**MARMARA ÜNİVERSİTESİ**

**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

# PERAKENDE BALIK SATIŞ YERLERİNİN ANALİZİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ

CEREN ÇABUK

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI

**DANIŞMAN**

Prof. Dr. Figen Esin KAYHAN

İSTANBUL, 2024

## ÖNSÖZ

Güvenilir gıdaya ulaşmada önemli bir yere sahip olan su ürünleri perakende satış yerlerinde yapılan "Perakende Balık Satış Yerlerinin Analizi: İstanbul Örneği" isimli bu çalışma Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalında "Yüksek Lisans Tezi" olarak hazırlanmıştır.

Çalışma boyunca benden desteklerini ve yardımlarını esirgemeyen Tez Danışmanım Sayın Prof. Dr. Figen Esin KAYHAN'a; yüksek lisans eğitimim boyunca ve tez çalışmam sürecinde her an yanımda olan ve desteklerini esirgemeyen değerli hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Selçuk UZMANOĞLU'na teşekkürlerimi sunarım.

Tez çalışmam boyunca bana destek olan sevgili arkadaşlarım ve meslektaşlarım Su Ürünleri Mühendisi Alev KASAP'a ve Su Ürünleri Yüksek Mühendisi Buket AYDIN'a teşekkür ederim.

Hayatımın her adımında yanımda olan ve beni her konuda destekleyen sevgili aileme teşekkür ederim.

Ayrıca bu çalışmaya katılan tüm perakende balık satış yeri yetkililerine ve kontrol görevlilerine teşekkürlerimi sunarım.

Ceren ÇABUK

İstanbul, 2024

**İÇİNDEKİLER**

**Sayfa No**

ÖNSÖZ…… …i

ÖZET…… ..iii

ABSTRACT…….. .iv

KISALTMALAR…… v

ŞEKİLLER LİSTESİ……...vi

TABLOLAR LİSTESİ……vii

1. GİRİŞ…….…….1

1.1. SU ÜRÜNLERİNİN DÜNYADAKİ ÜRETİMİ…….…...…….1

1.2. TÜRKİYE'DE SU ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ……...…….2

1.3. AMAÇ VE KAPSAM……..4

1.4. LİTERATÜR ÖZETİ……...……5

2. MATERYAL VE YÖNTEM……...……7

3. BULGULAR……...……...8

3.1. SOSYO-DEMOGRAFİK BULGULAR … ……...……8

3.2. İŞLETME YAPILARI…… …….12

3.3. HİJYEN BİLGİ DÜZEYİ BULGULARI ……...……..15

3.4. SEKTÖREL BULGULAR…….17

3.5. PANDEMİ DÖNEMİ…….20

3.6. SU ÜRÜNLERİ KONTROL GÖREVLİLERİ……..21

4. TARTIŞMA VE SONUÇ……..24

5. ÖNERİLER…… …….27

KAYNAKLAR…….……...30

EKLER……32

## ÖZET

Perakende balık satış yerleri, su ürünlerini uygun koşullarda muhafaza ederek üreticiden tüketiciye ulaştırırlar. Bunun yanı sıra perakende balık satış yerleri, su ürünleri sektöründe çalışan kişiler için çok geniş bir istihdam kaynağı oluşturmaktadır. Sağlıklı ve dengeli beslenmede balığın, kaliteli bir protein kaynağı olması sebebiyle çok önemli bir yeri vardır. Bu yüzden su ürünleri sektöründe güvenilir ve kaliteli gıdaya ulaşmada perakende balık satış yerlerinin rolü önemlidir.

Bu çalışma, İstanbul ilinde faaliyet gösteren perakende balık satış yerleri yetkililerinin/çalışanlarının sosyo-demografik yapılarının ve hijyen bilgi düzeylerinin incelenmesi amacıyla yapılmıştır. Çalışma, İstanbul genelinde 60 adet perakende balık satış işletmesinde çalışanlar ile yüz yüze anket yapılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında sektörel sorunlar da incelenerek çalışanların sektörden ve resmi otoritelerden beklentileri de araştırılmıştır. Aynı zamanda, mevzuat dahilinde bu işletmeleri denetleyen kontrol görevlileri ile de araştırma kapsamında görüşülmüş olup onların da bu denetimlerden ve işletmelerden beklentileri incelenmiştir.

Çalışmaya katılanların %95'inin erkek olduğu ve katılımcıların ağırlıklı olarak 31-55 yaş aralığında olduğu gözlemlenmiştir. Çalışanların %40'ı otuz yıldan fazla süredir bu sektörde çalışmaktadır ve %93'ü satışını yaptığı ürünü iyi tanımaktadır. Su Ürünleri Kontrol Görevlilerinin %63'ü yapılan denetimleri yetersiz bulurken %50'si bu durumun istihdam yetersizliğinden kaynaklandığını düşünmektedir. Balık satış yerlerinde çalışanların ise %80'i bu denetimlerin balık halinde yoğunlaşması gerektiğini düşünmektedir. Araştırma kapsamında Covid-19 sürecinin perakende balık satış yerlerine olan olumlu/olumsuz etkileri de incelenmiştir.

Çalışmanın sonucunda elde edilen verilere göre su ürünleri sektöründe önemli bir yeri olan perakende balık satış yerlerinin güncel durumunun ve sorunlarının daha iyi anlaşılarak gelecekte sektörel sıkıntıların iyileştirilmesinde yardımcı olabilecek ortak ve temel bilgileri ortaya koymak amaçlanmıştır.



**Anahtar Kelimeler:** Su ürünleri, Perakende satış, Sosyo-Demografik, Hijyen, Mevzuat

**ABSTRACT**

Retail outlets ensure that the poroducts are kept in appropriate conditions while transporting the fish from the producer to the consumer. In addition to this, retail fish outlets are also a source of employment for those who work in this sector. Fish products has a very important place for a healthy and balanced diet. The role of retail fish outlets is important in reaching safe food in the aquaculture sector.

This study was carried out to examine the socio-demographic structures and hygiene knowledge level of retail fish salesmen operating in Istanbul. The research was carried out by conducting a face-to-face survey with employees in 60 retail fish sales businesses across Istanbul. Within the scope of the study, sectoral problems were also examined and employees' expectations from the sector and authoroties were also investigated. At the same time, the control officers who inspect these businesses within the scope of the legislation were also interviewed and their expectations from these inspections and businesses were examined.

It was observed that 95% of the participants in the study were male and the participants were mainly between the ages of 31-55. 40% of the employees have been working in this industry for over 30 years and 93% of the employees recognize the product they sell well. While 63% of control officers find the inspections inadequate, 50% of them think that this stiuation is due to insufficient employment. 80% of those working in fish sales think that these inspections should be intensified on wholesale market hall. Whitin the scope of the research, the positive/negative effects of the Covid-19 process on retail fish sales were also examined.

According to the obtained data as a result of the study, it was aimed to reveal the information that can help in improving the sectoral problems by better understanding the situation and problems of retail fish outlets, which have an important place in the aquaculture sector.

**Key Words:** Fishery products, Retail sale, Sociodemographic, Hygiene, Regulation

## KISALTMALAR

**TEPGE :** Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü

**LCPUFA :** Çoklu doymamış yağ asitleri

## ŞEKİL LİSTESİ

**Sayfa No**

Şekil 3.1. Katılımcıların yaş dağılımı……..…9

Şekil 3.2. Katılımcıların mezuniyet durumu…… ….…….....10

Şekil 3.3. Katılımcıların ev mülkiyeti durumu.…….…..…....10

Şekil 3.4. Katılımcıların işyeri mülkiyeti durumu ….……..……..11

Şekil 3.5. Katılımcıların araç durumu ……..…….....……..……11

Şekil 3.6. Donuk ürün satışı olan işletmelerin oranı ……..……...13

Şekil 3.7. İşletmelerde en çok satışı yapılan türler ……..…...13

Şekil 3.8. Ek faaliyetine göre işletme oranları ……..……....14

Şekil 3.9. Av yasağı döneminde farklı faaliyet gösteren işletmeler ..…..……..15

Şekil 3.10. İşletmelerin zararlılarla mücadele yöntemleri ….……..…….....16

Şekil 3.11 İşletmelerin atıklarını imha yöntemleri ……..……..17

Şekil 3.12. Katılımcıların çocuklarının bu sektörde çalışmasını tercih etme oranı……...…….....17

Şekil 3.13. Katılımcıların resmi kontrollere dair önerileri……..……...18

Şekil 3.14.İşletmelerin pandemi döneminde aldığı önlemler…..…….20

Şekil 3.15. Pandemi döneminde destek alan işletmelerin oranı……21

Şekil 3.16. Kontrol görevlilerinin idari yaptırımları yeterli bulma oranı…..23

## TABLO LİSTESİ

**Sayfa No**

Tablo 1.1. Dünyada su ürünleri üretim miktarları……..…....2

Tablo 1.2. Türkiye'nin yıllara göre su ürünleri üretimi……..……2

Tablo 1.3. Türkiye'de avcılığı ve yetiştiriciliği yapılan türler……3

Tablo 1.4. Su ürünleri tüketim miktarları……...4

Tablo 3.1. Katılımcıların sektörde çalışma süreleri……9

Tablo 3.2. Katılımcıların medeni durumu ……..9

Tablo 3.3. Katılımcıların sosyal güvenceleri……12

Tablo 3.4. Katılımcıların hijyen bilgi düzeyleri…..……...15

Tablo 3.5. Kontrol görevlilerinin sektörde çalışma süreleri ……...22

# 1. GİRİŞ

Tarım sektörü; bitkisel üretim, ormancılık, hayvansal üretim ve su ürünleri olmak üzere dört sektörden oluşmaktadır. Su ürünleri sektöründe üretim, avcılık ve yetiştiricilik olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Üç tarafında farklı özelliklere sahip denizlere ve çok önemli iç sulara sahip ülkemizde, su ürünleri sektörü her geçen gün gelişmekte olan bir sektördür.

Su ürünleri sektörü; sucul kaynaklardaki flora ve faunayı, kıyısal avcılığı ve açık deniz avcılığını ve yetiştiriciliğini kapsar. Ayrıca; ürünlerin soğuk zincir bozulmadan depolanması, iç ve dış pazarlara dağıtılması, nakliyesi gibi süreçleri de kapsar. Bunlara ek olarak işleme tesisleri, iş birliği kuruluşlar, sendikalar ve dernekler, balıkçı gemileri, gemi inşa tesisleri, balık pazarları, donanım ve malzeme üretimi, bilimsel araştırma ve eğitim faaliyetleri de su ürünleri sektörü kapsamında yer almaktadır (Küçükoğlu, 2012). Su ürünleri sektörü; öncelikle gıda olmak üzere sağlık, çevre, üretim, taşımacılık gibi alanlarda hayvansal üretim sektörüyle sıkı ilişkilere sahiptir ve bu nedenle ekonomik ve toplumsal gelişim için son derece kritik bir rol oynamaktadır (Doğan, 2018).

Perakende balık satış yerleri su ürünleri sektörüne dahil olan su ürünlerini tüketiciye taze, donuk ve işlenmiş şekillerde ulaştıran sektörün önemli halkalarından biridir. Güvenilir gıdaya ulaşmak, sağlıklı beslenme ve sağlıklı bir yaşam için ayrıca çevresel sürdürülebilirlik açısından çok önemlidir. Perakende balık satış yerleri tüketicilerin güvenilir gıdaya ulaşmasında önemli bir rol oynarken bunu gıda kalitesi ve hijyen uygulamalarına uygun olarak gerçekleştirirler.

## 1.1 Dünyada Su Ürünleri Üretimi

Su ürünleri sektörü; uluslararası ticarette önemli bir yeri olması ve ülke ekonomilerine büyük katkılar sağlaması sayesinde küresel anlamda giderek daha çok tanınmakta olan bir sektördür. Dünya genelinde su ürünleri üretim miktarları incelendiğinde; artan popülasyon, aşırı avcılık, su kirliliği, pandemi ve benzer sebeplerden ötürü avcılık üretim miktarlarında dalgalanmalar gözlemlenirken yetiştiricilik yoluyla üretimin sürekli bir artış gösterdiği görülmektedir (Tablo 1.1).

**Tablo 1.1** Dünyada su ürünleri üretim miktarları (ton) (Kaynak: TEPGE)

| Yıllar | Avcılık Miktarı | Yetiştiricilik Miktarı | Toplam Miktar |
|---|---|---|---|
| **2017** | 94.547.558 | 79.632.242 | 174.179.800 |
| **2018** | 97.649.995 | 82.491.232 | 180.141.227 |
| **2019** | 93.580.698 | 85.221.567 | 178.802.265 |
| **2020** | 90.538.340 | 87.632.276 | 178.170.616 |
| **2021** | 91.913.341 | 90.863.706 | 181.777.047 |

## 1.2 Türkiye'de Su Ürünleri Üretimi

Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsünün (TEPGE) hazırladığı 2023 Su Ürünleri Raporuna göre Türkiye'de su ürünleri üretimi 2022 yılında 849.808 ton olarak bir önceki yıla göre %6 oranında artmıştır. Avcılık üretimi 2022 yılında bir önceki yıla göre %2, yetiştiricilik üretimi ise %9 oranında artmıştır (Tablo 1.2).

