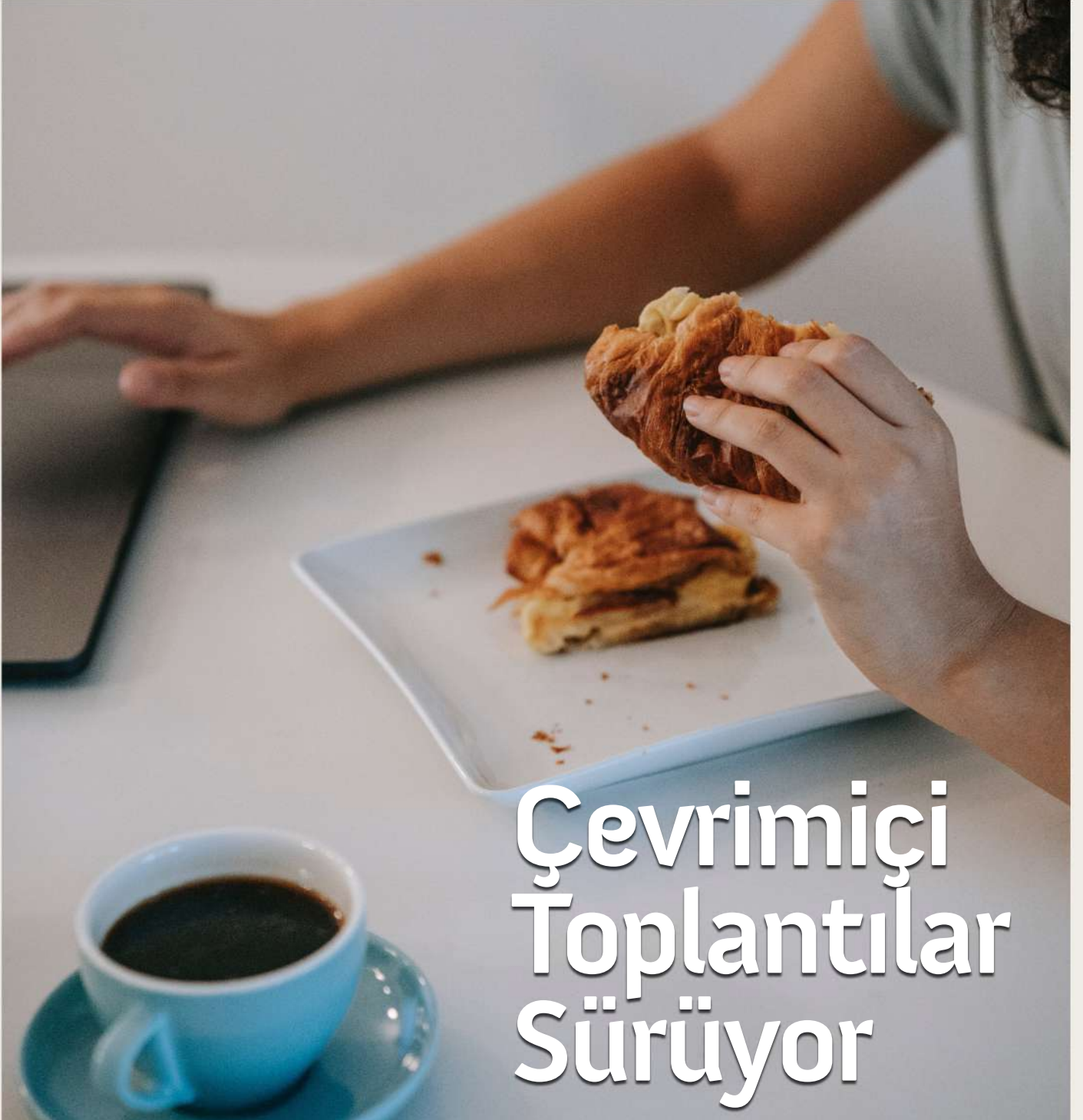


Sayı: 50

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası **Elektronik Bülteni**

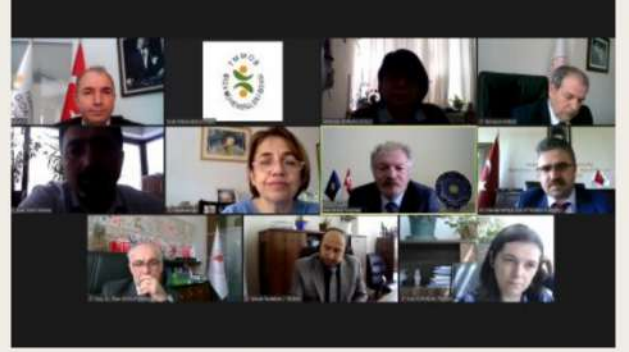
Mayıs-Ağustos '21

Meşrutiyet Caddesi, Karanfil-2 Sokak, No: 49/10, Kızılay-Ankara
Telefon: (0312) 418 28 46-47, Faks: (0312) 418 28 43



TAGEM Genel Müdürü Dr.Nevzat Biricik'le görüştük

2004 yılından itibaren TAGEM, Üniversite, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası tarafından 4 kez yapılan "Geleneksel Gıdalar Sempozyumu" nun 5.'sinin yapılması için hazırlıklarımız devam etmektedir. Uludağ Üniversitesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümleri sorumluluklarında Bursa`da gerçekleştirilecek Sempozyum süreciyle ilgili olarak bilgi paylaşımı ve yol haritasının oluşturulması amacıyla Tarım ve Orman Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) ile 13 Nisan 2021 tarihinde çevrimiçi bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya TAGEM`den Genel Müdür Dr. Nevzat Biricik, Doç. Dr. İlhan Aydın, Ramazan Bülbül, Esin Toparlak, Ahmet Budaklıer, Odamızdan Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Üzümcü, Yönetim Kurulu Y. Üyesi Eşef Özat, Onur Kurulu Üyemiz Petek Ataman, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası`ndan Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez, Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü`nden Prof. Dr. Mihriban Korukluoğlu katılım sağlamışlardır.



TGDF Genel Sekreteri İlknur Menlik ile görüştük

2 Mayıs 2021 tarihinde Yönetim Kurulu Üyelerimiz ve TGDF Genel Sekreteri İlknur Menlik arasında çevrimiçi bir toplantı gerçekleştirdi.

Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Üzümcü, Yönetim Kurulu Üyelerimiz, Ferda Gençay, Sümeyye Özkaya, Gülten Kolcuoğlu ve Sezgin Çalışkan'ın katıldığı toplantıda önümüzdeki dönemde kurumlarımız arasında yapılabilecek işbirlikleri ve projeler konuşuldu.



ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi Yaptık

29-30 Mayıs 2021 tarihlerinde "ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Kalite Yönetim Sistemi Eğitimini" online olarak gerçekleştirdik. Gıda Mühendisi/Başdenetçi Şule Pan tarafından verilen eğitim başarıyla tamamlandı.



Dünya Süt Günü ve Gıda Güvenliği Günü Paneli yaptık

2



1 Haziran "Dünya Süt Günü", 7 Haziran "Dünya Gıda Güvenliği Günü" olması sebebiyle TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları tarafından 5 Haziran 2021 Cumartesi günü 14:00 - 16:00 saatleri arasında "Dünya Süt Günü ve Dünya Gıda Güvenliği Günü Paneli" düzenlenmiştir.

