**Sayın Refik ÖZEN,**

**Bursa Milletvekili**

GIDA, her yönüyle bilimin ışığında ve toplumsal çıkarlar zemininde değerlendirilmesi gereken, çok katmanlı yapısıyla da multidisipliner yaklaşımı zorunlu kılan, gerek bugün gerekse orta ve uzun vadede her yönüyle ciddi organizasyon, planlama, iş birliği gerektiren ve stratejik önem arz eden bir alandır.

Bu çerçevede temel bir insan hakkı olarak her bireyin güvenilir gıdaya yeterli biçimde erişiminin sağlanmasına yönelik yapılacak her seviyedeki çalışmada ve GIDA politikalarının geliştirilmesinde, TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI’nın dahil olması, mühendislik bilgi ve birikiminin sağlayacağı faydalardan toplumun yararlandırılması anlamına gelecektir.

GIDA GÜVENLİĞİ ve TOPLUM SAĞLIĞI adına Meslek Odamızın, Bakanlığımızla, Belediyelerimizle her zaman iş birliği içinde olmak istediğine bir kez daha vurgu yaparak, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak görüş ve önerilerimizden oluşan raporumuzu bilgilerinize sunarız.

Saygılarımızla,

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Yönetim Kurulu

**ÖNERİ 1**

**YETKİLENDİRİLMİŞ GIDA DANIŞMANLIĞI SİSTEMİ PROJESİ**

**Gerekçe**

Gıda işletmelerinin öncelikli sorumluluğu güvenilir gıda arzını sağlamaktır. Toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi, diğer koruyucu hekimlik uygulamalarının yanı sıra ve öncelikli olarak Gıda Güvenliğinin sağlanması ile mümkün olabilecektir.
Gıdaların bir uzman varlığında üretilmesi, farkındalığın son derece düşük olduğu bu sektörde gıda katkı maddelerinin usulüne uygun olarak kullanımı, hijyen, taklit-tağşiş gibi birçok konuda önemli sorunları olan ülkemiz açısından bir ihtiyaç olarak görülmektedir. Bu çerçevede gıda sanayinde ‘uzman’ istihdamı devlet tarafından teşvik edilmelidir.

2010 yılında çıkarılan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem kanunu ile gıda sanayinde mühendis istihdamı istisna düzeyine geriletilmiştir. Oysa üretimde mühendis varlığının gerek verimlilik ve gerekse sağlıklı gıda tüketimine katkısı tartışılmazdır.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın 29.02.2024 verilerine göre onay kapsamında işletme sayısı 13.020, kayıt altına alınmış gıda üretim işletme sayısı 83.200, gıda satış yeri sayısı 343.174, toplu tüketim yeri sayısı 281.889 olmak üzere toplam 721.283 adet gıda işletmesi bulunmaktadır.

Gıda sektöründe faaliyet gösteren büyük ölçekli işletmeler, güçlü sermaye yapıları ve yüksek pazar payları ile kendi uzman kadrolarını oluşturabilmekte ve bu yapılarını sürdürülebilmektedirler. Ülkemizde gıda işletmelerinin sayıca çoğunluğunu oluşturan küçük ve orta ölçekli işletmelerde (KOBİ) ise durum farklılaşmakta, zayıf finansal ve teknik alt yapıya sahip olan birçok küçük ve orta ölçekli işletmede**,** gıda güvenliğini ciddi düzeyde riske edebilen sonuçlar ortaya çıkabilmektedir.

Meslek Oda’mızın “**Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi**” Projesi (\*), hem ekonomik anlamda mühendis maaşını ödemekte zorlanan küçük ve orta ölçekli gıda işletmelerini minimum maliyetlerle mühendis hizmeti ile buluşturacak ve bu sayede güvenli gıda üretimine ve dolayısıyla kamu sağlığının korunmasına destek olacak hem de meslektaşlarımıza istihdam alanı yaratacaktır. Hem Bakanlık, hem gıda işletmeleri, hem tüketici hem de mühendis olmak üzere tüm tarafların fayda sağlayacağı bu projenin hayata geçirilmesi kritik önemdedir. Tarım Danışmanlığı uygulamasında olduğu gibi Bakanlık tarafından, KOBİ niteliğindeki gıda işletmelerine yönelik olarak, Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi’nin geliştirilerek uygulamaya konulmasıyla bu işletmelerden kaynaklanan sorunların çözümü doğrultusunda etkili bir adım atılmış olacaktır.

(\*): Proje detayı ekte sunulmuştur.