**Tablo 1.2** Türkiye'nin yıllara göre su ürünleri üretimi (ton) (Kaynak: TEPGE, 2023)

| Yıllar | Avcılık | Yetiştiricilik | Toplam |
|---|---|---|---|
| **2015** | 431.907 | 240.334 | 672.241 |
| **2016** | 335.320 | 253.395 | 588.715 |
| **2017** | 354.318 | 276.502 | 630.820 |
| **2018** | 314.094 | 314.537 | 628.631 |
| **2019** | 463.168 | 373.356 | 836.524 |
| **2020** | 364.400 | 421.411 | 785.811 |
| **2021** | 328.165 | 471.686 | 799.851 |
| **2022** | 335.003 | 514.805 | 849.808 |

Tür bazında incelendiğinde; 2022 yılında en çok avcılığı yapılan türlerin başında hamsi, palamut ve sardalya gelirken yetiştiriciliği en çok yapılan türler ise levrek, çipura ve alabalık olmuştur (Tablo 1.3).

**Tablo 1.3** Türkiye'de avcılığı ve yetiştiriciliği yapılan türler (ton) (Alabalıkta deniz ve iç su üretimi toplam miktarı verilmiştir.) (Kaynak: TEPGE, 2023)

| Balık türü | 2020 | 2021 | 2022 |
|---|---|---|---|
| Hamsi | 262.544 | 151.598 | 125.980 |
| Palamut | 22.743 | 2.595 | 49.892 |
| Sardalya | 19.119 | 15.800 | 16.729 |
| Çaça | 38.078 | 28.041 | 11.162 |
| İstavrit | 19.505 | 24.006 | 14.930 |
| Levrek | 148.907 | 155.151 | 156.602 |
| Çipura | 127.905 | 134.174 | 144.347 |
| Alabalık | 128.438 | 164.985 | 197.923 |

Beslenme, insanların çevre ile olan ilişkilerini belirleyen önemli etmenlerden biridir. Sağlıklı bir yaşam için dengeli ve sağlıklı bir gıda tüketimi şarttır. Sağlıklı bir beslenmede ise balık önemli bir rol üstlenir. Bireyin tükettiği gıda; onun davranışını, düşünme tarzını, performansını ve en önemlisi de sağlığını önemli ölçüde etkiler. Kişilerin üst düzey sağlık ve en düşük hastalık riski için değişik gıda kategorilerinden dengeli beslenmeleri tavsiye edilir. Bu gıda kategorileri hayvansal protein, buğday grubu, süt grubu ve meyve-sebze şeklinde dört kategoride toplanır. Su ürünleri ise hayvansal proteinin içinde geniş bir çeşitliliğe sahiptir (Öksüz ve ark., 2017). Son dönemlerde artan nüfus, kişilerin beslenme düzeninde kritik bir rol oynayan hayvansal protein kaynaklarının yetersizliğine sebep olmaktadır. Su ürünleri bu protein eksikliğini en etkili ve uygun maliyetli şekilde karşılamada önemli kaynaklardan biridir (Çağlak ve ark., 2018).

Balık, sağlığın sürdürülmesine ve gelişmesine her yaş döneminde destek sağlayan bir besindir. Balık etinin rutin olarak ve yeterli ölçüde tüketilmesi tavsiye edilir çünkü nitelikli protein, uzun zincirli çoklu doymamış n-3 yağ asitleri (LC-PUFA), D

vitamini, mineraller ve iyot gibi besin bileşenlerinin bulunması sebebiyle önemlidir (Öksüz ve ark., 2017). TEPGE 2023 Su Ürünleri Raporunda, 2020 yılında kişi başına düşen su ürünleri tüketimi dünya genelinde ortalama 22 kg iken Türkiye'de bu miktarın 6,7 kg olduğu ifade edilmiştir. 2022'de ise kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi bir önceki yıla göre %12 oranında artarak 7,3 kg'a ulaşmıştır (Çöteli, 2023) (Tablo 1.4). Ülkemiz; su ürünleri yetiştiriciliği yönünden yüksek bir potansiyele sahip olmasına rağmen, kişi başı tüketim dünya ortalamasının çok altında kalmaktadır.

**Tablo 1.4** Su ürünleri tüketim miktarları (TEPGE, 2023)

| **Yıllar** | **2018** | **2019** | **2020** | **2021** | **2022** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tüketim (ton)** | 546.737 | 514.640 | 559.932 | 554.291 | 622.229 |
| **Kişi Başı Tüketim (kg)** | 6,1 | 6,3 | 6,7 | 6,5 | 7,3 |

Su ürünleri; depolamaya dayanıksız, bozulmaya karşı son derece hassas bir ürün kategorisidir. Özellikle balıklar, avlandığı andan itibaren fiziksel ve çevresel etmenlerden çabuk etkilenir. Sağlıklı ve kaliteli balık tüketilebilmesi için, ürünlerin uygun şartlarda depolanması, korunması, nakliyesi ve tüketiciye ulaştırılması son derece kritik bir husustur (Türkyılmaz ve Hasaltuntaş, 2003). Avcılık ve yetiştiricilik yoluyla elde edilen su ürünlerinin son tüketiciye ulaşmasını sağlayan kanallardan biri perakende balık satış yerleridir. Su ürünleri sektöründe önemli bir yere sahip olan perakende balık satış yerlerinde çalışan kişiler, sadece ürünü son tüketiciyle buluşturmakla kalmazlar, aynı zamanda gıda güvenilirliği konusunda da etkilidirler. Su ürünleri perakende satış yerleri; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu, Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği ve 5/1 numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığının Düzenlenmesi Hakkında Tebliğ gibi Kanun ve yönetmeliklere tabi olup bu düzenlemeler çerçevesinde son tüketicinin güvenilir gıdaya ulaşmasında etkili olmaktadırlar.

## 1.3 Amaç ve Kapsam

Kişilerin sağlıklı ve dengeli beslenmesindeki öneminin yanı sıra, su ürünlerinin taze olarak ya da işlenerek tüketiciye ulaştırılması ve endüstriye hammadde temin etmesi

sebebiyle istihdam sağlayan sektörler arasında bulunması bakımından sosyo-ekonomik açıdan da önemli bir konumda olduğu bilinmektedir (Olgunoğlu ve ark., 2022). Kısaca su ürünlerinin önemli bir besin kaynağı olmasının yanında, su ürünleri sektörü de önemli bir ekonomik kaynak ve istihdam sağlayıcısıdır.

Bu çalışmada; güvenilir gıdaya ulaşmada önemli bir yere sahip olan su ürünleri perakende satış yerlerinin işletmecilerinin sosyo-demografik açıdan incelenmesinin yanı sıra, hijyen bilgisi, sektörün sorunları, perakende balık satış yerlerinde yapılan denetimlerin yeterliliği, işletmecilerin sorunları ve resmi otoritelerden beklentilerinin araştırılması, ayrıca 2019 yılında başlayıp tüm dünyayı etkisi altına alan Covid-19 pandemisinin perakende balık satış sektörüne olan etkileri ve bu etkinin perakende balık satış yerlerine nasıl yansıdığının incelenmesi hedeflenmiştir.

### 1.4 Literatür Özeti

Balık, hayatın her evresinde sağlığın korunmasına ve gelişmesine yardımcı olan bir gıdadır. Kişiler hayatın her aşamasında balık yiyebilirler (Öksüz ve ark., 2017). Beslenmede kritik bir rolü olan su ürünleri; sağlıklı beslenmeye olan etkisi, endüstriye hammadde sağlaması, pazarlanması ve dış ticaretiyle gıdanın önemli bir kolunu oluşturmaktadır. Perakende balık satış yerlerinde çalışanların ve iş yeri sahiplerinin zorluklarının öğrenilmesi ve beklentilerinin bilinmesi, bu sektördeki sorunların çözümüne katkı sağlayabilir (Çağlak ve ark., 2018). Yapılan bu çalışmada, perakende balık satış yerlerinde çalışanların demografik ve sosyo-ekonomik durumları incelenerek sektörde yaşanılan sorunları ve sıkıntıları belirlemek, çözüm önerileri sunmak ve gelecekte yapılacak olan düzenlemelere kaynak oluşturmak amaçlanmıştır.

Günümüzde; su ürünleri sektöründe çeşitli illerde ve sektörün farklı alanlarında demografik, sosyo-ekonomik, hijyen ve sanitasyon konularında ayrı ayrı çalışmalar yapılmıştır. Samsun vd. (2017), Ordu ve Giresun illerinde yaptıkları çalışmada bu illerde su ürünleri işleme ve perakende satış yerlerinde çalışan personelin hijyen ve sanitasyon konusundaki bilgilerinin belirlenmesini amaçlamışlardır. Bu işletmelerde çalışan 42 personel ile gerçekleştirilen anket çalışması sonucunda; çalışanların gıda hijyeni, kişisel hijyen ve sanitasyon konularında mesleki eğitim almamış olduğunu, işletmelerde hijyen uygulamalarının günlük hayatta kazanılan alışkanlıklar ve

deneyimleri çerçevesinde yerine getirildiğini, bu sektörde çalışan kişilerin hijyen ve sanitasyon konularında mesleki eğitim almaları gerektiğini belirtmişlerdir (Samsun vd., 2017).

Çağlak vd. (2018), çalışmalarında Rize ilindeki perakende balık satış yerlerinde çalışanların sosyo-ekonomik durumlarını incelemişlerdir. Rize farklı ilçelerinde yapılan çalışmada; balıkçıların yaş ortalamasının yüksek olduğu, kadın istihdamın olmadığı ve gençlerin balıkçılık mesleğine ilgisinin az olduğu tespit edilmiştir. Perakende balık satış yerlerinde çalışanların sosyo-ekonomik durumlarının yeterli seviyede olmadığını, gelecekte daha sağlıklı ve sürdürülebilir balıkçılığın sağlanabilmesi için çalışanların sosyo-ekonomik koşullarının iyileştirilmesi gerektiğini belirtmişlerdir (Çağlak vd., 2018).

Samsun vd., (2019), Yozgat ve Kırşehir illerinde perakende balık satış yerlerinde çalışanların hijyen ve sanitasyon bilgi düzeylerine yönelik yaptığı diğer bir çalışmada 17 kişilik bir anket çalışması gerçekleştirmişlerdir. Çalışmanın sonucunda, sorulan sorulara çoğu zaman teorik olarak doğru cevaplar verilmesine rağmen pratikte eksiklikler görülmüş ve bu konuda denetimler yapılması gerektiğini belirtmişlerdir (Samsun vd.,2019).

Çola, (2019), İstanbul balık halinde hijyen ve sanitasyon konulu çalışmasında çalışanların hijyen konusunda gerekli bilgiye sahip olduklarını fakat el yıkama alışkanlıkları konusunda sorunları olduğunu vurgulamıştır (Çola, 2019).

Ataman, (2019), İstanbul'da su ürünleri işleme tesislerinde çalışanların sosyal ve ekonomik yapılarının ve işleme tesislerinin genel düzenini incelemiş ve çalışanların şartlarının düzeltilmesi, maaşlarının yükseltilmesi dolayısıyla işletme sahiplerinin sıkıntılarının giderilmesinin istihdamı arttırarak sektörü rahatlatacağını ifade etmiştir (Ataman, 2019).

Onay ve Erdoğan Sağlam, (2020), Ankara'nın Keçiören ilçesinde balık satış işletmelerinde çalışanlara yönelik yaptığı çalışmada işletme sahiplerinin ve çalışanlarının sosyo-ekonomik durumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. 27 farklı işletmede yapılan çalışmanın sonucunda da daha önceki çalışmalar gibi bu sektörde çalışanların sosyo-ekonomik yapılarının istenilen düzeyde olmadığını tespit etmişler, sektör çalışanlarının ekonomik durumlarının ve sosyal faydalarının daha iyi koşullara

gelebilmesi için ilgili otoritelerce gerekli desteklerin ve düzenlemelerin yapılması gerektiğini belirtmişlerdir (Onay ve Erdoğan Sağlam, 2020).

Görüldüğü üzere geçmişte farklı illerde sosyo-ekonomik veya hijyen konularında yapılan çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmada ise Türkiye'nin en kalabalık ili olan İstanbul'da sosyo-ekonomik, hijyen ve sanitasyon konularının birlikte araştırılmasının yanı sıra, yürürlükte bulunan mevzuatın uygulanması ve sektörel sorunlara da yer verilmiştir. Ayrıca, perakende balık satış yerlerinde yapılan bu çalışmada Covid-19 pandemi sürecinin etkileri de incelenmiştir.

