**GIDA VE SU SEKTÖRÜNDE ÇALIŞANLAR İÇİN HİJYEN EĞİTİMİ MODÜLÜNDE EĞİTİCİLER ARASINDA GIDA MÜHENDİSLERİ DE YER ALMALI, EĞİTİMLERİ BİR MESLEK ODASI OLARAK GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI DA VERMELİDİR.**

**HİJYEN EĞİTİMİ YAKLAŞIMI VE EĞİTİM MODÜLÜNÜN İÇERİĞİ**

1593 sayılı UHK’nun 127. maddesine dayanılarak hazırlanan Hijyen Eğitimi Yönetmeliği 5 Temmuz 2013  tarihli ve 28698 sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanmıştır. Bu Yönetmeliğin amacı “*gıda üretim ve perakende iş yerlerinde, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suları üreten iş yerlerinde ve insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerinin verildiği iş yerlerinde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanmasına, eğitimlerin verilmesine, iş yeri sahibinin, işletenlerin ve çalışanların bu konudaki sorumluluklarına, bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıkların ve cilt hastalıklarının belirlenmesine ve bu hastalıkların iyileşme hâlinin tespitine ilişkin usul ve esasları”* belirlemektir.

Aynı Yönetmelikte “*Bu Yönetmeliğin kapsadığı iş yerlerinde, Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü tarafından verilen Hijyen Eğitimi Belgesine sahip olmayan kişiler çalıştırılamaz. İş yeri sahipleri ve işletenleri, çalışanlarının hijyen eğitimi almasından ve belgeli olarak çalıştırılmasından birinci derecede sorumludur. Bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu eğitimi almaya mecburdur.*” denilmektedir.

**Yönetmeliğin 6. Maddesinde “eğitimlerin veriliş şekli” şu şekilde belirlenmiştir.**

*“(1) Eğitimler, Genel Müdürlüğe (Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü) bağlı öğretim kurumları tarafından verilir. İş yeri sahipleri ve işletenleri, komisyonca belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde bu eğitimleri çalışanlarına kendi imkânlarıyla da verebilir.*

*(2) Genel Müdürlük, iş kollarının özelliğine göre komisyonca belirlenen eğitim içeriklerinin eğitim formatına uygun olarak ülke genelinde verilmesini sağlar. Eğitimler sekiz saatten az olamaz.*

*(3) Genel Müdürlüğe bağlı öğretim kurumlarınca katılımcılara eğitim sonunda e-yaygın sistemi üzerinde kurs bitirme belgesi verilir. Belgeler, kişi hizmet verdiği sürece geçerli kabul edilir.*

*(4) Genel Müdürlük, eğitim ile ilgili yapacağı masrafları karşılamak üzere eğitime katılanlardan ücret talep edebilir. Kurslarda, uygulama yapılması gerekir ise uygulama sırasında kullanılabilecek şahsi malzemeler katılımcılar tarafından tedarik edilir.”*

Aynı Yönetmeliğin “eğitimlerin planlanması” ile ilgili 7. Maddesinde;

*“(1) Genel Müdürlük bünyesinde, eğitimlerin planlanması için iş kollarının gruplandırmasını yapmak, iş kollarının yapısına uygun olarak eğitimleri planlamak ve iş kollarının durumuna göre eğitim içeriğini belirlemek üzere bir komisyon kurulur.*

*(2) Komisyon, Genel Müdürlük tarafından görevlendirilen bir üyenin başkanlığında aşağıdaki üyelerden oluşur:*

*a) Bakanlıklarca görevlendirilecek birer üye.*

*b) Sağlık Bakanlığınca belirlenecek bir tıbbi mikrobiyoloji uzmanı, bir enfeksiyon hastalıkları ve klinik mikrobiyoloji uzmanı, bir halk sağlığı uzmanı, bir deri ve zührevi hastalıkları uzmanı.*

*c) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca belirlenecek bir veteriner hekim ve bir gıda mühendisi/ziraat mühendisi (gıda veya süt bölümü mezunu).*

*ç) Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonundan birer temsilci.*

*(3) Komisyon, iş kollarının gruplandırmasını yaparak iş koluna göre eğitim konularını ve sürelerini; eğitimlerin, iş yeri sahiplerince veya işletenlerince verilmesi durumunda ise eğitimlere ve belgelendirme işlemlerine ait usul ve esasları belirler.*

*(4) Komisyon yılda en az bir kez toplanır. Kararlar, salt çoğunlukla alınır.*

*(5) Komisyonun sekretarya hizmetleri Genel Müdürlükçe yürütülür.”*

denilmektedir.

**KOMİSYONDA GIDA MÜHENDİSLERİ ODASINDAN DA TEMSİLCİ BULUNMALIDIR.**

Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü bünyesinde kurulan ve görevleri arasında iş kollarının gruplandırmasını yaparak eğitimlerin planlanması için; iş kollarının gruplandırmasını yapmak, iş kollarının yapısına uygun olarak eğitimleri planlamak ve iş kollarının durumuna göre eğitim içeriğini belirlemek olan komisyonda meslek odası olarak “Gıda Mühendisleri Odası”ndan da bir temsilci bulunmalıdır.

