MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi 2026 Cilt: 15 Sayı: 3
MANAS Journal of Social Studies 2026 Volume: 15 No: 3
ISSN: 1694-7215
Research Paper / Araştırma Makalesi

Profesyonel Mutfaklarda Gıda Alerjenlerinin Yönetimi: Şeflerin Bilgi Düzeyi, Deneyimleri ve Çözüm Stratejileri Üzerine Nitel Bir Araştırma

Vedat KAYIŞ[1], Fuat BAYRAM[2] ve Özkan ERDEM[3]

Öz

Bu çalışma, profesyonel mutfaklarda gıda alerjenlerinin yönetimine ilişkin şeflerin bilgi düzeylerini, deneyimlerini ve çözüm stratejilerini nitel bir yaklaşımla incelemektedir. Dünya genelinde milyonlarca insanı etkileyen gıda alerjileri, yalnızca bireysel sağlık riskleri değil aynı zamanda işletmelerin hukuki sorumlulukları ve kurumsal itibarları açısından da kritik bir konudur. Araştırma kapsamında İstanbul, Ankara, Antalya ve Muğla'da faaliyet gösteren otel, restoran ve catering işletmelerinde görev yapan 16 şef ile 15 Eylül-15 Ekim 2025 tarihleri arasında yüz yüze derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. İçerik analizi ve tematik analiz sonucunda elde edilen bulgular, alerjen yönetiminin eğitim, iletişim, altyapı ve yönetişim boyutlarında çok aktörlü ve karmaşık bir süreç olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırma bulguları, alerjen yönetiminde insan faktörünün belirleyici olduğunu ve özellikle alt kademe personelde gözlenen bilgi–uygulama uyumsuzluğunun önemli bir risk alanı oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Şeflerin büyük çoğunluğunun alerjen yönetimi eğitimi aldığı belirlenmiş olmakla birlikte, standart bir eğitim sisteminin bulunmaması bilgi düzeylerinde farklılıklara yol açmaktadır. Bununla birlikte alerjen yönetimi süreçlerinin büyük ölçüde sözlü ve deneyime dayalı yürütüldüğü, sistematik ve standartlaştırılmış uygulamaların ise sınırlı kaldığı tespit edilmiştir. Fiziksel altyapı ve mekânsal ayrıştırma uygulamalarının önemine rağmen, bu uygulamaların çoğu işletmede maliyet ve kapasite sınırlılıkları nedeniyle yeterince geliştirilemediği görülmektedir. Ayrıca kurum içi iletişim eksiklikleri, personel farkındalığı, çapraz bulaşma riski, yapısal ve lojistik kısıtlar ile misafir kaynaklı sorunlar alerjen yönetiminde öne çıkan temel zorluklar olarak dikkat çekmektedir. Çalışma, alerjen yönetiminin yalnızca gıda güvenliği uygulamalarının ötesinde hizmet kalitesi, kurumsal itibar ve rekabet avantajı sağlayan stratejik bir unsur olarak değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Bu yönüyle araştırma, literatüre uygulama temelli ve bağlamsal bir katkı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gıda, Gıda Alerjeni, Profesyonel Mutfak, Şef, Nitel Araştırma

Management of Food Allergens in Professional Kitchens: A Qualitative Research on Chefs' Knowledge Levels, Experiences, and Solution Strategies

Abstract

This study examines chefs' knowledge levels, experiences, and solution strategies regarding the management of food allergens in professional kitchens using a qualitative approach. Food allergies, which affect millions of people worldwide, are a critical issue not only in terms of individual health risks but also in terms of businesses' legal responsibilities and corporate reputations. As part of the research, in-depth interviews were conducted with 16 chefs working in hotels, restaurants, and catering businesses operating in Istanbul, Ankara, Antalya, and Muğla. Findings obtained through content analysis and thematic analysis reveal that allergen management is a multi-actor and complex process involving education, communication, infrastructure, and governance dimensions. Research findings indicate that the human factor is a decisive element in allergen management and that the discrepancy between knowledge and practice, particularly among entry-level staff, constitutes a significant risk area. While it has been determined that the vast majority of supervisors have received training in allergen management, the absence of a standardized training system leads to variations in knowledge levels. Furthermore, it has been found that allergen management processes are largely conducted verbally and based on experience, while systematic and standardized practices remain limited. Despite the importance of physical infrastructure and spatial segregation practices, it is evident that these practices have not been sufficiently developed in most establishments due to cost and capacity constraints. Additionally, internal communication gaps, staff awareness, the risk of cross-contamination, structural and logistical constraints, and guest-related issues stand out as the primary challenges in allergen management. The study emphasizes that allergen management should be considered a strategic element that provides service quality, corporate reputation, and competitive advantage beyond food safety practices. In this respect, the research contributes to the literature with an application-based and contextual approach.

Keywords: Food, Food Allergen, Professional Kitchen, Chef, Qualitative Research

Atıf İçin / Please Cite As:
Kayış, V., Bayram, F. ve Erdem, Ö. (2026). Profesyonel mutfaklarda gıda alerjenlerinin yönetimi: Şeflerin bilgi düzeyi, deneyimleri ve çözüm stratejileri üzerine nitel bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi, 15* (3), 1282-1298. https://doi.org/10.33206/mjss.1877988
Geliş Tarihi / Received Date: 30.01.2026 **Kabul Tarihi / Accepted Date:** 17.06.2026

[1] Dr. Ögr. Üyesi. - Düzce Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, vedatkayis@duzce.edu.tr,
ORCID: 0000-0002-9026-5955
[2] Dr. Öğr. Üyesi - Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, bayram_f@ibu.edu.tr,
ORCID: 0000-0003-0513-7674
[3] Öğr. Gör. Dr. - Akdeniz Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, ozkanerdem@akdeniz.edu.tr,
ORCID: 0000-0003-0234-2218

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Giriş

Gıda alerjileri, küresel düzeyde halk sağlığını tehdit eden ve gıda hizmeti sunan işletmelerin operasyonel süreçlerini doğrudan etkileyen kritik bir güvenlik sorunu haline gelmiştir. Dünya Alerji Örgütü'ne göre dünya genelinde 200 ila 250 milyon insan gıda kaynaklı alerjik reaksiyonlar yaşamaktadır (Tekiner vd., 2020). Bu durum, özellikle profesyonel mutfaklarda çalışan şeflerin bilgi düzeyini, deneyimlerini ve uyguladıkları çözüm stratejilerini daha yakından incelemeyi gerekli kılmaktadır. Gıda alerjenlerinin yönetimi, yalnızca bireysel sağlık risklerini azaltmakla kalmaz; bu duruma ek olarak işletmelerin hukuki sorumluluklarını ve marka güvenilirliğini doğrudan etkileyen bir faktördür (Verissimo, 2024). Profesyonel mutfaklar, gıda üretim ve servis süreçlerinin yoğun biçimde yürütüldüğü, çapraz bulaşma riskinin yüksek olduğu ortamlardır. Bu bağlamda, alerjen yönetimi yalnızca teknik bir uygulama değil etik bir sorumluluk ve sektörel bir zorunluluk olarak değerlendirilmelidir. Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne göre glüten, kabuklular, yumurta, balık, yer fıstığı, soya, süt ve türevleri gibi 14 temel alerjenin gıda etiketlerinde açıkça belirtilmesi zorunludur (Akay ve Yılmaz, 2020). Ancak bu düzenlemelerin mutfak içi uygulamalara ne ölçüde yansıdığı, şeflerin bu konuda ne kadar bilgi sahibi olduğu ve hangi stratejileri benimsedikleri henüz yeterince araştırılmamıştır.

Bu çalışma, profesyonel mutfaklarda görev yapan şeflerin gıda alerjenleri konusundaki bilgi düzeylerini, deneyimlerini ve çözüm stratejilerini nitel bir yaklaşımla incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında İstanbul, Ankara, Antalya ve Muğla'da faaliyet gösteren otel, restoran ve gastronomi işletmelerinde görev yapan toplam 16 şef ile yüz yüze derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların seçimi, maksimum çeşitlilik örneklemesi yöntemiyle yapılmış; farklı mutfak türlerinde (Türk, dünya mutfağı, vegan, fine dining vb.) çalışan şeflerin deneyimlerine yer verilmiştir. Literatürde yer alan çalışmalar incelendiğinde, gıda alerjenleri konusunda önemli bir bilgi birikimi oluşmuş olmakla birlikte, bu çalışmaların büyük ölçüde mevzuat, etiketleme sistemleri ve teknik kontrol süreçlerine odaklandığı görülmektedir. Bu kapsamda, gıda güvenliği literatürü içerisinde alerjen yönetimi genellikle düzenleyici çerçeveler ve risk azaltma stratejileri bağlamında ele alınmaktadır. Örneğin Verissimo (2024), alerjen yönetiminin gıda güvenliği açısından kritik bir unsur olduğunu vurgularken, mutfak profesyonellerinin bu konuda eğitilmesinin önemine dikkat çekmektedir. Tekiner ve arkadaşları (2020) ise alerjenlerin neden olduğu sağlık risklerini ve bu risklerin mutfak operasyonlarına etkisini ele almaktadır. Ancak bu çalışmaların büyük çoğunluğunun teknik ve mevzuat odaklı olması, alerjen yönetiminin insan faktörü, deneyim ve uygulama boyutlarının yeterince ele alınmadığını göstermektedir. Buna karşın, profesyonel mutfaklarda görev yapan şeflerin alerjen yönetimine ilişkin deneyimleri, karar alma süreçleri ve günlük uygulamaları üzerine yapılan nitel çalışmaların oldukça sınırlı olduğu dikkat çekmektedir. Özellikle gelişmekte olan ülkeler bağlamında, uygulama temelli ve saha verisine dayalı çalışmaların yetersizliği literatürde önemli bir boşluk oluşturmaktadır.

Bu noktada, mevcut çalışma; gıda alerjenlerinin yönetimini yalnızca teknik ve mevzuatsal bir konu olarak ele alan yaklaşımların ötesine geçerek, profesyonel mutfaklarda görev yapan şeflerin bilgi düzeylerini, deneyimlerini ve çözüm stratejilerini derinlemesine incelemeyi amaçlamaktadır. Bu yönüyle çalışma, literatürdeki iki temel boşluğu doldurmayı hedeflemektedir: birincisi, alerjen yönetiminin insan faktörü ve örgütsel süreçler bağlamında ele alınması; ikincisi ise şeflerin öznel deneyimleri, bilgi kaynakları ve uygulama pratiklerine dayalı nitel veriler aracılığıyla mevcut bilgi birikiminin zenginleştirilmesidir. Bu bağlamda, şeflerin alerjen yönetimi konusundaki algılarını, bilgi düzeylerini ve uygulama pratiklerini anlamaya yönelik bu çalışma, literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmayı hedeflemektedir. Araştırmanın temel problemi ise, profesyonel mutfaklarda görev yapan şeflerin gıda alerjenleri konusundaki bilgi düzeylerinin, deneyimlerinin ve çözüm stratejilerinin ne düzeyde olduğu ve bu unsurların mutfak operasyonlarına nasıl yansıdığıdır.

Araştırma öncesinde oluşturulan görüşme soruları alanında uzman beş akademisyene e-posta yoluyla gönderilmiş, ardından görüşme formu oluşturulmuştur. Ayrıca görüşmeler yapılmadan önce etik kurulu izinleri alınmıştır. Araştırma nitel görüşme yöntemiyle elde edilen verilerin betimsel analizine dayanmaktadır. Görüşmeler, yarı yapılandırılmış soru formu aracılığıyla yürütülmüş; katılımcıların deneyimlerini özgürce ifade etmelerine olanak tanınmıştır. Sonuç olarak, bu çalışma profesyonel mutfaklarda gıda alerjenlerinin yönetimine ilişkin şeflerin bilgi düzeylerini, deneyimlerini ve çözüm stratejilerini bütüncül bir yaklaşımla ele alarak, sektörel farkındalığın artırılmasına ve eğitim politikalarının geliştirilmesine katkı sunmayı amaçlamaktadır. Ayrıca, gastronomi eğitimi veren kurumlar için müfredat geliştirme sürecine veri sağlaması ve gıda güvenliği politikalarının sahadaki uygulamalarla uyumlu hale getirilmesine yönelik öneriler sunması beklenmektedir.