Dünya Süt Günü ve Dünya Gıda Güvenliği Günü nedeniyle düzenlediğimiz panelde alanında uzman kişilerle Türkiye`de süt üretimi ve gıda güvenliğini tartıştığımız panelin kaydı Odamızın Youtube kanalından yayınlandı.



ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi Yaptık

05-06 Haziran 2021 tarihlerinde "ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi" online olarak gerçekleştirdik. Gıda Mühendisi/Başdenetçi Erhan Anbarcı tarafından verilen eğitim başarıyla tamamlandı.



Çalıştırılması /İstihdamı Zorunlu Personel Çalıştayı Gerçekleştirdik

13 Haziran 2021 tarihinde 5996 sayılı kanun kapsamında İstihdamı/Çalıştırılması Zorunlu Personel olarak çalışan üyelerimizin çalışma koşullarını, ücretlerini ve yetkilerini tartıştığımız, hep birlikte çözüm önerileri ürettiğimiz Çalıştırılması Zorunlu Personel Çalıştayı`nı Odamızın youtube kanalı üzerinden canlı olarak gerçekleştirdik.

Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Üzümcü`nün açılış konuşması ile başlayan çalıştayı moderatörlüğünü Yönetim Kurulu Y.Üyemiz Gülten Kolcuoğlu gerçekleştirdi. Açılış sonrasında sırası ile Denetleme Kurulu Y.Üyemiz Kadir Süzme "ÇZP Tarihçesi ve Mevzuatı" konusunda, Odamızın Hukuk Müşaviri Avukat Fatih Deniz Alaeddinoğlu "ÇZP ve İş Hukuku" konusunda, Kocaeli İl Temsilcimiz Semâ Olkun Kopal " Anket ve Yerel Çalıştay Sonuçları" konusundaki sunumlarını gerçekleştirdiler. Çalıştayı Serbest Kürsü/ Forum kısmında ise üyelerimiz söz alarak soru, görüş ve katkılarını iletiler.

1000`in üzerinde izleyici ve onlarca öneri ile etkileşimli bir şekilde gerçekleştirilen Çalıştay verimli bir şekilde tamamlandı.





Süt Sektörü Söyleşisi yaptık

3



Odamızca düzenlenen "Sektör Söyleşileri"nin ilki olan "Süt Sektörü Söyleşisi"ni 4 Temmuz 2021 Pazar günü gerçekleştirdik.

Kırmızı Et Sektörü Söyleşisi yaptık

Sektörel Söyleşilerimizin ikincisi olan "Kırmızı Et Sektörü Söyleşisi"ni 11 Temmuz 2021 Pazar günü gerçekleştirdik.



Turizm Sektörü Söyleşisi yaptık

Sektörel Söyleşilerimizin üçüncüsü olan "Turizm Sektörü Söyleşisi"ni 1 Ağustos 2021 Pazar günü gerçekleştirdik.

"Etik nedir?" Söyleşisi gerçekleştirdik

Meslek alanımıza dair yeni bakışlar kazanmak için söyleşilerimize YouTube üzerinden devam ediyoruz.

5 Ağustos 2021 tarihinde "Etik Nedir?" başlıklı söyleşimizi Öğrenci Koordinasyon Kurulu Üyemiz Fahriye Ayrıç Danışman`in moderatörlüğünde Türkiye Biyoetik Derneği Başkanı Prof. Dr. Yasemin Yalım ile gerçekleştirdik.

Söyleşinin tamamı Youtube kanalımızda yer almaktadır.



Ekmek ve Unlu Mamüller Sektörü Söyleşisi gerçekleştirdik

4



Sektörel söyleşilerimize devam ediyoruz. 7 Ağustos 2021 tarihinde Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Mehmet Sertaç Ozer ve Gıda Mühendisi Gülşah Batman ile Adana Şube Başkanımız Şehmus Alparslan'ın moderatörlüğünde ekmek ve unlu mamüller sektörünü konuştuk.

İzlenebilirlik Söyleşisi yaptık

Meslek alanımıza dair yeni bakışlar kazanmak için söyleşilerimize YouTube üzerinden devam ediyoruz.

12 Ağustos 2021 tarihinde Gıda Mühendisi Atıl Gedik ile moderatörlüğünü İzmir Şube Başkanımız I. Uğur Toprak'ın yaptığı "İzlenebilirlik" söyleşisini gerçekleştirdik.



Meyve Sebze Sektörü Söyleşisi yaptık

Sektörel söyleşilerimize meyve ve sebze sektörüyle devam ediyoruz. 15 Ağustos 2021 tarihinde, meyve suyu sektöründe yıllardır yöneticilik yapan, sektörde oldukça tecrübeli olan Mustafa Asparug ile meyve suyu ve konsantresi üzerine yaptığımız söyleşinin moderatörlüğünü Mersin Şube 2. Başkanımız Gülsem Adıgüzel üstlendi.

Algı Yönetimi Söyleşisi gerçekleştirdik

Meslek alanımıza dair yeni bakışlar kazanmak için söyleşilerimiz YouTube üzerinde devam ediyor.

19 Ağustos 2021 tarihinde moderatörlüğünü İstanbul Şube Eğitim Komisyonu Başkanı Aysun Özşen Sağlam'ın üstlendiği "Algı Yönetimi" Söyleşisi'nin konuğu Kriz Koçu Mustafa Emin Palaz oldu.

Söyleşinin tamamı Youtube kanalımızda yer almaktadır.



Meyve ve Sebze Sektörü söyleşilerimiz devam etti

22 Ağustos 2021 tarihinde, Dondurulmuş Gıda Derneği Kurucu Başkanı Gıda Yüksek Mühendisi Murat Bayazit ile dondurulmuş gıda üzerine, TAMEK Kalite Güvence Şefi Gıda Mühendisi Figen Çakmak Şanlı ile konserve ve salça üzerine yaptığımız söyleşinin moderatörlüğünü Bursa Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilcimiz Gamze Yılmaz üstlendi.

Liderlik-Yöneticilik Söyleşisi yaptık

Meslek alanımıza dair yeni bakışlar kazanmak için söyleşilerimiz YouTube üzerinde devam ediyor.

26 Ağustos 2021 tarihinde moderatörlüğünü Kayseri İl Temsilci Yardımcısı Merve Çelikten`in üstlendiği "Liderlik-Yöneticilik" Söyleşisi`nin konuğu Danışman, Eğitmen ve Yazar Mete Taştan oldu.



İstanbul Şubemizi ziyaret ettik

Koronavirus salgını nedeniyle alınan tedbirler uyarınca birimlerimize yapmayı planladığımız ziyaretleri gerçekleştirilememişti. İçinde bulunduğumuz dönemde maske ve mesafe kuralına uyarak mümkün olduğunca tüm birimlerimizi ziyaret etme kararı aldık. Şube ve Temsilcilik ziyaretlerimize ilk olarak İstanbul Şubemizi ziyaret ederek başladık.

