

Basın Açıklaması

HİJYEN EĞİTİMİ YÖNETMELİĞİ AMACINA HİZMET EDEMEMEKTEDİR

01.07.2014

Bilindiği gibi Hijyen Eğitimi Yönetmeliği; 05 Temmuz 2013 tarih ve 28698 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır. Bu yönetmelik, diğer bazı iş kollarının yanı sıra Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzeme alanında faaliyet gösteren işletmelerde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanması ve eğitimlerin verilmesi gibi hususları düzenlemektedir.

Bahsi geçen yönetmelik ile ilgili içeriğe ve uygulamaya dönük aşağıdaki tespitlerimizi paylaşmayı, toplumsal sorumluluğumuz gereği olarak görmekteyiz.

Öncelikle bu yönetmelik gereklerinin uygulanması hususunda ilgili kurum ve kuruluşların hazırlıksız olduğu, konuyla ilgili her kesimin görebileceği kadar açıktır.

Her ne kadar yönetmeliğin hedefleri arasında gıda güvenliği ve buna bağlı toplum sağlığının korunması sayılsa da bu haliyle bu hedefin sağlanabilmesinin mümkün olamayacağı bilinmelidir. Konu, bilinmeyen nedenlerle aceleyle getirilmekte, hedeflenen sonuca uygun olarak pratiğe geçirilmesi bu nedenle söz konusu olamamaktadır.

Eğitimlerin yürütücüsü olarak yükümlülük verilmiş olan Milli Eğitim Bakanlığı, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'nün, uygulamaya yönelik yazışmalarının 06/05/2014 tarihine kadar sürgit devam etmesi bunun açık bir göstergesidir. Bu talimatlandırmaların önümüzdeki günlerde ve hatta Gıda İşletmecilerine tanınan son süre olan 05/07/2014 tarihinden sonra bile devam edeceği öngörülmektedir.

İlgili yönetmeliğin uygulamasına yönelik olarak; Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne yayınlanmış olan Gıda Teknolojisi, Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzeme Üretimi Hijyen Eğitimi Modüler Programı (Yeterliğe Dayalı) incelendiğinde görülecektir ki, başlığında gıda ile temas eden madde ve malzemeler yer aldığı halde "Gıda" yer almamaktadır. Programın içeriğinde her ne kadar gıda işyerlerine yer verilmiş olsa da bu durum programın oluşturulması aşamasında gösterilmeyen özeni ifade etmektedir.

Genel Müdürlüğün web sayfasında yayınlanmış olan Yaygın Eğitim Programları, Programlar FOET kodları listesinde dayanarak İl Millî Eğitim Müdürlüklerine gönderilmiş olan listedeki alan kodları (FOET): 341, 541 ve 811 incelendiğinde Bal, Yumurta, Şekerleme, Kuruyemiş vb. gıda üretim sektöründen birçok işletme türünün yer almadığı görülmektedir.

Uygulamada karşılaşılmakta olan bir diğer husus ise eğitimci kriterleri ile ilgili tezatlıklardır. Örneğin 4 yıllık lisans mezunu olan Gıda Mühendislerinin; Genel Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Hijyen gibi konuları içeren lisans dersleri almış oldukları halde, eğitimci meslek grupları arasında sayılmamış olmasıdır. Bu durum bir yana, gıda işletmelerinde görev yapan bu meslektaşlarımız bile, mevcut yönetmeliğin bir gereği olarak hijyen eğitimi almak zorunda bırakılmaktadır.

Sonuç olarak;

1- Gerek gıda işletmelerinin resmi kontrollerde uğraması yüksek olası görünen mağduriyetlerinin önlenmesi ve gerekse söz konusu yönetmelikte istenen amaca uygun ve yukarıda belirtilmiş olan hususlarda yapılması zorunlu



Basın Açıklamaları

olan değişikliklere olanak tanınması bakımından "Geçici Madde 1" de belirtilen sürenin uzatılması kaçınılmazdır.

2- Eğitimleri boyunca Genel Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Hijyen gibi dersleri lisans düzeyinde almış olan Gıda Mühendislerinin hijyen eğitimi verebilmeleri sağlanmalıdır.

3- Meslektaşlarımızın Hijyen Eğitimi almak zorunda bırakılmaları, aldıkları eğitim ve yürüttükleri görevlerini hiçe saymak anlamına gelmektedir. Bu durum bir an önce düzeltilmelidir.

4- Gıda güvenliği ve dolayısıyla toplum sağlığının korunması bakımından oldukça önemli olan Hijyen Eğitiminin konusu ve içeriği amaca uygun hale getirilmelidir.