**ÖNERİ 2**

**TARAFSIZ BİLİM KURULU OLUŞTURULMASI**

**Gerekçe**

Gıda alanındaki **bilgi kirliliğinin** can yakıcı boyuta ulaştığı günümüzde, özellikle “endüstriyel gıda”, “ambalajlı gıda”, “hazır gıda” gibi kavramlar üzerinden kamuoyunda yaratılan olumsuz algı, ne yazık ki kolayca taraftar bulaktadır. Medyanın, bilimsel ve mesleki kaynaklara danışmaksızın ve doğrulamaksızın bu tip açıklamalara yer vermesi, toplumda paranoya yaratmaktadır. Oysa gıda, her yönüyle bilimin ışığında ve toplumsal çıkarlar zemininde değerlendirilmesi gereken, çok katmanlı yapısıyla da multidisipliner bir yaklaşımı zorunlu kılan bir alandır. Dolayısıyla yapılacak her seviyedeki çalışmada mühendislik bilgi ve birikiminin sağlayacağı faydalardan toplumun yararlandırılması büyük önem arz edecektir.

Bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi için başta kamu otoritesi olmak üzere, ilgili tüm kurum ve kuruluşlar zaman geçirmeden iş birliği yapmak zorundadır.

Bu çerçevede, tüm spekülatif ve bilim dışı haberlerde son noktayı koyacak, ülke kamuoyuna doğru açıklamayı yapacak ve gıdanın tüm paydaşlarının içinde yer alacağı **TARAFSIZ BİR BİLİM KURULUNUN OLUŞTURULMASI** toplum sağlığı açısından hayati değerde olacaktır.

Gıda güvenliği ve denetimini de kapsayan 5996 sayılı yasa, risk analizinin esas alınmasını ve bu amaçla risk değerlendirme komisyonları kurulmasını öngörmektedir.(\*\*).

Bu nedenle, adı ne olursa olsun, çok disiplinli, bağımsız, tarafsız nitelik taşıyan ve ”risk analizi” ya da “gıda güvenliği” nden sorumlu bir organının oluşturulması son derece önemlidir. Zaman içinde bu organın EFSA benzeri bir “gıda güvenliği yönetimi” ne dönüşmesi de mümkün olabilir.

Bu kurulun yararları:

(1) Tehlike ve risklerin önem derecesine göre sıralanması

(2) Önlemlerin zamanında belirlenmesi ile toplum sağlığının korunması

(3) Tüketicinin güven duyduğu bir kaynaktan bilgilendirilmesi ve böylece gereksiz kuşkuların ve kafa karışıklığının azaltılması

(4) Geçek dışı bilgilerin gıda krizine ve paniğe yol açmasının önlenmesi

(5) Gıda sektörünün bu gerçek ve sanal krizlerden daha az etkilenmesi, olarak sıralanabilir.

(\*\*) : **5996 Sayılı Kanun 2.Bölüm Madde 26(1) ve 26(2)**

**Risk analizi, kamuoyunun bilgilendirilmesi ve ihtiyati tedbirler**

**MADDE 26-** (1) Gıda, yem ve bitki sağlığı ile ilgili işlemlerde, insan sağlığı ve yaşamının azamî düzeyde korunmasının sağlanabilmesi için, risk analizine dayanılması zorunludur. Risk analizi yapılmasına uygun olmayan ya da tedbirin niteliğine göre risk analizi uygulanamayan durumlarda bu hüküm uygulanmaz. (2) Bağımsız, tarafsız, şeffaf ve bilimsel esaslara göre risk değerlendirmesi yapmak üzere; araştırma kurumları, araştırma enstitüleri, üniversitelerin konu ile ilgili fakültelerinin temsilcileri ile gerektiğinde diğer uzman kişilerin katılabileceği, konularına göre risk değerlendirme komisyonları oluşturulur. Komisyonların yapacağı risk değerlendirme sonuçları tavsiye niteliğindedir. Bu komisyonların sekretaryasını yürütmek üzere Bakanlıkça risk değerlendirme birimi kurulur. Risk değerlendirme birimi ulusal ve uluslararası benzeri kuruluşlarla işbirliği yapabilir.

**ÖNERİ 3**

**GIDA ÜRETEN İŞLETMELERDE PORTÖR MUAYENELERİNİN TEKRAR UYGULAMAYA KONULMASI**

**Gerekçe**

24.04.1930 Tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunun portör muayeneleri ile ilgili 126 ve 127. Maddeleri kaldırılarak, 5 Temmuz 2013 Tarihli ve 28698 sayılı Hijyen Eğitimi Yönetmeliği yürürlüğe girmesiyle gıda üreten işletmelerde çalışan personelin sağlık kontrolleri tamamen başıboş, işveren inisiyatifine ve sorumluluğuna bırakılmıştır.

Bu durumda HEPATİT, TÜBERKÜLOZ, HIV, DİZANTERİ vs. bulaşıcı hastalıklara maruz kalıp taşıyıcı olan personelin, ürettikleri gıdaya veya ambalajına bulaştırarak halk sağlığını tehdit edeceği aşikardır. Üstelik yeni getirilen mevzuat sadece eğitici olmaktadır, takip ve koruyucu olmaktan çok uzaktır.

Tüm gıda üreten işyerlerinde gıda veya ambalajla temas eden personelin Portör muayenelerinin en az 6 ayda bir defa yaptırılarak takip ve denetiminin sağlanması, güvenli gıda üretimi dolayısıyla toplum sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır.