Yönetmeliğin “eğitim konuları” ile ilgili 8. Maddesinde de;

*“(1) Eğitimlerin içerikleri, hijyen ilkelerine uyulmaması sebebiyle halk sağlığı açısından risk oluşturduğu bilinen virüslerin, bakterilerin, parazitlerin, mantarların ve diğer enfeksiyon etkenlerinin genel özelliklerini, bulaşma yollarını, hangi iş kolunda nasıl bulaşmalar olabileceğini veya halk sağlığının nasıl tehdit göreceğini, hastalık belirtilerini ve korunma yollarını ihtiva edecek şekilde komisyonca belirlenir.*

*(2) Eğitimlerin içeriğinde, iş kolunun özelliğine göre hijyen ve temizlik ilkeleri ile komisyonca bilgi verilmesinde fayda görülen başka etkenler ve konular da yer alır.”*

düzenlemeleri bulunmaktadır*.*

Hijyen Eğitimi Modüler Programı, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği gereği Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü tarafından oluşturulmuş, programı uygulayacak eğitimcilerin sırası şu şekilde listelenmiştir:

***EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ***

*Program eğitimcileri aşağıdaki öncelik sırasına göre belirlenir:*

*1. Talim Terbiye Kurulu Başkanlığı’nca yayımlanan Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına göre atanan Sağlık Hizmetleri veya Hasta ve Yaşlı Hizmetleri alan öğretmenleri görev almalıdır.*

*2. Üniversitelerin;*

*a) Tıp Fakültesi,*

*b) Hemşirelik Yüksekokulu,*

*c) Acil Yardım ve Afet Yönetimi Bölümü,*

*d) Hemşirelik/Bölümü,*

*e) Ebelik/Bölümü,*

*f) Sağlık Memurluğu/Bölümü,*

*g) Hemşirelik ve Sağlık Hizmetleri,*

*h) Tıbbi Laboratuvar alanında eğitim almış olan Tıbbi Biyolojik Bilimler Bölümü ve Fen Fakültesi/ Fen-Edebiyat Fakültesinin Biyoloji bölümlerinden mezun olanlardan yararlanılabilir.*

Yönetmeliğe göre; gıda üretim iş yerleri, ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti veren işletmeler, İş yeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, perakende ve toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ve dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi, muameleye tabi tutulması veya depolanması ve benzeri hizmetlerin verildiği iş yerleri, gıda ile temas eden ambalaj üreten işyerleri, İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerleri, otel, motel, pansiyon ve misafirhane vb. işletmeler çalışanlarına hijyen eğitimi aldırmak zorundadırlar.

EĞİTİCİLER ARASINDA GIDA MÜHENDİSLERİ OLMALI

Sayılan işletmelerde gıda mühendisleri istihdam edilmekte ve işletmelerin sorumluluğunu taşımaktadırlar.

**E**ğitim süreçlerinde, mühendislik,  gıda teknolojileri, gıda analizleri, genel mikrobiyoloji, gıda mikrobiyolojisi ve gıda mevzuatı konularında aldıkları eğitimlerin yanı sıra “Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon”, “Gıda Güvenliğinin Temel İlkeleri”, “Gıda Endüstrisi Atıkları”, “Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları” gibi başlıklarda da eğitimler almış tecrübe edinmiş ve gıda mevzuatı ile yetkileri teyit edilmiş “gıda mühendislerine” yer verilmemesi bilimsel ve teknik bir eksikliktir.

Ayrıca hâlihazırda *Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü* tarafından oluşturulan “Gıda Hijyeni ve Sanitasyon”, “İşletmelerde Hijyen”, “Kantinciler ve Çalışanları İçin Sağlıklı Gıda Üretimi” kursları için oluşturulan programlar da eğiticilerin niteliği şu şekilde belirlenmiştir;

*EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ*

*Kurs programının uygulanmasında eğiticiler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;*

*1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve*

*Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelgeye” göre:*

*a. Gıda Teknolojisi,*

*b. Kimya Teknolojisi,*

*c. Laboratuvar Hizmetleri,*

*d. Hayvan Sağlığı/ Hayvan Yetiştiriciliği ve Sağlığı,*

*• Alan öğretmeni olarak atananlar,*

*• Öğretmen bulunamaması durumunda öğretmen olarak atanabilecek nitelikte*

*olanlar,*

*2. Diğer branşlarda öğretmen olarak atananlardan, Gıda Hijyeni konusuna yönelik eğitim*

*aldığını belgelendirenler,*

Yukarıda belirtildiği şekliyle Gıda Mühendisleri “Gıda Hijyeni ve Sanitasyon”, “İşletmelerde Hijyen”, “Kantinciler ve Çalışanları İçin Sağlıklı Gıda Üretimi” kursları için oluşturulan programlar da eğitici olabiliyorken Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi Modülünde eğitici olarak yer almamaktadırlar.

**EĞİTİM İŞLETMELERDE DE VERİLEBİLMELİ**

Hazırlanacak yeni modülün çalışanların çalışma şeklini aksatmayacak şekilde işletmelerde de verilecek şekilde planlanması gerekmektedir.

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI DA EĞİTİM VERMEK ÜZERE YETKİLENDİRİLMELİ

Hijyen Eğitimi Yönetmeliği gereği gıda ve su sektöründe çalışanlar için hijyen eğitimi Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı Halk Eğitim Merkezleri ile Bakanlığın yetkili kıldığı özel eğitim kurumlarında verilmektedir. Odamızın amaçları arasında, meslek ve üye çıkarlarını korumak için resmi makamlar ve özel kuruluşlarla işbirliği yapmak, önerilerde ve girişimlerde bulunmak, Oda’nın uzmanlık alanlarına giren konularda üyelerine, gerçek ve tüzel kişilere yönelik eğitim hizmetleri sunmak bulunmaktadır. Bu kapsamda, Gıda Mühendislerinin doğrudan uzmanlık alanına giren gıda ve su sektörüne yönelik hijyen eğitimi konularında, Meslek Odamızın da eğitim vermek üzere yetki verilen kurumlar arasında bulunması bir gerekliliktir.