## 2. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışma; ülkemizin en kalabalık ili olan İstanbul'da bulunan perakende balık satış işletmelerinin yetkilileriyle, Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsünün 29.02.2024 tarih ve 744895 sayılı Etik Kurul onayıyla (Ek 1), birebir görüşülerek anket çalışması şeklinde yapılmıştır. İstanbul'da 507 tane perakende balık satış işletmesi bulunmaktadır. Anket çalışması yapılan perakende balık satış yerlerinin bilgileri, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Güvenliği Bilgi Sisteminde erişime açık olan Kayıtlı/Onaylı Gıda İşletmeleri Listesinden alınmıştır. Anket çalışması; balık sezonunun dahil olduğu Mart ve Nisan aylarında, 60 adet perakende balık satış yetkilisi ile yüz yüze soru cevap şeklinde yapılmıştır. Çalışmanın, İstanbul'un 39 ilçesinin tamamında yapılması planlanmış fakat bazı ilçelerde ankete katılmak istenmemesi ya da yetkililere ulaşılamaması nedeniyle 31 ilçede yapılmıştır. Çalışma yapılan işletmeler, ilçelerde bulunan toplam işletme sayısının %10'u hesaplanarak seçilmiştir. Çalışmaya katılım sağlanamayan ilçeler için, o ilçenin en yakınında bulunan ilçelerden fazla anket yapılarak çalışma tamamlanmaya çalışılmıştır.

Çalışmada; perakende balık satış yerlerinin yetkilileri haricinde bu işletmelerin resmi kontrollerini yapan, İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İlçe Tarım Müdürlüklerinde görev yapan Su Ürünleri Kontrol Görevlileri ile de anket yapılmış olup iki anket çalışmasından elde edilen veriler birlikte değerlendirilmiştir. Ankete 16 tane su ürünleri kontrol görevlisi katılım sağlamıştır.

Anket çalışması tamamlandıktan sonra, anket verileri bilgisayar ortamına aktarılarak veriler düzenlenmiş ve anketlerin tamamı değerlendirmeye uygun bulunmuştur. Verilerin istatistikleri; frekans, standart sapma, standart hata, yüzde değerleri ve ortalamaları hesaplanarak yapılmış ve bu hesaplamalar için Microsoft Office Excel programından yararlanılmıştır.

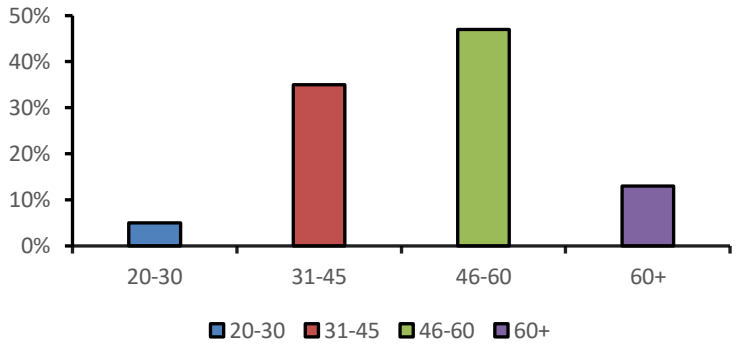
## 3. BULGULAR

Yapılan bu çalışmada İstanbul'da perakende balık satış işletmelerinde çalışanların sosyo-demografik yapılarının ve hijyen bilgi düzeylerinin araştırılması, balık satış yerlerinde çalışanların ve bu işletmelerin denetimini gerçekleştiren kontrol görevlilerinin sektörel sorunlarının belirlenmesi amacıyla sorular sorulmuştur (Ek 2, Ek 3).

### 3.1 Sosyo-Demografik Yapı

Bu bölümde, ankete katılan perakende balık satış yetkililerinin sosyo-demografik açıdan incelenmesi üzerine sorular sorulmuştur. Yapılan anketlerdeki veriler incelendiğinde çalışmaya katılan perakende balık satış yerlerinin %15'inde işletmeci anket çalışmasına katılırken işletmelerin %85'inde işletme sahibinin katılım gösterdiği tespit edilmiştir. Çalışmaya katılanların cinsiyetlerine bakıldığında %5'inin kadın katılımcı, %95'inin erkek katılımcı olduğu görülmüştür. Kadın katılımcıların hepsi işletme sahibidir.

Çalışmaya katılanların yaşları incelendiğinde katılımcıların %5'inin 20-30 yaş aralığında, %35'inin 31-45 yaş aralığında, %47'sinin 46-60 yaş aralığında ve %13'ünün 60 yaşından büyük olduğu görülmüştür (Şekil 3.1).




**Şekil 3.1** Katılımcıların yaş dağılımı

Ankete katılanlara kaç yıldır bu sektörde çalıştıkları sorulduğunda katılımcıların %10'u 8-10 yıl, %27'si 11-20 yıl, %23'ü 21-30 yıl ve %40'ı ise 31-40 yıldır bu sektörde çalıştığını belirtmiştir (Tablo 3.1).

**Tablo 3.1** Katılımcıların sektörde çalışma süreleri

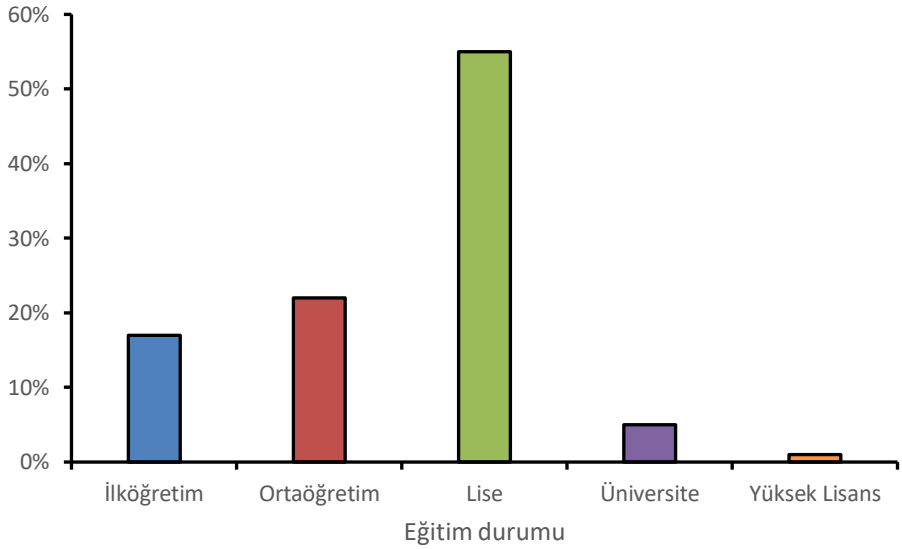
| Yıl | Kişi | Yüzde değeri |
|---|---|---|
| 8-10 yıl | 6 | 10% |
| 11-20 yıl | 16 | 27% |
| 21-30 yıl | 14 | 23% |
| 31-40 yıl | 24 | 40% |
| **Genel Toplam** | **60** | **100%** |

Ankete katılanların medeni durumu incelendiğinde; katılımcıların %12'sinin bekar, %88'inin evli olduğu, evli olan katılımcılardan ise bir tanesi hariç hepsinin çocuğu olduğu tespit edilmiştir (Tablo 3.2). Evli olan katılımcıların %64'ünün eşi çalışırken, %36'sının eşinin çalışmadığı görülmüştür.

**Tablo 3.2** Katılımcıların medeni durumu

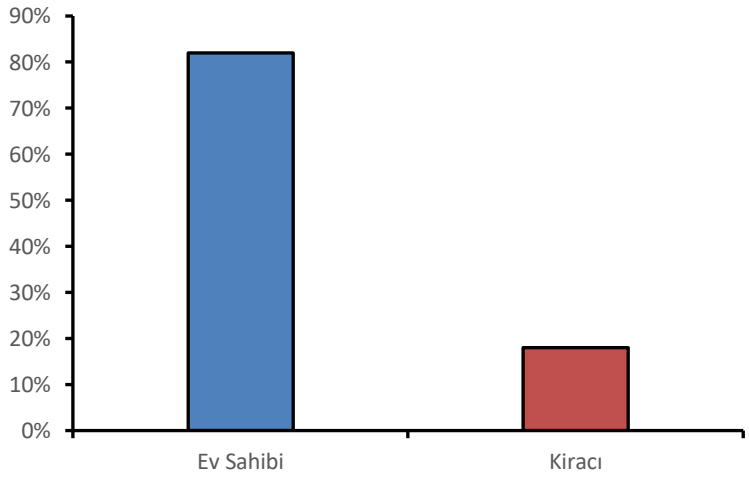
| **Medeni durum** | **Kişi sayısı** | **Yüzde** |
|---|---|---|
| Bekar | 7 | 12% |
| Evli | 53 | 88% |
| **Genel toplam** | **60** | **100%** |

Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında; %17'sinin ilköğretim, %22'sinin ortaöğretim, %55'inin lise, %5'inin üniversite ve %1'inin yüksek lisans mezunu olduğu görülmüştür (Şekil 3.2).

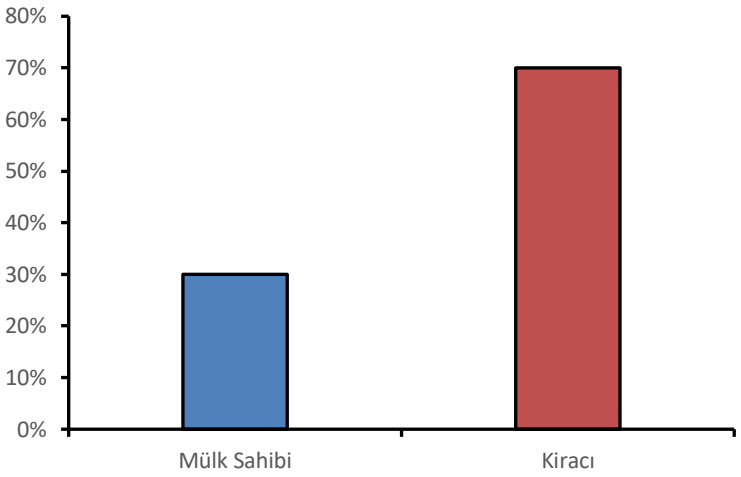



**Şekil 3.2** Katılımcıların mezuniyet durumu

Ankete katılan kişilerin ev ve işyeri mülkiyet durumları sorulduğunda katılımcıların %18'inin kiracı ve %82'sinin ev sahibi olduğu öğrenilirken anket yapılan işyerlerinin %70'inin kiralık ve %30'unun işletmecisinin mülk sahibi olduğu belirlenmiştir (Şekil 3.3, Şekil 3.4).

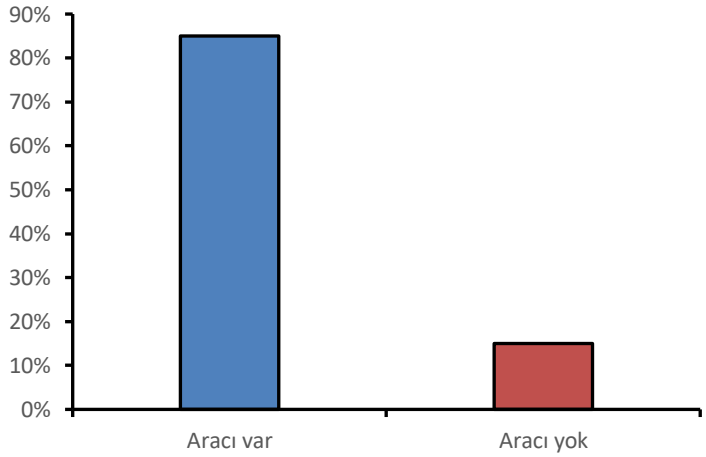



**Şekil 3.3**Katılımcıların ev mülkiyet durumu




**Şekil 3.4** Katılımcıların işyeri mülkiyet durumu

Katılımcıların araç durumlarına bakıldığında ise %85'inin aracı varken %15'inin aracı olmadığı öğrenilmiştir (Şekil 3.5). Aracı olan kişilerin %18'inin hem kişisel hem iş için ayrı aracı varken %25'inin sadece kişisel aracı vardır. %57'si ise kişisel kullanım için ve işyeri için aynı aracı kullanmaktadır. İşletmeleri ile ilgili sosyal medya hesaplarının olup olmadığı sorulduğunda, işletmelerin %73'ünün sosyal medya hesabı yokken %27'sinin işletme için kullandığı sosyal medya hesabının olduğu tespit edilmiştir.




**Şekil 3.5** Katılımcıların araç durumu

Sosyal güvenceleri olup olmadığı sorulduğunda ise %87 SSK ve %11 BAĞ-KUR cevabını verirken katılımcıların %2'si sosyal güvencesi olmadığını belirtmiştir (Tablo 3.3).