**ÖNERİ 4**

**TAKLİT ve TAĞŞİŞ YAPAN FİRMALARIN İFŞASI ve CEZALAR**

**Gerekçe**

Tüketici güveni açışından, toplam üretimde hileli gıda payının bilinmesi oldukça önemlidir. Bu hem kamuya hem de sektöre düşen bir görevdir. Gıda hileleri konusunda Türkiye’de en güvenli kaynak T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın hileli (tağşiş, taklit) olduğu kanıtlanan gıdalar hakkında kamuoyuna yaptığı açıklamalardır.

Gıdada hilenin sona ermesi için caydırıcı faktörlerin devreye girmesi gerekiyor. Hilenin sona ermesi ancak ve ancak ekonomik olmadığı noktanın, yani yapanın yanına kar kalmadığı noktanın oluşmasıyla mümkündür.

Bu noktaya ulaşabilmek için;

* Kayıt dışının azaltılması
* Yakalanma olasılığının arttırılması (Kontrol sıklığı ve Analiz tekniği)
* Cezaların caydırıcılığı (Cezaların fahiş düzeyde arttırılması ve hapis cezası)
* Zaaf analizi (Firmaların yapması gereken, gıda ve bileşen bazında zaaf analizi ile hile açısından zayıf yanlarının belirlenmesi ve risklerin azaltılması için strateji oluşturulmasıdır.)
* Tüketici farkındalığı

Gıdalarda taklit ve tağşişin daha iyi anlaşılması için çok rastlanan hilelerin detaylı olarak açıklanması, tüketicilerin bilgilendirilmesi için uygun olacaktır. Bu nedenle Bakanlığımızın, taklit ve tağşiş yapan firmaları ifşa uygulaması devam etmelidir.

Bununla birlikte bazı firmaların hileli gıda üretimi sebebiyle defalarca ifşa ediliyor olmasından da mevcut uygulamamızdaki para cezalarının caydırıcı olmadığını anlayabilmekteyiz. İnsan sağlını hiçe sayan, etik değerlerden uzak, tamamen ticari yaklaşım güden bu zihniyetlerin gıda sektöründe varlıklarını sürdürmemeleri gerekmektedir. Bu sebeple, para cezalarının çok fahiş düzeyde arttırılması, hapis cezası ve ticaretten men cezasının uygulamaya alınmasının, taklit ve tağşişi azaltmada etkili olacağını öngörmekteyiz.

**ÖNERİ 5**

**GIDA İŞLETMELERİNİN DENETİMİ ve KAMUDA GIDA MÜHENDİSİ İSTİHDAMI**

Sağlığa zarar vermeyecek gıda üretiminin güvencesi, devletin sürekli ve etkin denetimlerini yapabilmesidir. Gıda işletmelerinin etkin bir şekilde denetimlerinin yapılabilmesi için gıda denetçilerinin sayısının arttırılması gerekmektedir. Dolayısıyla kamuda gıda mühendisi istihdamının arttırılması son derece önemlidir.

**ÖNERİ 6**

**GIDA İŞLETMELERİNİN KURULUM PROJE ONAYI**

Gıda üretimi sırasında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için üretimin tüm aşamalarında hijyen kurallarının yerine getirilmesi gerekir. Genel bir yaklaşım ile üretim ortamının temiz, çalışanların titiz olmaları çoğu kez yeterli gelmemektedir.

Tesis kurulma ve makine teçhizat satın alımı sırasında, hem binanın proje tasarımının gıda üretimine uygun olarak yapılması hem de “Mekanik tasarım mı önemlidir?” yoksa “Hijyenik tasarım mı önemlidir?” sorularının cevabı en başta bilinçli bir şekilde verilmelidir.

Zehirlenme vakaları ya da can kayıplarına yol açan durumlarla karşılaşmamak adına gıda işletmelerinin kurulum ve proje aşamalarında gıda üretimine esas genel fiziki koşullara uygun bir şekilde tasarlanmalıdır. Bu uygunluk onayının bu konunun uzmanı meslek mensuplarından oluşan TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI’ ndan alınması, söz konusu işletme için kaynak israfını azaltacak, daha kurulum aşamasında tasarruf sağlayarak güvenli gıda üretimini sürekli hale getirecektir.

En baştan doğru tasarlanmış işletmelerde, herhangi bir fiziksel-kimyasal-biyolojik yabancı madde birikimi ya da çevreden bulaşma olmayacak; hijyen çok daha etkin şeklde sağlanacaktır.

Yeni yapılacak olan bir gıda işletmesinin kurulması ve inşaat ruhsatının alınması aşamasında, söz konusu binanın fiziki şartlarının gıda üretimine uygun olup olmadığının TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI tarafından denetlenmesi ve onaylanması, toplum sağlığı açısından ve güvenli gıda üretimi açısından doğru olacaktır.

Bu konu daha çok Belediyeleri ilgilendirmekle birlikte, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın bu şartı arayacak olması Belediyeler kanununda da değişikliğe sebep olacaktır.