Bu kapsamda, Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Uzümçü, Sayman Uyemiz Tufan Gündüzalp ve

TMMOB Temsilcimiz Yusuf Songül, 28 Ağustos 2021 tarihinde Şubemize bir ziyarette bulundu. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İsa Tahta ve Yönetim Kurulu Üyeleri Aydan Dalbastı, Fatih Teksöz, Melek Akbaş Üreten ve Volkan Sevinç`in de hazır bulunduğu ziyarette; Oda-üye ilişkileri, gündemde yer alan Odamızı ve mesleğimizi ilgilendiren konular, gerçekleştirilen ve planlanan faaliyetler ile etkinlikler hakkında konuşuldu, bilgi alışverişinde bulunuldu.

Turşu ve Kuru Meyve Söyleşisi gerçekleştirdik

Sektörel söyleşilerimize meyve ve sebze sektörüyle devam ediyoruz. 29 Ağustos 2021 tarihinde, AKCELEP Pamuk Gıda Kalite Yönetim Temsilcisi Gıda Mühendisi Sultan Sakıncı ile "Turşu", Gıda Mühendisi Oğuz Pelikli ile "Kuru Meyve" üzerine yaptığımız söyleşinin moderatörlüğünü - İzmir Şube Yönetim Kurulu Üyesi Ömer Ulaş Kırım üstlendi.

2. Uluslararası / 12. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi programı açıklandı

6



2. Uluslararası / 12. Ulusal Gıda Mühendisliği Kongresi'ni 25-27 Kasım 2021 tarihleri arasında Ankara`da hibrit bir kongre olarak Holiday Inn Ankara / Çukurambar`da gerçekleştireceğiz. (www.foodengcongress.org)

Kongre ile ilgili en son bilgileri kontrol etmek için lütfen web sitesini ziyaret ediniz: foodengcongress.org

Tüm katılımcılarımızın, yerli ve yabancı bilim insanlarının hem Kongre Merkezinde oturumlara katılabilmelerine hem de kongre merkezinde bulunamayan katılımcılarımızın çevrimiçi (online) olarak programı takip edebilmelerine olanak sağlayan bir Kongre altyapısı ile daha önceki kongrelerimiz gibi, yine çok başarılı ve verimli bir kongre gerçekleştireceğimize inanıyoruz.



Kaliteli ve Etkin Gıda Denetimi İçin Gıda Kontrolörlerinin Sayısı, Yasal Hakları ve İstihdam Artırılmalıdır

Bilindiği üzere, 05.06.2004 tarihinde 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun yayımlanmasıyla birlikte gıdaları üreten, satan, toplu tüketime sunan, depolayan, nakliyesini yapan işletmelerde resmi kontrol yetkisi o zamanki adıyla Tarım ve Köyşleri Bakanlığı`na verilmiş, dönem dönem açıktan atamayla kontrolör/denetçi unvanıyla gıda mühendisi, ziraat mühendisi, su ürünleri mühendisi, veteriner hekim, kimya mühendisi, balıkçılık teknolojisi mühendisi gibi meslek gruplarından personel alımı yapılmıştır. 13.06.2010 tarihinde ise 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yayımlanmış ve Kanunun ekinde (Ek-1) resmi kontrollerden sorumlu meslek mensupları belirlenmiştir.

Tarım ve Orman Bakanlığı`nın 2020 Faaliyet Raporu`na göre, 31.12.2020 tarihi itibarıyla gıda işletmelerinde toplam 1.356.643 resmi kontrol gerçekleştirildiği, bu kontrollerde 7.137 kontrol görevlisinin görev aldığı belirtilmişse de bu sayının sadece 1.917`si gıda mühendisidir ve tüm kontrol görevlileri içerisindeki oranı % 26,86`dır.

Söz konusu rapora kaydedilen 7.137 kontrol görevlisinin tamamı aktif olarak sahada görev yapmamaktadır. Çeşitli sebeplerle Bakanlığın farklı birimlerine ya da farklı şubelere geçen personelin de bu sayıya dahil edildiği dikkate alındığında özellikle gıda mühendisi kadrosunda olan ve unvanları gereği sadece gıda denetim işinde çalışan meslektaşlarımızın sayısının yetersiz kaldığı bir gerçektir. Kontrol görevlileri içerisindeki oranın düşüklüğü ve gıda denetimlerinin önemi nedeniyle, gıda işletmelerinin resmi kontrollerinin özellikle gıda mühendisleri tarafından yapılması ve Bakanlığın bir an evvel gıda mühendisi istihdamını artırması gerekmektedir.

Niceliği olan değil niteliği olan denetim şarttır. Bakanlığın açıkladığı yıllık denetim sayısının anlamlı olabilmesi denetimlerin etkin yapılmasına ve sektöre uygun yetkin meslek mensuplarının istihdamına bağlıdır.

Bakanlık tarafından her yıl belirli dönemlerde "Gıda Kontrol Görevlisi" kursları düzenlenmektedir. Geçmiş yıllarda bu kursların süresi 10 (on) iş günü iken günümüzde eğitim süresi 5 (beş) güne indirilmiştir. Açıktan atama yoluyla alımı yapılan ve daha sonrasında 5 günlük eğitimin ardından kontrol görevlisi unvanına sahip olan personelin yeterli tecrübe ve donanıma sahip olması beklenemez.

Son derece yetersiz bir sürede ve daha çok teorik bilgi ağırlıklı olan ve Bakanlıkça düzenlenen bu eğitimlerin yıl içerisindeki sayısının ve süresinin artırılması ve sektörel bazda uygulamalı olacak şekilde içeriğinin zenginleştirilmesi gerekmektedir. Bakanlık merkez ya da taşra teşkilatlarında çalışan ve sektör tecrübesi olan personelden faydalanılabilmesi, konusunda uzmanlaşmış bu personelin rotasyon sıklığının azaltılması, tecrübe aktarımı sağlanarak kontrolör ekiplerini güçlendirecek şekilde değerlendirilmesi gerekir.

Gıda işletmelerinde resmi kontrol görevi sırasında gıda kontrolörleri zaman zaman fiili ya da sözlü şiddete maruz kalabilmektedir. Maalesef, bu tür olumsuz durumlarla defalarca karşılaşmış, yaralanmalar, hatta ölümlerle sonuçlanan denetimler dahi olmuştur. Gıda kontrol görevlilerinin can güvenliği bulunmamaktadır. İşletmeciden ya da çalışandan kaynaklanan şiddetin yanı sıra denetim esnasında işletme içerisinde meydana gelen iş kazaları da yaşanmaktadır. Bu tür durumlar için resmi kontrol görevlilerine ivedilikle fiili tazminat uygulaması getirilmelidir.

Arazi tazminatı olarak da bilinen Ek Özel Hizmet Tazminatı, günün koşullarına ve gıda işletmelerinin resmi kontrol ve denetim prosedürlerine uygun olarak güncellenmelidir. İşletme denetimi sadece bina içerisi değil, işletmenin çevresini de kapsayan denetim bütünüdür. Bakanlık, yapılan denetimi sadece iç mekân denetimi olarak kabul edip gıda kontrol görevlilerini bu haktan mahrum bırakmaktadır. Tüm gıda mühendisi personelin arazi tazminatı hakkında yararlandırılması gerekmektedir.

Bakanlığın taşra teşkilatlarına bakıldığında Gıda Mühendisi unvanlı personelin birkaç ilde İl Müdürü, az sayıda ilçede de İlçe Müdürü olduğu görülmektedir. Gıda mühendisleri gıda güvenliğinin sağlanmasında ve denetiminde vazgeçilmez ve yetkin personeldir. Bu nedenle, bu görevlerde adalet sağlanmalı, sektör dağılımına uygun meslekler belirlenmelidir. Bakanlık bünyesinde meslek ayrımcılığı yapılmamalıdır.