**Tablo 3.3** Katılımcıların sosyal güvenceleri

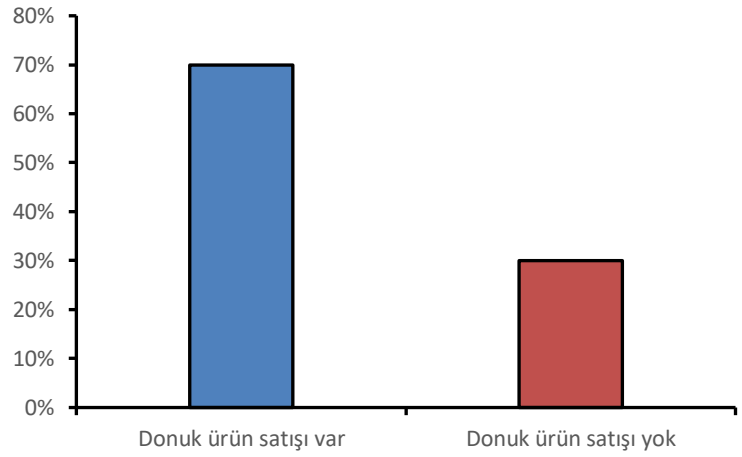
| Sosyal Güvence | Kişi Sayısı | Yüzde değeri |
|---|---|---|
| Bağ-Kur | 7 | 11% |
| SSK | 52 | 87% |
| Yok | 1 | 2% |
| **Genel Toplam** | **60** | **100%** |

## 3.2 İşletme Yapıları

Anket gerçekleştirilen işletmelerin %46'sının büyüklüğü 10m$^2$-50m$^2$ arasında, %52'sinin büyüklüğünün 50m$^2$-100m$^2$ arasında ve %2'sinin büyüklüğünün 100m$^2$'den fazla olduğu tespit edilmiştir.

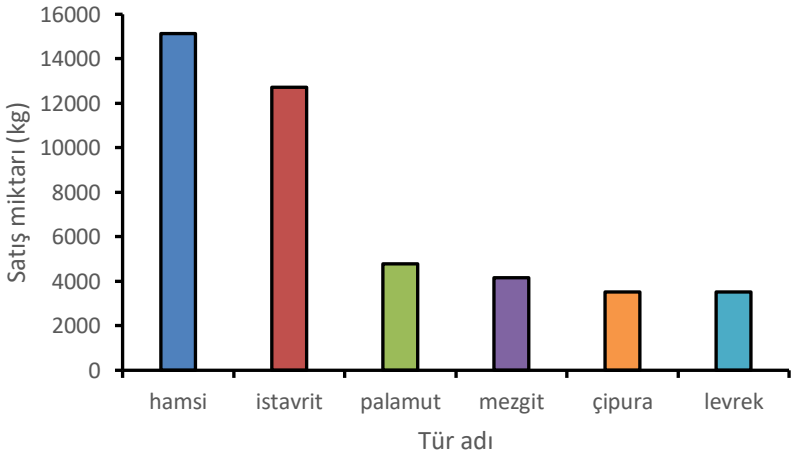
İşletmecilerin herhangi bir sendika, dernek ya da kooperatife üye olup olmadığı sorulduğunda katılımcıların %88'i herhangi bir üyeliği bulunmadığını belirtirken %5'i Lokantalar Derneği, %3'ü Esnaflar Odası, %2'si Balıkçılar Odası ve %2'si Su Ürünleri Kooperatifi üyeliği olduğunu söylemiştir. İşletmelerin tamamı satışını yaptığı ürünleri Gürpınar'da bulunan balık halinden tedarik ederken Su Ürünleri Kooperatifi üyeliği bulunan işletme sahibinin kendi av teknesi olup balık halinden tedarik ettiği ürünlerin yanı sıra kendi avladığı ürünlerin de satışını yapmaktadır.

Ankete katılan işletmelerin satışını yaptığı ürünlere bakıldığında tüm işletmeler taze ürünlerini bütün/temizlenmiş, bütün/temizlenmemiş ve fileto olarak satarken işletmelerin %70'i taze ürün dışında donuk ürün de sattığını belirtmiştir (Şekil 3.6). Donuk ürün satışı yapan işletmelerin tamamı ürünlerini çözdürüp ve temizleyip satarken işletmelerin %12'si bütün, %14'ü fileto, %74'ü ise hem bütün hem fileto şeklinde satış yaptıklarını belirtmişlerdir.



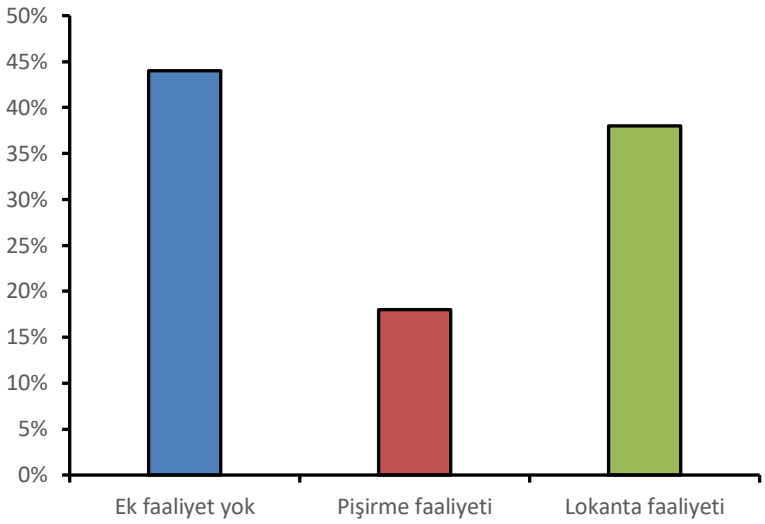

**Şekil 3.6** Donuk ürün satışı olan işletmelerin oranı

İşletmelerde en çok satışı yapılan türlerin hamsi, istavrit, mezgit, palamut, çipura ve levrek olduğu görülmüştür (Şekil 3.7).



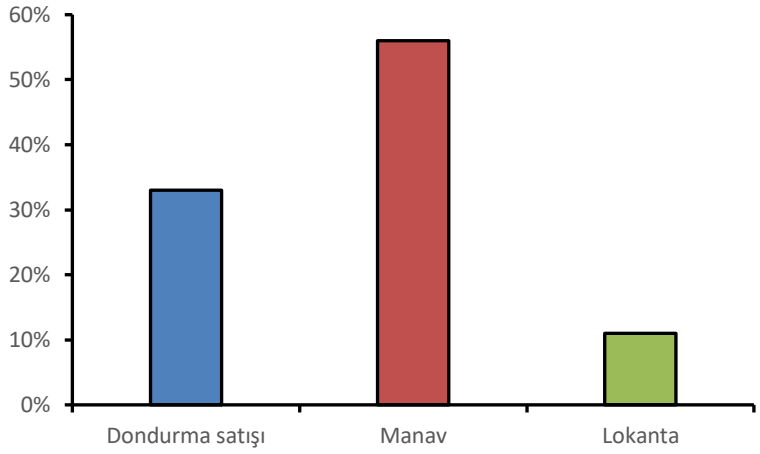

**Şekil 3.7** İşletmelerde en çok satışı yapılan türler (İşletmelerin aylık satışlarının ortalamasına göre hazırlanmıştır.)

İşletmecilere balık satışı dışında ek bir faaliyetleri olup olmadığı sorulduğunda %44'ünün sadece balık satışı yaptığı, %18'inin satış dışında balık pişirme faaliyetinin bulunduğu ve %38'inin de ek olarak lokanta faaliyeti gösterdiği tespit edilmiştir (Şekil 3.8).




**Şekil 3.8** Ek faaliyetine göre işletme oranları

1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu gereği, denizlerimizdeki kaynakların korunması ve balık popülasyonlarının sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla 15 Nisan ve 1 Eylül tarihleri arasında balık av yasağı uygulanmaktadır. Anket çalışmasının gerçekleştirildiği işletmelerden %18'inin av yasağı döneminde işletmesini kapattığı, %82'sinin ise tüm yıl boyunca açık olduğu tespit edilmiştir. Av yasağı döneminde faaliyetine devam eden işletmelerden %81'i balık satışına devam etmektedir. Satışını yaptığı ürünler yasak dönemine dahil olmayan küçük ölçekli avcılık ürünleri ve yetiştiricilik ürünleridir. Av yasağı döneminde faaliyetine devam eden işletmelerin ise %11'i lokanta faaliyetine devam ederken %33'ü dondurma satışı %56'sı ise manav olarak faaliyetini sürdürmektedir. Lokanta faaliyetine devam eden işletme yasak dönemde balık yerine tavuk pişirip servis ettiğini belirtmiştir (Şekil 3.9). İşletmelerden %58'inin iş yoğunluğunun oldu av döneminde geçici personel çalıştırdıkları tespit edilmiştir.




**Şekil 3.9** Av yasağı döneminde farklı faaliyet gösteren işletmeler

### 3.3 Hijyen Bilgi Düzeyi

Anketin bu bölümünde katılımcılara satışını yaptıkları ürün ve hijyen ile ilgili sorular sorulmuş olup %93'ünün satışını yaptığı ürünü iyi bir şekilde tanıdığı ayrıca tüm katılımcıların hijyen eğitim belgesinin bulunduğu tespit edilmiştir.

Hijyen ile ilgili olarak, katılımcılara hijyen bilgi düzeyleri ile ilgili bazı sorular sorulmuş olup katılımcıların genel hijyen uygulamalarına vakıf oldukları tespit edilmiştir (Tablo 3.4).

**Tablo 3.4** Katılımcıların hijyen bilgi düzeyleri

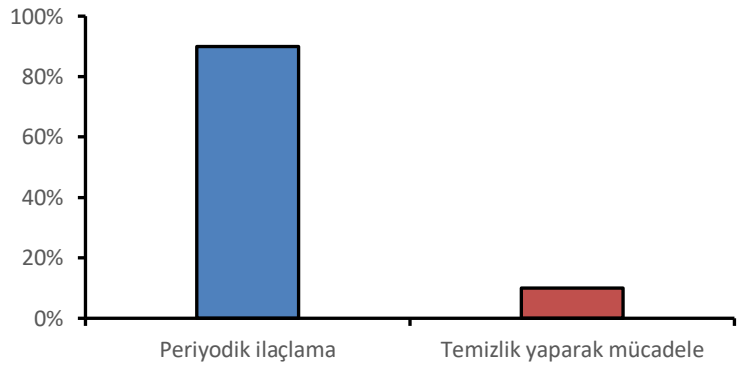
| **Hijyen Uygulamaları** | **Ortalama*** | **Standart Sapma** |
|---|---|---|
| Balık satış tezgahları günlük olarak temizlenmelidir | 4,85 | 0,36 |
| Balık atıklarının olduğu çöp kovası günlük olarak temizlenmelidir | 4,82 | 0,39 |
| İş kıyafetleri günlük olarak yıkanmalıdır | 4,45 | 0,79 |
| Balık temizleyen personel her müşteriden sonra ellerini yıkamalıdır | 4,27 | 0,76 |
| Personel düzenli olarak sağlık kontrolünden geçmelidir | 4,5 | 0,5 |
| Paketlemenin hijyene etkisi vardır | 4,87 | 0,34 |
| **Genel Ortalama** | **4,63** | |

* 1-Kesinlikle Katılmıyorum, 2-Katılmıyorum, 3-Ne Katılıyorum/Ne Katılmıyorum, 4-Katılıyorum, 5-Kesinlikle Katılıyorum

“İş yerinde giyilen iş kıyafetleri günlük olarak yıkanmalıdır.” ifadesine katılımcıların %62’si kesinlikle katılıyorum cevabını olmasına rağmen; anket uygulanan işletmelerde çalışan personelin günlük kıyafetleriyle çalıştığı, küçük bir kısmının balık temizlerken günlük kıyafetinin üstüne bir önlük giydiği gözlemlenmiştir.

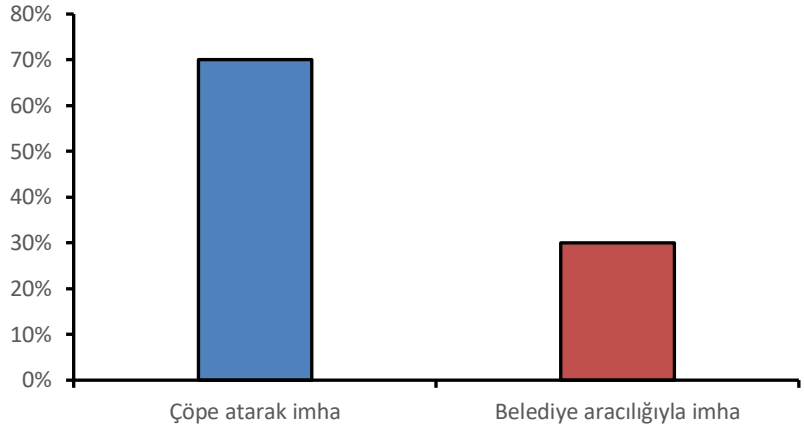
“Balık temizleyen personel her müşteriden sonra ellerini yıkamalıdır.” ifadesine %45’i kesinlikle katılıyorum cevabı verilirken, katılımcıların çoğu balık temizleyen personelin zaten su ile çalıştığı için aslında çok önemli bir uygulama olarak düşünmediklerini belirtmişlerdir.

Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliğine göre (Ek 4); satış yerlerinde haşereler için periyodik önlemler alınmalıdır. Katılımcılara işyerindeki zararlılarla/haşerelerle nasıl mücadele ettikleri sorusu sorulduğunda, katılımcıların %90’ı işletmelerini periyodik olarak ilaçlattıklarını söylerken %10’u temizlik yaparak mücadele ettiklerini söylemişlerdir (Şekil 3.10).