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Gıda Alerjenleri

Gıda alerjileri, küresel ölçekte hem yetişkin hem çocuk nüfusu etkileyen ciddi bir sağlık sorunu olarak öne çıkmaktadır. Yapılan araştırmalara göre, dünya genelinde yetişkinlerin yaklaşık %3 ila %10'u ve çocukların %8'i gıda kaynaklı alerjik reaksiyonlar yaşamaktadır (Bartha vd., 2023). Bu reaksiyonlar arasında anafilaksi gibi hayati tehlike arz eden durumlar da yer almakta olup, gıda ve içecek sektöründe alerjenlerin etkin biçimde yönetilmesini zorunlu kılmaktadır. Dolayısıyla, alerjen kontrolü yalnızca güncel bir gündem maddesi değil, aynı zamanda sektörün uzun vadeli stratejik planlamalarında ele alması gereken yapısal bir sorundur. Gıda kaynaklı alerjik reaksiyonlar birçok farklı besin tarafından tetiklenebilse de, küresel ölçekte alerjilerin büyük bölümü belirli gıda gruplarında yer alan proteinlerle ilişkilidir. Özellikle glüten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf ve bunların melez türleri), kabuklu deniz ürünleri, yumurta, balık, süt, yer fıstığı, soya fasulyesi ve yağlı tohumlar (örneğin fındık ve ceviz) en yaygın alerjenler arasında yer almaktadır. Tablo 1'de alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde ve ürünler sunulmaktadır.

Tablo 1. *Alerji ve İntöleransa Neden Olan Gıdalar*

Glüten İçeren Tahıllar	Buğday (ör. kılçıksız buğday ve kamut), çavdar, arpa, yulaf veya bunların hibrit türleri ve bunların ürünleri
Kabuklular (Crustacea)	Karides, yengeç ve ıstakoz gibi kabuklu deniz ürünleri
Yumurta	Yumurta barındıran ürünler
Balık Ürünleri	Bazı balık ürünleri
Yerfıstığı	Yerfıstığı ürünleri
Soya Fasulyesi	Soya fasulyesi ürünleri
Süt	Süt ürünleri (laktoz dâhil)
Sert Kabuklu Meyveler	Badem, fındık, ceviz, kaju fıstığı, pikan cevizi, brezilya fındığı, antep fıstığı, macadamia fındığı ve Queensland fındığı ve bunların ürünleri
Kereviz	Kereviz ürünleri
Hardal	Hardal ürünleri
Susam Tohumu	Susam tohumu ürünleri
Kükürt Dioksit ve Sülfitler	Tüketime hazır veya üreticilerin talimatlarına göre hazırlanan ürünler için, toplam SO2 cinsinden hesaplanan konsantrasyonu 10 mg/kg veya 10 mg/L'den daha fazla olanlar
Acı Bakla	Acı bakla ürünleri
Yumuşakçalar ve Ürünleri	Midye ve istiridye gibi deniz ürünleri

Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı, 2020.
https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/2023/Toplu_Tuketim_Yerlerinde_Alerjen_Bildirimi

Bu gıdalar, hem üretim hem de servis aşamalarında dikkatli bir şekilde ele alınmadığında ciddi sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. Bu nedenle, gıda hizmeti sunan işletmelerin bu alerjenleri tanıması ve kontrol altına alması, gıda güvenliği açısından temel bir gereklilik haline gelmiştir (Verissimo, 2024).

Profesyonel Mutfaklarda Alerjenler

Restoran ve otel gibi profesyonel mutfaklarda alerjenlere karşı etkili bir yönetim sağlamak, operasyonel açıdan karmaşık ve hassas süreçleri beraberinde getirir. Alerjisi olan bireylerin güvenliğini sağlamak, detaylara özen gösterilmesini ve belirlenmiş protokollere eksiksiz uyulmasını zorunlu kılar. Bu bağlamda, gıda işletmeleri yalnızca genel müşteri memnuniyetini değil, aynı zamanda alerjisi olan bireylerin sağlığını da gözetmekle yükümlüdür. Etkin bir alerjen yönetimi; potansiyel risklerin doğru şekilde tanımlanmasını, personelin bu konuda eğitilmesini ve mutfak içi uygulamaların sürekli denetlenmesini gerektirir. Personelin alerjenler konusunda bilgi sahibi olması ve olası vakaları önleyebilecek donanıma sahip olması, bu sürecin başarısı açısından kritik öneme sahiptir.

Alerjen kontrolü, hassas bireylerin sağlığını korumak amacıyla alerjen içeren ve içermeyen gıdalar arasında olası temasın engellenmesine yönelik sistematik önlemler bütünüdür. Bu önlemler; üretim, hazırlık ve servis aşamalarında kontaminasyon riskini azaltmayı hedefleyen operasyonel prosedürleri ve hijyen uygulamalarını içerir. Gıda intoleransı veya alerjisi bulunan tüketiciler için güvenli bir tüketim ortamı sağlamak, bu uygulamaların temel amacıdır. Gıda hizmeti sunan işletmeler açısından alerjen yönetimi yalnızca yasal yükümlülüklerin yerine getirilmesi anlamına gelmemekte; aynı zamanda müşteri memnuniyetini artıran, marka sadakatini güçlendiren ve kurumsal itibarı sürdürülebilir kılan stratejik bir sorumluluk olarak değerlendirilmektedir. Etkin bir alerjen kontrol sistemi, işletmelere hem halk sağlığına katkı sunma hem de rekabet avantajı elde etme fırsatı tanımaktadır (Yılmaz, 2010).

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Gıda Alerjenlerinin Sağlık Üzerine Etkisi

Gıda alerjenleri, bazı bireylerde bağışıklık sisteminin normalde zararsız olan besinlere karşı verdiği aşırı tepkilerden kaynaklanır. Özellikle süt, yumurta, buğday, soya, yer fıstığı, fındık, balık ve kabuklu deniz ürünleri en sık alerjiye yol açan besinler arasında yer almaktadır (Giannetti vd., 2023). Alerjenlere karşı gelişen bu tepkiler, kimi zaman hafif cilt kızarıklıkları veya mide-bağırsak rahatsızlıkları şeklinde görülürken, kimi zaman da daha ciddi tablolar ortaya çıkarabilmektedir (FARRP, 2025). Bu nedenle gıda alerjileri, yalnızca tıbbi açıdan değil aynı zamanda beslenme alışkanlıklarının düzenlenmesi açısından da önemli bir konudur.

Gıda alerjileri, bireylerin beslenme düzeni üzerinde doğrudan etkili olmaktadır. Örneğin süt veya yumurta alerjisi olan çocukların bu ürünleri tüketememesi, kalsiyum, protein veya bazı vitaminlerin eksikliğine neden olabilir. Bu durum, özellikle çocukların büyüme ve gelişme süreçlerinde önemli bir sorun teşkil etmektedir (Koefoed vd.,, 2021). Benzer şekilde, tahıl alerjisi olan bireyler glütensiz veya özel hazırlanmış ürünlere yönelmek zorunda kalmakta, bu da hem ekonomik yük oluşturmakta hem de sosyal yaşamda yemek seçimlerini zorlaştırmaktadır (Tan vd., 2024). Dolayısıyla gıda alerjilerinin yönetimi, bireylerin yalnızca sağlıklarını değil, yaşam kalitelerini de etkilemektedir. Son yıllarda gıda alerjilerinin önlenmesi ve etkilerinin azaltılması için farklı stratejiler geliştirilmektedir. Örneğin bazı araştırmalar, alerjen gıdaların çocuklukta tamamen yasaklanması yerine kontrollü şekilde tanıtılmasının alerji riskini azaltabileceğini ortaya koymaktadır (Trogen vd., 2022). Bunun yanı sıra, alerjisi olan bireylerin güvenle tüketebileceği alternatif besinlerin geliştirilmesi ve etiketleme uygulamalarının yaygınlaşması, günlük yaşamda beslenme güvenliğini artırmaktadır. Ayrıca ailelerin ve toplumun gıda alerjileri konusunda bilinçlendirilmesi, sağlıklı beslenme alışkanlıklarının sürdürülebilmesi açısından büyük önem taşımaktadır (Hund vd., 2025).

Yöntem

Bu çalışma, mutfak şeflerinin alerjen yönetimi konusundaki bilgi ve uygulama düzeylerinin tespit edilebilmesi amacıyla keşfedici bir yaklaşımla yürütülmüştür. Bu amaçla olguların kendi bağlamı içerisinde bütüncül bir şekilde anlaşılmasına imkân tanıyan durum deseni (Yin, 2018; Creswell, 2016; Yıldırım ve Şimşek, 2016) ve katılımcı deneyimlerinin anlamlandırılmasına olanak tanıyan yorumlayıcı paradigma kullanılmıştır (Merriam ve Tisdell, 2016). Araştırmanın çalışma grubu, incelenen olguyu farklı açılardan deneyimleyen kişilere ulaşmayı amaçlayan kasıtlı örnekleme yöntemi kullanılarak oluşturulmuştur. Bu yöntem, araştırılan konuya ilişkin derinlemesine bilgi ve deneyime sahip bireylerin seçilmesine imkân sağlaması nedeniyle tercih edilmiştir (Altunışık vd., 2022; Patton, 2015). Bu yaklaşımın yanı sıra katılımcıların belirlenmesinde ölçüt örnekleme yöntemi de kullanılmıştır. Temel ölçütler; araştırma problemine anlamlı katkı sunabilecek düzeyde bilgi ve deneyime sahip olma, en az mutfak şefi yardımcısı pozisyonunda görev yapma ve en az on yıl ve üzeri mesleki deneyime sahip olma şeklinde belirlenmiştir. Bu iki yöntemin birlikte kullanılmasıyla, hem derinlik hem de çeşitlilik sağlayan bir örneklem yapısı oluşturulmuştur. Dolayısıyla örneklem, rastgele değil, araştırmacılar tarafından belirlenen ölçütler doğrultusunda oluşturulmuştur (Altunışık vd., 2022; Creswell ve Poth, 2018). Bu doğrultuda restoran, otel ve catering gibi farklı yiyecek içecek işletmelerinde çalışan 16 kişi örnekleme dahil edilmiştir. Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü, nicel çalışmalardaki gibi genellenebilirlikten ziyade veri doygunluğu (saturation) ilkesine dayanmaktadır. Bu çalışmada veri doygunluğuna, görüşmelerin ilerleyen aşamalarında yeni tema ve kodların ortaya çıkmaması, mevcut temaların tekrar etmeye başlaması ve elde edilen verilerin kavramsal olarak yeterli derinliğe ulaşmasıyla karar verilmiştir. Özellikle 13. görüşmeden itibaren yeni bir tema oluşmadığı gözlemlenmiş, 16. katılımcı ile veri toplama süreci sonlandırılmıştır. Bu durum, örneklem büyüklüğünün araştırma amacı açısından yeterli olduğunu göstermektedir. Katılımcıların kimlikleri gizlilik ilkesi gereği korunmuş ve tüm katılımcılar K1, K2, K3… K16 şeklinde kodlanmıştır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Düzce Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 04.09.2025 tarihi ve 2025/409 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Veri toplamak amacıyla hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu, çalışmanın amacına uygunluğunun sağlanması amacıyla gastronomi alanında uzman üç öğretim üyesinin görüşleri doğrultusunda düzenlenmiş ve içerik geçerliliği güçlendirilmiştir. Nihai halini alan bu form aracılığıyla, araştırma kapsamında belirlenen temalar doğrultusunda katılımcıların deneyimlerini ayrıntılı biçimde ifade edebilmelerine olanak tanıyan ve gerekli durumlarda araştırmacının derinleştirici ilave sorular sormasına imkân sağlayan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır (Creswell ve Poth, 2018; Philips ve Stawarski, 2008; Smith, 2003). Görüşmeler 15 Eylül - 15 Ekim 2025 tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiş olup, görüşmeler en kısa 25 dakika en uzun 40 dakika olmak üzere ortalama 34 dakika sürmüştür. Tüm görüşmeler katılımcı onayıyla ses kaydına alınmış ve daha sonra yazılı forma

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

dönüştürülmüştür. Araştırma kapsamında elde edilen veriler, Braun ve Clarke'ın (2006) ifade ettiği altı aşamalı tematik analiz çerçevesi ve içerik analizinin temel ilkeleri birlikte kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz sürecinde öncelikle görüşme kayıtlarının dökümleri birçok kez incelenmiştir. Ardından verilerde yer alan anlamlı ifadeler belirlenerek ilk kodlamalar yapılmıştır. Oluşturulan kodlar benzerlik ve ayrışma noktaları dikkate alınarak sistematik bir biçimde karşılaştırılmış ve ön temalar elde edilmiştir. Elde edilen ön temalar kapsayıcılık, iç tutarlılık ve temsil gücü açısından yeniden gözden geçirilmiş ve nihai tematik yapı oluşturulmuştur. Temaların adlandırılması ve tanımlanmasının ardından tematik analizin anlam ilişkilerini ortaya koymaya odaklanan yorumsal yaklaşımı ile içerik analizinin veriyi kategorik yapılar altında düzenleyen sistematik yaklaşımı birlikte kullanılmıştır. Kodlama süreci manuel olarak yürütülmüş ve analiz boyunca sürekli karşılaştırma tekniği kullanılmıştır. Son aşamada tema ve kategoriler, verinin yoğunluğu, vurgulanan anlam düzeyi ve tekrar sıklığı gibi ölçütler temel alınarak düzenlenmiş ve araştırmanın bulguları bu analitik çerçeve doğrultusunda sunulmuştur (Yıldırım ve Şimşek, 2016; Tavşancıl ve Aslan, 2001; Cavanagh, 1997).