İl/ilçe Müdürlükleri bünyesinde yeterli personel olmadığı için gıda denetim görevinin yanı sıra muhasebe işlemleri, çiftçi kayıt sistemi girişleri, ve hatta denetimde görevli resmi aracı kullanma görevi dahi verilmektedir. Çoğunlukla kaskosuz resmi araçlar nedeniyle oluşan her durumda da sorumlu tutulmaktadırlar. Kurumların şoför kadroları için acilen personel alımı yapılmalıdır.

Asli görevi gıda işletmelerinde resmi kontrol yapmak olan kontrol görevlileri, bir yılı aşkın süredir yaşadığımız pandemi sürecinde, Covid-19 denetimlerine çıkmaktadır. İlk başlarda il ve ilçe pandemi denetim komisyonları, sonrasında ise İçişleri Bakanlığı tarafından illerde oluşturulan İSDEM (İl Salgın Denetim Merkezleri) denetimlerinde, asli görevi gıda işletmelerini denetlemek olan meslektaşlarımız da görevlendirilmiştir. Berber, kuaför, halı saha, spor merkezleri, otel, plaj, mesire yeri, minibüs, taksi, oto tamircisi, araba yıkama yeri denetlenmekte; hatta emniyet güçleriyle birlikte açık alanda maske kontrolü yapılmaktadır. Gıda mühendisinin oto tamircisinde ya da minibüste denetim yapması, almış oldukları eğitimle bağdaşmamaktadır. Maalesef bu süreçte, çok sayıda kişiyle temas halinde olan birçok meslektaşımız koronavirüs nedeniyle hastalanmış hatta çok ciddi boyutlarda yaşayanlar da olmuştur. Ayrıca, sürekli sahada olan kontrol görevlisi meslektaşımıza pandemi sürecinin başından itibaren sistemli bir test uygulanmamıştır. Bu durumun Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından göz önünde bulundurularak, hak ettikleri değeri görmeleri sağlanmalıdır. Sürekli sahada olan ve insanlarla yoğun temas halinde olan personelin Covid-19 aşı takvimine alınması ivedilik arz etmektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli husus etkin ve nitelikli denetimlerdir. Bakanlığın kendi verilerinden de anlaşılacağı üzere gıda kontrol görevlilerinin sayısı istenilen seviyede olmadığı gibi görev alması gereken gıda mühendislerinin sayısı da oldukça yetersizdir. Ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla gıda kontrol görevlilerinin sayısı fazlalaştırılmalı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nda gıda mühendislerinin istihdamı artırılmalı ve bekleyen atamaları yapılmalıdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Sağlıklı Toplum İçin Herkes Süt Basın Açıklaması

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ile Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) 2001 yılında, 1 Haziran'ı "Dünya Süt Günü" ilan etmesinden sonra birçok ülkede, eş zamanlı olarak kutlanmaya başlamıştır. Bu kapsamda insan beslenmesi açısından büyük öneme sahip olan sütün yararları hakkında tüketicileri bilinçlendirmek ve süt tüketiminin artırılması amacıyla çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir.

Süt, içerdiği besin öğeleriyle insanlar için vazgeçilmez bir gıda maddesidir. Yeterli ve dengeli beslenme için gerekli olan hayvansal protein, karbonhidrat, yağ ile mineraller ve vitaminlerin önemli bir kısmını tek başına karşılar. Süt ve süt ürünleri yüksek kalitede protein, kalsiyum, fosfor, çinko, B1 (tiyamin), B2 (riboflavin), B6, B12 ve niyasin olmak üzere birçok besin ögesi kaynağıdır. Ayrıca süt yağında A, D, E ve K vitaminleri bulunur.

Süt ve süt ürünlerinin yeterli miktarlarda tüketimi özellikle büyüme ve gelişmenin hızlı olduğu okul çağı çocukları başta olmak üzere her yaş grubu için büyük önem taşımaktadır. Uzmanlar, kemiklerin ve dişlerin yapı taşı olan kalsiyum açısından oldukça zengin ve vücutta kullanılabilirliği en yüksek gıda maddesi olan sütün, düzenli olarak günde iki bardak veya eşdeğeri kadar süt ürünü tüketilmesini önermektedir. Uzmanların belirttiklerine göre, süt ürünlerinde bulunan temel besin öğeleri, her türlü yetersiz beslenmenin önlenmesine katkı sağlamanın yanı sıra; çocuklarda daha iyi büyüme, zihinsel performans ve motor fonksiyon gelişimini olumlu yönde desteklemektedir. Beslenmede önemli bir yere sahip olan süt, düşük yağ içeriği ve diğer hayvansal gıdalara oranla daha uygun fiyatta olması nedeniyle özellikle çocukların beslenmesinde önemli bir rol oynamaktadır.

Beslenme yönünden bunca öneme sahip olan sütün, aynı zamanda önemli sosyo-ekonomik boyutu bulunmaktadır. Dünya genelinde toplam 1 milyardan fazla insan geçimini süt ve süt ile bağlantılı sektörlerden sağlamaktadır. Süt sektörü kadınların iş hayatına katılmaları, özellikle gelişmekte olan ülkelerde eğitime dahil olmaları ve kadın-erkek eşitsizliğinin önüne geçilmekte önemli rol oynamaktadır.

FAO'nun 2018 yılı verilerine göre ülkemiz 20,7 milyon ton inek sütü üretimi ile dünyada 8. sırada, Avrupa'da ise Almanya (33 milyon ton) ve Fransa'nın (25 milyon ton) arkasından 3. sırada yer almaktadır. Diğer taraftan, süt üretimimiz bu seviyelerde olmasına karşın, ülkemizde kişi başına yıllık süt tüketimi AB ülkeleri ve ABD ortalamalarının oldukça altındadır. Ulusal Süt Konseyi'nin 2018 verilerine göre kişi başına yıllık süt tüketimleri ABD'de 68 lt, AB ülkeleri ortalaması 65 lt iken ülkemizde yaklaşık 34 lt civarındadır.

AB ülkelerinde üretilen sütün sanayiye aktarım oranı %85-95 arasında olurken bu rakam ülkemizde %45 civarındadır. Diğer bir deyişle, üretilen sütün yaklaşık yarısı kayıt dışı şekilde sokak sütü olarak tüketilmektedir. Süt üretiminde kayıt dışılık denetimsizliği ve gıda güvenliği riskini oluşturduğu gibi devletin gelir kaybı yaşamasına neden olmaktadır. Kayıt dışılık aynı zamanda, süt ve süt ürünleri tüketim miktarlarının hesaplanmasında güçlük yaratmaktadır.