**Şekil 3.10** İşletmelerin zararlılarla mücadele yöntemleri

Aynı yönetmeliğe göre oluşan atıklar uygun şekillerde bertaraf edilmelidir (Ek 5). Katılımcılara sorulan “Atıklarınızı ne yapıyorsunuz?” sorusunu tüm katılımcılar imha ediyoruz şeklinde cevaplarken hiçbir katılımcının balık atıklarını balık unu/yemi fabrikalarına vermediği görülmüştür. Katılımcıların %70’i çöpe atmak suretiyle imha ettiğini belirtmiş, %30’u belediyenin gelip aldığını söylemiştir. Balık satış faaliyetinin yanında lokanta faaliyeti de gösteren 1 katılımcı sadece balık atıklarını değil, balık kızartmada kullandıkları atık yağı da çöpe atmayıp biriktirdiğini ve belediyeyi çağırıp uygun koşullarda imha ettiğini belirtmiştir (Şekil 3.11).

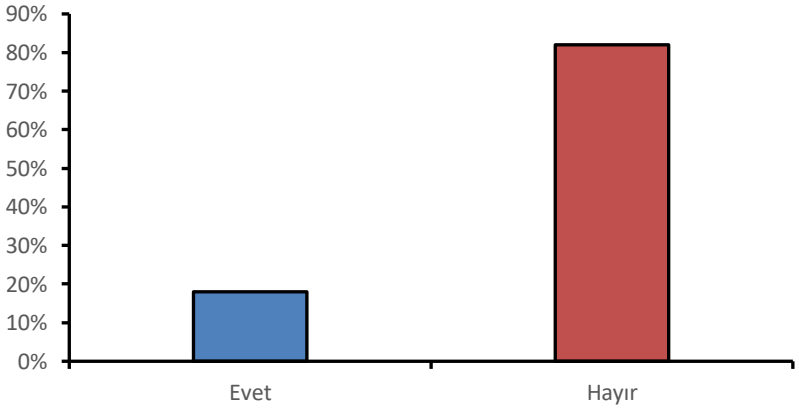



**Şekil 3.11** İşletmelerin atıklarını imha yöntemleri

### 3.4 Sektörel Durum

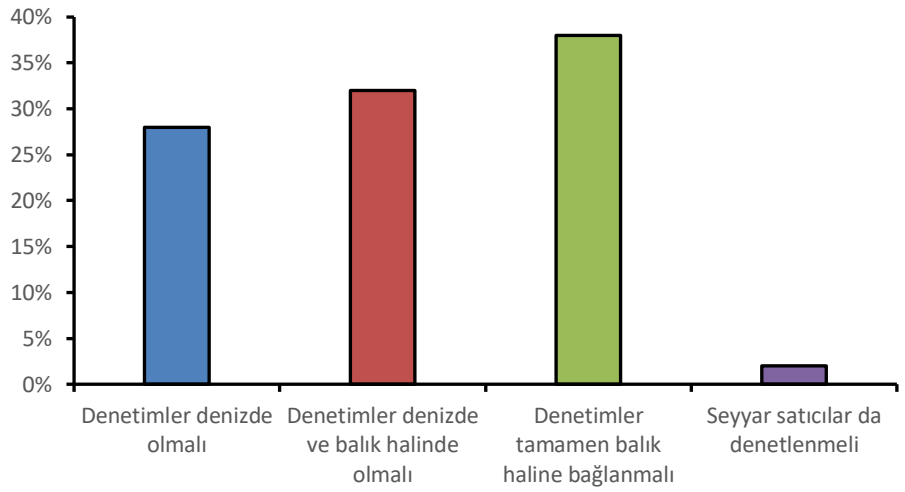
Perakende balık satış yerleri, yürürlükte olan mevzuat kapsamında Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde çalışan Su Ürünleri Kontrol Görevlileri tarafından denetlenmektedir. Bu bölümde katılımcılara Bakanlık tarafından gerçekleştirilen resmi kontroller ve sektör ile ilgili sorular yöneltilmiştir.

Katılımcılara çocuklarının bu sektörde çalışmasını isteyip istemediği sorulduğunda; katılımcıların %18'inin istediği, %82 sinin ise istemediği görülmüştür (Şekil 3.12). Evet cevabını verenlerin zaten bir aile işletmesi olduğu ve beraber çalıştıkları öğrenilmiştir. Hayır cevabını verenlerin ise sektörün çok zor olduğu, sektörde çalışanların sosyal hayatının olmadığı ve çalışan bulmanın zor olduğu gibi gerekçeler nedeniyle hayır cevabını verdikleri görülmüştür.




**Şekil 3.12** Katılımcıların çocuklarının bu sektörde çalışmasını tercih etme oranı

Katılımcılara Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından perakende balık satış yerlerine yapılan resmi kontrolleri yeterli bulup bulmadıkları sorulduğunda tüm katılımcılar perakende balık satış yerlerinde yeterli denetimin yapıldığını düşündüklerini, cevaplayanların %80'den fazlası ise bu denetimlerin perakende balık satış yerlerinde değil, halde yapılması gerektiğini belirtmişlerdir. Katılımcılar bu denetimlerde herhangi bir zorluk yaşamadığını belirtmişlerdir. Resmi kontrollerin daha etkili olması için önerileri olup olmadığı sorulduğunda; katılımcıların %28'i denizde yapılması, kontrolsüz avcılığın hale gelene kadar önlenmesi gerektiğini belirtmiştir. %32'si denetimlerin teknede ve balık halinde yoğunlaşması gerektiğini belirtirken bunlardan 1 katılımcı her teknede bir memurun görev alması gerektiğini önermiştir. Katılımcıların %38'i denetimlerin tamamen balık haline bağlanması gerektiği şeklinde soruyu cevaplarken %2'si perakende balık satış yerleri haricinde seyyar balık satıcılarının da denetlenmesi gerektiğini belirtmiştir (Şekil 3.13).




**Şekil 3.13** Katılımcıların resmi kontrollere dair önerileri

Perakende balık satış yerleri ve sektör ile ilgili yaşadıkları sıkıntıların ne olduğu sorulduğunda katılımcıların %22'si herhangi bir sorun yaşamadığını ifade etmiştir. Ankete katılanların %7'si işin sezonluk olmasından dolayı sorun yaşadığını, sezon bitince işlerin yavaşladığını belirtmiştir. Bu işletmelerin sadece av sezonunda faaliyet gösteren işletmeler olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin %20'si, ürünlerini temin ettiği balık halinin çok uzak olması sebebiyle sorun yaşadığını belirtirken bu işletmelerin Anadolu Yakasında bulunduğu tespit edilmiştir. Balık halinde ürün

satışları aracılar ve komisyoncular aracılığıyla mezat sistemi ile gerçekleşmektedir. Katılımcılardan %50'si balık halindeki aracı/komisyoncularla sorun yaşadığını belirtirken bu kişilerden bazıları balık halinde bir tekelleşmenin söz konusu olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların %1'i de halde fiyatların dengesiz olması sebebiyle sorun yaşadığını belirtirken bu fiyat dengesizliği sebebiyle büyük restoranlarla ve zincir marketlerle fiyat rekabeti yaşadıklarını ifade etmiştir.

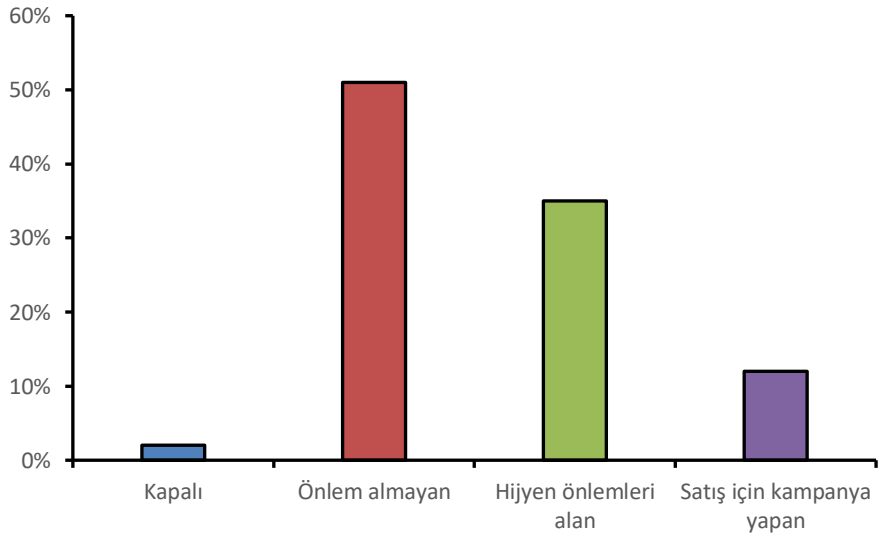
Yukarıda bahsedilen yaşanılan mevcut sorunlar için katılımcılara çözüm önerileri olup olmadığı sorusuna katılımcıların %20'si herhangi bir önerisinin olmadığını belirtmiştir. Anadolu yakasında bulunan ve balık haline ulaşımda zorlanan işletmeler Anadolu yakasına da bir balık hali yapılması gerektiğini belirtmişlerdir. Balık halindeki komisyoncu ve aracılarla sorun yaşayan işletmeler ürünü halde direkt olarak üreticiden alarak bu sorunun önlenebileceğini belirtmişlerdir. Fiyat rekabetini önlemek amacıyla da zincir marketlerden balık reyonlarının çıkartılması gerektiği önerilmiştir. Bunların dışında balıkçıların eğitilmesi, balıkların büyümesine izin verilebilmesi için av sezonunun yeniden ayarlanması, iç piyasaya daha çok ürün verilmesi, yetiştiricilik çiftliklerine teşvik yapılması ve insanların balık tüketimini artıracak birtakım çalışmalar yapılması gibi önerilerle sektörün daha da iyileştirilebileceği ifade edilmiştir.

Katılımcılara satışını yaptıkları ürünün temininde ve nakliyesinde herhangi bir sıkıntı yaşayıp yaşamadıkları sorulduğunda %40'ı herhangi bir sıkıntı yaşamadığını belirtirken, halin uzak olmasından şikayetçi olan perakende balık satış işletmeleri, bu uzaklıktan dolayı hal taşındığından beri bazen sorun yaşayabildiklerini, çok erken saatlerde uyanıp hale gitmek zorunda kaldıklarını yoksa balık kalmayabildiğini belirtmişlerdir. Aracı ve komisyoncularla ilgili sıkıntı yaşayan işletmeler; bu aracı ve komisyoncuların birkaç tane olması sebebiyle fiyatın artmasından dolayı balık temininde sıkıntı yaşadıklarını söylemişlerdir. İşletmecilerin %2'si de bazen bazı balıkların az çıkması nedeniyle pahalıdan satılması ya da halde bazen balık satışının azaltılıp ürünün satılmak yerine stok/buzhane yapılması sebebiyle sorun yaşayabildiklerini ifade etmişlerdir.

### 3.5 Pandemi Dönemi

Bu bölümde, katılımcılara 2019 yılında başlayıp tüm dünyada etki gösteren ve günümüze de hala etkileri devam eden Covid-19 pandemisi ile ilgili sorular sorulmuştur. Katılımcılara öncelikli olarak pandemi döneminde farklı bir sorun yaşayıp yaşamadıkları sorulmuştur. İşletmelerden 1 tanesi pandemi döneminde kapalı olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların %23'ü bu dönemde farklı herhangi bir sorun yaşamadığını söylemiştir, %13'ü av teknelerinin kalabalık olmasından dolayı avcılığın azalması nedeniyle ürün sıkıntısı yaşadıklarını belirtmiş, balık satış faaliyetinin yanında lokanta faaliyeti de gösteren %30 işletmede satış kısmında sorun yaşanmadığı fakat lokanta kısmında yaşandığı tespit edilmiştir. İşletmecilerin %32'si ise sokağa çıkma yasakları, zaman kısıtlamaları ve balık tüketiminin azalması gibi sebeplerden dolayı satışlarının azaldığını ifade etmişlerdir.

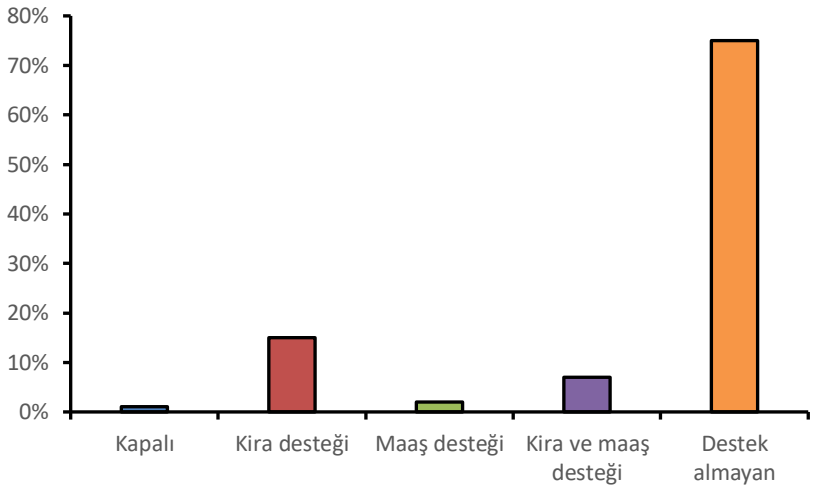
Yaşadıkları olumsuz etkileri atlatabilmek için ne gibi önlemler aldıkları sorulduğunda ise işletmecilerin %51'i herhangi bir önlem almadığını, %35'i hijyen ile ilgili önlemler aldıklarını ve %12'si de satışları arttırmak için çeşitli kampanyalar yaptıklarını ifade etmiştir (Şekil 3.14).