Bulgular

Katılımcı Profili ve Mesleki Deneyim Yapısı

Bu bölümde, profesyonel mutfaklarda şeflerin gıda alerjenleri yönetimine ilişkin bilgi düzeyi, deneyimleri ve çözüm stratejilerinin ortaya konulması amacıyla gerçekleştirilen araştırmadan elde edilen bulgular ve literatür destekli tartışma kısmı sunulmaktadır. Çalışmada, farklı mutfak türlerinde görev yapan şeflerin demografik özellikleri, mesleki deneyimleri, eğitim düzeyleri ve alerjen yönetimine ilişkin uygulamaları incelenmiş; bulgular, hem bireysel düzeyde şeflerin bilgi ve eğitim durumlarını hem de kurumsal düzeyde çalıştıkları işletmelerin alerjen yönetimi politikalarını yansıtmaktadır. Katılımcılara ilişkin ayrıntılı bilgiler Tablo 2'de sunulmaktadır.

Tablo 2. *Katılımcıların Demografik Özellikleri*

Sıra	*Yaş*	*Eğitim Düzeyi*	*Aşçılık Deneyimi (Yıl)*	*Mutfak Türü*	*Pozisyon*	*Alerjen Yönetimi Eğitimi Alma Durumu*	*Alerjen Politikası*
K1	28	Ön lisans	11	Restoran	Ex. Sous Chef	Evet	Var
K2	30	Ön lisans	14	Catering	Executive Chef	Hayır	Var
K3	42	Lise	25	Restoran	Executive Chef	Hayır	Var
K4	46	Y. Lisans	33	Otel	Executive Chef	Evet	Var
K5	42	Lisans	21	Otel	Executive Chef	Hayır	Var
K6	41	Lisans	28	Otel	Executive Chef	Evet	Var
K7	35	Ön lisans	19	Otel	Executive Chef	Evet	Var
K8	41	Ön lisans	26	Otel	Executive Chef	Hayır	Var
K9	34	Lisans	20	Otel	Executive Chef	Evet	Var
K10	43	Ön lisans	25	Otel	Executive Chef	Evet	Var
K11	42	Lise	25	Otel	Executive Chef	Evet	Var
K12	46	Lisans	26	Otel	Mutfak Direktörü	Evet	Var
K13	38	Lise	21	Restoran	Executive Chef	Evet	Var
K14	31	Lisans	18	Otel	Ex. Sous Chef	Evet	Var
K15	36	Lise	26	Otel	Executive Chef	Evet	Var
K16	46	Lisans	31	Restoran	Gen. Müd. Yard.	Evet	Var

Tablo 2 incelendiğinde, araştırmaya katılan toplam 16 şefin tamamının erkek olduğu ve yaşlarının 28 ile 46 arasında değiştiği görülmektedir. Katılımcıların mesleki deneyim süreleri incelendiğinde, mutfak alanında en az 11 yıl ile en fazla 33 yıl arasında değişen, uzun yıllara dayalı ve yüksek düzeyde bir mesleki birikime sahip oldukları görülmektedir. Bu bulgu, araştırma örneklemini oluşturan şeflerin sektörde uzun süredir aktif olarak görev yapan ve mutfak yönetimi konusunda yüksek düzeyde mesleki deneyime sahip bireylerden oluştuğunu ortaya koymaktadır. Eğitim düzeyi açısından bakıldığında katılımcıların farklı akademik arka planlara sahip olduğu görülmektedir: lise mezunları (%25), ön lisans mezunları (%31,3), lisans mezunları (%31,3) ve yüksek lisans mezunları (%6,3) şeklinde dağılmaktadır. Bu durum, mutfak yönetiminde farklı eğitim seviyelerinin yer aldığını, ancak çoğunluğun lise sonrası yükseköğretim programlarından mezun olduğunu göstermektedir. Çalışma alanı bakımından katılımcıların büyük bir kısmı otel mutfaklarında (%68,8) görev yaparken, restoran (%18,8) ve catering (%6,3) gibi farklı alanlardan da katılımcılar bulunmaktadır. Bu çeşitlilik; otel, restoran ve catering gibi farklı hizmet alanlarında alerjen yönetiminin nasıl ele alındığına ilişkin karşılaştırmalı bir bakış açısı sunmaktadır. Pozisyon dağılımı incelendiğinde,

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

katılımcıların çoğunluğunun executive chef (%62,5) pozisyonunda olduğu, bunun yanı sıra executive sous chef, mutfak direktörü ve genel müdür yardımcısı gibi üst düzey yönetim kademelerinden de temsilcilerin bulunduğu görülmektedir. Bu durum, araştırmaya katılan bireylerin yalnızca operasyonel mutfak yönetiminde değil, aynı zamanda stratejik karar alma süreçlerinde de etkili olabilecek kişiler olduğunu göstermektedir.

Eğitim düzeyi açısından katılımcıların farklı akademik alt yapılara sahip olması, mutfak sektöründe heterojen bir eğitim yapısının varlığına işaret etmektedir. Literatürde de gastronomi sektöründe formel eğitim ile deneyim temelli öğrenmenin birlikte var olduğu belirtilmektedir (Ottenbacher ve Harrington, 2013; Birdir ve Akgöl, 2015). Katılımcıların büyük çoğunluğunun otel mutfaklarında görev yapması, alerjen yönetiminin daha çok kurumsallaşmış yapılarda incelendiğini göstermektedir. Bu durum, alerjen yönetiminin örgütsel yapı ile doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koyan çalışmalarla paralellik göstermektedir (Kwon ve Lee, 2012).

Alerjen Yönetiminde Bilgi Düzeyi ve Karşılaşılan Zorluklar

Alerjen yönetimine ilişkin bulgular incelendiğinde, katılımcıların büyük bir çoğunluğunun (%75,0) alerjen yönetimi eğitimi aldığı, yalnızca dört kişinin (%25,0) bu eğitimi almadığı görülmektedir. Buna karşın tüm işletmelerde alerjen politikası bulunduğu belirtilmiştir.

Bu durum, sektörde kurumsal düzeyde alerjen politikalarının yaygınlaştığını, ancak bireysel düzeyde eğitim alma konusunda eksiklikler olabildiğini ortaya koymaktadır. Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular, şeflerin alerjen yönetimi konusundaki bilgi ve yetkinliklerini edinme biçimlerinin çeşitlilik gösterdiğini göstermektedir. Bu kapsamda, şeflerin büyük bir kısmının periyodik olarak tekrarlanan kurumsal ve hizmet içi eğitimler aracılığıyla söz konusu yetkinliklerini geliştirdikleri; bir kısmının mesleki eğitim ve okullar vasıtasıyla ilgili bilgileri edindikleri; bir kısmının ise (K2, K3, K5, K8) herhangi bir örgün eğitim almaksızın kişisel araştırma ve deneyim süreçleri yoluyla bu yetkinlikleri informal veya deneyimsel öğrenme süreçleriyle kazandıkları tespit edilmiştir. Bu bulgular, alerjen yönetimi bilgisinin sektörde tam anlamıyla standartlaşmadığını ve öğrenme süreçlerinin büyük ölçüde deneyime dayalı olarak şekillendiğini göstermektedir. Nitekim literatürde de benzer şekilde, gıda alerjisi yönetimi bilgisinin çoğu zaman formal eğitimden ziyade iş başı öğrenme ve deneyimsel süreçler aracılığıyla geliştiği vurgulanmaktadır (Madsen vd., 2020; Radke vd., 2016). Bu durum, alerjen yönetimine yönelik sistematik ve standartlaştırılmış eğitim programlarının gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte şeflerin kendi bilgi düzeylerini "yeterli ancak geliştirilebilir" olarak değerlendirmeleri, alerjen yönetiminin dinamik bir bilgi alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bulgu, alerjen bilgisinin sürekli güncellenmesi gerektiğini vurgulayan çalışmalarla örtüşmektedir (Anagnostou vd., 2015).

Her ne kadar şeflerin büyük çoğunluğu bu konuda eğitim almış olsa da, kendi bilgi düzeylerine ilişkin öz değerlendirmeleri incelendiğinde; şeflerin birçoğu mevcut bilgiyi operasyonel süreçler için yeterli bulmakla birlikte, konunun sürekli güncellenen ve dinamik yapısı nedeniyle bunu geliştirilebilir olarak nitelendirdikleri görülmektedir. Tablo 3'te şeflerinin profesyonel mutfaklarda alerjen yönetiminde karşılaştıkları başlıca ele alınmaktadır.

Tablo 3. *Profesyonel Mutfaklarda Alerjen Yönetiminde Karşılaşılan Başlıca Zorluklar*

Ana Tema	*f*	*%*	*Alt Tema*	*f*	*%*	*Katılımcı*
Personel ve İç İletişim Kaynaklı Zorluklar	8	50,0	Personelin Bilgi ve Farkındalık Eksikliği	4	25,0	K11, K13, K15, K16,
			Çapraz Bulaşma Riskinin Hafife Alınması	2	12,5	K15, K16,
			Yoğunluk Anlarında Koordinasyon Sorunları	2	12,5	K1, K5,
			Servis–Mutfak Bilgi Akışı Kopukluğu	3	18,5	K7, K13, K14,
Yapısal, Donanımsal ve Lojistik Kısıtlar	8	50,0	Ayrı Üretim Alanı Eksikliği (Özellikle Glüten İçin)	4	25,0	K3, K8, K12, K14,
			Ürün İçerik Bilgilerinin Belirsizliği	2	12,5	K1, K10,
			Menü ve Ürün Geliştirme Kısıtları	3	18,5	K2, K5, K10,
Misafir Kaynaklı Zorluklar	7	43,75	Alerjinin Bildirilmemesi veya Unutulması	4	25,0	K6, K8, K12, K14,
			Alerji–Tercih Karışıklığı	1	6,25	K13,
			Alerji Şiddetinin Misafir Tarafından Bilinmemesi	2	12,5	K3, K15,

