



## Küçük ve Orta Boy Gıda İşletmeleri ve Gıda güvenliği



## KÜÇÜK VE ORTA BOY GIDA İŞLETMELERİ VE GIDA GÜVENLİĞİ

**Dr. Bediha DEMİRÖZÜ,**  
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
Yönetim Kurulu Üyesi

Gıda işletmeleri, güvenli gıda üretimi temelinde ve belirli bir kalitede üretim yapması gereken işletmelerdir. Gıda sektörü, artan tüketici ihtiyaçlarına paralel olarak sürekli bir gelişim göstermektedir. Hammaddesini hayvansal ve bitkisel orijinli ürünlerin oluşturduğu bu sektörün temsilcileri; yıl içerisinde kaliteli ve sürekli, uygun fiyata sahip hammadde teminindeki güçlükler, sınırlı raf ömrü, üretim aşamalarında taklit ve tağşişe ya da özel fiyat korumalarına bağlı pazarda yaratılan haksız rekabet ortamı gibi birçok olumsuzluklarla karşı karşıyadır. Tüm bunların yanı sıra, gıda işletmeleri; ürettikleri ürünün insan sağlığı üzerine hiçbir olumsuz etki yapmaması yönünde gerekli tedbirleri almak durumundadırlar. Ayrıca, kendi üretim, satış ve pazarlarını sürekli kontrol etmek durumundadırlar.

Bilimsel açıdan yapılan çalışmalar; son ürün kontrolünün ürün güvenliğini garanti edemediğini, kontrollerin birincil üretimden başlayarak üretimin tüm aşamalarında gerçekleştirilmesi gerektiğini ve tehlikenin kaynağında önlenmesinin kaynak israfını en aza indirmede belirleyici olduğunu ispatlamıştır.

Günümüzde, gıdaların neden olduğu zararların büyük ölçüde sağlıksız gıda üretiminden kaynaklandığı, hem sektörün içerisinde yer alan kişiler hem de her düzeydeki tüketiciler tarafından da bilinen bir durumdur. Ülkemizde kontrolsüz gıda üretimi ile açıkta satılan gıda maddeleri, sokak sütü ve benzeri ürünlerin halk sağlığı açısından tehlike arz ettiği resmi raporlarda açıkça ifade edilen bilgilerdendir. Artık tüketiciler; tükettikleri gıdanın güvenli olduğu konusunda açık garantiler istemekte ve hükümetlerin bu konuyu güvence altına almasını talep etmektedirler. Hükümetler de halkalarının yeterli ve güvenilir gıdaya ulaşmasını temin için politikalar oluşturarak uygulamaktadır.

Yeterli ve güvenli gıda arzı, dünya üzerindeki tüm toplulukların ve ülkelerin gündeminde olan öncelikli konulardandır. Bu konu, aslında yıllardır ülkelerin öncelikleri arasındadır. Bu nedenle, yakın bir tarihe kadar birçok gıda maddesinin üretimi bizzat devlet eliyle gerçekleştirilmiş, bireylerin sağlıklarının güvence altına alınması ve gıda ürünlerinin bilimsel temelde üretimini gerçekleştirecek nitelikte işgücünün temini amaçlanmıştır. Sektörde görev alması gereken gıda konusundaki uzmanları yetiştirmek üzere, Cumhuriyet'in ilk yıllarından itibaren eğitim için bu alana kaynak ayrılarak konuya özel uzmanların yetiştirilmesi sağlanmış ve bu uzmanların gıda sektörüne hizmet veren kurum ve kuruluşlarda istihdamı ile üretim, denetim ve kontrol aşamalarının güvence altına alınmasına çalışılmıştır. İlerleyen zaman zarfında yapılan yasal düzenlemelerle bu tip iş kollarında konu uzmanı çalışma şartı getirilmiştir. Ülkedeki işletme sayılarını ve ölçeklerini ortaya koymak amaçlı envanter çalışmaları başlatılmıştır. Bu kapsamda yapılan düzenlemele