**Şekil 3.14** İşletmelerin pandemi döneminde aldığı önlemler

Katılımcılara pandemi döneminde Bakanlık ya da Belediye gibi resmi kurumlardan herhangi bir destek alıp almadıkları sorulduğunda %75'i herhangi bir destek

almadığını belirtirken, %15'i kira desteği, %2'si maaş desteği ve %7'si de kira ve maaş desteği aldığını belirtmiştir (Şekil 3.15).




**Şekil 3.15** Pandemi döneminde destek alan işletmelerin oranı

İşletmelerin pandemi döneminde online satışlarıyla ilgili soru sorulduğunda %43'ünün online satışının bulunmadığı öğrenilmiştir. Online satışı olmadığını belirtilen işletmelerden %15'inin işletme ile ilgili sosyal medya hesabı olmasına rağmen online satış yapmadıkları tespit edilmiştir. Online satışı bulunmayan işletmelerden %65'inin pandemi döneminde yaşadıkları sorunlar sorulduğunda satışlarının azaldığını söyleyen işletmeler olduğu görülmüştür. Pandemi döneminde online kanallar üzerinden satış yapan işletmelerin oranı %55'tir. Bu işletmelerden %39'unun pandemi öncesinde online satış yapmadığı, online satışlarına pandemi döneminde başladıkları tespit edilmiştir. Online satış yapan işletmelerden %24'ünde online satış yapmanın satışları çok etkilemediği tespit edilirken %76'sında online satış kanalları sayesinde satışlarının arttığını ifade edilmiştir.

### 3.6 Su Ürünleri Kontrol Görevlileri

Çalışmanın bu bölümünde İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve İlçe Tarım Müdürlüklerinde Su Ürünleri Kontrol Görevlisi olarak görev yapan ve su ürünleri perakende satış yerlerinin denetimini gerçekleştiren kişilere sektör ile ilgili sorular sorulmuştur. Ankete katılanların %75'inin kadın ve %25'inin erkek olduğu tespit

edilmiştir. Katılımcıların %69'unun 30-40 yaş aralığında, %25'inin 41-50 yaş aralığında ve %6'sının 50 yaşından büyük olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcıların ne kadar süredir bu görevde çalıştıkları sorusuna %69'u 10 yıldan az, %19'u 11-20 yıl arası, %6'sı 21-30 yıl arası ve %6'sı 30 yıldan fazla olarak cevap vermiştir. Katılımcıların %38'inin lisans, %62'sinin ise yüksek lisans mezunu olduğu tespit edilmiştir (Tablo 3.5).

**Tablo 3.5** Kontrol görevlilerinin sektörde çalışma süreleri

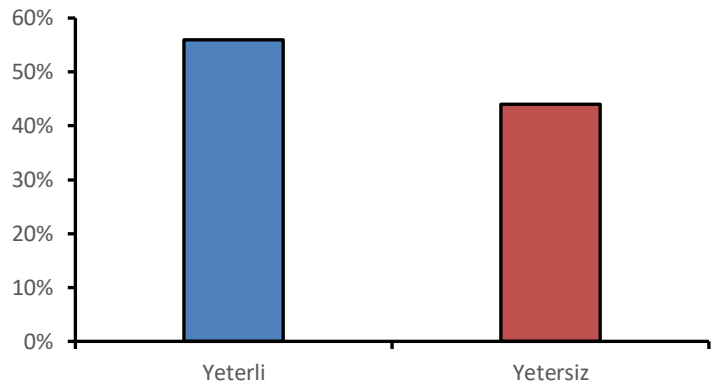
| Yıl | Kişi sayısı | Yüzde değeri |
|---|---|---|
| 10 yıldan az | 11 | 69% |
| 11-20 yıl | 3 | 19% |
| 21-30 yıl | 1 | 6% |
| 30+ | 1 | 6% |
| **Genel Toplam** | **16** | **100%** |

Katılım sağlayanlardan %69'unun evli, %31'inin ise bekar olduğu tespit edilmiştir. Evli kişilerden %91'inin çocuk sahibi olduğu ve %82'sinin eşinin çalıştığı öğrenilmiştir. Evli kişilerin eşlerinin eğitim durumu sorulduğunda %9'u doktora, %27'si yüksek lisans, %46'sı lisans, %9'u yüksekokul ve %9'u lise cevabını vermiştir.

Perakende balık satış yerlerinde çalışanlara, yapılan denetimleri yeterli bulup bulmadıkları sorulduğunda tüm katılımcılar yeterli bulduklarını belirtirken aynı soru bu denetimleri yapan kontrol görevlilerine yöneltildiğinde katılımcıların %63'ü yeterli bulmazken %37'si yeterli bulduğunu ifade etmiştir. Yeterli bulmayanların tamamı bu durumun yeterli sayıda personel bulunmamasından kaynaklandığını belirtmiştir. Katılımcılara, yapılan bu denetimlerin daha etkili olması için ne gibi önerileri olduğu sorulduğunda %50'si istihdamın artırılmasını önermiş olup denetim araçlarının arttırılması, idari yaptırımların ağırlaştırılması, denetimlere kolluk kuvvetlerinin dahil edilmesi, denetçinin ve denetlenen kişilerin düzenli olarak eğitimlere dahil edilmesi önerileri alınmıştır. Katılımcıların tamamı İstanbul'da görev

yapan su ürünleri kontrol görevlisi sayısını yeterli bulup bulmadığı sorusunu yeterli bulmuyorum şeklinde cevaplamıştır.

Perakende balık satış yerlerinde sorulan "Denetimlerde herhangi bir zorlukla karşılaşıyor musunuz?" sorusu kontrol görevlilerine de sorulmuştur. Perakende balık satış yeri yetkilileri herhangi bir sorun yaşamadıklarını belirtirken aynı soruya kontrol görevlilerinden sadece %12'si herhangi bir zorluk yaşamadığını belirtmiştir. Diğer katılımcılar ise balıkçıların bilinçsiz ve eğitimsiz olması, iletişim kuramamak, özellikle ihlal söz konusu olduğunda mukavemet göstermeleri gibi sebeplerden dolayı bazı durumlarda sıkıntılar yaşadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların %56'sı ihlaller karşısında uygulanan idari yaptırımları yeterli bulurken %44'ü yeterli bulmadığını ifade etmiştir (Şekil 3.16).




**Şekil 3.16** Kontrol görevlilerinin idari yaptırımları yeterli bulma oranı

Katılımcılara perakende balık satış yerlerinde yaşanılan mevcut sorunlar için çözüm önerileri sorulduğunda katılımcıların %38'i balıkçıların ve perakende balık satış yerlerinde çalışanların çeşitli eğitimlerle bilinçlendirilmesi gerektiğini, %31'i daha çok kontrol görevlisi istihdam edilmesi gerektiği ve %31'i denetimlerin denizde ve halde yoğunlaşarak küçük boy balığın avlanması ve böylece alınmasının önüne geçilmesi gerektiğini belirtmiştir. Ek olarak 1 katılımcı, perakende balık satış yerlerinin balığa kolay ulaşabilmesi için balık halinde uygulanan komisyoncu/aracı sisteminin kaldırılması gerektiğini önermiştir.

# 4 TARTIŞMA VE SONUÇ

Yapılan bu çalışmada; İstanbul ilinde bulunan su ürünleri perakende balık satış işletmelerinin yetkililerinin sosyo-ekonomik açıdan ve hijyen bilgi düzeyleri açısından incelenmesinin yanı sıra sektörel konuların da incelenmesi amaçlanmıştır.

Çola, (2019) İstanbul balık halinde yaptığı çalışmada da sektörde kadın istihdamının olmadığı yönünde bulgular elde ederken; Ataman, (2019) İstanbul ilinde su ürünleri işleme tesislerinde yaptığı çalışmada çalışmaya katılanların %48'inin kadın olduğunu belirtmiştir. Bu çalışmanın sonucunda ise İstanbul'da faaliyet gösteren perakende balık satış yerlerinde ankete katılanlar arasında işletme sahiplerinin ya da işletmecilerin sadece %5'lik bir dilimini kadınlar oluşturmaktadır. Bu %5'lik dilimin aynı zamanda işyeri sahibi olduğu tespit edilirken, kadınların bu sektörde istihdamının çok olmadığı görülmüştür.

Katılımcıların %70'i 31-55 yaş aralığında olmakla beraber %40'ı 30 yıldan fazla bu sektörde çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Keçiören'de yapılan benzer bir çalışmada %81'lik bir oranla sektörde çalışanların 30-49 yaş aralığında olduğu gözlemlenmiştir (Onay ve Erdoğan Sağlam, 2020). Yapılan çalışmalar genç nüfusunu bu sektörü tercih etmediğini göstermektedir. Katılımcıların eğitim düzeyleri incelendiğinde %55'lik bir oranla en fazla lise mezunu katılımcının olduğu tespit edilmiştir. Ankete katılan kişilerin %82'si ev sahibiyken işletmelerin %70'nin mülkiyetinin kira olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin büyük çoğunluğunun aile işletmesi olduğu ya da satışların yoğun olduğu av döneminde ailelerinin yardımıyla çalıştıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların %87'sinin çocuk sahibi olduğu tespit edilmiş olup %82'sinin çocuklarının bu sektörde çalışmasını istemediği tespit edilmiştir. Katılımcılar; sektörün zor olması, eskisi gibi olmaması, gençlerin bu sektöre yönelmemesi ve çalışan personel bulma zorluğu, çalışma şartlarından ve saatlerinden dolayı sosyal hayatı olumsuz etkilemesi, av sezonunun mevsim şartlarının zorluğundan dolayı çocuklarının bu sektörde çalışmasını istemediklerini ifade etmişlerdir. Ankete katılan işletmelerin %44'ü sadece balık satış faaliyetinde bulunurken, daha çok gelir elde etmek amacıyla balık satış faaliyetine ek olarak %38'i lokanta ve %18'i ise pişirme faaliyeti de yapmaktadır. Balık av yasağının başladığı dönemde işletmelerin %15'inin faaliyetine manav, dondurma satışı veya lokanta olarak devam ettiği tespit edilmiştir.

İşletmecilerin %88'inin işleri ile ilgili herhangi bir dernek, sendika ya da kooperatif üyelikleri bulunmadığı öğrenilmiştir.

Tazelik kriterleri sorusuna katılımcıların %93'ü doğru cevap vermiş olup işletmecilerin satışını yaptıkları ürünü tanıdığı tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan tüm işletmecilerin hijyen eğitim belgesi bulunmaktadır. Çola, (2019) İstanbul balık halinde yaptığı çalışmada da benzer bir sonuç elde edip tüm katılımcıların hijyen eğitim belgesinin bulunduğunu ifade etmiştir. Onay ve Sağlam, (2020) ise Keçiören ilçesi balık satış işletmelerinde yaptıkları çalışmada katılımcıların %81'inin hijyen belgesinin bulunduğunu ifade etmişlerdir. İşletmecilerin hijyen ile ilgili sorulara genel olarak teorikte doğru cevaplar verseler de anket çalışması yapılırken pratikte bu bilgileri uygulamadıkları tespit edilmiştir. Örnek olarak "İş kıyafetleri günlük olarak yıkanmalıdır." ifadesin %62 oranında kesinlikle katılıyorum şeklinde cevap verilmesine rağmen personelin günlük kıyafetleri ile çalıştığı ya da "Balık temizleyen personel her müşterinden sonra ellerini yıkamalıdır." ifadesine %45'inin kesinlikle katılmasına rağmen uygulamada bunun yapılmadığı gözlemlenmiştir. Samsun vd. (2019), Yozgat ve Kırşehir illerinde perakende balık satış yerlerinde gerçekleştirdikleri çalışmada benzer sonuçlar elde ederek katılımcıların çoğunlukla sorulara teorik olarak doğru cevaplar vermesine rağmen uygulamada yetersizlikler olduğunu gözlemlemiştir. Mevzuata göre balık atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden bertaraf edilmesi gerekirken, %70'inin bunu uygulamadığı tespit edilmiştir. Anket çalışması gerçekleştirilen işletmelerin hiçbirinin atıklarını balık unu ya da balık yemi fabrikalarına vermediği görülmüştür. Bunun sebebinin İstanbul'da balık unu ya da balık yemi fabrikası bulunmamasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Perakende balık satış yerlerine ve su ürünleri kontrol görevlilerine Tarım ve Orman Bakanlığı yetkisinde yapılan denetimlerin yeterliliği sorulduğunda işletme yetkililerinin tamamı denetimleri yeterli bulurken kontrol görevlilerinin %37'si bu denetimleri yeterli bulmaktadır. Denetim esnasında işletmeciler, kurallara uyulduğu sürece sorun yaşamadıklarını belirtirken denetimi gerçekleştiren kontrol görevlilerinin %87'sinin özellikle ihlaller karşısında işletmecilerle sorun yaşadığı tespit edilmiştir. 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununa göre ihlaller karşısında idari para cezasının yanında ürünlere de el konulmaktadır (Ek 6). Su ürünleri kontrol görevlileri

yaşanan ihlallerde özellikle ürünlere el koyulurken sıkıntı yaşadıklarını ve kolluk kuvvetlerine ihtiyaç duyduklarını ifade etmişlerdir.