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Tablo 3'te sunulan bulgular, profesyonel mutfaklarda alerjen yönetiminin tek yönlü bir uygulama olmaktan öte, birçok farklı aktörün etkileşimde bulunduğu, çok boyutlu ve yüksek risk barındıran karmaşık bir operasyonel süreç olduğunu açık biçimde ortaya koymaktadır. Araştırma kapsamında üç ana tema altında toplanan bulgular, yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin sadece teknik bir gıda güvenliği meselesi olmadığını, aynı zamanda bilgi yönetimi, örgütsel koordinasyon, fiziksel kapasite ve tüketici davranışlarına bağlı karmaşık bir yönetsel alan olduğunu ortaya koymaktadır. Söz konusu bulgular, alerjen yönetiminin literatürde çok boyutlu bir organizasyonel risk alanı olarak kavramsallaştırılmasını (Oriel vd., 2021; Bailey vd., 2011; Ahuja ve Sicherer, 2007) anlamlı biçimde desteklemekte ve mevcut kuramsal çerçeveyi güçlendirmektedir. Personel ve iletişim kaynaklı zorlukların toplam frekansta yüksek bir paya sahip olması (% 50,0) insan faktörünün alerjen yönetiminde belirleyici bir rol oynadığına dikkat çekmektedir. Bilgi ve farkındalık eksikliğinin (f:4), çapraz bulaşmaya yönelik risk algısındaki yetersizlikle (f:2) birleşmesi; buna ek olarak mutfak ve servis personeli arasında gözlenen iletişim (f:3) ve koordinasyon sorunları (f:2), yalnızca bireysel hata olasılığını artırmakla kalmayıp aynı zamanda kurum içinde zayıf bir güvenlik kültürünün varlığına işaret etmektedir. Aynı zamanda katılımcı ifadelerinde yer alan yoğunluk anlarında yaşanan koordinasyon sorunları özellikle hizmet ve zaman baskısının arttığı durumlarda gıda güvenliği önlemlerinin geri plana atıldığına dikkat çekmektedir. Fakat restoran çalışanları gıda alerjilerinin önlenmesi ve yönetiminde aktif ve tamamlayıcı roller üstlendiği için, servis personelinin alerjenlere ilişkin doğru iletişim ve servis uygulamalarını yürütmesi beklenirken, mutfak çalışanlarının ise üretim sürecinde çapraz bulaşmayı önleyici tedbirler alarak güvenilir ürünler hazırlaması gerekmektedir (Lee ve Sozen, 2018). Bu bağlamda ilgili literatürde gıda alerjisi yönetiminde, personelin bilgi ve farkındalığının kritik bir unsur olduğu (Radke vd., 2016; Bailey vd., 2011; Ahuja ve Sicherer, 2007), aynı zamanda çalışanların eğitim düzeyinin doğrudan gıda güvenliği performansını etkilediği vurgulanmaktadır (Tatlı ve Akoğlu, 2020; McAdams vd., 2018).

Alerjen Yönetiminde Çok Boyutlu Risk Yapısı ve İletişim Kanalları

Literatürde, çalışanların bilgi eksikliğinin gıda alerjisi kaynaklı risklerin en önemli nedenlerinden biri olduğu belirtilmektedir (Bailey vd., 2011; Radke vd., 2016). Ayrıca çalışanların risk algısının düşük olması, hatalı uygulamalara yol açabilmektedir (Young vd., 2019). Araştırmadaki önemli bulgulardan biri olan yapısal, donanımsal ve lojistik kısıtlar (%50,0), yiyecek içecek işletmelerindeki alerjen yönetimiyle ilgili sistemik problemlere işaret etmektedir. Özellikle glütensiz üretim için gerekli tam izole üretim alanlarının olmaması (f:4) işletmelerin alerjen yönetimi konusunda kapasite ve altyapı açısından yetersiz kaldığını göstermektedir. Bununla beraber tedarik edilen hammadde ya da ürün içeriğindeki belirsizlikler (f:2) ya da etiketlerdeki yanlış bilgiler alerjen yönetiminde bilgi akışının yalnızca kurum içi değil, kurum dışı paydaşlarla da ilişkili olduğunu göstermektedir. Söz konusu bulgular literatürde de benzer şekilde ifade edilen tedarik zinciri kaynaklı alerjen risklerine dikkat çekmektedir (Tatlı ve Akoğlu, 2020; Wen ve Kwon, 2016; Furlong vd., 2008). Menü ve ürün geliştirme güçlükleri (f:3) ise katılımcıların ifadeleri doğrultusunda, son dönemde alerjen türlerindeki çeşitlenme ve alerjik birey sayısındaki artışın inovasyon ve ürün geliştirme süreçlerini doğrudan etkilediğini göstermektedir. Bu durumun mutfak şeflerinin yaratıcılığını ve alternatif ürün geliştirme kapasitesini önemli ölçüde sınırlandırdığı söylenebilir. Çünkü alerjen odaklı menü tasarımı, yalnızca teknik bir uyum süreci olmaktan çıkararak, şeflerin özgün mutfak kimlikleri ile güvenlik gereklilikleri arasında sürekli denge kurmalarını gerektiren karmaşık bir üretim pratiğine dönüştürmektedir.

Bir diğer önemli bulgu da misafir kaynaklı zorlukların %43,75'lik oranla önemli bir paya sahip olmasıdır. Bu durum alerjen yönetiminin diğer gıda güvenliği süreçlerinden farklı olarak tüketicinin aktif davranışına bağlı bir risk alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu kapsamda, alerjinin bildirilmemesi (f:4), uluslararası literatürde en yüksek alerji riski taşıyan faktörlerden biri olarak işaret edilmektedir (Leftwich vd., 2011; Furlong vd., 2008; Pratten ve Towers, 2004). Bu açıdan söz konusu araştırma bulgusu, durumun yalnızca operasyonel bir aksaklık olmadığını; doğrudan sağlık üzerinde olumsuz sonuçlar doğurma potansiyeline sahip kritik bir güvenlik açığına işaret ettiğini göstermektedir. Bunun yanı sıra, alerji–tercih karışıklığı (f:1) ve alerji şiddetinin misafir tarafından bilinmemesi (f:2) gibi durumlar, tüketici farkındalığının zayıf olduğunu göstermenin ötesinde, mutfak personelinin risk değerlendirme sürecinde karşılaştıkları belirsizlikleri de ortaya koymaktadır. Tablo 3'te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde; yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin tek bir kaynağa indirgenemeyecek kadar karmaşık ve ilişkisel bir yapı olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla söz konusu bulgular personel (bilgi, iletişim, eğitim), altyapısal kapasite ve tüketici davranışları (bilgilendirme ve farkındalık) gibi unsurlar arasında kurulan ilişkiler yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin yalnızca yönergeler ile çözülemeyeceği, kurumsal eğitim, birimler arası koordinasyon, altyapısal yatırımlar, tüketici farkındalığı ve yönlendirmesi, risk iletişimi ve sürekli izleme mekanizmaları gerektiren çok boyutlu bir organizasyonel sorun olduğunu göstermektedir.

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Tablo 4. *Profesyonel Mutfaklarda Alerjen Yönetiminde İletişim Kanalları ve Risk Yönetim Araçları*

Ana Tema	*Alt Tema*	*Kod*	*f*	*%*	*Katılımcı*
Alerjen Bilgisinin İletimi ve Kurumsal Bilgi Akışı	Dijital Bilgilendirme	Mail Bildirimi	10	62,5	K2, K5, K6, K7, K8, K9, K12, K14, K15, K16,
		Mobil Bildirim	6	37,5	K1, K4, K8, K13, K15, K16,
	Yazılı Dokümantasyon	Alerji Kartları / Formlar/ Alerjen Listeleri	9	56,3	K2, K3, K5, K6, K10, K12, K14, K15, K16,
Ekip İçi Sözlü İletişim, Koordinasyon ve Denetim	Brifing ve Toplantı	Servis Öncesi Brifing	11	68,8	K2, K3, K4, K5, K6, K8, K12, K13, K14, K15, K16,
	Doğrudan İletişim	Şefin Misafirle Görüşmesi	6	37,5	K2, K11, K12, K13, K15, K16,
	Anlık Uyarılar	Çapraz Bulaşma Uyarıları	5	31,3	K2, K9, K14, K15, K16,
	Koordinasyon	Dedike Personel Atama	4	25,0	K5, K12, K14, K15, K16,
Alerjen Risk Yönetimi ve Operasyonel Kontrol Prosedürleri	Fiziksel Ayrıştırma Uygulamaları	Ayrı Depolama /Ayrı Hazırlık Alanı	7	43,8	K1, K2, K8, K9, K14, K15 K16,
	Ekipman Yönetimi	Renk Kodlu Ekipman	5	31,3	K2, K9, K14, K15, K16,
	Servis Yönetimi	Masa/Servis İşaretleme	7	43,8	K6, K11, K12, K12, K14 K15, K16,
	Görsel İşaretleme	Menü/Ürün İşaretleme	5	31,3	K3, K9, K10, K14, K16,
	Sterilizasyon	Yüzey/Ekipman Sterilizasyonu	6	37,5	K1, K4, K5, K7, K8, K14,

Tablo 4'te verilen araştırma bulguları profesyonel mutfaklarda alerjen yönetimi, bilgilendirme ve iletişim süreçlerinin çok boyutlu, büyük oranda formel ve informel yapıların birlikte işlediği bir yapı üzerinde yürütüldüğünü göstermektedir. Mutfak şeflerinin önemli bir bölümü alerjenle ilgili ekip içi bilgilendirmelerin sözlü ve anlık iletişimler şeklinde olduğunu dile getirmektedir. Bu bağlamda servis öncesinde yapılan toplantı ve brifingler en yüksek orana sahip (%68,8) uygulama olarak öne çıkmaktadır. Alerjen bilgisinin iletimi ve kurumsal bilgi akışı incelendiğinde e-posta yoluyla bilgilendirme (%62,5), mobil bildirimlere (%37,5) kıyasla daha yaygın bir kullanım alanına sahiptir. Bu durum alerjen bilgisinin aktarımında resmi ve belgelenebilir kanalların tercih edildiğini göstermekle birlikte, ilgili bilgilerin kurumsal hafızaya kaydedilmesi ve geriye dönük izlemelerin yapılabilmesi açısından önem taşımaktadır. Fakat mobil bildirimlerin görece daha düşük oranda kullanılıyor olması, hızlı ve yoğun operasyon temposuna sahip mutfaklarda anlık bilgilendirmelerde yaşanabilecek olası sorunların ciddi tehlikelere yol açabileceği de göz ardı edilmemesi gereken bir durum olarak dikkat çekmektedir. Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin çalıştığı kurumlarda yazılı dokümantasyon uygulamalarının (%56,3) göreli olarak yüksek olması ilgili işletmelerde alerjen yönetiminde farkındalığın yüksek olduğunu göstermektedir. Bu amaçla kullanılan alerji kartları, formlar ve alerjen listeleri gibi uygulamalar kurumsal yapılarda riskin standartlaştırılmasına katkı sağlayacağı gibi, bu araçların sözlü ya da dijital iletişimlerle desteklenmesi de söz konusu uygulamaların verimliliğini artıracaktır.