çerçevesinde işletmeler, sanayi ve ticaret odalarınca kayıt altına alınmaya başlanmıştır. Daha sonra ölçeklerini ortaya koymak amaçlı kapasite raporlarının düzenlenmesi için düzenleme yapılmıştır. Konuya ilişkin ilk düzenleme 1975 tarihli Bakanlar Kurulu Kararıdır. Bu kararda; *“yıllık fiili çalışma günlerinin ortalamasına göre muharrik kuvvet kullananlarda beş, kullanmayanlarda on ve daha fazla işçi çalıştıran, devamlı ve seri halde istihlal veya tamirat yapan tesisler; mahalli sanayi, ticaret ve sanayi veya ticaret odaları kanalı ile kapasite raporu düzenlettirerek, Türkiye Odalar Birliğine incelemek ve onaylatmak zorundadırlar”* denilmek suretiyle bu görevin bağlı buldukları il sınırlarındaki sanayi, ticaret ve sanayi veya ticaret odaları kanalıyla yapılması gerektiğini de karara bağlamıştır.

1995 yılında yürürlüğe giren 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname (KHK)'nin 5. Madde, ikinci paragrafı ile; *“İllerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları ile diğer meslek kuruluşları üyelerini gıda siciline kaydettilmekle yükümlüdür”*(5. Madde, ikinci paragrafı); 6. madde 1. paragrafı ile *“Gıda maddeleri üreten işyerlerinde işletmenin nev'i ve büyüklüğüne göre gıda bilimi konusunda eğitim görmüş kişilerin sorumlu yönetici ve eleman olarak istihdamı mecburidir”* denilmek suretiyle işletme büyüklüklerinin tespitinde kapasite raporlarının kullanımı gıda mevzuatına taşınmış ve gıda işletmelerinde gıda bilimi konusunda eğitim görmüş kişilerin sorumlu yönetici ve eleman olarak istihdamı zorunlu hale getirilerek, bu işletmelerde gıda güvenliği ve halk sağlığı ile ilgili koşulların sağlanması ve işletmelerin geliştirilmesinin konuda yetişmiş eleman istihdamı yolu ile desteklenmesi amaçlanmıştır. 2004 yılında yürürlüğe giren 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname ile Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunda sorumlu yönetici için *“gıda mevzuatına uygun üretim yapmaktan, işverenle birlikte sorumlu olan yönetici”* tanımı yapılmak sureti ile bu alandaki düzenlemelerin geliştirilmesine devam edilmiş ve aynı kanunun 4. madde 2. Paragrafı ile; *“Üretim izni, gıda sicili ve gıda işyerlerinin taşınması gereken asgarî teknik ve hijyenik şartlara ait kurallar, Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir”* denilmek suretiyle detaylı kuralların belirlenmesi Bakanlıkça çıkarılacak yönetmeliğe bağlanmıştır. Konuyla ilgili Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik ile sorumlu yönetici olabileme ve çalıştırma ile ilgili detaylı kurallar oluşturulmuştur. Buna göre, gıda üreten ve 60 beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 10 ve üzerinde işçi çalıştıran veya et ve et ürünlerini üreten veya süt ve süt ürünlerini üreten veya su ürünlerini işleyen veya hazır yemek üreten iş yerleri veya yemek fabrikaları veya her türlü gıda katkı karışımları üreten iş yerlerinde en az 4 yıllık lisans eğitimi almış konu uzmanlarının çalıştırılması zorunluluğu getirilmiştir. Bu işletmelerin dışındaki işyerleri için ise azami 5 işyeri için tek sorumlu yönetici istihdam edebilecekleri gibi, gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar üretimin niteliğine göre en fazla iki iş yerinden sorumlu olacak şekilde istihdam edilebileceği belirtilmiştir. Yapılmış olan bu düzenlemeler ile işletme büyüklükleri dikkate alınarak kayıt altındaki tüm işletmelerde, işletme büyüklüğü ve risk derecesine bağlı olarak gıda işletmelerinde konu uzmanı yetişmiş personel çalıştırılma zorunluluğu uygulamasına devam edilmiştir.

