

Türkiye Klinikleri

# BESLENME VE DİYETETİK

ÖZEL

Cilt Vol 2 Sayı No 3 Yıl Year 2016

## TOPLU BESLENMEDE GIDA, SAĞLIK VE SEKTÖR İLİŞKİSİ

### İÇİNDEKİLER CONTENTS

#### Sayı Editöründen

Funda Pınar ÇAKIROĞLU  
Saniye BİLİCİ

- 1 **Hijyenik Mutfak Tasarımı ve Modernizasyonu**  
Hygienic Kitchen Design and Modernization  
*Nezih MÜFTÜGİL*
- 7 **Tedarik Zincirinde Biyojen Aminlerin Varlığı ve Kontrolü**  
Assetment and Control of Biogenic Amines in the Supply Chain  
*Büşra AYHAN, Saniye BİLİCİ*
- 14 **Yeni Üretim Tekniklerinin Mikrobiyolojik ve Duyusal Kalite Açısından Değerlendirilmesi**  
Microbiological and Sensory Quality Assessment in Ready-Prepared Systems  
*Hande MORTAŞ, Nevin ŞANLIER*
- 21 **Gıda Kayıpları ve Atık Yönetimi**  
Food Losses and Waste Management  
*Ayşe Nur SONGÜR, Funda Pınar ÇAKIROĞLU*
- 27 **Özel Grplarda Menü Yönetimi ve Denetiminde Güncel Eğilimler**  
Current Trends in Menu Management and Audit for Special Groups  
*Dilek ONGAN*
- 33 **Hastane Malnütrisyonunun Önlenmesinde Yemek Hizmetlerinin Rolü**  
The Role of Food Services in Prevention of Hospital Malnutrition  
*Gamze AKBULUT, Birsen YILMAZ*

- 40 **Toplu Beslenme Hizmetlerinde Tüketicilerin Memnuniyeti**  
Customer Satisfaction in Catering Systems  
*Aslı UÇAR*
- 47 **Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar ve Gıda Zehirlenmeleri**  
Foodborne Infections and Intoxications  
*Muhittin TAYFUR*
- 52 **Gıda ile Temas Eden Malzemeler ve Sağlık**  
Food Contact Materials and Health  
*Elif İNAN EROĞLU, Aylin AYAZ*
- 58 **Hastane Mutfak ve Yemekhanelerde Gıda Güvenliği Uygulamaları**  
Food Safety Practices in Hospital Settings  
*Derya DİKMEN*
- 63 **Deterjanlar ve Dezenfektanlar: Etki Mekanizmaları, Kullanım Alanları ve Sağlık Etkileri**  
Detergents and Disinfectants: Effect Mechanisms, Usage and Health Effects  
*M. Merve TENGİLİMÖĞLU METİN, Mevlüde KIZIL*
- 69 **Toplu Beslenme Hizmetlerinde Kalite Yönetimi ve Akreditasyon Uygulamaları**  
Quality Management and Accreditation in Food Service  
*Aydan ERCAN*
- 77 **Mutfak ve Yemekhanelerde İş Sağlığı ve Güvenliği Uygulamaları**  
Occupational Health and Safety Practices in Kitchens and Dining Halls  
*Mehmet Erdem ALAGÜNEY, Ali Naci YILDIZ, Özlem KAR KURT*
- 85 **Toplu Beslenme Hizmetlerinde Acil Durumlar: Hazırlık, Müdahale ve Kriz Yönetimi**  
Emergencies in Institutional Food Services: Preparation, Response and Crisis Management  
*Saniye BİLİCİ, Hande MORTAŞ*
- 92 **Toplu Beslenme Hizmetlerinde Sağlığın Geliştirilmesine Yönelik Ulusal ve Uluslararası Yaklaşımların Değerlendirilmesi: Bazı Kurum ve Ülke Örnekleri**  
Institutional Nutrition Services in Assessing Some National and International Health Promotion Approaches: Some Institutional and Country Examples  
*Nazan YARDIM, Duygu ÜNAL*
- 101 **Hizmet Alımlarında İhale Yönetimi**  
Tender Management in Procurement Services  
*Bülent MARANCI*