Kentleşme ve tüketicilerin gıda konusunda bilinçlenmeleri sonucu artan talep, endüstriyel tesislerde üretilen süt ve süt ürünleri miktarının artmasını sağlamıştır. Ülkemizde toplam 1,5 milyon ton içme sütünün 1,36 milyon tonu (%93) uzun ömürlü süt (UHT) olarak piyasaya sunulmaktadır. Ülkemizde içme sütünün ikinci sırada yer alan süt ürünü yoğurt ve ayranıdır. 2019 yılı toplam yoğurt üretimi 1,18 milyon ton iken, 720 bin ton ayran üretimi gerçekleşmiştir. Diğer önemli süt ürünü ise kahvaltı kültürümüzde önemli yer tutan peynirdir. Kafkas Üniversitesinin yaptığı bir araştırmaya göre ülkemizde 193 çeşit peynir üretilmektedir. Yine 2019 yılı toplam peynir üretimi ise 707 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Aynı dönemde tereyağı üretimi 73 bin ton olmuştur. (TÜİK 2019)

Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) her yıl yayınladığı verilere göre 2019 yılında kişi başına yıllık içme sütü tüketimi 39,7 kg, peynir 17,5 kg, yoğurt 29,5 kg, ayran 18,1 kg ve tereyağı ise 2,2 kg olarak gerçekleşmiştir.

Süt, içerdiği değerli besin öğelerinden dolayı mikroorganizmalar için de ideal bir ortam sunar. Bu yüzden, sütün kalitesini korumak ve halk sağlığı açısından güvenli hale getirebilmek için süt, sağımdan hemen sonra soğuk zincire alınmalı ve bir takım endüstriyel süreçlerden geçirilerek tüketiciye ulaştırılmalıdır.

Ülkemizde süt tüketimi ile ilgili en büyük sorunlardan biri bilgi kirliliğidir. Konunun uzmanı olmayan kişiler, yanlış bilgilerle tüketicileri yanıltılmakta ve akıllarını karıştırmaktadırlar. Tüketiciler, gıda güvenliği ve besin değerleri açısından en uygun olan pastörize ve UHT sütün yerine, herhangi bir denetime tabi olmayan sokak sütü almaya yönlendirilmektedir. Mevzuata uygun şekilde satışa sunulan çiğ sütün kesinlikle doğru süre ve sıcaklıkta ısıtılmadan tüketilmemelidir. Çiğ süt veya çiğ süttten üretilen süt ürünlerinin (yoğurt, peynir, kefir) tüketilmesi Bruselloz ve Tüberküloz (verem) gibi son derece tehlikeli hastalıklara neden olabilmektedir.

Sonuç olarak; süt tüketiminin arttırılmasına yönelik politikalar geliştirilmeli, okul sütü projesinde yaşanan aksaklıklar düzeltilerek devam ettirilmeli, süt fiyatlarının toplumun her kesiminin kolaylıkla ulaşabileceği seviyelerde tutulması sağlanmalıdır.

Bilimsel yöntemlerle üretilen pastörize ve uzun ömürlü sütlerde (UHT) besin değeri kaybı olmadığı gibi, mikrobiyal açıdan da güvenlidir. Bu yüzden, pastörize ve uzun ömürlü süt tüketimi özendirilmelidir.

Diğer ürünlerde olduğu gibi süt ve süt ürünlerinde de coğrafi işaretli ve geleneksel ürün adı tescil edilmiş ürün sayısının artırılarak yerel üretim, sürdürülebilirlik ve izlenebilirlik sağlanmalıdır.

Süt ve ürünlerindeki denetim artırılmalı, kayıt dışı üretime ve satışına izin verilmemelidir. Gıda mühendislerinin teknik bilgisinden; üretimden-denetime kadar olan her aşamada yararlanılmalıdır. Özellikle tek başına gıda mühendisini istihdam edemeyecek ölçekteki küçük gıda işletmelerinin, teknik ve hijyenik destek alabilmeleri amacıyla, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından Tarım ve Orman Bakanlığı'na önerilen "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanı" sistemi yaşama geçirilmelidir.

Sağlıklı nesiller için sağlıklı ve bol süt tüketilmelidir. Dünya Süt Günü kutlu olsun.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Gıda Mühendisi Halkın Sağlık Güvencesidir

Bilindiği gibi her yıl 16 Ekim "Dünya Gıda Günü" olarak kutlanmaktayken, temel bir insan hakkı olarak kabul edilen güvenilir gıdaya erişim hakkına dikkat çekmek ve toplumlarda tartışılarak konuya duyarlılığın arttırılmasını sağlamak üzere BM Genel Kurulunda Aralık 2018`de alınan kararla 7 Haziran, "Dünya Gıda Güvenliği Günü" olarak belirlenmiştir.

Dünya ölçeğinde ve ülkemizde yaşanan (Covid-19) salgını, insanların bağışıklık sisteminin güçlenerek sağlıklı yaşayabilmesi için yeterli ve güvenilir gıdanın gerekliliğini ve önemini bir kez daha göstermiştir.

Gıda güvencesi, bütün insanların sağlıklı bir yaşam için gerekli olan beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenilir ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri durumudur. Gıda güvenliği ise erişilen gıdanın fiziksel, kimyasal ve biyolojik açıdan insan sağlığını riske atmaması için alınan önlemleri ifade etmektedir. Çok açıktır ki gıda güvenliği olmadan, gıda güvencesinden söz etmek mümkün değildir.

Dünya üzerinde kimi kaynaklara göre 400.000, kimi kaynaklara göre ise 600.000 kişinin her yıl gıda kaynaklı hastalıklardan yaşamını yitiriyor olması gıda üretiminden tüketimine kadarki süreçte gıda biliminin ışığında gıda güvenliği ilkelerinin uygulanmasının ne ölçüde gerekli olduğunu göstermektedir.

İnsanlığın tarihsel süreci içerisinde, gıdaların işlenmesi ve bozulmalara karşı korunmasına yaşamın devamı bakımından her dönem ihtiyaç duyulmuştur.

Yılın farklı mevsimlerinde yetişen gıda ürünlerinden daha geniş bir zaman diliminde yararlanma ve gerekse farklı bölgelerde yetişen ürünlerin diğer bölgelerde yaşayanlarca edinilebilme isteği ve ihtiyacı her zaman söz konusu olmuştur.

Bu ihtiyaç ise zaman içerisinde kurutma, tuzlama, salamuraya yatırma, fermente etme, haşlayarak, pişirerek ısıtma işleme tabi tutma gibi yöntemlerle gıdaların dayanma sürelerini uzatmak amaçlı gıda dayandırma yöntemlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Bu yöntemlerin bilimsel ve teknolojik temelde uygulanma alanı bulması ise gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli olanaklar sunmuş, gıda kaynaklı sağlık problemlerinin ve diğer yandan gıda israfının azalmasını beraberinde getirmiştir.

Bununla birlikte günümüzde özellikle ana akım medya olmak üzere görsel ve işitsel iletişim olanaklarını kullanarak gıda ile ilgili spekülasyon, doğrudan uzak, yanıltıcı haberlerle, insanları gıda bilimine aykırı üretilen, hijyen ve sanitasyondan uzak ürünlerin tüketilmesine davet etmenin her şeyden önce bilimsel gerçekliklere sorunlu bir yaklaşımı ifade ettiğini vurgulamak gerekmektedir. Geleneksel deneyimlerle gıda bilimindeki

gelişmelerin buluşturulması sonucunda doğru üretim modellerinin tesisi ve bunun sonucunda güvenilir gıdaya erişimin mümkün olabileceği değerlendirilmelidir.

Bu doğrultuda gerek sektörde ve gerekse resmi kontrol mekanizması içerisinde çalışan Gıda Mühendislerinin gıda güvenliğinin vazgeçilmez bir parçası olduğu göz ardı edilmemeli, gıda mühendislerinin tüm süreçte, yeterli sayıda ve etkin biçimde yer alması sağlanmalıdır.