13/06/2010 tarih 27610 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nda ise; gıda güvenliği ile ilgili tüm yükümlülüklerin işyeri sahibine bırakılmış, sorumlu yönetici tanımına kanunda yer verilmemiştir. Aynı Kanunun 22 nci madde (7) nci fıkrasına istinaden Ek-1'de yer alan çizelgede belirlenen koşullara göre işyerleri için konuyla ilgili lisans eğitimi almış bir personel çalıştırma zorunluluğu getirilmiştir. Bu çizelgeye göre; listelenen işyerlerinin bir kısmında bu zorunluluk sadece 30 beygir motor gücü (BG) bulunan veya 10 kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri için getirilmiştir. 30 BG sınırlaması olan işletmelerden 30BG altında olanları için ise bu tür bir zorunluluktan bahsedilmemiştir. Kanunun 22inci maddesinin uygulanması ile ilgili usul ve esasların Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirleneceği hükme bağlanmıştır. Kanunun bu maddesi yayım tarihinden altı ay sonra yürürlüğe girecektir. Dolayısıyla bu madde ile ilgili detaylı kurallar henüz oluşturulmamıştır. Bu aşamada beklenen; 5179 sayılı Kanunun uygulamasında olduğu gibi kanunda tanımlaması yapılmamış olan işletmelere ait düzenlemelerin ikincil mevzuatta yapılmasıdır.

Sanayileşme, şehirleşmeye ve alım gücündeki artışlara bağlı olarak tüketici taleplerinin artmasıyla birlikte gıda sektöründe ürün çeşitliliği ve ticareti, dolayısıyla elde ettiği kazanç miktarı da artmıştır. Buna bağlı olarak, ulusal düzeyde ürün ihtiyacına cevap verebilen, hatta uluslararası pazara ürün sağlayan büyük işletmeler kurulmuş ve çok-uluslu firmalar da sektöre girerek, alanında öncü kuruluşlar haline gelmiştir. Bu durum, küçük ve orta boy işletmeleri (KOBİ) olumsuz yönde etkilemekle birlikte, ülkenin hemen her yerinde, sadece bulunduğu yer ya da bölgenin ihtiyaçları karşılayabilecek yapıdaki küçük ve orta boy işletmeler de halen faaliyetlerini sürdürmektedir.



## Küçük ve Orta Boy Gıda İşletmeleri ve Gıda güvenliği

Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) koordinasyonunda hazırlanan Gıda güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonunun 2006 tarihli raporunda; gıda envanteri sonuçlarına yapılan atıfta; 2002 yılı itibariyle Türkiye'de 25.457 gıda işletmesinin mevcut olduğu, aynı yıla ait Sanayi Sayımı Geçici sonuçlarına göre gıda işletmesinin 30.500 civarında olduğu ve 21.000 civarında işletmenin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (TKB) gıda siciline kayıtlı olduğu ifade edilmektedir. Özel İhtisas Komisyonu verilerine göre, kapasite kullanım oranının ortalama yüzde 50 düzeyinde olduğu tahmin edilen gıda sektöründe ülkemiz imalat sanayi üretim değeri içinde yüzde 18-20 oranında paya sahip olduğu belirtilmektedir. Hazine Müsteşarlığı verilerine göre; 2008 yılında yabancı sermayeli firma sayısı 369 adettir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığının 2009 yılında gerçekleştirdiği envanter çalışmasına göre Türkiye genelinde toplan 50853 adet gıda işletmesi bulunmaktadır ve bu rapora göre; Türkiye'deki gıda işletmelerinin %36'sını tahıl, un ve unlu mamuller, %16'sını süt ve süt ürünleri, %5,9'u meyve-sebze, %1,35'i bitkisel yağ ve margarin, %6,5'i şekerli ürünler, %3,86'ını et mamulleri, %4,17'sini hazır yemek ve yemek fabrikaları ve %1,28'ni alkollü ve alkolsüz içecek sanayinin oluşturduğu ortaya çıkmaktadır.

Ülkemizde gıda sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin en az %95'inin, Küçük ve Orta Boy İşletmeler (KOBİ) olduğu ve ülkenin imalat sanayinde faaliyet gösteren işletmelerin %99,5'ini oluşturan KOBİ'lerin, toplam istihdamın %61'ini ve toplam katma değerin ise %27,3'ünü sağlayan işletmeler olduğu belirtilmektedir.