5- Odamızın projelendirerek Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na sunmuş olduğu "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi"; gıda güvenliği ve gıda işletmelerinde hijyen şartlarının sağlanmasına önemli katkılar sunacak bir projedir. Öncelikli olarak hayata geçirilmelidir.

Meslektaşlarımız gıdanın üretimi, satışı ve tüketiciye ulaşıncaya kadar her aşamada, bilimsel veriler ışığında, güvenilirliğini muhafaza edecek önlemlerin alınmasını en önemli görev olarak görmektedir.

Odamız; gıda güvenliği ve toplum sağlığını öncelikleri arasında gören, çalışmalarında konuya her zaman gerekli özeni göstermiş olan bir meslek kuruluşudur. Bu konuda üzerine düşen toplumsal sorumluluğu yerine getirmeye hazırdır.

Yukarıda saydığımız aksaklıkların giderilmesi amacıyla, yetki ve sorumluluğu bulunan kurum ve kuruluşların, Odamızla işbirliği yapmalarının yolu açılmalıdır. Bahse konu yönetmeliğin değiştirilmesi kaçınılmazdır. Bu aşamada, deneyim ve birikimimize dayanan görüşlerimiz mutlaka göz önünde bulundurulmalıdır.

Kamuoyuna önemle arz ederiz. ■

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

Basın Açıklaması

RAMAZAN`IN YAZ AYINA GELMESİ NEDENİYLE GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN ÖNERİLERİMİZ

01.07.2014

Ramazan ayının bu yıl da yaz mevsimine, üstelik en sıcak aylardan birisi olan Temmuz'a rastlaması, Ramazan'da sağlıklı beslenmeyi dolayısıyla güvenilir gıda tüketimini daha da önemli kılıyor. Beslenme düzeninin tamamen değiştiği uzun ve sıcak günlerde, oruç tutarken sağlığı korumak ve güvenli gıda tüketmek için bazı noktalara dikkat etmek gerekiyor.

Özellikle yaz aylarında kaynağı bilinmeyen, denetimsiz sokak sütü yerine pastörize veya sterilize süt tercih edilmeli, çiğ süttten yapılmış, olgunlaştırılmamış peynirler, kırık çatlak ve kirli yumurtalar satın alınmamalıdır. Soğukta muhafaza edilmesi gereken gıdaların soğukta satıldıkları kontrol edilmelidir. Donmuş gıdalar alışverişin sonunda alınmalı, çözünmemiş olduklarına dikkat edilmeli ve en kısa zamanda dondurucuya yerleştirilmelidir. Çözdürme işlemi buzdolabında yapılmalı, çözdürülmüş gıdalar yeniden dondurulmamalıdır.

Bombaj yapmış, hasar görmüş, paslanmış veya çentikli konserveler satın alınmamalıdır. Konservelerdeki bu görünümün, gıda zehirlenmesine yol açan bakteriler için uyarı işareti olduğu unutulmamalıdır.

Satın alınan gıdaların etiketlerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca verilen kayıt veya onay numarasının olup olmadığının kontrol edilmesi ile tavsiye edilen tüketim tarihi, üretici firmanın adı ve adresi, içerik bilgileri, miktar ve fiyat bilgilerinin incelenmesi büyük önem taşımaktadır.

Ramazanda özellikle alım gücü düşük olan kesime yönelik olarak fırsatçılara gün doğduğundan tüketiciler, neredeyse hammadde fiyatına satılan ürünleri tercih etmemelidir.

Hastalıklardan korunmada güvenilir gıda tüketimi çok önemlidir. Dolayısıyla yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamasında dikkat edilmesi gereken bazı hususlar bulunmaktadır. Örneğin; meyve ve sebzeler akan su altında iyice yıkanmalı, gerekirse sirkeli su içinde bekletilmeli, yıkama fırçası kullanılmalıdır. Çiğ et, tavuk, balık ve yumurtaya dokunduktan sonra eller yıkanmalıdır. Yemek hazırlama aşamasında, çiğ et ve tavuk kesme ve doğramada kullanılan mutfak aletleri yıkanmadan, çiğ tüketilecek sebze ve meyve ile temas ettirilmemelidir.

Besinlerin saklanması ve depolanması sırasında da gerekli özenin gösterilmesi gerekmektedir. Örneğin; Tahıl, kuru baklagiller, şeker gibi kuru gıdalar karanlık, kuru ve serin ortamda depolanmalıdır. 1-2 gün içinde tüketilmeyecek olan et, tavuk ve balık, porsiyonlanarak ve yassı bir şekilde paketlenmiş olarak dondurulmalıdır. Et yemekleri buzdolabında 1-2 günden fazla, etsiz yemekler ise 3-4 günden fazla bekletilmemelidir.