İşletme yetkililerinin %80'inden fazlası denetimlerin tamamen balık haline bağlanması gerektiğini düşünmektedir. İşletmeciler; para kazanmak için satış yapmak durumda olduklarını, balık halinde ne satılıyorsa onu aldıklarını, balık halinde küçük balık satıldığı zaman küçük balık satın almak zorunda kaldıklarını ve eğer balık halinde küçük balık satışının tamamen önüne geçilirse kendilerinin zaten satın alamayacaklarını ifade etmişlerdir. Kontrol görevlileri ise yeterli personel bulunmadığını belirterek, daha fazla istihdamın sağlanarak kontrollerin sıklaştırılmasının yanı sıra balıkçıların ve işletmecilerin eğitimlerle ve kamu spotlarıyla bilinçlendirilmesiyle bu konunun önüne geçilebileceğini belirtmişlerdir.

Katılımcıların tamamı ürünlerini balık halinden temin ederken 1 katılımcının ayrıca kendi teknesi de bulunmakla beraber kendi avladığı ürünlerin de satışını yapmaktadır. Katılımcıların %20'si balık halinin uzak olmasından dolayı sıkıntı yaşamaktadır. Ankete katılım sağlayan kişilerin %50'si ise balık halindeki komisyoncu/aracılar sebebiyle ürün temininde sıkıntı yaşadıklarını belirtmişlerdir.

Araştırmaya katılan işletmelerden 1 tanesinin pandemi döneminde kapalı olduğu, bu dönemde faaliyetine devam eden işletmelerin ise %75'inin herhangi bir destek almadan kendi imkanları ile bu dönemi geçirdikleri tespit edilmiştir. Online satışların yoğunlaştığı bu dönemde; katılımcıların %55'inin online satış kanallarından faydalandığı, bu işletmelerin ise %39'unun pandemiden önce online satışının bulunmadığı tespit edilmiştir. Pandemi döneminde işletmeciler ürün almak için balık haline giderken sokağa çıkma yasakları ve zaman kısıtlamaları nedeniyle sorunlar yaşamış, işletme ruhsatı ve vergi levhası gibi bilgileri yanlarında bulundurmak durumunda kalmışlardır.

Genç vd., (2020), Covid-19 pandemisinin balıkçılık sektörüne etkileri üzerine yaptıkları çalışmada; pandemi döneminde, Türkiye'de avcılık yoluyla üretilen su ürünlerinin üretimin talebin ani bir şekilde düşmesi, büyükşehirlerde sokağa çıkma yasaklarının uygulanması, balık pazarlarının kapanmasıyla birlikte belirgin bir şekilde azaldığını ifade etmişlerdir (Genç vd., 2020). Anket çalışmamıza katılan

işletmelerin %13'ü de avcılığın pandeminin olumsuz yönlerinden etkilenmesi sebebiyle ürün tedariğinde sıkıntı yaşadıklarını belirtmişlerdir.

Sonuç olarak bakıldığında perakende balık satış yerlerinin su ürünleri sektörü içinde önemli bir yeri olmasına rağmen özellikle kadınların ve gençlerin çalışmayı çok tercih etmediği bir iş kolu olduğu görülmüştür. Bunu sebebi sektörün ve çalışma koşullarının zorluğundan kaynaklanmaktadır. Çalışanların çoğu aile işini devam ettirmeleri sebebiyle bu sektörde çalıştıklarını belirtmiştir. İşletmeler, özellikle av yasağının olduğu dönemlerde maddi zorluklar çekmektedir.

Çalışanların çoğu hijyen uygulamalarını ve mevzuatı iyi bilmesine rağmen bunları işletmelerinde uygulamamaktadırlar. İstihdam yetersizliğinden dolayı resmi otoritelerce yapılan denetimler yetersiz kalmaktadır. İşletmeciler ürünlerini tedarik ettiği balık haline ulaşmada sıkıntı yaşamaktadırlar. Özellikle balık halinde uygulanan aracı/komisyoncu sisteminden dolayı ürün temininde sorunlar yaşanmaktadır. Bu durumlar da sektörün zorluğuna olumsuz etki yaparak tercih edilme oranını düşürmektedir.

# 5 ÖNERİLER

Anket çalışması sürdürülürken işletme yetkililerinin en çok belirttikleri konulardan biri çalışma şartlarının zorluğu, sektörün eskisi gibi olmayışı ve çalışacak personel bulunmayışı olmuştur. Çalışma şartlarının iyileştirilerek genç istihdamının ve kadın istihdamının arttırılması, çalışanların bilinçlendirilmesi ve kooperatif üyeliklerinin arttırılmasına yönelik çalışmalar yapılması sektörün daha iyi yönde gelişmesine katkı sağlayacaktır.

İşletme yetkilileri ve çalışan personel hijyen eğitimine gitmiş olsa da bu eğitimde öğrendikleri bilgileri pratikte uygulamadıkları gözlenmiştir. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından verilen hijyen eğitim belgesi için katılımcılar genellikle yarım gün ya da bir günlük bir kursa katılmaktadırlar ve aldıkları bu belge "ömür boyu" geçerliliğini korumaktadır. Su ürünleri perakende balık satış yerleri, üretimi yapılan balıkları son tüketiciye ulaştırmada önemli bir noktadır. Çalışan personel gerek paketleme esnasında gerekse temizleme esnasında ürün ile direkt olarak temas etmektedir. Bu sektörde çalışanların belirli aralıklarla hijyen eğitimlerini tekrarlaması çalışanların

bilinçlenmesi, gıda güvenilirliğinin ve hijyeninin daha etkili bir şekilde sürdürülebilmesi açısından etkili olacaktır.

İstanbul gibi büyük bir ilde kontrol görevlisi istihdamının arttırılarak öncelikle av teknelerinde, balık halinde ve perakende satış yerlerinde denetimlerin sıklaştırılması, balıkçılara ve işletmecilere düzenli eğitimler verilmesi ayrıca çeşitli yollarla tüketicinin de balık boyu ve av yasakları hakkında bilinçlendirilmesi sürdürülebilir balıkçılığın devamı açısından etkili olacaktır.

Anket çalışmasının gerçekleştirildiği işletmelerde, teknesi de olan bir işletmenin yanında tüm işletmeler balıklarını Gürpınar Balık Halinden temin etmektedir. Balık halindeki aracıların bazen birden fazla sayıda olması fiyatların artmasına sebep olmaktadır. Perakende balık satış işletmeleri bu çalışma sisteminden memnun değillerdir. Özellikle küçük işletmeler çoğu zaman büyük restoranlarla ve zincir marketlerle fiyat rekabetine giremediklerinden dolayı bazı ürünlerin temininde sıkıntı yaşamaktadır. Ürünlerin, aracı ve komisyonculara ihtiyaç duyulmadan üreticiden direkt olarak satıcıya ulaştırılabileceği bir sistemle bu sıkıntının önüne geçmek mümkündür.

Özellikle Anadolu Yakasında bulunan balıkçılar başta olmak üzere işletmeciler balık halinin çok uzak olduğunu belirtmektedirler. İşletmeciler, balık halinin uzak olmasından dolayı yol masraflarının artması ve çok erken saatlerde yola çıkamadıkları zaman bazı ürünlerin tükenmesi gibi sıkıntılar yaşamaktadır. Balık halinin iki kıtadan da ulaşımın kolay olacağı bir noktaya taşınması ya da Anadolu Yakasına, fiyat rekabetine sebep olmayacak düzenlemeler getirilerek, ikinci bir balık hali yapılması ile bu sorun çözüme kavuşturulabilir.

Sonuç olarak; kontrol görevlisi istihdamının arttırılarak özellikle denizlerde denetimlerin sıklaştırılması, gerekli durumlarda kolluk kuvvetlerinin kontrol görevlilerine eşlik etmesi, balıkçıların, işletmecilerin ve tüketicilerin balık boyları, türleri ve dönemleri hakkında bilinçlendirilmesi, ürünlerin üreticilerden satıcılara aracı veya komisyoncular olmadan daha uygun fiyatlarla ulaştırılması, idari yaptırımların düzenlenerek caydırıcılığın arttırılması, çalışma koşullarının iyileştirilmesi, sektörde özellikle gençlerin ve kadınların istihdam almasının teşvik

edilmesi gibi düzenlemeler sektörün gelişimine, sürdürebilirliğine ve devamına katkı sağlayacaktır.

## KAYNAKLAR


Ataman, L. (2019) İstanbul İli Su Ürünleri İşleme Tesisleri Çalışanlarının Sosyo-Ekonomik Özelliklerinin İncelenmesi ve İşleme Tesislerinin Genel Yapısı. Yüksek Lisans Tezi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Rize

Çağlak, E., Karslı, B., Gürdal, A. A., Kara, B. (2018) Rize İlindeki Su Ürünleri Perakende Satış Yerlerinde Çalışanların Sosyo-Ekonomik Durumu. Anadolu Çevre ve Hayvancılık Dergisi, 3 (1), 34-41

Çola, N. (2019) İstanbul Balık Hali Su Ürünleri Pazarlama Sektöründe Çalışanların Hijyen ve Sanitasyon Konusunda Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale

Çöteli, F. T. (2023) Su Ürünleri Ürün Raporu 2023. Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, 373, Ankara

Doğan, K. (2018) İstanbul İli Su Ürünleri Kooperatiflerinin Ticari Olanakları ve Sorunlarının İncelenmesi, Aquatic Research, 1 (4), 180-191

Genç, E., Kaya, D., Atalay, M. A., Kanyılmaz, M. (2020) Covid-19 Pandemisinin Su Ürünleri Sektörüne Etkileri: Kısa Değerlendirme. Türkiye Biyoetik Dergisi, 7 (3), 162-167

Küçükoğlu, M. (2012) Kalkınma Planlarında Su Ürünleri Sektörü (Hedefler ve Gerçekleşmeler, 1963-2012), Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 16 (2), 9-18

Olgunoğlu, İ. A., Ukav, İ., Artar, E., Olgunoğlu, M. P. (2022) Perakende Balık Satış Yerlerinde Çalışanların Demografik ve Sosyo-Ekonomik Durumu: Adıyaman İli Örneği. Kesit Akademi Dergisi, 8 (30), 482-496

Onay, M., Erdoğan Sağlam, N. (2020) Keçiören (Ankara) İlçesi Balık Satış İşletmelerinde Çalışanların Sosyo-Ekonomik Analizi. Anadolu Çevre ve Hayvancılık Bilimleri Dergisi, 5 (3), 325-329

Öksüz, A., Alkan, Ş. B., Taşkın, H., Ayrancı, M. (2017) Yaşam Boyu Sağlıklı Beslenme İçin Balık Tüketiminin Önemi. Food and Health, 4 (1), 43-62

Samsun, S., Erdoğan Sağlam, N., Sağlam, C. (2017) Ordu-Giresun İlleri Su Ürünleri İşleme ve Satış Yerlerinde Çalışan Personelin Hijyen ve Sanitasyon Bilgisi. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 7 (1), 76-84

Samsun, S., Erdoğan Sağlam, N., Demir, H. (2019) Yozgat-Kırşehir İllerine Su Ürünleri Perakende Satış Yerlerinde Çalışan Kişilerin Hijyen ve Sanitasyona İlişkin Bilgi ve Uygulama Düzeyi. Eskişehir Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi C-Yaşam Bilimleri ve Biyoteknoloji, 8 (1), 6-11

Türkyılmaz, T., Hasaltuntaş O. (2003) Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliğinin Getirdikleri. Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü Yunus Araştırma Bülteni, 3 (1), 5-6

Tarım ve Orman Bakanlığı 2024 Yılı Hayvansal Yan Ürün İşletmeleri Listesi, https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/DB_Yem/yem_isletmeleri/Onay_Hayvansal_Yan_Urun_Isletme.pdf, 27.05.2024

https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Kurum/24308110, 27.05.2024

Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü Kayıtlı/Onaylı İşletme Listesi, https://ggbs.tarim.gov.tr/cis/servlet/StartCISPage?PAGEURL=/FSIS/ggbs.onayliIsletmeSorgu.html&POPUPTITLE=AnaMenu, 21.11.2023

# EKLER

## **EK 1:** Etik Kurul onayı

T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü

Sayı : E-44174047--744895 29.02.2024
Konu : Su Ürünleri Programı-Yüksek lisans tez anket formu izni

SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞINA

İlgi : 13.02.2024 tarihli ve 99670893--732964 sayılı yazınız.

Enstitümüz Su Ürünleri Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans programında 526321002 numaralı öğrenci olan Ceren ÇABUK'un "Perakende Balık Satış Yerlerinin Analizi: İstanbul Örneği" başlıklı tez önerisi Yönetim Kurulumuz tarafından 09.11.2022 tarihi ve 2022/23-17 sayılı karar numarası ile kabul edilmiş ve Etik olarak uygun olduğuna Etik Kurulumuz tarafından karar verilmiştir.

Bilgilerinizi rica ederim.

Prof. Dr. Bülent EKİCİ
Enstitü Müdürü V.

Bu belge, güvenli elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu :BSNNMLTS7H Pin Kodu :82192
Belge Takip Adresi : https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5709&eD=BSNNMLTS7H&eS=744895

Adres:Marmara Üniversitesi Göztepe Yerleşkesi Fen Bilimleri Enst. Enstitüler Binası 34722 Kadıköy / ISTANBUL
Telefon:0216 777 1860 Faks:0216 777 1861
e-Posta:fbe@marmara.edu.tr Elektronik Ağ:http://fbe.marmara.edu.tr
Kep Adresi:marmarauniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: ERSİN ÇELİK
Unvanı: Şube Müdürü
Tel No: (216) 777 18 67

**EK 2:** Perakende Anket Soruları

**SOSYO-DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER**

1. İşletmedeki pozisyonunu nedir?

☐ İşletme sahibi ☐İşletmeci

2. Cinsiyetiniz?

☐ Kadın ☐ Erkek

3. Doğum tarihiniz? (Sadece yıl olarak belirtiniz.)

4. Medeni haliniz?

☐ Evli ☐ Bekar

5. Eğitim durumunuz?

☐ İlköğretim ☐ Ortaöğretim ☐ Lise ☐Diğer (belirtiniz.....…)

6. Evliyseniz eşiniz çalışıyor mu?

☐ Evet ☐ Hayır

7. Evliyseniz eşinizin eğitim durumu nedir?

☐ İlköğretim ☐ Ortaöğretim ☐ Lise ☐ Diğer (belirtiniz ……..)

8. Çocuğunuz var mı?

☐ Hayır ☐ Evet

9. Bir önceki soruya evet cevabı verdiyseniz aşağıdaki tabloyu doldurunuz. (Tabloyu her çocuk için belirterek doldurunuz)

| Çocuk sayısı | Cinsiyeti | Yaşı |
|---|---|---|
| | | |

10. Çocuklarınızın bu sektörde çalışmasını ister misiniz? (Nedenini bir cümle ile açıklayınız.)

☐ Evet ……

☐ Hayır ……

11. Ne kadar süredir bu sektörde çalışıyorsunuz? Daha önce başka sektörlerde çalıştınız mı?

12. Kaç çalışanınız var? (Aileden olanların sayısını ayrıca belirtiniz.)

13. Çalışanların kaçı ücretli çalışıyor?

14. Geçici ya da devamlı çalışan personellerin sayısını belirtiniz.

15. Sosyal güvenceniz?

☐ SSK ☐ Bağ-Kur ☐ Emekli Sandığı ☐ Hiçbiri ☐Diğer (belirtiniz.....)

16. Evinizde kendiniz dahil kaç kişi yaşıyorsunuz?

17. İkamet edilen konutun mülkiyeti nedir?

☐ Kira ☐ Ev Sahibi ☐ Diğer……

18. İş yerinizin mülkiyeti nedir?

☐ Kira ☐ Mülk sahibi ☐ Diğer…….

19. Aracınız var mı?

20. İşiniz ile ilgili sosyal medya hesabınız/web sayfanız var mı? (Cevabınız evet ise sayısını belirtiniz.)

☐ Hayır ☐ Evet ……

21. Sendika, kooperatif veya dernek üyeliğiniz var mı? (Cevabınız evet ise hangileri olduğunu belirtiniz.)

☐ Hayır ☐ Evet ……

22. İşletmenizin büyüklüğünü $m^2$ olarak belirtiniz.

| | |
|---|---|
| Satış alanı | |
| Soğuk dolap/depo | |
| Toplam | |

23. Bir av sezonunda yaptığınız işletme masraflarını ortalama miktar olarak belirtiniz.

| Tür | Miktar (TL) |
|---|---|
| Personel giderleri (maaş, sigorta vb.) | |
| Kira | |
| Fatura | |
| Sarf malzemeleri | |
| Pazarlama ve nakliye | |
| Gelir vergisi | |
| Kurumlar vergisi | |
| Stopaj vergisi | |
| Diğer | |

24. Balık satışı dışında lokanta/pişirme faaliyeti var mı? (Sebebini kısaca açıklayınız.)

☐ Hayır ……

☐ Evet ……..

25. Satışı yapılan ürün çeşitleri nedir?

☐ Taze, bütün, temizlenmemiş ☐ Taze, bütün, temizlenmiş ☐ Taze, fileto

☐ Diğer…….

26. Satışı yapılan ürünleri nasıl/nereden tedarik ediyorsunuz?

☐ Balık hali/komisyoncu ☐ Balıkçı/tekne ☐ Diğer…….

27. Donuk ürün satışınız var mı?

☐ Evet ☐ Hayır

28. Donuk ürün satışınız varsa ürünlerinizi nasıl satıyorsunuz?

☐ Bütün ☐ Fileto ☐ Diğer…….

29. Donuk ürün satışınız varsa ürünlerinizi çözdürüp satıyor musunuz?

☐ Evet ☐ Hayır

30. Donuk ürün satışınız varsa ürünleri temizleyip mi satıyorsunuz?

☐ Evet ☐ Hayır

31. İşletmeniz yılın kaç ayında açık kalıyor?

32. Balık av yasağı başladığında su ürünleri satışınız devam ediyor mu? (Cevabınız evet ise ürün çeşidini

belirtiniz.)

☐ Hayır ☐ Evet ……

33. Balık sezonu dışında su ürünleri satışı yapmıyorsanız işletmenizi manav, tohum satışı gibi farklı bir faaliyete çeviriyor musunuz? (Cevabınız evet ise belirtiniz.)

☐ Hayır ☐ Evet ……

32. Av sezonu boyunca ne kadar satış yapıyorsunuz? (En çok satışı yapılan 5 tür için ortalama miktar belirtiniz)

**SEKTÖR**

1. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yapılan resmi kontrolleri yeterli buluyor musunuz? Yeterli bulmuyorsanız sebebini kısaca açıklayınız.

2. Resmi kontrollerde karşılaştığınız zorluklar nelerdir?

3. Yapılan resmi kontrollerin daha etkili olması için önerileriniz nelerdir?

4. Perakende balık satış yerleri ile alakalı ne gibi sıkıntılar yaşıyorsunuz?

5. Perakende balık satış yerlerinde yaşanılan mevcut sorunlar için çözüm önerileriniz nelerdir?

6. Satışı yapılan ürünlerin temininde zorluk yaşıyor musunuz? (Cevabınız evet ise açıklayınız.)

7. Temin ettiğiniz ürünlerin nakliyesinde sorun yaşıyor musunuz? (Cevabınız evet ise açıklayınız.)

**HİJYEN**

1. Aşağıdakilerden hangisi size göre su ürünleri tazelik kriterleri arasındadır? (Birden fazla seçenek işaretlenebilir.)

☐ Deri canlı ve parlak renkte olmalı

☐ Gözleri dışbükey (şişkin) ve canlı olmalı

☐ Göz bebeği siyah parlak renkte olmalı

☐ Eti yumuşak ve gevşek olmalı, pulları deriden kolayca ayrılmalı

☐ Deniz yosunu kokusu azalmış, asidik kokmalı

☐ Eti sıkı ve esnek olmalı

☐ Deniz yosunu kokusu belirgin olmalı, kötü kokmamalı

☐ Gözler bulanık veya gri renkli olmalı

2. Aşağıdaki sorulara katılma derecenizi belirtiniz. (1 Kesinlikle Katılmıyorum, 2 Katılmıyorum, 3 Ne Katılıyorum/Ne Katılmıyorum, 4 Katılıyorum ve 5 Kesinlikle Katılıyorum)

| İfadeler | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Balık satış tezgahları günlük olarak temizlenmelidir. | | | | | |
| Balık atıklarının olduğu çöp kovası günlük olarak temizlenmelidir. | | | | | |
| İş yerinizde giyilen iş kıyafetlerinin günlük olarak temizlenmelidir. | | | | | |
| Balık temizleyen personelin her müşteriden sonra ellerini yıkamalıdır. | | | | | |
| Perakende balık satış yerlerinde çalışan personel düzenli olarak sağlık kontrolünden geçmelidir. | | | | | |
| Paketlemenin hijyene etkisi vardır. | | | | | |

3. Hijyen eğitim belgeniz var mı?

☐ Evet ☐ Hayır

4. İş yerinizdeki zararlılarla/haşerelerle nasıl mücadele ediyorsunuz?

5. Atıklarınızı ne yapıyorsunuz?

☐ İmha ediliyor (nasıl imha edildiğini açıklayınız) …….

☐ Balık unu/yemi fabrikalarına gönderiliyor

**COVID-19**

1. Covid-19 döneminde, pandemi öncesine göre ne gibi farklı sorunlar yaşadınız? Kısaca bahsediniz.

2. Pandemi döneminin olumsuz etkilerini atlatabilmek için neler yaptınız?

3. Pandemi döneminde bakanlık veya belediye gibi kurumlardan herhangi bir destek aldınız mı? Kısaca açıklayınız.

4. Pandemiden önce online sipariş kanallarından faydalanıyor muydunuz? Faydalanıyorsanız normal satışın içindeki oranı neydi?

5. Pandemi döneminde sosyal medya/telefonla sipariş/online sipariş gibi kanallardan yararlandınız mı? Kısaca açıklayınız.

6. Pandemi döneminde internet kullanımının satışlarınıza ne gibi etkisi oldu? Açıklayınız.

7. Pandemi sonrasında sosyal medya/telefonla sipariş/online sipariş gibi kanallardan yararlanmaya devam ediyor musunuz?

8. Pandemi sonrasında online siparişlerinizde azalma oldu mu?

**EK 3:** Kontrol görevlisi anket soruları

**SOSYO-DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER**

1. Cinsiyetiniz?

☐ Kadın ☐ Erkek

2. Doğum tarihiniz? (Sadece yıl olarak belirtiniz.)

3. Medeni haliniz?

☐ Evli ☐ Bekar

4. Eğitim durumunuz?

☐ Üniversite ☐ Yüksek Lisans ☐ Doktora ☐ Diğer (belirtiniz).....

5. Evliyseniz eşiniz çalışıyor mu?

☐ Evet ☐ Hayır

6. Evliyseniz eşinizin eğitim durumu nedir?

☐ İlköğretim ☐ Ortaöğretim ☐ Lise ☐Üniversite ☐ Diğer (belirtiniz)

7. Çocuğunuz var mı?

☐ Hayır ☐ Evet.

**SEKTÖR**

1. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yapılan resmi kontrolleri yeterli buluyor musunuz? Yeterli bulmuyorsanız sebebini kısaca açıklayınız.
2. Ne kadar süredir bu görevde çalışıyorsunuz?
3. Yapılan resmi kontrollerin daha etkili olması için önerileriniz nelerdir?
4. Resmi kontrollerde karşılaştığınız zorluklar nelerdir?

5. İhlaller karşısında uygulanan idari yaptırımları caydırıcı buluyor musunuz?
6. İstanbul'da görev yapan Su Ürünleri Kontrol Görevlisi sayısını yeterli buluyor musunuz?
7. Perakende balık satış yerlerinde yaşanılan mevcut sorunlar için çözüm önerileriniz nelerdir?

**EK 4:** Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliğinin 25 inci maddesinin ( p ) bendi *"Satış yerlerinde haşereler, kemirgenler ve diğer zararlılar sistematik olarak yok edilmeli ve bunlara karşı koruma sağlayan uygun teçhizat bulunmalıdır."*

**EK 5:** Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliğinin 25 inci maddesinin ( t ) bendi *"Oluşan atık ve artıkların hijyenik şartlara uygun bir şekilde çevre ve toplum sağlığına zarar vermeden izale, bertaraf ve tahliyesi sağlanmalıdır."*

**EK 6:** 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun 36 ıncı maddesinin 1 inci fıkrasının ( m ) bendi *"25 inci madde ile satışı, nakli ve imalatta kullanılması yasak edilen su ürünlerini nakledenlere, satanlara beş bin Türk Lirası, bunları imalatta kullananlara, işleyenlere, muhafaza edenlere ve ihraç edenlere on bin Türk Lirası idari para cezası verilir. Ayrıca kabahat konusu su ürünlerine ve yapılan imalatlara el konularak mülkiyetin kamuya geçirilmesine karar verilir."*