Bu noktada, mevcut işletmelerin gıda güvenliği ile durumunu değerlendirmeden önce, ülkemiz gıda sanayinin neredeyse tamamı denebilecek kadar büyük bir kısmını oluşturan KOBİ niteliği taşıyan gıda işletme büyüklükleri hakkında bir fikir sahibi olunması da gereklidir. Bunun için ilk olarak; KOBİ dendiğinde Avrupa Birliği ve ülkemiz açısından ne anlaşıldığının ortaya konulmasında yarar görülmektedir. Avrupa Birliği, 07/02/1996 tarihli Konsey Kararı çerçevesinde ortak bir KOBİ tanımı geliştirmiştir. Ülkemizde ise; 3624 sayılı KOSGEB Kanunu KOBİ'leri 1-50 arası işçi çalıştıran teşebbüsler olarak tanımlamaktadır. Bakanlar Kurulu'nca 19.10. 2005 tarihinde karara bağlanmış olan Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmelerin Tanımı, Nitelikleri ve Sınıflandırılması Hakkında Yönetmeliğinde çalışan sayısı ve bilanço büyüklüklerine göre 5. Maddesine tanımlanmıştır. AB ve Türkiye'deki KOBİ tanımlarının özeti aşağıdaki tabloda verilmiştir:

İşletme Büyüklüğü*	AB Komisyonu	Türkiye
Çok küçük (mikro)	10 kişiden az	10'dan az (yıllık net satış hasılatı ya da mali bilançosu bir milyon Yeni Türk Lirasını aşmayan)
Küçük	50'den az işçi çalıştıranlar (7 milyon ECU'yu aşmayan yıllık ciro veya 5 milyon ECU'nun altında yıllık bilanço değerine sahip olan)	50'den az (yıllık net satış hasılatı ya da mali bilançosu beş milyon Yeni Türk Lirasını aşmayan işletmeler)
Orta	50-250 arası işçi çalıştıranlar (yıllık cirosu 40 milyon ECU'nun altında olan, yıllık bilançosu 27 milyon ECU'yu aşmayan)	250'den az (yıllık net satış hasılatı ya da mali bilançosu yirmibeş milyon Yeni Türk Lirasını aşmayan)

\* Her türlü sektörün içinde yer aldığı KOBİ'lerde AB'de işletme başı ortalama istihdamın 6 kişi, Türkiye'deki istihdamın ise 2-3 kişi olduğu belirtilmektedir

KOBİ'ler; istihdam yaratma yeteneği yüksek olan, iş dünyasında yeni fikirlerin geliştirilip yaygınlaşmasına olanak sağlayan işletmelerdir. AB ekonomisinin belkemiği olan KOBİ'lere AB'de işsizliğin azaltılması ve girişimciliğin yaygınlaştırılması için özel önem verildiği belirtilmektedir. AB'deki işletmelerin %99'unun küçük ve orta büyüklükteki işletme olduğu ve bu işletmelerin (KOBİ) de %90'ının 10 işçiden daha az işçi çalıştıran mikro düzeydeki işletmeler olduğu belirtilmektedir.

AB İşbirliği Programı kapsamında KOBİ'lerin uluslararası piyasalara açılmalarını sağlamak, rekabet güçlerini arttırmak ve ekonomik krizlere karşı dayanıklı hale getirmek için bir dizi iş ortaklığı programları geliştirmiştir. AB'de gıda sektöründe faaliyet gösteren ve geleneksel ürün üretimini gerçekleştiren KOBİ'ler için ayrı projeler geliştirilmiştir. AB'de faaliyetlerini sürdüren KOBİ niteliğindeki gıda işletmelerinin gıda mevzuatına uygun kaliteli ürün üretimini teminen iyileştirilmesi için ciddi kaynaklar ayrılmaktadır. Bu işletmelerin yeni düzenlemeler nedeniyle kapatılmalarını önlemek için işletmelerin modern teknolojiyi kullanabilir hale gelmeleri, güvenli gıda üretimini gerçekleştirebilmeleri için konu uzmanlarını bünyelerinde çalıştırmaları yönünde özendirilmekte, yapılan desteklemeler ile bu sektörün finansman açığı en alt düzeye