Özellikle iftarda tüketilen yemekler sahura kadar oda ısısında tutulmamalı, yemeklerin tekrar tekrar ısıtılmasından kaçınılmalı, yemekler yenilecek miktarlarda ısıtılmalı ve hemen tüketilmelidir. Toplu yemek yenilen yerlerde, sıcak tüketilmesi gereken yemeklerin yeterince sıcak, soğuk gıdaların ise yeterince soğuk olmasına dikkat edilmelidir. Bozulduğundan kuşkulanan gıdalar tüketilmemelidir.

FAO verilerine göre 7 milyar olan dünya nüfusunun yaklaşık 1 milyarı açlık sınırında bulunmaktadır. Buna karşın yıllık



Basın Açıklamaları

1,3 milyar ton gıda israf edilmekte ve bu rakam da gıda üretiminin üçte birine tekabül etmektedir. Bu verilere bakarak, özellikle Ramazan ayında israfın önüne geçilmesi için birtakım tedbirler alınması çok önemlidir.

Güvenli gıda tüketimi için her tüketici aynı zamanda bir denetçidir. Tüketiciler, gıda ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetlerini Alo 174 Gıda Hattı'nı arayarak yapabilirler. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gelen ihbarlar sonucunda gerçekleştirdiği denetimlerin sonuçlarından başvuru sahiplerini bilgilendirmektedir.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ramazan ayında gıda güvenliği denetimlerini sıklaştıracak yönünde açıklama yapmıştır. Özellikle Ramazan ayında artan ekmek ve pide tüketimi sebebiyle ekmek fırınları, toplu tüketim yerleri ve iftar çadırları ile gıda sektörünün yaklaşık yüzde 75-80'ini oluşturan ve kanun gereği Gıda Mühendisi ve İstihdamı Zorunlu personel bulundurma zorunluluğu olmayan işletmelerde denetimlerin artırılması gerekmektedir. Gıda güvenliği ile ilgili denetimlerin sadece 1 ayı kapsayacak şekilde değil, 12 ay boyunca yapılması gerekmektedir. ■

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

Basın Açıklaması

DİKKAT EDELİM, BAYRAMIMIZ ZEHİR OLMASIN...

25.07.2014

Ramazan Bayramının yaklaştığı bu günlerde şekerleme, çikolata, lokum, tatlı vb. ürünlerin satın alınmasında ve bol ikramlı Bayram sofralarında gıdaların tüketilmesinde, dikkat edilmesi gereken önemli noktalar bulunmaktadır.

Gıda maddelerini satın alırken ambalajlı ve etiketli ürünler tercih edilmeli, hasarlı ve yıpranmış ambalajı olan ürünler ile son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş olan ürünler satın alınmamalıdır. Ürünlerin etiket bilgilerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca verilen kayıt veya onay numarasının olup olmadığı kontrol edilmeli, ürün üzerinde belirtilen saklama şartları hem satış yerinde aranmalı hem de tüketici bu şartları ürünleri evine götürdüğünde kendisi de sağlamalıdır.

Şekerleme ürünlerinin bileşiminde katkı maddesi olarak yer alan renklendiricilerin mevzuatta belirtilen sınırlarda kullanıldığına ve insan sağlığı açısından sakınca oluşturan, kullanımına izin verilmeyen bazı katkı maddelerinin üründe bulunmadığına emin olmak için üretim izni olan ürünlerin satın alınmasına özen gösterilmesi son derece önemlidir.

Marketlerde ambalajsız, dökme olarak satılmakta olan ürünlerin korunmuş olmasına, cam bölmeler içinde yer almasına ve satış elemanlarının eldiven kullanıyor olmasına dikkat edilmelidir. Gerekli hijyenik koşullarda üretilmeyen şeker ve tatlıların, başta enfeksiyon hastalıkları olmak üzere zehirlenme, alerji ve daha ileri yıllarda kanserojen etkilerinin görülebileceğini unutmamak gerekir. Hijyenik olmayan koşullarda, sokakta satılan şeker, çikolata, tatlı gibi ürünler ile üretim iznine ilişkin bilgi içermeyen ve maliyetinin çok altında satışa sunulan ürünler satın alınmamalı ve tüketilmemelidir.