Gıda ile ilgili başta resmi otorite olmak üzere kamunun ilgili diğer kurum ve kuruluşları ile meslek örgütleri, üniversiteler, sektör temsilcileri, üretici birlik ve sivil toplum kuruluşlarıyla gıda güvenliğinin sağlanması için bir araya gelmelidir.

Birleşmiş Milletler tarafından 2021 yılının teması olarak belirlenen "Sağlıklı Yarınlar İçin Şimdi Gıda Güvenliği" konunun önemini gözler önüne sermektedir. Bu konuda kaybedilecek zaman yoktur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak toplumsal sorumluluğumuz gereği başta Tarım ve Orman Bakanlığı olmak üzere konunun bütün paydaşları ile işbirliği yapmaya ve sorunların çözümüne dair üzerimize düşen görevi yerine getirmeye hazır olduğumuzu bir kere daha ifade ediyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Kurban Bayramında Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığına Dikkat

Kurban Bayramının yaz aylarına denk gelmesi ile gıda güvenliğinin sağlanması anlamında özel dikkat gerektirirken koronavirus salgını nedeniyle halk sağlığı açısından tedbirleri uygulamayı zorunlu kılmaktadır.

Covid-19 salgın sürecinin devam ettiği unutulmamalı, kurban satış yerleri dahil olmak üzere kesim yerlerindeki kalabalık insan kitlelerinin bir arada bulunacağı öngörüsüyle fiziksel mesafenin korunması, maske kullanımı ve hijyen şartlarının en üst düzeyde uygulanabilir hale getirilmesi sağlanmalıdır.

Et, yapısı ve hayvansal kökenli hastalıkları taşıyabilmesi, veteriner tıp ürünleri olarak adlandırılan kimyasal maddeleri elde edildiği canlı hayvanın tedavi süreci ve sonrasında yapısında barındırabilmesi hem kesim hem de kesim sonrasında hijyen sorunları nedeniyle her zaman riskli kabul edilen bir gıda maddesidir. Kurban etlerinin güvenli bir biçimde tüketilebilmesi için kurbanlık hayvanın seçiminden kurban etinin tüketimine kadar muhafazası dahil her aşamada gıda güvenliği koşulları sağlanmalıdır. Kesim öncesi ve sonrasında gerekli kontrollerin yapılması, kesim hijyeninin sağlanması ve sonrasında etin güvenli yollarla tüketiciye ulaşması amacıyla her aşamada risklerin kontrol edilmesi son derece önemlidir. Kurbanlık olarak satın alınan hayvanın veteriner sağlık kontrollerinden geçmiş, belgeli ve sağlık sertifikalı hayvan olması tüketici sağlığı açısından çok önemlidir. Kesim ve parçalama işlemleri yetkililerce gösterilen noktalarda yapılmalı ve kesimde kullanılan alet ekipmanın steril olması sağlanarak hijyen kurallarına uyulmalıdır.

Kesim sonrası kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve önce güneş görmeyen serin bir yerde (14 - 16°C) soğuması sağlanmalıdır. Hava sıcaklığının yüksek olduğu dikkate alınarak etin kesim sıcaklığı ortam sıcaklığına ulaşana kadar (2-3 saat) bekletilmeli ve daha sonra açık kaplarla buzdolabına (+4 °C) kaldırılmalıdır. Uzun süreli kullanımlar için ise etler buzdolabı kısmında soğuduktan sonra küçük parçalar halinde ve temiz kap veya poşetlere konarak üzerine o günün tarihi kaydedilmeli ve buzlukta veya dondurucuda (-18 °C) muhafaza edilmelidir.

Kurban etleri henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava sirkülasyonunu önleyecek şekilde büyük parçalar halinde üst üste konulursa buzdolabı sıcaklığı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmeyeceğinden etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede bozulma ve kokuşma hatta yeşillenme görülecek ve bu durum sağlık açısından risk oluşturacaktır. Bu durumdaki etler kesinlikle tüketilmemeli, atılmalıdır.



Kurban etinin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı koşullarında en fazla 3-4 gündür. Kıymada ise bu süre 1-2 gündür. Dondurulmuş etlerin saklama süresi 4-6 aydan fazla olmamalıdır.

Donmuş etler çözdürüldükten sonra hemen tüketilmeli, asla tekrar dondurulmamalıdır.

Hemen tüketilmeyecek etler kavurma yapılarak da muhafaza edilebilir. Kavurma yapılacaksa önce yağın iyice erimesi beklenmeli, et tuzlandıktan sonra yağda kavrulmalı veya kavurma yapıldıktan sonra üzerine tuz ilave edilmelidir.

Sakatat ile etler aynı ortamda bulundurulmamalı ya da muhafaza edilmemelidir.

Etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli, etin merkezi de tam olarak pişene kadar işlem devam etmelidir. Sağlık açısından; etlerin pişirilmesi aşamasında kızartmak yerine haşlama veya ızgara gibi yöntemler tercih edilmelidir.

Güvenli gıdaya erişim koşullarının sağlanması için Kurban Bayramı boyunca da resmi denetimlerin etkin bir biçimde yapılması, kayıt dışı, kuralsız ve hijyenik olmayan girişimlere engel olunması konusunda tüm yetkili kurum ve kuruluşların birlikte hareket etmesi önemlidir.

Ülkemiz gıda, tarım ve hayvancılık politikalarının yaşadığımız sorunların çözümüne yönelik güncellenmesi, güvenilir gıdaya erişimin kolaylaştırılması talebimizi yineleyerek halkımızın Kurban Bayramını en içten dileklerimizle kutlarız.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Mesleğimiz İçin, Meslektaşlarımızla Birlikte Daha Güzel Yarınlara

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, 6235 sayılı Yasa ile kurulan, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) a bağlı kamu kurumu niteliğinden bir kuruluştur.

Odamız, 25 Mayıs 1996 tarihinde TMMOB 34. Olağan Genel Kurulu'nda alınan karar sonucunda kuruldu. 13 Ağustos 1996 tarihinde yapılan Kurucular Kurulu Toplantısında görev bölümü yapılarak Yönetim Kurulu göreve başladı. Bir avuç gönüllünün mücadelesi, katkıları ve çabaları ile çalışmalarına başlayan Odamız 25 yıldır çoğalıyor, gelişiyor ve ilerliyor. Bu sadece Oda organlarında görev yapan kişilerin başarısıyla değil, gıdaya gönül ve emek veren üyelerimizin varlığı ve katkılarıyla mümkün olmaktadır.

Gıda Mühendisleri Odası bugün 21.000 'i aşkın asıl ve 8000 öğrenci üyesiyle hızla büyüyen bir Oda olma özelliğini taşımaktadır. Adana, Antalya, Bursa, İstanbul, İzmir, Konya ve Mersin olmak üzere 7 ilde Şubesi, Aydın, Balıkesir, Bolu, Denizli, Diyarbakır, Erzurum, Eskişehir, Gaziantep, Karaman, Kayseri, Kocaeli, Malatya, Manisa, Mardin, Ordu, Rize, Samsun, Tekirdağ, Tokat, Van ve Zonguldak olmak üzere 21 ilde İl Temsilciliği ve toplam 38 üniversitede Öğrenci Temsilciliği vardır.