indirilmeye çalışılmaktadır. Buna ilaveten, AB'de uygulanmakta olan ortak tarım politikaları sayesinde teşvik edilen birincil üretici kanalıyla da, gıda sektörüne kaliteli, güvenilir ve sürekli hammadde temini sağlanabilmekte ve bu yolla işletmelerin girdi maliyetleri önemli ölçüde düşürülmektedir. Yine ithal ürünler için "gıda güvenliği" başlığı altında alınan ek tedbirler ile bu sektörün ürettiği ürünün güvenilirliği en üst düzeyde tutulmaya çalışılmaktadır. Fikri mülkiyetin korunması sisteminin geliştirilmesi kapsamında yürütülen çalışmalar ile patent korumasına daha kolay erişim ve bu yolla uluslararası ticarete üretici ve ürünün korunması hedeflenmektedir. Örneklerini vermiş olduğumuz çalışmalar ve politikaların doğal bir sonucu olarak, AB'deki işletmeler yüksek bir koruma ve geliştirme politikası ile kurumsallaşma yolunda güçlü işletmeler konumuna doğru ilerlemektedir. Ülkemiz KOBİ'lerine bakıldığında ise; işletme sahibinin hem bir finans müdürü, hem pazarlama müdürü, hem de üretim ve geliştirme müdürü konumunda olduğu, işletmelerde kredi güvenliğinin düşük konumda bulunduğu, modern finansal enstrümanları gücünün de düşük olduğu belirtilmekte, AB'ye giriş sürecinde gıda mevzuatına uygun olmayan birçok işletmenin iyileştirilmemesi durumunda kapanmak durumunda kalacağı resmi raporlarda ve bilimsel makalelerde açıkça ifade edilmektedir. Yine, AB ülkelerindeki KOBİ'lerin geliştirilmesi için kamusal araştırma ve geliştirme kurumları ve üniversiteler tarafından desteklenirken (ki bu destekleme üye devletlerin bir politikasıdır ve özendirilmektedir), ülkemizde bu tür desteklerin önemsiz düzeyde kaldığı ifade edilmektedir.

Yukarıdaki açıklamalardan da açıkça görülebileceği üzere; ortak gıda mevzuatını oluşturmuş olan AB'deki küçük işletmeler ile ülkemizdeki küçük işletmeler arasında önemli farklılıklar olması doğaldır. AB'de kırsal kalkınmada en önemli araçlardan biri olarak görülen KOBİ'lerin desteklenmesi sırasında güvenli gıda üretimini sağlayabilmeleri için kurumsallaştırılmaya ve konu uzmanlarını çalıştırmaya yönlendirilen bu işletmelerin dünya pazarında rekabet edebilir yapıya dönüştürülmesi sağlanmaktadır. Tüm bunlar, AB gıda mevzuatında yer alan birçok hususun üye ülkelerdeki küçük işletmeler de dahil olmak üzere zaten uygulanabilir duruma getirildiğini açıkça ortaya koymaktadır. Yapılmakta olan ortak düzenlemeler, bu ülkelerdeki öngörülemeyen açıkları gidermeye yöneliktir. Yakın geçmişte yaşadığı zoonoz kaynaklı hastalıklar nedeniyle hem halk sağlığı hem de ticari açıdan ciddi bir kriz ortamından çıkan AB; birincil üretimi, dolayısı ile gıda işletmelerinin hammaddesini güvence altına alma amacıyla bu alandaki mevzuat açıklarını gidermek üzere topluluk düzeyinde bir dizi yeni düzenleme yapmıştır. AB güvenli gıda temininin sağlama temelindeki düzenlemelerini geliştirmeye devam etmektedir. Yalnız, burada altı çizilmesi gereken en önemli husus; bu düzenlemelerin hiçbirinin, üye devletlerin topluluk mevzuatında yer alan ve gıda güvenliğini daha yüksek düzeyde koruma altına alan ve AB ortak mevzuatına aykırı olmayan ülke düzenlemelerini ortadan kaldıran anlamında olmadığıdır....

İşte tam bu noktada akıldaki soruları sormaya ve cevaplarını almaya başlamadan önce; AB'ye aday olan ülkemiz koşullarına biraz daha bakmak gereklidir. Daha önce de ifade edildiği üzere, ülkemizde faaliyet gösteren KOBİ'ler genelde finansal açıdan zayıf ve kredi güvenilirliği çok düşük olan işletmelerdir. Özellikle küçük ölçekli işletmelerin, ekonomik baskılar nedeniyle ciddi tehdit altında olduğu bilinen bir gerçektir. Mali açıdan yeterli olamayan bu işletmeler; devamlılıklarını sürdürebilmek için en az sayıda çalışanla faaliyetlerini yürütmeye çalışmaktadır. Bu işletmeler; gıda mevzuatında yer alan "konu uzmanı çalıştırılması yönündeki zorunlulukları" ne yazık ki bir fırsat alanı olarak değil bir istihdam yükü olarak görmekte ve istihdam yüklerinin azaltılması yönünde siyasi otoritelere bir baskı unsuru olmaya devam etmektedir. Kaliteli ve ucuz hammadde temininde ciddi güçlük çeken bu işletmeler, çoğunlukla ihtiyacı olan hammaddenin özelliklerine bakmaksızın ucuz olanını alma yoluna gitmektedir. Düşük kaliteli hammaddeden üreteceği ürünün de tüketilebilir görsellikte olması gerektiğini bilen bu işletmelerin sorumluları; bu kaygı ile üretimde daha fazla gıda işlem yardımcısı ve gıda katkı maddesi kullanımı yolunu tercih etmek durumunda kalmakta ve satıcıdan temin edebildiği sınırlı bilgi ile bu kimyasalları üretimde kullanabilmektedir. Bu aşamada gıda güvenliğini ciddi düzeyde riske edilebilecek bir dizi hataya da yol açabilmektedirler. Orta ölçekli işletmeler açısından da aslında durum pek farklı değildir. İşletme ölçeğinin ve sermaye yapısının küçük olması üretimde gıda güvenliği şartlarını iyileştirecek yatırımların yapılması önünde bir engel oluştururken, kaliteli ve yıl içerisinde sürekli (homojen) hammadde temininde yaşanan sıkıntı; yüksek üretim maliyetleri; standartlara uymayan üretim sorunu ve kayıt dışılık bu sektörün gıda güvenliğini olumsuz etkileyen, özellikle kayıt dışı üretim söz konusu olduğunda doğrudan tehdit eden zayıf yanlarıdır. Her iki işletme boyutunda da yatırıma finans ayrılamamaktadır. Bu işletmeler daha iyi üretim için ne gerektiğini bilseler dahi, kolay kolay işletmelerini modernize edecek kaynak bulamamaktadırlar. Yine, yönetim ve yönetici sorunu, nitelikli ve kalifiye eleman (personel) eksikliği, eğitim ve formasyon eksikliği başta olmak üzere bu işletmeler çok sayıda dezavantaja sahiptir. Ancak bu işletmeler, gıda mevzuatına uygun alt yapıya kavuşarak mevcut ve gelecek yeni düzenlemelere ayak uyduramadıkları taktirde "gıda mevzuatının koşullarını yerine getiremeyen işletmeler" konumuna itileceklerini ve bunun doğal bir sonucu olarak AB'ye uyum kapsamında kapanmak/kısıtlanmak durumunda kalacaklarını da hesaplamak durumundadırlar....



## Küçük ve Orta Boy Gıda İşletmeleri ve Gıda güvenliği

Son noktayı koymadan önce, bu işletmeler için açılması gereken önemli bir parantez vardır ki o da; bu alanda yapılan sektör analiz sonuçlarının gelişmeyi ilke edinen ve konusunda uzman kişilerle çalışmayı tercih eden ve mevzuata uygun üretim yaparak belli bir kaliteyi amaç edinerek üretimini gerçekleştirerek halka açılan KOBİ'lerin yüksek nakit akış oranlarına sahip olduğunu gösterdiği gerçeğidir.

Yöneticiler, yürütmekte oldukları görevlerde tarafsız olmak ve uygulamalarda halk sağlığını düşünmek zorundadır. Yeterli ve güvenilir gıdaya ulaşmak hükümetlerin öncelikli politikasıdır. Gelişmiş ülke mevzuatları ve uygulamaları gıda işletmelerini gıdadan anlayan uzmanlarla çalışmaya itmekte ve özendirilmektedir. Gıda güvenliği şemsiyesi altında yer alan hiçbir mevzuat gıda biliminde uzmanlaşmış kişileri mevzuat ve uygulama dışına atmamakta, aksine gıda biliminde eksikliklerin olduğu belirlenen alanlarda o konu uzmanlarını yetiştirmek üzere ek bütçe yaratarak mevcut uzmanlarını bu alanda yetiştirmeye çalışmaktadır. Bunun en açık örneği AB'nin bu alanda gerçekleştirdiği eğitimlerdir. AB ve üye ülkelerinde artık gıda biliminde eğitimi yüksek sesle tartışılmaktadır. Hem AB nezdinde, hem de üye ülkelerde; bazı üye ülkelerde var olan lisans ve lisans üstü düzeyindeki gıda mühendisliği /gıda bilimi eğitimleri incelenmektedir. Ülkemiz ise yıllar öncesinde bu açığı görmüş ve bu alanda yetişmiş insan gücü yaratmak üzere lisans programları açarak ülke genelinde bu sayıyı artırmıştır. Bu sayının kontrolsüz artışının getireceği başta işsizlik problemi olmak üzere ayrıca tartışılması gereken konular olmakla birlikte, gıda mühendisi olarak yetişmiş insan gücünün halen çalıştıkları ve çalışmaları gerekli olan alanlarda yok sayılmasına yönelik bir uygulama ya da yaklaşım kabul edilebilir veya herhangi bir gerekçe ile açıklanabilir olmayacaktır...

### YARARLANILAN KAYNAKLAR

- Anonymous 2006, Gıda ve İçecek KOBİ'leri ve Avrupa'daki Yeniliklere İlişkin On Tez İhtiyaçlar ve Politika Tavsiyeleri Konusunda Kanıtlar, KOBİ-NET Vizyon Belgesi, Sözleşme N°:FOOD-CT-2005-514050 "SMEs-NET"
- Anonymous, 2006, Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, 9. Kalkınma planı (2007-2013),
- Anonymous, 2010, Business environment, Small and Medium-Sized Enterprises (SME) - 99% of European Enterprises; Enterprise and Industry, Small and medium-sized enterprises (SMEs), Education and Training for Entrepreneurship, [http://Europa.Eu/Legislation\\_Summaries/Enterprise/Business\\_Environment/](http://Europa.Eu/Legislation_Summaries/Enterprise/Business_Environment/)  
[http://ec.europa.eu/enterprise/policies/sme/promoting-entrepreneurship/education-training-entrepreneurship/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/policies/sme/promoting-entrepreneurship/education-training-entrepreneurship/index_en.htm)
- Banati, D., Marvin, H.J.P., Kuiper, H.A. van Boekel, M.A.J.S., Meerdink, G, Houtman, C. B. 2002, Institutional and Scientific Co-Operation, Networking and Capacity Building in the Field Of Food Safety and Quality, Pan-European Conference on Food Safety and Quality *Budapest, Hungary, 25 – 28, February 2002*, Conference Paper, <http://www.fao.org/docrep/meeting/004/y3088e.htm>,
- Better Training for Safer Food, [http://ec.europa.eu/food/training\\_strategy/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/training_strategy/index_en.htm)
- Budak, M.N., 2009, Avrupa Birliği Gıda Güvenliği ve Türkiye'nin Entegrasyonu, Avrupa Birliği Genel Sekreterliği, 1. Gıda Güvenliği Kongresi, [www.gidaguenligikongresi.org](http://www.gidaguenligikongresi.org)
- Demirözü, B, Ünal, E, Erginkaya, Z. 2009, Avrupa Birliği Geleneksel Ürünler Politikası, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Kitabı, 27-29 Mayıs 2009, Van.
- Dumoulin, E., 2004, Trends in Food Science Education in Europe, *Journal of Food Science*, Volume 69, Issue 3.
- Erol, M, 2010, Ekonomik Kriz ve KOBİ'ler, Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi (5:1), sf:165-181.
- Grunert, K. G., 2005, Food quality and safety: consumer perception and demand, *European Review of Agricultural Economics* 32(3):369-391
- Günes, E., Ünal, F., Türkiye'de Gıda Sektörünün Ekonomik Yapısı ve Avrupa Birliğine Uyumu, Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu,
- Güney, P.Ö., Akbay, O.S, 2008, Avrupa Birliği'nin Sanayi Politikası ve Türk Sanayisine Etkileri, *ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt 4, Sayı 7, 2008, ss. 147-162.*
- Gürbüz, E, Demirel, Ö, 2006, Ürünlerin Ekonomik Sosyal ve Çevresel Başarılarının Belirlenmesi: Türkiye gıda Sektörü Araştırması, *D.E.Ü.İ.İ.B.F.Dergisi, Cilt:21 Sayı:1, ss:85-107*
- J.E. Richard, J.E., Anderson, K.G., 1992, Post-graduate diploma in food control from the Institute of Food Science and Technology: J. E. Richard and K. G. Anderson outline a new, nationally recognized qualification for graduates in the food industry, *Food Control, Volume 3, Issue 1, Pages 12-13*