Havaların sıcak geçmesi sebebiyle metabolizmada yaşanan su kaybı ve Ramazan ayı boyunca tutulan oruç sebebiyle değişikliğe uğrayan yeme düzeni göz önüne alınarak; Bayramda, aşırı yağlı ve karbonhidratlı yiyecekler mümkün olduğu kadar küçük porsiyonlar halinde tüketilmeye başlanmalıdır. Gıda maddeleri sadece tüketilebilecek miktarlarda satın alınmalı ve hazırlanmalı, israftan kaçınılmalıdır.

Özellikle, gıda güvenliğine yönelik tartışmaların daha çok gündeme geldiği Bayramlarda, denetim konusunda sorunların yaşanması, toplum sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu yüzden ilgili kurumların, resmi denetimlerini yeterli sıklıkta yapması gerekmektedir. Bayram ziyaretine giderken trafik kurallarına her zamankinden daha fazla riayet etmenin ve emniyet kemeri kullanmanın hayat kurtardığını da vurgulamak isteriz. Bayramda hava sıcaklıklarının yüksek olması beklendiği için yola sabah çıkılması, yorgun ve uykusuz şekilde araç kullanılmaması, yolculuk boyunca mutlaka mola verilmesi, çocuklar için güvenlik koltuğu kullanılması ve trafikte acele edilmemesi, Bayram ziyaretine gittiğimiz dost ve akrabalarımıza güvenli bir şekilde ulaşmamızı sağlayacaktır.

Irak, Suriye ve Filistin`de yaşanmakta olan insanlık dramları nedeniyle buruk bir Ramazan Bayramı geçireceğiz. Yaraların sarıldığı, çocukların ölmediği dostluk ve huzur içinde yaşanan günlerin bir an önce gelmesini diler, herkesin bayramını kutlarız. ■

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu



Basın Açıklaması

İÇME VE KULLANMA SULARIMIZ NE KADAR KALİTELİ?

16.09.2014

Yaz aylarının kurak geçmesi sebebiyle Türkiye genelinde olduğu gibi Ankara'da da su kaynaklarında yetersizlik yaşanmaktadır. Bu sebeple Kızılırmak suyunun içme suyu şebekelerine karıştırılması, sularda renk, tat ve kokuda birtakım olumsuz etkilerin görülmesine sebep olmaktadır.

Dünyada olduğu gibi ülkemizde de Yerel yönetimler halka sağlıklı ve güvenli içme suyu sağlamakla yükümlüdür. Ülkemizde İçme-Kullanma sularının kalitesi, 17.02.2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik" hükümlerine göre değerlendirilmektedir. Yönetmeliğin 11. maddesinde "Düzeltilici önlemlerin alınmasını gerektiren ihlalin ciddi boyutlarda olması durumunda tüketiciler bilgilendirilir." hükmü yer almaktadır. Şu ana kadar yetkili mercilerden yapılan açıklamalarda, Temmuz ve Ağustos aylarında sulardan alınan numuneler üzerinde yapılan analizlerde herhangi bir olumsuzluk olmadığı söylenmektedir. Fakat akıllarda halen konu ile ilgili soru işaretleri bulunmaktadır.

İçme ve kullanma sularında görülebilen duyuşsal ve fiziksel değişimlerden kısaca bahsedecek olursak:

- Su kaynatıldığında üzerinde oluşan köpük ya da tortu, suda kalsiyum ve magnezyumun bulunduğunu,
- Suda bulanıklık; kir, kil tuzları vb. olduğunu,
- Lavabo ve küvetlerin yeşile boyanması asitliğin yüksek olduğunu,
- Kahverengi-kırmızı boyanma suda çözünmüş demir olduğunu,
- Suyun bekletildiğinde dumanlı bir görünüm alması, pompaların yetersiz çalıştığını ya da filtrelerde problem olduğunu,
- Tuzlu, acımsı tat suda sodyumun yüksekliğini, sabun tadı, suda alkali minerallerin çözünmüş olduğunu, metalik tat, asitlik derecesinin yüksekliğini ya da yüksek demir bileşimini, kimyasal madde tadı, endüstriyel kimyasalların veya canlı kıranların bulunduğunu,
- Çürük yumurta kokusu, çözünmüş hidrojen sülfür gazı ya da suda bulunan bazı bakterilerin varlığını, eğer koku sadece sıcak sudan kaynaklıyorsa kısmen su ısıtıcıyla ilişkisini, deterjan kokusu ve suyun köpürmesi, su kaynaklarına ya da şebekeye mutfak ya da çamaşır akıntılarının karışmasını, metan gazı ya da küf ve balçık kokusu, suda organik maddelerin bozulmasını, klor kokusu ise sudaki yüksek klor oranını gösterir.