Kurulduğumuz günden bugüne, ülkemiz, mesleğimiz ve meslektaşlarımızın hak ve çıkarlarının korunması konusundaki onurlu ve dik duruşumuzdan, demokrasiden, halktan, bilimden ve emekten yana ilkeli tutumumuzdan ödün vermeyen bir Odayız. Kurumsal olarak bu aşamaya gelmemize katkı sağlayan tüm üyelerimize ve görev yapan tüm yöneticilerimize yürekten teşekkür ediyor, aramızdan ayrılanları saygıyla anıyoruz.

Mevcut ve geçmiş dönemlerde Oda Yönetim Kurulu, TMMOB Yönetim Kurulu, Oda Onur Kurulu, Oda Denetleme Kurulu, Şube Yönetimlerimiz ve İl Temsilciliklerimizde yer alarak zorlu süreçlerde görev yapan tüm meslektaşlarımıza gösterdikleri özveriden dolayı teşekkür ediyoruz.

25. yılında Gıda Mühendisleri Odası olarak; yüreğimizdeki insan sevgisi ve bilinci ile mesleğimize ve meslek onurumuza sahip çıkarak bilimin ve teknolojinin ışığında yürümeye kararlıyız.

Odamızın 25. yaşı kutlu olsun.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Çalıştırılması/İstihdam Zorunlu Personel Çalıştayı '21 Sonuç Bildirgesi yayınlandı

12



Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası tarafından düzenlenen Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel Merkezi Çalıştayı, 13 Haziran 2021 tarihinde online olarak başarıyla gerçekleştirildi. Şube ve Temsilciliklerimiz aracılığı ile illerde düzenlenen yerel çalıştaylar, toplantılar ve anket çalışması ile hazırlık süreci tamamlandıktan sonra 5996 sayılı kanun kapsamında İstihdamı/Çalıştırılması Zorunlu Personel olarak çalışan üyelerimizin çalışma koşullarını, ücretlerini ve yetkilerini tartıştığımız, hep birlikte çözüm önerileri ürettiğimiz merkezi çalıştay "Sorunlarımızı Konuşuyoruz, Çözüm İçin Birlikte Adım Atıyoruz" çağrısıyla düzenlendi.

Çalıştayda, mesleki çalışma koşulları, ülkemizin ve sanayinin içinde bulunduğu ekonomik ve sosyal konjonktür, özelde sanayi ve mühendisler arası ilişki ve özlük haklarımız tüm boyutlarıyla tartışıldı. Çalıştay, Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Uzümcü'nün açılış konuşması ile başladı. Açılış konuşması sonrası Denetleme Kurulu Y. Üyemiz Kadir Süzme "ÇZP Tarihçesi ve Mevzuatı" konusunda, Odamızın Hukuk Müşaviri Avukat Fatih Deniz Alaeddinoğlu "ÇZP ve İş Hukuku" konusunda, Kocaeli İl Temsilcimiz Sema Olkun Kopal "Anket ve Yerel Çalıştay Sonuçları" konusundaki sunumları gerçekleştirdiler. Çalıştayın Serbest Kürsü/Forum kısmında ise üyelerimiz söz alarak soru, görüş ve katkılarını ilettiler.

Çalıştayda yapılan bazı saptamalar özet olarak aşağıda kamuoyunun bilgisine sunulmaktadır;

Mevzuat Süreci;

Türkiye`de ilk olarak 1930 yılında çıkarılan 1580 sayılı "Belediye Kanunu" ve 1593 sayılı "Umumi Hıfzıssıhha Kanunu" ile gıda güvenliğine yönelik adımlarla başlayan süreç 90`lı yıllarda Avrupa Birliği ile Gümrük Birliği Anlaşması`nın imzalanması sonucu AB mevzuatına uyum çerçevesinde ivme kazanmıştır.

2004 yılında 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" yürürlüğe girmiş ancak, AB Gıda Mevzuatına uyum sağlanamamıştır. AB tarafından, uyum sağlanamadığı için 5179 Sayılı Kanun`un yerine geçmek üzere o zamanki ismiyle Tarım ve Köyişleri Bakanlığı`nce 2010 yılında 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yayımlanmıştır.

2010 yılında çıkarılan 5996 sayılı Kanunla "Sorumlu Yöneticilik" şeklinde yer alan kavramın yerini "Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel (ÇZP/İZP)" kavramı almıştır. Bu kanunla birlikte, işletmelerdeki sorumluluk işverene verilmiştir.

5996 sayılı Kanun`un Ek-1 listesinde gıda işletmelerinde üretimin nev`ine göre kesinlikle ÇZP/İZP çalıştırması zorunlu olan işletmeler ve bu işletmelerde çalışabilecek meslek grupları yer almaktadır. 2010 sonrası ÇZP/İZP olarak çalışacak meslek gruplarına zaman içerisinde ilaveler ya da değişiklikler yapılmıştır.

TMMOB ve ona bağlı olan Odamız, Anayasa'nın 135. maddesinde tanımlanan kamu kurumu niteliğinde meslek kuruluşu olarak kamu hizmeti vermektedir. TMMOB ve ona bağlı meslek odalarının düzenlediği belgeler de resmi belge niteliğindedir. Bu kapsamda 5996 sayılı Kanun`da yer alan "Çalıştırılması Zorunlu Personelden meslek odası bulunan meslek mensubu, bağlı olduğu meslek odasından ilgili işletmede çalıştığına dair belge alacaktır" hükmü Odamız tarafından düzenlenen belgelere yasal dayanak oluşturmaktadır.

Her yıl TMMOB`a bağlı Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları biraraya gelerek ortak karar çerçevesinde protokol imzalamakta ve İstihdamı/Çalıştırılması Zorunlu Personel unvanı ile tam zamanlı olarak çalışacak olan üyelerin aylık ücretini (8/1 derecedeki memur maaşı baz alınarak, net) belirlemektedir.

Yasal süreç bu şekilde ilerlerken meslektaşlarımızın sorunları ise çalışma koşullarına bağlı olarak değişkenlik göstermektedir. Bu koşullar altında yapılan değerlendirmeler aşağıdaki şekildedir.

Değerlendirmeler ve Çözüm Önerileri;

5996 sayılı Kanun kapsamı haricindeki gıda işletmelerinde, motor gücünün 30 BG`nün altında veya personel sayısının 10 kişi ve altında olması durumunda ÇZP/İZP çalıştırılması zorunlu olmayıp, işletmelerin inisiyatifine bırakılmıştır. Ancak bu durum, gıda güvenliğinin tesis edilmesini zorlaştırmaktadır.

Başta süt sektörü olmak üzere, yumurta, bitkisel yağ ve margarin, maya, alkolsüz içecek gibi sektörler gibi prosesleri gereği oldukça hassas ve risklerin yoğun olduğu işletmelerde motor gücü ve personel sayısına bakılmaksızın tüm bu işletmelerde ÇZP/İZP çalıştırılması zorunlu olmalıdır.