Kurum ve birim içi iletişim boyutunda özellikle mutfak şeflerinin alerjen hassasiyete sahip misafirler ile birebir görüşmesi (%37,5) ve personele yapılan anlık çapraz bulaşma ya da alerjen uyarıları (%31,3), alerjen yönetiminin sadece arka plan operasyonları ile sınırlı kalmadığını, misafir ile birebir temas ve yüksek sorumluluk gerektiren bir etkileşim alanı olduğunu göstermektedir. Fakat söz konusu uygulamaların sadece belirli katılımcılar tarafından dile getirilmesi, birçok işletmede bu sorumluluğun çoğu zaman belirli personel üzerinde yoğunlaştığını düşündürmektedir. Konuyla ilgili literatür incelendiğinde, gıda alerjisi kaynaklı risklerin sadece bireysel farkındalıkların ötesinde işletme içi iletişim, bilgi aktarımı ve operasyonel koordinasyon gibi süreçlerin birlikte ele alınası gerektiğini göstermektedir. Bazı çalışmalar, müşterilerin alerji bildiriminde bulunmalarına rağmen sorun yaşadıklarını, bunun da temel sebebinin servis personeli ile mutfak arasında yaşanan kopukluklar ya da çalışanların kullanılan malzeme ya da hazır ürünlerin içeriğine ilişkin bilgi eksikliklerinin olduğunu belirtmektedir (Knoblaugh vd., 2007; Kwon ve Lee, 2012). Bununla birlikte müşteri ve personel arasındaki hatalı ya da eksik iletişim alerjik bireyler için güvenli hizmet sunmanın önündeki en temel sorunlardan biri olarak değerlendirilmektedir (Wen ve Kwon, 2016; Leftwich vd., 2011; Furlong vd., 2008; Pratten ve Towers, 2004). Müşterilerin alerjilerini restoran personeline hiç bildirmemiş olmaları da bir

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

diğer önemli sorun olarak görülmektedir (Wen ve Kwon, 2016; Furlong vd., 2008). Bu durum, risk yönetiminin yalnızca işletme sorumluluğuna indirgenemeyeceğini, karşılıklı iletişim ve farkındalık temelli bir yaklaşımın gerekliliğini ortaya koymaktadır

Alerjen risk yönetimi ve operasyonel kontrol süreçleri incelendiğinde, ayrı depolama ve hazırlık alanları gibi fiziksel ayrıştırma uygulamaları ile servis alanı işaretlemelerinin her ikisinin de % 43,8 oranına sahip olması, işletmelerde alerjen riskinin mekânsal ve görsel düzenlemeler yoluyla yönetilmeye çalışıldığını göstermektedir. Buna karşılık, renk kodlu ekipman kullanımı (%31,3) ve menü/ürün işaretlemeleri (%31,3) gibi daha sistematik ve önleyici uygulamaların görece düşük kalması alerjen yönetiminde proaktif önleme yaklaşımlarının henüz yeterince yaygınlaşmadığını düşündürmektedir. Bunlara ilave olarak yüzey ve ekipman sterilizasyonu (%37,5) uygulamalarının nispeten düşük bir orana sahip olması hijyen uygulamalarının genel gıda güvenliği rutini kapsamında değerlendirildiğini akla getirmektedir. Söz konusu bulgular genel itibariyle değerlendirildiğinde alerjen yönetiminin profesyonel mutfaklarda deneyime dayalı ve reaktif bir pratik olarak ele alındığı; yazılı, dijital ve mekânsal kontrol mekanizmalarının da genellikle destekleyici bir rol üstlendiği görülmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde kısa vadeli esneklik sağlayan bu yapılar; kurumsal öğrenme, standardizasyon, sürdürülebilir gıda güvenliği ve alerjen yönetimi gibi stratejik alanlarda uzun vadeli risk potansiyelleri taşımaktadır. Bu konuda ABD' de yapılan bazı çalışmalarda, yöneticilerin ve personelin konuya ilişkin bilgi ve farkındalıklarının sınırlı düzeyde olduğu, alerjen tabloları özel menüler ve standart tabloların büyük ölçüde eksik kaldığı öne sürülmüştür (Wen ve Kwon, 2019; Borchgrevink vd., 2009). Bunun aksine Türkiye'de yapılan bir çalışmada ise, çalışanların bilgi ve tutum düzeylerinin görece daha olumlu olmasına rağmen, bu durumun somut uygulamalara ve menü tasarımına yansımadığı görülmektedir (Albayrak ve Korkmaz, 2022). Literatüre göre bireylerin restoran tercihinde sağlık endişelerinin önemli bir belirleyici olduğu (Choi ve Zhao, 2010) düşünüldüğünde; restoranların, gıda alerjisine sahip olan bireylere hizmet verebilme yeteneğinin restoran satışlarını artırarak müşteri sadakatini olumlu etkileyeceği (McAdam vd., 2018) ve bu bireylere verilen hizmeti restoran karlılığını % 9 oranında artırabileceği (Lee ve Sözen, 2018) öne sürülmektedir. Söz konusu ifadeler ilgili sürecin sadece operasyonel bir gereklilik olmaktan öte, işletmeler için rekabet avantajı yaratabilecek stratejik bir unsur olduğuna dikkat çekmektedir. Bu açıdan mevcut literatür ve çalışmanın bulguları bilgi düzeyi ile uygulama arasındaki boşluğun giderilmesine yönelik bütüncül bir politika, eğitim ve menü temelli yaklaşımların gerekliliğine işaret etmektedir. Bundan dolayı Tablo 5, şeflerin ifadelerine göre profesyonel mutfaklarda alerjen yönetim sürecinde işletme düzeyinde yerine getirilmesi gereken temel gereklilikleri ortaya koymaktadır.

Tablo 5. *Profesyonel Mutfaklarda Alerjen Yönetim Sürecindeki Gereklilikler*

Ana Tema	*f*	*%*	*Alt Tema*	*f*	*%*	*Katılımcılar*
Risk Temelli Fiziksel Altyapı ve Mekânsal Ayrıştırma Uygulamaları	9	56,3	Mekânsal Ayrıştırma ve Alerjen Mutfaklar	8	50,0	K1, K2, K5, K6, K8, K10, K12, K16,
			Operasyonel İzolasyon ve Süreç Ayrımı	3	18,8	K5, K12, K16,
			Maliyet ve Yatırım Önceliklendirmesi	3	18,8	K1, K4, K5, K12,
İnsan Kaynağı Yetkinliği ve Kurumsal Öğrenme	2	75,0	Önleyici Eğitim ve Müfredat Temelli Yetkinlik	9	56,3	K1, K4, K7, K8, K10, K11, K13, K15, K16,
			Yasal ve Kurumsal Çerçevede Sürekli Mesleki Gelişim	8	50,0	K3, K4, K8, K9, K13, K14, K15, K16,
			Alt Kademe Personelde Risk Algısı ve Davranışsal Dönüşüm	1	6,3	K15,
			Deneyim Temeli Öğrenme	1	6,3	K15,
Yönetişim, Hesap Verilebilirlik ve Profesyonel Standartlar	6	37,5	Zorunlu Sertifikasyon ve Yetkilendirme Mekanizmaları	2	12,5	K3, K11,
			Yasal Yaptırımlar ve Kurumsal Sorumluluk	1	6,3	K14,
			Uzmanlaşma ve Çok Disiplinli Personel Yapısı	3	18,8	K5, K8, K9,

Tablo 5'te sunulan veriler yiyecek içecek işletmelerinde alerjen risk yönetimine ilişkin algı ve uygulamaların çok boyutlu olmasına rağmen parçalı bir yapı sergilediğini göstermektedir. Bulgular alerjen yönetiminin; fiziksel alt yapı ve mekânsal düzenleme, insan kaynağı ve kurumsal öğrenme ve yönetişim ve profesyonel standartlar temaları kapsamında; yapısal, eğitsel ve kurumsal olmak üzere üç temel eksende ele alınması gerektiğini göstermektedir. Risk temelli fiziksel altyapı ve mekânsal ayrıştırma uygulamaları ana temasının %56,3'lük bir oranla güçlü bir şekilde ifade edilmesi, mutfak şefleri tarafından alerjen riskinin

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

öncelikle kontrol edilebilir ve somut unsurlar üzerinden ele alındığını düşündürmektedir. Özellikle mekânsal ayrıştırma ve alerjen mutfaklar alt temasının katılımcıların % 50'si tarafından dile getirilmesi alerjen yönetiminde fiziksel ayrıştırmanın önleyici temel stratejilerden biri olarak benimsendiğine dikkat çekmektedir. Buna karşın operasyonel izolasyon ile maliyet ve yatırım önceliklendirmesi alt temaları ise %18,8 ile sınırlı düzeyde temsil edilmektedir. İlgili literatürde yiyecek içecek işletmelerinin alerjen yönetimindeki en önemli sorunların; eğitim ve farkındalıktan sonra personel devir hızının yüksek olması, zaman ve kaynak kısıtları olduğu görülmektedir (Çetin, 2025; Ariyo vd., 2021; Surr vd., 2020). İlgili araştırmalar ve çalışmanın bulguları birlikte değerlendirildiğinde, alerjen yönetiminin yiyecek içecek işletmelerinde çoğu zaman ideal uygulamalardan ziyade mevcut fiziksel imkânlar çerçevesinde uygulandığını, söz konusu yaklaşımların da işletme ölçeği ve yatırım maliyetleri ile yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Alerjen Yöntiminde İnsan Kaynağı ve Eğitim

Araştırma bulguları içerisinde % 75,0 ile en yüksek orana sahip olan insan kaynağı yetkinliği ve kurumsal öğrenme ana teması yiyecek içecek işletmelerinin alerjen yönetiminin başarılı olabilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında insan faktörünün belirleyici olduğunu göstermektedir. En yüksek orana sahip tema (%75), insan faktörünün belirleyiciliğini açıkça ortaya koymaktadır. Eğitim ve farkındalık eksikliği, alerjen yönetiminin en kritik zayıf noktalarından biridir.Bu bulgu, çalışanların bilgi düzeyinin yetersiz olduğunu ortaya koyan birçok çalışma ile paralellik göstermektedir (Ahuja ve Sicherer, 2007; Endres vd., 2020).

Önleyici eğitim ve müfredat temelli yetkinlik (%56,3) alt teması alerjen yönetiminin okullarda verilen eğitim ve farkındalık çalışmaları ile kamusal bir olgu olarak ele alınması gerektiğini göstermektedir. Benzer bir biçimde katılımcıların %50,0'si alerjen bilgisinin yasal ve kurumsal çerçevede sağlanan eğitimler ile sürekli güncellenmesi gereken mesleki bir yeterlilik olarak algılamaktadır. Bu kapsamda Endres ve arkadaşları (2020) ile Bailey ve arkadaşlarının (2014) yapmış olduğu araştırmalarda mutfak departmanında çalışan personelin gıda alerjisi bilgi düzeylerinin yeterli olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Yine Ahuja ve Sicherer'in (2007) farklı tür restoran çalışanları (yönetici, mutfak şefleri, mutfak personeli ve diğer çalışanlar) üzerine yaptığı araştırmada, çalışanların gıda alerjenleri konusundaki bilgi düzeylerinin yetersiz olduğunu sonucuna varmıştır. Bunların yanı sıra Kılınç (2022) da çalışmasında, mutfak ekibinin çapraz bulaşma ve olası alerji durumlarında müdahale konularındaki bilgilerinin artırılması gerektiğini öne sürmüştür. Söz konusu araştırma bulguları ve ilgili literatürde görüldüğü üzere eğitim ve farkındalık çalışmalarının artırılması, yiyecek içecek işletmelerinin alerjen yönetiminde dikkate alması gereken en kritik unsurlardan biridir. Risk algısı ve deneyim temelli öğrenme alt temaları ise sınırlı (%6,3) bir katılımcı oranına sahiptir. Bu durum bazı yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetimine ilişkin bilgi ve öğrenme süreçlerinin büyük oranda üst kademe mutfak yöneticileri düzeyinde ve formel yapılar içinde sınırlı kaldığını, buna karşın alt kademedeki personelin günlük mutfak pratiklerine söz konusu bilgilerin yeterince yansımadığı ve uygulama düzeyinde olası kopuklukların ortaya çıkabileceğini düşündürmektedir. Nitekim literatürdeki bazı çalışmalar, personelin alerjen yönetimi konusunda nesnel bilgi düzeyleri düşük olmasına rağmen kendilerine yüksek düzeyde güven duyduklarını göstermektedir (Dupuis vd., 2016; Wham ve Sharma, 2014). Bu durum alt kademede çalışan personelin risk algısının zayıfladığına işaret ederek çalışmanın bulgularını destekler niteliktedir.

Yönetişim, hesap verilebilirlik ve profesyonel standartlar (%37,5) ana teması araştırma katılımcıları tarafından görece daha düşük düzeyde dile getirilmiştir. Bu durum, alerjen yönetiminin işletmelerde henüz kurumsal bir yönetişim alanı olarak tam anlamıyla yapılandırılamadığını göstermektedir. Bu çerçevede katılımcılar tarafından dile getirilen zorunlu sertifikasyon (%12,5), yasal yaptırımlar (%6,3) ve uzmanlaşma ve çok disiplinli personel altyapısına (%18,8) ilişkin vurgular, yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin etkinliğinin artırtılabilmesi amacıyla merkezi otorite tarafından belirlenen standartlar, rehberler ve sertifikasyon sistemlerinin tutarlı bir biçimde uygulanması ve söz konusu uygulamaların etkin denetim mekanizmaları ile desteklenmesi gerektiğine işaret etmektedir. Literatürde de alerjen yönetiminin çoğu işletmede standartlaşmamış ve denetimden uzak bir yapı sergilediği belirtilmektedir (Soon ve Baines., 2013; Taylor ve Baumert, 2015).

Genel olarak alerjen risk yönetiminin işletmelerde eğitim ve altyapı odağında ele alındığı, buna karşılık risk algısı ve davranışsal dönüşümün alt kademedeki personele yayılımı ve yönetişim uygulamalarının sınırlı kaldığı görülmektedir. Söz konusu bulgular yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin pratikte önleyici tedbirler ve bireysel yetkinlikler üzerinden yürütüldüğüne dikkat çekerken kurumsal düzeyde ise heterojen bir yapının varlığına işaret etmektedir. Bu noktada elde edilen araştırma sonuçları, alerjen yönetiminde

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

özellikle insan kaynağı, altyapı ve kurumsal düzenlemeler arasındaki ilişkinin daha bütüncül bir şekilde ele alınması gerektiğini göstermektedir.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin derinlemesine incelenmesi amacıyla nitel araştırma yöntemleri ile gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular profesyonel mutfaklarda alerjen yönetiminin şeflerin bireysel bilgi ve tecrübelerinden ziyade, insan kaynağı, fiziksel altyapı, kurumsal öğrenme ve yönetişim mekanizmaları arasındaki etkileşimle şekillenen çok boyutlu bir risk yönetim alanı olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, alerjen yönetiminin yalnızca teknik bir gıda güvenliği uygulaması değil, aynı zamanda örgütsel bir süreç olduğunu vurgulayan önceki çalışmalarla paralellik göstermektedir (Soon ve Baines, 2013; Taylor ve Baumert, 2015). Ancak mevcut çalışmanın bulguları, literatürden farklı olarak, bu sürecin özellikle insan faktörü ve kurumsal koordinasyon eksiklikleri nedeniyle uygulama düzeyinde kırılganlaştığını ortaya koyarak alana özgün bir katkı sunmaktadır.

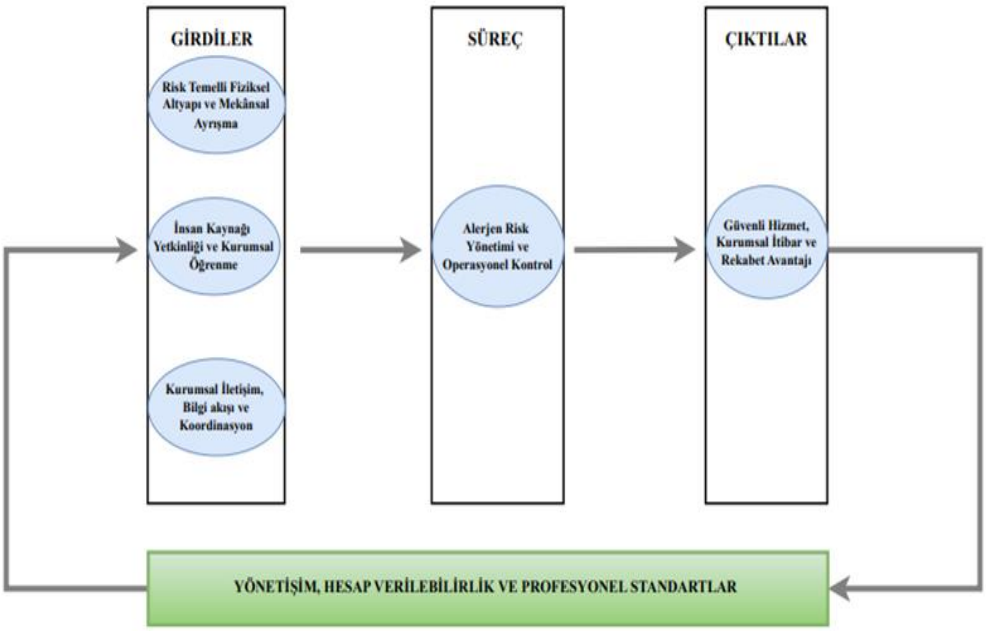
Bulgular yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin yaygın bir biçimde tanımlanmış politika ve prosedürler çerçevesinde ele alındığını, fakat ilgili politikaların günlük mutfak pratiklerine tutarlı ve bütüncül bir biçimde yansıtılmadığını ortaya koymaktadır. Bu durum, Ahuja ve Sicherer (2007) tarafından ortaya konulan "bilgi–uygulama boşluğu" bulgusunu destekler niteliktedir. Benzer şekilde Endres ve arkadaşlarının (2020), işletmelerde alerjen yönetimine ilişkin kurumsal farkındalığın artmasına rağmen uygulamada standartlaşma sorunlarının devam ettiğini belirtmektedir. Araştırma sonuçları insan faktörünün alerjen yönetiminde en belirleyici unsurlardan biri olduğunu açık bir şekilde ortaya koymaktadır. Çalışmaya katılan şeflerin büyük bir çoğunluğunun alerjen yönetimine ilişkin eğitim almalarına rağmen bilgi ve uygulama arasındaki boşluğun özellikle alt kademede çalışan personel düzeyinde belirginleştiği görülmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun eğitim almış olmasına rağmen bilgi ve uygulama arasındaki farkın devam etmesi, literatürde sıkça vurgulanan davranışsal risk ve güvenlik kültürü eksikliği ile örtüşmektedir (Radke vd., 2016; Young vd., 2019). Bu sonuçlar, alerjen yönetiminin işletmelerde çoğu zaman üst kademe yöneticilerin bilgisi ve inisiyatifiyle sınırlı kaldığını, buna rağmen yoğun iş temposu, zaman baskısı ve iletişim kopuklukları nedeniyle uygulama düzeyinde daha kırılgan bir yapı sergilediğini düşündürmektedir. Dolayısıyla yiyecek içecek işletmelerinde alerjen riskinin yalnızca teknik bilgi eksikliğiyle değil, risk algısı, davranışsal tutarlılık ve kurumsal güvenlik kültürüyle doğrudan ilişkili olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır.

Araştırmanın önemli bulgularından biri, işletmelerdeki fiziksel altyapı ve mekânsal ayrıştırma uygulamalarının alerjen yönetiminde öncelikli ve somut bir çözüm alanı olarak görülmesine rağmen, bu uygulamaların işletmenin ölçeği, yatırım kapasitesi ve maliyet öncelikleri ile sınırlı kalmasıdır. Özellikle glüten gibi yüksek riskli alerjen gruplarında tam izole bir üretim alanlarının yaygın olmaması, alerjen yönetiminin çoğunlukla ideal standartlardan ziyade mevcut koşullar çerçevesinde yürütüldüğünü göstermektedir. Söz konusu durum, yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin teknik bir gereklilik olmaktan öte stratejik bir yatırım ve yönetsel karar alanı olarak ele alınması gerektiğine dikkat çekmektedir. Çalışmada elde edilen bir başka önemli bulgu ise, alerjen yönetiminin sadece işletme içi süreçler ile sınırlı olmadığını, misafir davranışları ve risk iletişimi ile de doğrudan bağlantılı olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle müşteriler tarafından alerjinin bildirilmemesi, alerji-tercih kavramlarının karıştırılması ve alerji şiddetine ilişkin bilgi eksiklikleri gibi durumlar mutfak personelinin, risk değerlendirme sürecini zorlaştırmakta ve güvenli hizmet sunumunu tehdit etmektedir. Bu kapsamda alerjen yönetimi, yalnızca bir işletme sorumluluğu olmanın ötesinde işletme ve misafir arasında karşılıklı farkındalık ve iletişim gerektiren bir güvenlik alanı olarak değerlendirilmektedir.

Araştırmanın dikkat çeken sonuçlarından biri de, iletişim ve bilgi aktarım süreçlerinin büyük ölçüde sözlü, deneyime dayalı ve anlık pratikler üzerinden yürütülmesidir. Servis öncesi brifingler, doğrudan şef ve misafir iletişimi gibi uygulamalar önemli güvenlik mekanizmaları olmakla birlikte, bu uygulamaların kişiye bağlı ve sürdürülebilirliğinin sınırlı pratikler olduğu görülmektedir. İşletmelerde yazılı dokümantasyon, dijital bilgilendirme ve görsel işaretleme gibi sistematik araçların destekleyici bir rol üstlendiği, buna rağmen henüz proaktif ve standartlaştırılmış bir alerjen yönetim sistemine dönüşmediği açık bir şekilde görülmektedir. Son olarak araştırma bulguları yönetişim, hesap verilebilirlik ve profesyonel standartlar boyutunun alerjen yönetiminde diğer alanlara göre daha zayıf kaldığını göstermektedir. Zorunlu sertifikasyon yasal yaptırımlar ve uzmanlaşmış personel yapıları katılımcılar tarafından sınırlı düzeyde dile getirilmiştir. Bu durum alerjen yönetim sürecinin işletmelerde henüz tam anlamıyla kurumsal bir yönetişim alanı olarak yapılandırılmadığı sonucunu ortaya koymaktadır. Hâlbuki alerjen yönetimi, sadece bireysel sorumluluklara dayalı bir uygulama alanı değil, denetlenebilir, ölçülebilir ve sürekli geliştirilmesi gereken kurumsal bir süreçtir.

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Genel itibari ile söz konusu araştırma profesyonel mutfaklarda alerjen yönetiminin eğitim, altyapı, iletişim, risk algısı ve yönetişim boyutlarında bütüncül bir yaklaşımla ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır. Çalışmada elde edilen bulgular, alerjen yönetiminin yalnızca gıda güvenliği uygulamalarının ötesinde, hizmet kalitesi, kurumsal itibar ve rekabet avantajı yaratan stratejik bir unsur olarak değerlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Bu yönüyle söz konusu çalışma alerjen yönetimine ilişkin mevcut literatüre uygulama temelli, bağlamsal ve çok aktörlü bir bakış açısı sunarak önemli bir katkı sunmaktadır. Bu bağlamda litaratür ve araştırmadan elde edilen veriler yiyecek içecek işletmelerinde alerjen yönetiminin bir süreç olduğunu göstermektedir. Bu amaçla söz konusu olgunun daha iyi anlaşılabilmesi adına ilgili literatür ve çalışma verilerinden elde edilen Şekil 1 yiyecek işletmelerinde alerjen yönetim sürecini ele almaktadır.



Şekil 1. *Yiyecek İşletmelerinde Alerjen Yönetim Süreci*

Kaynak: *Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.*

Şekil 1, profesyonel mutfaklardaki alerjen yönetiminin girdi-süreç-çıktı mantığı çerçeveside ele alınarak yönetişim ve hesap verilebilirlik geri beslemeli bir sistem olarak ele alınabileceğini göstermektedir. Model, profesyonel mutfaklarda alerjen yönetiminin yalnızca operasyonel bir uygulama alanı olmadığı, kurumsal yapı, insan kaynağı ve iletişim gibi unsurların etkileşim içerisinde olduğu bütüncül bir risk yönetim süreci olarak ele alınması gerektiğine dikkat çekmektedir. Bu bağlamda girdiler bölümüde yer alan bileşenler aslında alerjen yönetim sürecinin temel yapı taşlarını oluşturmaktadır. Söz konusu bölümde yer alan "risk temelli fiziksel alt yapı ve mekânsal ayrıştırma" profesyonel mutfaklarda alerjen riskinin kontrol edilebilir hale gelmesini sağlayabilecek yapısal koşulları ifade etmektedir. "İnsan kaynağı yetkinliği ve kurumsal öğrenme", personelin alerjen bilgi düzeyi, risk algısı ve davranışsal tutarlılığını kapsayan ve sürecin insana bağlı yönünü ifade etmektedir. "Kurumsal iletişim, bilgi akışı ve koordinasyon" ise misafir karşılama ve rezervasyon başta olmak üzere mutfak, servis ve misafir arasındaki bilgi akışının sürekliliğini ve doğruluğunu sağlayan önemli bir unsur olarak konumlandırılmaktadır. İlgili girdiler modelin merkezinde yer alan ve süreç bileşeni olan " Alerjen risk yönetimi ve kontrol" aşamasına doğrudan etki etmektedir.

Modelin bu aşaması; çapraz bulaşmanın önlenmesi, alerjen riski taşıyan ve taşımayan ürünlerin ayrılması, üretim ve servis uygulamaları ile hijyen kontrolleri gibi günlük mutfak-servis pratiklerini kapsamaktadır. Aslında bu aşama modelin girdiler bölümünde yer alan unsurların somut uygulamalara dönüştüğü ve alerjen riskinin fiilen yönetildiği alanı temsil etmektedir. Sürecin sonundaki çıktılar bölümü ise, işletme düzeyindeki stratejik sonuçları gösermektedir. "Güvenli hizmet sunumu" alerjen risk yönetiminin kontrol altına alınmasındaki temel gayeyi ifade ederken, "kurumsal itibar ve rekabet avantajı" da alerjen yönetiminin yalnızca gıda güvenliği prosedürü olmanın ötesinde hizmet kalitesi, işletme performansı ve işletme imajı gibi bileşenler üzerinde de belirleyici bir unsur olduğunu göstermektedir. Modelin alt

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

bölümünde yer alan ve tüm süreci çevreleyen "yönetişim, hesap verilebilirlik ve profesyonel satndartlar" boyutu ise sürecin işlevselliğini ve sürdürülebilirliğini sağlayan üst çerçeveyi oluşturmaktadır. Söz konusu boyut, sertifikasyon, etkin denetim mekanizmaları, yasal sorumluluklar ve profesyonel standartlar aracılığı ile hem girdileri hem de süreçleri sürekli olarak yeniden düzenleyen bir geri bildirim mekanizması şeklinde işlev görmektedir. Bu haliyle model profesyonel mutfaklardaki alerjen yönetim sürecini doğrusal bir uygulama alanı olmak yerine, kurumsal öğrenme ve yönetişim ile desteklenen dinamik bir sistem olarak ele almaktadır.

Öneriler

- Alerjen yönetimi, sözlü ve deneyime dayalı uygulamaların ötesine geçirilerek yazılı dokümantasyon, dijital bilgilendirme ve görsel işaretleme araçlarıyla desteklenen kurumsal bir sisteme dönüştürülmelidir.
- Servis öncesi brifingler, doğrudan iletişim ve kontrol süreçleri kişilere bağlı olmaktan çıkarılarak standartlaştırılmalı, denetlenebilir ve sürdürülebilir bir yapı oluşturulmalıdır.
- Alerjen yönetimi, yalnızca gıda güvenliği kapsamında değil; hizmet kalitesi, kurumsal itibar ve rekabet avantajı sağlayan stratejik bir yönetişim alanı olarak ele alınmalıdır.
- Uzmanlaşmış personel istihdamı artırılmalı, çalışanlar sürekli eğitimlerle desteklenerek risk algısı ve ortak sorumluluk bilinci güçlendirilmelidir.
- Zorunlu sertifikasyon süreçleri ve yasal yaptırımlar etkin biçimde uygulanarak profesyonel standartların işletmeler genelinde yaygınlaşması sağlanmalıdır.
- Şefler, çalışanlar, yöneticiler ve misafirleri kapsayan; literatürle uyumlu, uygulama temelli ve çok aktörlü bir alerjen yönetim modeli kurumsal kültüre entegre edilmelidir.
- Gelecek araştırmacılar için hem nitel hem de nicel yöntemlerin birlikte kullanıldığı karma araştırmalar yapılıp; gözlem, yerinde inceleme verileri çalışmalara dahil edilmelidir.
- Gelecekte yapılacak araştırmaların sadece şefler özelinde sınırlandırılmaması, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan diğer personelin (Servis, gıda mühendisi, yönetici vb.) çalışma kapsamına dahil edilmesi bütüncül veri çeşitliliğine katkı sağlayacaktır.

Etik Beyan

"Profesyonel Mutfaklarda Gıda Alerjenlerinin Yönetimi: Şeflerin Bilgi Düzeyi, Deneyimleri ve Çözüm Stratejileri Üzerine Nitel Bir Araştırma" başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir. Gerekli olan etik kurul izinleri Düzce Üniversitesi, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'nun 04.09.2025 onay tarihli ve 2025/409 karar sayılı toplantısında alınmıştır.

Ethical Declaration

During the writing process of the study "*Assessing the Influence of Energy Efficiency Guide Label on Consumers' Purchasing Decisions for Household Refrigerating Appliances*" scientific rules, ethical and citation rules were followed. No falsification was made on the collected data and this study was not sent to any other academic publication medium for evaluation. In addition, permission was obtained from the Düzce University Committee on Research and Publication Ethics (Date: 04/09/2025 and Decision no: 2025/409) to conduct the research.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Yazarların çalışmadaki katkı oranları eşittir.

Statement of Contribution Rate of Researchers

The contribution rates of the authors in the study are equal.

Çatışma Beyanı

Çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması söz konusu değildir.

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Declaration of Conflict

There is no potential conflict of interest in the study.

Finansman

Bu çalışma için herhangi bir kurum veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Funding

No funding was received from any institution or organization for this study.

Yapay Zeka ve Türleri Kullanım Beyanı

Bu makalenin yazımında etik kurallara uygun olarak yapay zeka ve türlerinden faydalanılmıştır. *Scite* ve *Chatgbt* adlı yapay zeka araçları: Literatür Tarama Desteği; Görsel Optimizasyon için kullanıldığını beyan ederiz.

Statement of Use for Artificial Intelligence and Its Types

Artificial intelligence and its various types were utilized in the writing of this article in accordance with ethical guidelines. We hereby declare that the artificial intelligence tool(s) named *Scite* ve *Chatgbt* were used for: Literature Review Support and Visual Optimization.

Veri Paylaşım Beyanı

Bu çalışmanın verilerini bulguların doğrulanması amacıyla makul bir talep üzerine "etik ilkeler ve yayın politikası"nın ilgili kısmında belirtilen şartlara göre paylaşabileceğimizi beyan ederiz.

Data Sharing Statement

We declare that, upon reasonable request for the purpose of verifying the findings, we can share the data of this study according to the conditions specified in the relevant section of the "ethical principles and publication policy".

Kaynakça

Ahuja, R., ve Sicherer, S. H. (2007). Food allergy management from the perspective of restaurant and food establishment personnel. *Annals of Allergy, Asthma and Immunology*, 98(4), 344-348. https://doi.org/10.1016/S1081-1206(10)60880-0.

Akay, E., ve Yılmaz, İ. (2020). Yeni etiketleme yönetmeliğine göre alerjen gıdalar ve sağlık etkileri. *Istanbul Gelisim University Journal of Health Sciences*, (12), 443-459. https://doi.org/10.38079/igusabder.741538

Albayrak, R., ve Korkmaz, M. (2022). Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin gıda alerjileri uygulamaları kapsamında incelenmesi. *Journal of gastronomy, hospitality and travel*, *5*(1), 118-132. http://doi.org/10.33083/joghat.2022.118

Anagnostou, K., Stiefel, G., Brough, H., du Toit, G., Lack, G., ve Fox, A. T. (2015). Active management of food allergy: an emerging concept. *Archives of disease in childhood*, *100*(4), 386-390. https://doi.org/10.1136/archdischild-2014-306278

Ariyo, O., Khoury, A. J., Smith, M. G., Leinaar, E., Odebunmi, O. O., Slawson, D. L., ve Hale, N. L. (2021). From training to implementation: Improving contraceptive practices in South Carolina. *Contraception,* 104(2), 155–158. https://doi.org/10.1016/j.contraception.2021.04.016.

Bailey, S., Albardiaz, R., Frew, A. J., ve Smith, H. (2011). Restaurant staff's knowledge of anaphylaxis and dietary care of people with allergies. *Clinical & Experimental Allergy*, *41*(5), 713-717. https://doi.org/10.1111/j.1365-2222.2011.03748.x

Bailey, S., Kindratt, T. B., Smith, H., ve Reading, D. (2014). Food allergy training event for restaurant staff; A pilot evaluation. *Clinical and Translational Allergy*, 4(26), 1-4. http://doi.org/10.1186/2045-7022-4-26

Bartha, I., Almulhem, N., ve Santos, A. F. (2024). Feast for thought: A comprehensive review of food allergy 2021-2023. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, *153*(3), 576-594. https://doi.org/10.1016/j.jaci.2023.11.918

Birdir, K., ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, *3*(2), 57-68.

Borchgrevink, C., , Elsworth,J. , Taylor,S., ve Christensen,K. (2009). Food intolerances, food allergies and Restaurants. *Journal of Culinary Science&Technology*, 7(4), 259-284, https://doi.org/10.1080/15428050903572672

Boyd, M. (2018). Serving up allergy labeling: mitigating food allergen risks in restaurants. *Or. L. Rev.*, *97*, 109.

Braun, V., veClarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*, *3*(2), 77-101.

Cavanagh, S. (1997). Content analysis: concepts, methods and applications. *Nurse researcher*, *4*(3), 5-16.

Choi, J., ve Zhao, J. (2010). Factors influencing restaurant selection in South Florida: Is health issue one of the factors influencing consumers' behavior When selecting a restaurant?. *Journal of Food Service Business Research*, 13 (3), 237-251. https://doi.org/10.1080/15378020.2010.500254

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Creswell, J.W. (2016). *Araştırma Deseni, Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları*. (Çev. Selçuk Beşir Demir). Ankara: Eğiten Kitap Yayıncılık.

Creswell, J. W., ve Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.

Çetin, K. (2025). Geleceğin şef adaylarının gıda alerjisi bilgi, tutum ve uygulamalarının değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 8(3), 916-927*. http://doi.org/10.33083/joghat.2025.534

Dupuis, R., Meisel, Z., Grande, D., Strupp, E., Kounaves, S., Graves, A., ... ve Cannuscio, C. C. (2016). Food allergy management among restaurant workers in a large US city. *Food Control*, *63*, 147-157. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.11.026

Endres, B., Endres, R., ve Nizic, M. K. (2020). Restaurant disclosure of food allergens: Analysis and economic implications. *SSRN Electronic Journal,* 21(2), 202-215. http://doi.org/10.1177/1467358420977576

FARRP. (2025). Food Allergy Research & Resource Program, https://farrp.unl.edu/farrp-resources/general-information-food-allergies-sensitivities/food-allergy/ (Erişim Tarihi: 28.09.2025).

Furlong, T. J., McMorris, M. S., ve Greenhawt, M. J. (2008). Self-reported allergic reactions to peanuts and tree nuts occurring in restaurants and food service establishments. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, *121*(2), S248. http://doi.org/10.1016/j.jaci.2007.12.981

Giannetti, A., Ruggi, A., Ricci, G., Giannì, G., ve Caffarelli, C. (2023). Natural history of hazelnut allergy and current approach to its diagnosis and treatment. Children, 10(3), 585.

Hund, S. K., Sampath, V., Zhou, X., Thai, B., Desai, K., ve Nadeau, K. C. (2025). Scientific developments in understanding food allergy prevention, diagnosis, and treatment. *Frontiers in Immunology*, *16*, 1572283. https://doi.org/10.3389/fimmu.2025.1572283

Kılınç, A. (2022). *Konaklama işletmelerinde mutfak çalışanlarının gıda alerjisi bilgi düzeyleri, tutumları ve davranışları üzerine bir araştırma* [Yüksek lisans tezi]. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Knoblaugh, K. N. (2009). Prevalence of exposure to hidden/undeclared wheat. *Journal of Foodservice Business Research*, *12*(2), 120-133. https://doi.org/10.1080/15378020902910439

Koefoed, H. J. L., Zwitserloot, A. M., Vonk, J. M., ve Koppelman, G. H. (2021). Asthma, bronchial hyperresponsiveness, allergy and lung function development until early adulthood: A systematic literature review. *Pediatric Allergy and Immunology*, *32*(6), 1238-1254. https://doi.org/10.1111/pai.13516

Kwon, J., ve Lee, Y.M. (2012). Exploration of past experiences, attitudes and preventive behaviors of consumers with food allergies about dining out: A focus group study. *Food Protection Trends*, 32(12), 736-746.