Tüm bu olumsuzlukların çoğu son dönemde Ankara'da kullanılan şebeke sularında görülmektedir. Bağışıklık sistemi zayıf olan kişiler ile küçük yaşta çocuklar ve yaşlılar tehlike altındadır. Temiz ve güvenli olduğu bilinmeyen sular kesinlikle tüketilmemeli, kullanmak zorunda olduğumuzda da hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.

Bu denli insan sağlığını tehdit eden bir durum karşısında kamuoyu önünde sergilenen davranışlar geçmişte yaşanan Çernobil faciası sonrasında çay içilerek çayın radyasyonlu olmadığı konusunda halkın yanlış yönlendirildiği zamanları hatırlatmaktadır. Hala aynı noktada olmamız çok düşündürücüdür. Soma'daki maden ve İstanbul'daki asansör kazalarından sonra su ve gıda ile ilgili olarak da benzeri olayları yaşamak istemiyorsak yetkililer daha dikkatli, bizler de daha duyarlı olmak durumundayız. Yetkili mercilerden mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal analiz sonuçlarını gösteren ayrıntılı raporları açıklamalarını bekliyoruz. ■

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu

Basın Açıklaması

KURBAN BAYRAMI BASIN AÇIKLAMASI

01.10.2014

Kurban Bayramında, hayvan satışı, et kesimi, tüketimi artmaktadır. Kurban kesemeyen ihtiyaç sahibi kişiler de Kurban Bayramı vesilesiyle ete ulaşabilmektedir. Kesilen kurban etinin dağıtımında ve yapılan yemeklerde birçok olumsuzluklarla karşılaşılabilir. Bu kapsamda hem kesim hem de servis aşamalarında çok dikkatli olunması gerekmektedir.

Kurban bayramında yapılan kesimlerin sayısının çokluğu uygunsuz koşullarda kesim yapılmasına neden olmaktadır. Bu durum etin kesim sonrasında muhafazası ve tüketiminde birçok olumsuzluğa yol açmaktadır. Kurbanlık kesimlerinin güvenli koşullarda, sağlık riski yaratmayacak biçimde gerçekleştirilmesi sağlanıp, her aşamada risk kontrolleri yapılmalıdır. Kesimin yetkililerce gösterilen noktalarda yapılması, kurbanlık olarak seçilen hayvanlarda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında kayıtlı olduğunu gösteren kulak küpelerinin olması, kesim ve parçalamaya işleminin toprak zeminde yapılmaması ve etin tüketilene kadar doğru muhafazası son derece önemlidir.

Mezbahanelerde, belediyelerin belirlediği kesim alanlarında yapılan toplu ve bireysel kesimlerin ilgili meslek gruplarının gözetiminde yapılması, kontrol amaçlı olarak kayıt altına alınması önemlidir. Kesim sırasında, iç organların zarar verilmeden çıkartılması, kurbanlık hayvanlardan arta kalan atık maddelerin ayrı bir yerde toplanması ve usulüne uygun imha edilmesi gerekmektedir.

Et; hayvandan taşınabilecek hastalıklar, kesim ve sonrasında hijyen sorunları nedeniyle daima riskli kabul edilen bir gıdadır. Kesilen etin zaman kaybetmeden buzdolabı koşullarına alınması sağlanmalıdır. Buzdolabında dondurulmadan muhafaza edilen kurban eti, bütün veya parça olarak en fazla 3-4 gün, kıyma gibi boyutu küçültülmüş ise bir gün içerisinde tüketilmelidir. Dondurularak muhafaza tercih edildiğinde, küçük porsiyonlar halinde bir kez dondurulmasına özen gösterilmelidir. Et çözdürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.

Etlerin muhafaza yöntemleri ve süresi kadar pişirme şekli de önem taşımaktadır. Etler, mangal ve ızgara yapılacaksa yanma ürünlerinin oluşmasına engel olacak şekilde pişirilmeli, pişirme sonunda çiğ kalmamasına dikkat edilmelidir.

Kamuoyu kurban kesimi, et muhafazası ve etin işlenmesi hakkında yetkililer tarafından bilgilendirilmelidir. Halk sağlığının korunması, kayıt dışı ve kural dışı girişimlere engel olunması amacıyla bayram boyunca resmi denetimlerin etkin bir biçimde yapılması ayrıca tüm yetkili kurum ve kuruluşların birlikte hareket etmesi gerekmektedir.

Tüm halkımızın Kurban Bayramı'nı en içten dileklerimizle kutlar, saygılarımızı sunarız ■

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu