

Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi

Uzm. Gıda Müh. Tuğrul Dereli

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Zonguldak İl Temsilcisi

Prof. Dr. S. Aykut Aytaç

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Hijyen; kişi ve toplum olarak insan sağlığının korunması, geliştirilmesi ve yüksek düzeyde uzun süre devamı için sağlıkla ilgili bütün bilgileri bir sentez halinde toplayan bir bilim kompleksidir. Bir gıda işletmesinde güvenilir ve kaliteli gıdanın üretilebilmesi için işletmede çalışan personelin sağlıklı olması, hijyen kurallarını benimseyerek uygulaması gerekmektedir. Dolayısıyla su sektörü de içinde olmak üzere gıda endüstrisinde gıda güvenliğinin sağlanmasında en temel unsurdur. Bu nedenle hijyen eğitimi de bunun yerine getirilmesinde vazgeçilmez şartlardan birisidir.

Gıda üretim ve satış yerlerinde çalışanların sağlık durumları ile ilgili ilk mevzuat olan 1930 tarihli ve 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu (UHK)'nun 126. ve 127. maddelerine göre; gıda üretim yerleri ve sıhhi müesseselerde çalışanların bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden her 3 ayda bir muayene olma (portör muayenesi) ve sıhhi rapor alma mecburiyeti getirilmiştir.

Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 27.01.2005 Tarih ve

2005/9 sayılı genelgesi gereğince portör muayenesine esas laboratuvar tetkikleri ise; gaita kültürü (*Salmonella* ve *Shigella* yönünden en az yılda bir kez), dışkıının mikroskopik incelemesi (*Entamoeba*, *histolytica* kistleri, giardia lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden en az 6 ayda bir kez), boğaz ve burun kültürü (*Staphylococcus aureus* yönünden en az yılda bir), akciğer grafisi (Tüberküloz yönünden en az yılda bir kez) şeklinde belirlenmiştir.

Hijyen Eğitimi Yaklaşımı

Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 126. ve 127. Maddeleri, 2 Kasım 2011 tarihinde 28103 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Sağlık Bakanlığı ve Bağlı Kuruluşlarının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile değiştirilerek gıda üretim ve satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinde çalışanların sağlık durumları ile ilgili yeni bir yaklaşım benimsenmiştir.

Söz konusu KHK, "gıda üretim ve satış yerleri ve toplu tüketim yerleri ile insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerine yönelik sanatların ifa edildiği iş yeri sahiplerinin ve bu iş yerlerini işletenlerin, çalışanlarına, hijyen konusunda bu iş yerlerindeki meslek ve faaliyetin gerektirdiği eğitimi verme veya çalışanların bu eğitimi almalarını sağlama, belirtilen eğitimleri almış kişileri çalıştırma, çalışan kişilerin ise bu eğitimleri alma" zorunluluğunu getirmiştir. Bizzat çalışmalarını durumunda, iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu kapsamdadır.

Yine yapılan değişiklik ile "bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunanların,



bizzat çalışan iş yeri sahipleri ve işletenleri de dâhil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği belgeleninceye kadar söz konusu iş yerlerinde çalışamayacağı ve çalıştırılmayacağı, çalışanların ise hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlü” olduğu belirlenmiştir.

Diğer taraftan,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  ğrenme Genel Müdürlüğü tarafından verilen Hijyen Eğitimi Belgesine sahip olmayan kişiler çalıştırılmaz. Iř yeri sahipleri ve işletenleri, çalışanlarının hijyen eğitimi almasından ve belgeli olarak çalıştırılmasından birinci derecede sorumludur. Bizzat alışmaları durumunda iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu eğitimi almaya mecburdur.” denilmektedir.

Yönetmeliğin 6. Maddesinde “eğitimlerin verilif şekli” şu şekilde belirlenmiştir.

“(1) Eğitimler, Genel Müdürlüğe (Hayat Boyu  ğrenme Genel Müdürlüğü) bağlı  ğretim kurumları tarafından verilir. Iř yeri sahip-

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

leri 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 kurumlarınınca 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 kullanılacak 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 Sanatkarları 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.

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 Sektö-

ründe Çalışanlar İçin Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü tarafından oluşturulmuş, programı uygulayacak eğitimcilerin sırası şu şekilde listelenmiştir:

1. Tıp Fakültesi
2. Hemşirelik Yüksekokulu
3. Acil Yardım ve Afet Yönetimi Bölümü
4. Hemşirelik/Bölümü
5. Ebelik/Bölümü
6. Sağlık Memurluğu/Bölümü
7. Hemşirelik ve Sağlık Hizmetleri
8. Tıbbi Laboratuvar alanında eğitim almış olan Tıbbi Biyolojik Bilimler Bölümü ve Fen Fakültesi/ Fen-Edebiyat Fakültesinin Biyoloji Bölümleri

Programın yeterlikler tablosu ve modülüne bakıldığında içerik şu şekilde belirlenmiştir:

A. Gıda ve Su Sektöründe Bulaşıcı Hastalıklar Mikrobiyoloji

- a. Mikrop tanımı
- b. Çeşitleri
 - i. Bakteri
 - ii. Virüs
 - iii. Mantar
 - iv. Parazit
- c. Yaşama ve üreme şartları
- d. Hastalık yapma güçleri

Bulaşma yolları

- a. Ağız yolu
- b. Temas yolu
 - i. İnsan-insan
 - ii. Hayvan-insan
 - iii. Eşya-insan
- c. Hava yolu

Enfeksiyon zinciri

- a. Enfeksiyon kaynağı
- b. Bulaşma yolu
- c. Sağlam kişiye bulaşma

Sık görülen hastalıklar

- a. Ağız yolu ile bulaşanlar
- b. Temasla bulaşanlar (insan-insan, hayvan-insan, eşya-insan),
- c. Hava yoluyla bulaşanlar,

B. Gıda ve Su Sektöründe Bulaşıcı Hastalıklara Yönelik Koruyucu Yaklaşımlar

1. Ağız yolu ile bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar
 - a. El temizliği
 - b. Tuvalet sonrası temizlik
 - c. Öksürük-aksırık ile gıda bulaşının önlenmesi

2. Temasla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar

- a. İnsan-insan teması
- b. Hayvan-insan teması
- c. Eşya-insan teması

3. Hava yoluyla bulaşan hastalıklarda koruyucu yaklaşımlar

- a. Damlacıkla bulaşanlar
- b. Direkt temasla bulaşanlar
- c. Hijyen Eğitime İlişkin Yasal Durum

4. Çalışanlara yönelik yasal durum

- a. Çalışanlara yönelik hijyen eğitimi alma mecburiyeti
- b. Çalışanlara yönelik hijyen eğitime ilişkin sorumlulukları
- c. Çalışanlara yönelik yaptırımlar

5. İş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yasal durum

a. İş yeri sahiplerinin ve işletenlerin sorumlulukları

b. İş yeri sahiplerinin ve işletenlerin mecburiyeti

c. İş yeri sahiplerine ve işletenlerine yönelik yaptırımlar

Modüler Programın Uygulanışında Karşılaşılan Sorunlar ve Öneriler

Hijyen Eğitimi Modülünün sadece genel sağlık-hijyen yaklaşımı ve bulaşıcı hastalıklardan korunma açısından ele alınışı, gıdanın gıda güvenliği koşullarına uygun üretilmesi için ortam, personel, makine-ekipman, alerjen yönetimi, bulaşların önlenmesi, mikrobiyal, fiziksel, kimyasal tehlike ve risklerin azaltılması veya duruma göre yok edilmesi için gerekli bilinçlenmeyi ve önlemlerin alınmasını sağlayacak hijyen uygulamalarını içermediğinden gıda ve su sektörü çalışanlarının eksik bilgilenmesine neden olmaktadır.

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 aldıkları zorundadırlar. Sayılan işletmelerde

gıda mühendisleri istihdam edilmekte ve işletmelerin sorumluluğunu taşımaktadırlar. Ancak Modüler programın “eğitimciler” başlığı altında bu programların uygulanmasında görev alabilecek meslekler arasında doğrudan uzmanlık alanına giren eğitim konuları olmasına rağmen “gıda mühendislerine” yer verilmemesi bilimsel ve teknik bir eksikliktir.

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.

Uygulamadaki Hijyen Eğitimi modülünde esas alınan Genel Hijyen-Sağlık Yaklaşımı (gıda ve su sektöründe bulaşıcı hastalıklar ile bulaşıcı hastalıklara yönelik koruyucu yaklaşımlar) aynı kalmakla birlikte “mikrop/mikroorganizma” çeşitlerine “Küfler” de eklenmelidir.

Modülde bulunan 3 konu başlığına ek olarak ayrı bir “Gıda ve Su Sektöründe Hijyen” başlığı açılmalı ve bu başlıkta;

1. Gıda-Mikroorganizma ilişkisi,
 2. Gıdaya bulaş yolları ve önlenmesi,
 3. Gıda Kaynaklı Hastalıklar
 4. Gıda hijyeni ve sanitasyonu
- konuları yer almalıdır.

“Gıda ve su sektöründe bulaşıcı hastalıklar ile bulaşıcı hastalıklara yönelik koruyucu yaklaşımlar” başlıklarının eğitimcileri olarak mevcut uygulamada olduğu gibi Tıp Fakül-

tesi, Hemşirelik Yüksekokulu, Acil Yardım ve Afet Yönetimi Bölümü, Hemşirelik/Bölümü, Ebelik/Bölümü, Sağlık Memurluğu/Bölümü, Hemşirelik ve Sağlık Hizmetleri, Tıbbi Laboratuvar alanında eğitim almış olan Tıbbi Biyolojik Bilimler Bölümü ve Fen Fakültesi/ Fen-Edebiyat Fakültesinin Biyoloji bölümlerinden mezun olanlara yer verilmelidir.

Ayrı bir başlık olarak açılacak “Gıda Ve Su Sektöründe Hijyen” konuları ile son başlık olarak şu anki modülde bulunan “Hijyen Eğitime İlişkin Yasal Durum” konularını içeren eğitimi vermek üzere eğitimci olarak; eğitim 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 Mühendisleri” görev almalıdır.

Uygulamada, en az 8 saatlik olan hijyen eğitiminin en az 16 saate (2 gün) çıkarılması ve yılda bir kez en az 8 saat olacak şekilde yenilenmesi, hazırlanacak yeni modülün işletmelerde de verilecek şekilde planlanması gerekmektedir.

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 çıkarılarını 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.

Hijyen eğitimi uygulamalarının sahada da desteklenmesi gerekir. Gıda ve su sektöründe çalışanların hijyen eğitimi alıp almadıkları ve hijyen gerekliliklerini yerine getirip getirmediğilerinin belirlenmesinde hem resmi otoritenin denetim mekanizmalarının hem de sertifikasyon denetçilerinin denetimleri ve kontrolleri devreye girmeli, kurum içi denetim mekanizmasının mutlaka işler ve etkin olması sağlanmalıdır.

KAYNAKLAR

1. Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi Modüler Programı, 2015, Ankara, <http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar>, (Erişim Tarihi: 20/10/2021)
2. Sağlık Bakanlığı ve Bağlı Kuruluşlarının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname, 2011, www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/11/20111102M1-3.htm (Erişim Tarihi: 20/10/2021)
3. Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği, www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/07/20130705-3.htm (Erişim Tarihi: 20/10/2021)
4. Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, Kanun No: 1593, www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.3.1593.pdf (Erişim Tarihi: 20/10/2021)