Lee, Y. M., ve Sozen, E. (2018). Who knows more about food allergies–restaurant managerial staff or employees?. *British food journal*, *120*(4), 876-890. https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2017-0387

Leftwich, J., Barnett, J., Muncer, K., Shepherd, R., Raats, M.M., Gowland, M.H.M., ve Lucas. J.S. (2011). The challenges for nutallergic consumers of eating out. *Clinical and Experimental Allergy,* 41, 1-7. https://doi.org/10.1111/j.1365-2222.2010.03649.x

Madsen, C. B., Hattersley, S., Buck, J., Gendel, S. M., Houben, G. F., Hourihane, J. B., ... ve Crevel, R. W. R. (2009). Approaches to risk assessment in food allergy: report from a workshop "developing a framework for assessing the risk from allergenic foods". *Food and Chemical Toxicology*, *47*(2), 480-489. https://doi.org/10.1016/j.fct.2008.12.001

McAdams, B., Deng, A., ve MacLaurin, T. (2018). Food allergy knowledge, attitudes, and resources of restaurant employees. *British Food Journal*, *120*(11), 2681-2694. https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2018-0028

Merriam S. B., ve Tisdell S. J. (2016). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (4th ed.). Jossey-Bass.

Neuman, L. W. (2014). *Social Research Methods: Qualitative And Quantitative Approaches* (7th Ed.). Essex: Pearson Education Limited.

Nwaru, B. I., Hickstein, L., Panesar, S. S., Roberts, G., Muraro, A., Sheikh, A., ve EAACI Food Allergy and Anaphylaxis Guidelines Group. (2014). Prevalence of common food allergies in Europe: a systematic review and meta-analysis. *Allergy*, *69*(8), 992-1007. https://doi.org/10.1111/all.12423

Oriel, R. C., Waqar, O., Sharma, H. P., Casale, T. B., ve Wang, J. (2021). Characteristics of food allergic reactions in United States restaurants. *The Journal of Allergy and Clinical Immunology: In Practice*, *9*(4), 1675-1682. https://doi.org/10.1016/j.jaip.2020.12.018

Ottenbacher, M. C., ve Harrington, R. J. (2013). A case study of a culinary tourism campaign in Germany: Implications for strategy making and successful implementation. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, *37*(1), 3-28. https://doi.org/10.1177/1096348011413593

Patton, M. Q. (2015*). Qualitative Research and Evaluation methods* (4th ed.), Thousand Oaks; London.

Phillips, P. P., ve Stawarski, C. A. (2008). *Data collection: Planning for and collecting all types of data*. John Wiley & Sons.

Pratten, J., ve Towers, N. (2004). Food allergies and the UK catering industry: a study of the training needs for the industry to serve those with food allergies. *Journal of European Industrial Training*, *28*(6), 490-498. https://doi.org/10.1108/03090590410542710

Radke, T.J., Brown, L.G., Hoover, E.R., Faw, B.V., Reimann, D., Wong, M.R., Nicholas, D., Barkley, J., ve Ripley, D. (2016), "Food allergy knowledge and attitudes of restaurant managers and staff: an EHS-net study", *Journal of Food Protection*, 79 (9), 1588-1598. https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-16-085

Smith, M. (2003). *Research methods in accounting*. London: Sage Publications.

Soon, J. M., ve Baines, R. (2013). *Managing food safety risks in the agri-food industries*. CRC Press.

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

Surr, C. A., Parveen, S., Smith, S. J., Drury, M., Sass, C., Burden, S., ve Oyebode, J. (2020). The barriers and facilitators to implementing dementia education and training in health and social care services: a mixedmethods study. *BMC Health Services Research*, 20(1). https://doi.org/10.1186/s12913-020-05382-4.

Tan, L., Ni, Y., Xie, Y., Zhang, W., Zhao, J., Xiao, Q., ... ve Xu, B. (2024). Next-generation meat preservation: integrating nano-natural substances to tackle hurdles and opportunities. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *64*(33), 12720-12743. https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2256013

Tarım ve Orman Bakanlığı, (2020). Erişim Adresi: https://www.tarimorman.gov.tr/Konu/2023/Toplu_Tuketim_Yerlerinde_Alerjen_Bildirimi (Erişim Tarihi: 24.09.2025).

Tatlı, M., ve Akoğlu, A. (2020). Food Allergy Knowledge, Attitude and Practices of Restaurant Employees in İstanbul, Turkey. *Akademik Gıda*, 18(2), 125-134. https://doi.org/10.24323/akademik-gida.758812.

Tavşancıl, E., ve Aslan, A. E. (2001). *İçerik Analizi ve Uygulama Örnekleri*. Epsilon Yayınevi.

Taylor, S. L., ve Baumert, J. L. (2015). Worldwide food allergy labeling and detection of allergens in processed foods. *Chem Immunol Allergy*, *101*, 227-34. https://doi.org/10.1159/000373910

Tekiner, İ. H., Ay, M., ve Mutlu, H. (2020). Bir gıda güvenliği ve sağlık sorunu: balık ve balık ürünleri kaynaklı alerjenler. *Aydın Gastronomy*, *4*(1), 1-9.

Trogen, B., Jacobs, S., ve Nowak-Wegrzyn, A. (2022). Early introduction of allergenic foods and the prevention of food allergy. *Nutrients*, *14*(13), 2565. https://doi.org/10.3390/nu14132565

Verissimo, M. (2024). Modül 4: Alerjen Yönetimi. Portucalense Üniversitesi, Erasmus+ KA220-HED Projesi. Erişim Adresi: https://saglikbilimleri.medeniyet.edu.tr/documents/saglikbilimleri/Duyuru/modul-4-alerjen-yonetm_15_11_2024.pdf (Erişim Tarihi: 21.09.2025).

Wen, H., ve Kwon, J. (2016). Food allergy risk communication in restaurants. *Food Protection Trends*, *36*(5), 372-383.

Wen, H., ve Kwon, J. (2019). Food allergy information sharing and communication strategies in full-service restaurants in the US. *Journal of Food service Business Research*, 22(1), 50-65. https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1546074

Wham, C.A., ve Sharma, K.M. (2014), "Knowledge of café and restaurant managers to provide a safe meal to food allergic consumers", *Nutrition & Dietetics*, 71 (4), 265-269. https://doi.org/10.1111/1747-0080.12104

Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2016) *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (Genişletilmiş 10. Baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, S. (2010). *Türkiye'de uygulanan gida güvenlik sistemleri ve kontrol yöntemleri.* (Yüksek lisans Tezi). Bursa Uludağ Üniversitesi, Türkiye.

Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications* (6th ed.) Publications, Inc. Sage

Young, I., Thaivalappil, A., Waddell, L., Meldrum, R., ve Greig, J. (2019). Psychosocial and organizational determinants of safe food handling at retail and food service establishments: a systematic review and meta-analysis. *International journal of environmental health research*, *29*(4), 371-386. https://doi.org/10.1080/09603123.2018.1544611

EXTENDED ABSTRACT

Food allergies have emerged as a major public health concern worldwide, affecting millions of individuals and creating serious risks within food service environments. According to global estimates, food allergies impact both children and adults and may lead to severe, potentially life-threatening reactions such as anaphylaxis (Bartha et al., 2024; Giannetti et al., 2023). In professional kitchens, where production intensity, time pressure, and human interaction are high, food allergen management becomes a critical component of food safety as well as a strategic issue related to legal liability, service quality, corporate reputation, and competitive advantage (Verissimo, 2024; Boyd, 2018). Within this complex operational setting, chefs play a central role in translating allergen-related knowledge, regulations, and policies into daily practices. However, despite increasing regulatory frameworks and awareness initiatives, qualitative research focusing on chefs' lived experiences and operational strategies remains limited. The purpose of this study is to explore chefs' knowledge levels, experiences, and solution strategies regarding food allergen management in professional kitchens. The study seeks to answer how chefs perceive allergen-related risks, what challenges they encounter in practice, and which strategies they develop to manage these risks effectively. Existing literature on food allergen management has predominantly emphasized legislation, labeling requirements, and technical control measures (Akay & Yılmaz, 2020; Wen & Kwon, 2016). While these studies provide valuable regulatory insights, they often overlook the experiential and organizational dimensions of allergen management. By adopting a qualitative approach, this research aims to fill this gap and offer a practice-oriented, context-specific contribution. The study was conducted using a qualitative research design grounded in an interpretive paradigm and a case study approach (Creswell & Poth, 2018; Yin, 2018). Purposeful and criterion-based sampling methods were employed to ensure that participants possessed substantial professional experience and decision-making responsibility in kitchen operations (Patton, 2015). The study sample consisted of 16 chefs working in hotels, restaurants, and catering establishments located in İstanbul, Ankara, Antalya, and Muğla. All participants had at least ten years of professional kitchen experience and held positions such as executive chef, executive sous chef, kitchen director, or senior management roles. Data were collected through face-to-face semi-structured in-depth interviews conducted

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

between September and October 2025. Each interview lasted approximately 30–35 minutes and was audio-recorded with participants' consent. Ethical approval for the study was obtained prior to data collection. Data analysis was carried out using thematic analysis following the six-phase framework proposed by Braun and Clarke (2006), supported by principles of content analysis (Tavşancıl & Aslan, 2001). The analysis process involved repeated reading of interview transcripts, initial coding, theme development, and continuous comparison to ensure analytical rigor and internal consistency. The findings reveal that most chefs had received some form of allergen management training; however, the absence of a standardized and continuous education system resulted in variations in knowledge levels and practical competence. Similar to previous studies, chefs acknowledged that allergen management is a dynamic field requiring continuous learning and updating (Bailey et al., 2014; Endres et al., 2020). One of the most prominent challenges identified was related to human factors and internal communication. Insufficient staff awareness, underestimation of cross-contamination risks, coordination problems during peak service hours, and communication gaps between kitchen and service staff were frequently emphasized. These findings support earlier research highlighting the critical role of staff knowledge and communication in allergen risk prevention (Ahuja & Sicherer, 2007; Radke et al., 2016). Structural, infrastructural, and logistical constraints also emerged as major challenges. Many chefs reported the lack of fully segregated preparation areas, particularly for gluten-free production, which significantly increases cross-contamination risk. In addition, uncertainties related to ingredient content, supplier information, and menu development limitations were identified as systemic issues extending beyond the kitchen itself. These findings align with studies emphasizing supply-chain-related allergen risks and infrastructural limitations in food service operations (Tatlı & Akoğlu, 2020; Wen & Kwon, 2016). Guest-related challenges constituted another critical dimension of allergen management. Chefs frequently encountered situations in which guests failed to declare their allergies, confused allergies with dietary preferences, or lacked adequate knowledge about the severity of their condition. Similar findings have been reported in international studies, which identify undeclared allergies as one of the highest-risk factors in restaurant-related allergic reactions (Furlong et al., 2008; Leftwich et al., 2011). To manage these risks, chefs reported using a combination of formal and informal strategies, including pre-service briefings, direct chef–guest communication, written allergen documentation, digital notifications, physical segregation practices, color-coded equipment, menu labeling, and enhanced sanitation procedures. However, the findings indicate that many of these practices remain reactive, experience-based, and highly dependent on individual initiative rather than being embedded in standardized and institutionalized systems. Governance mechanisms such as mandatory certification, formal accountability frameworks, and regulatory enforcement were mentioned less frequently, suggesting that allergen management has not yet fully evolved into a structured governance domain within many professional kitchens. Similar concerns regarding the lack of standardized allergen management systems have been raised in previous studies (Dupuis et al., 2016; Borchgrevink et al., 2009). In conclusion, this study demonstrates that food allergen management in professional kitchens should be approached as a holistic and multidimensional risk management process encompassing human resources, physical infrastructure, communication systems, consumer behavior, and governance mechanisms. Beyond its role in food safety, effective allergen management contributes to service quality, customer trust, corporate reputation, and long-term competitive advantage (Lee & Sözen, 2018; McAdams et al., 2018). By providing an in-depth qualitative insight into chefs' perspectives and practices, this study offers a context-sensitive and application-based contribution to the literature and provides practical implications for policymakers, educators, and food service managers aiming to strengthen allergen management systems in professional kitchens.

Bu eser CC BY-NC-ND 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.