Kanun Ek-1`inde yer alan motor gücünün değeri 30 BG`nden aşağıya çekilmeli ve çalışan kişi sayısı da 10 kişiden daha az kişiye indirgenmelidir. İşletme kayıt ya da onay başvurularında beyan edilen ya da Tarım İl/ilçe Müdürlüklerine ibraz edilen kapasite raporları/ekspertiz raporlarında işletmelerdeki makinelerin motor

güçlerinin 30 BG`ne çok yakın değerlerde (28-29 BG gibi), personel sayısının da 8-9-10 kişi olarak belirtildiği durumlarla sıkça karşılaşılmaktadır. Bu değerlerle işletmelerde ÇZP/İZP çalışma zorunluluğu olmadığı için, herhangi bir suistimale mahal vermemek amacıyla gerek İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerince gerekse de bu belgeleri veren Odalar (Ticaret, Sanayi ve Esnaf Odaları) tarafından gerekli kontrollerin hassasiyetle yapılması gerekmektedir.

5996 sayılı Kanun`un 22. maddesinin 7. fıkrası gereği Ek-1`de yer alan meslek grupları içerisinde meslek odası bulunmayan (biyolog, kimyager, diyetisyen, gıda teknoloğu gibi) meslek grupları ile işveren arasında yapılacak sözleşme yeterli olduğu için oda üyeliği ve odalardan belge alma gerekliliği bulunmamaktadır. Bu durum ÇZP/İZP olma açısından eşitsizlikler ortaya çıkarmaktadır. Meslek odası olmayan meslek disiplinleri için taban ücret olarak kamu kurumu niteliğinde kurumlar olan Oda`larımızın belirlediği taban ücretin geçerli olması, bu taban ücretin tüm ÇZP/İZP`ler için standart uygulanması gereklidir.

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 10. maddesi ile Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan "Kayıt ve Onay İşlemleri ile Yerel, Marjinal, Sınırlı Faaliyetler Hakkında Açıklamalar"da ÇZP/İZP ile ilgili hususlar belirtilmektedir. Ancak, ÇZP/İZP`in görev ve sorumluluklarını yerine getirirken işveren tarafından gerekli kolaylığın sağlanmaması, personelin engellenmesi ya da haklarının uygun şekilde verilmemesi durumunda yapılacak iş ve işlemler hakkında 5996 sayılı Kanun`da bir hüküm bulunmamaktadır. Kanunda açık bırakılan bu konu ile ilgili düzenleme yapılmalıdır.

Tarım ve Orman Bakanlığı resmi kontrol görevlilerinin, gerek işletmelerce yapılan kayıt/onay başvurularında gerekse de gerçekleştirmiş oldukları resmi kontroller esnasında personele ait ücretlerle ilgili kontrolleri de yaparak, olumsuzluk durumunda bunu Bakanlığa ya da ilgili Meslek Odasına rapor etmeleri ÇZP/İZP olarak çalışan personelin menfaatine olacaktır.

Bünyesinde ÇZP/İZP istihdam etmeyen iş yerlerine 5996 sayılı Kanun`un 22/7 maddesine aykırılıktan 40/1(ı) maddesi gereği idari para cezası uygulanmakta olup, yapılan her resmi kontrolde bu eksikliğin tespiti halinde aynı idari yaptırım uygulanmaktadır. Ancak mevzuatta, bu fiilin sürekli tekrar edilmesi durumunda nasıl bir yol izleneceği belirtilmemiştir. İşletmeci kendisine verilen cezanın yılda bir sefer uygulanması durumunda ÇZP/İZP istihdam etmeden ve belirlenen ücreti vermeden faaliyetini sürdürebileceği algısına kapılabilmektedir. Bu durum gıda güvenliği ile birlikte halk sağlığını da tehlikeye atmaktadır. Mevzuattaki bu hususun düzeltilerek, bir yıl içerisinde aynı fiilin ikinci tekrarında uygulanacak cezanın iki katına, üçüncü tekrarında ise faaliyetten men işleminin uygulanması şeklinde düzeltilmesi daha uygun olacaktır.

5996 sayılı Kanun Ek-1 listesi incelendiğinde; süt toplama merkezleri ÇZP/İZP istihdam etmek zorunda değildir.(13.06.2021 tarihi itibarıyla ülkemizde aktif 6.248 adet aktif süt toplama merkezi bulunmaktadır). Süt toplama merkezleri (STM) birlikler, kooperatifler, firmalar ya da nadiren de olsa şahıslar tarafından işletilmekte olup; onay kapsamında değerlendirilmektedir. Süt toplama merkezlerindeki tankların tonajı (kapasitesi) ya da motor gücü (BG) baz alınarak bu tür işletmelerde ÇZP/İZP çalıştırması sağlanmalıdır.

Yine aynı Ek-1 listeye baktığımızda, gıda maddelerinin satış için depolandığı veya satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı müstakil soğuk depolar zorunlu personel istihdam etmek zorunda değildir. (13.06.2021 tarihi itibarıyla 2.381 aktif müstakil soğuk hava deposu bulunmaktadır). Süt toplama merkezlerinde olduğu gibi, buralarda da yine tonaj, kapasite, motor gücü ya da çalışan sayısı gibi faktörler göz önüne alınarak ÇZP/İZP çalıştırması yoluna gidilmelidir. Çünkü soğuk hava depoları ısı kontrolü gerektiren işletmeler olup; et, süt, dondurma, meyve-sebze gibi riskli ürün grupları muhafaza edilmektedir. Soğuk zincirin kırılması, gıda güvenliğini ve insan sağlığını tehlikeye sokacaktır. Bunun engellenmesi de, bu işletmelerde ÇZP/İZP çalıştırması ile kesinlikle önlenebilecektir.

Odalarımızın mesleki denetim sorumluluğunu ve hakların korunması çerçevesinde görevlerini yerine getirmesi meslektaşlarımız ve meslek alanımız açısından büyük önem taşımaktadır. Bu konuda Odaların yetki alanlarının daraltılması veya ihtiyaç duyulan yetkilerin verilmemesi; kamu yararına yönelik çalışmalarını büyük ölçüde engelleyeceği; mühendislerin birden çok iş yerinde çalışmalarının takip edilemeyeceği; sahte diploma ile çalışanların ve diploma kiralayanların takip edilemeyeceği; bağlı bulunan meslek odasının belirlediği ücret tarifesinden farklı ücretle sözleşme yapılabileceği unutulmamalıdır. Dolayısıyla tüm bu hususlar gözetilerek resmi makamlarca TMMOB Kanunu ve ilgili odaların ana yönetmelikleri çerçevesinde meslek odalarıyla idari işbirlikleri kurulmalıdır.

Hem yerel Çalıştaylarda hem de merkezi düzeyde yapılan Çalıştay`da meslektaşlarımızın en önemli sorunlarından birinin İZP Taban Ücretinin eksik ödenmesi olduğu ortaya çıkmıştır. Yasal şartlara uygunluğu sağlamak için sigorta ve maaşın banka üzerinden Oda`nın belirlediği miktarda yatırılmasına karşın sonrasında ödemenin bir kısmının işveren tarafından elden geri alındığı belirtilmektedir. Odalar üyeleri için bir taban ücret belirliyor, ancak bu ücretin ödenip ödenmediğini denetleme, denetim sonucu yaptırım uygulama yetkisi yok. Meslek örgütlerinin denetim yetkisi olması için TMMOB`nin de dahil olacağı çalışmalar yapılmalı ve Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Görevlilerine bu hususu sorgulama yetkisi verilmelidir.

Halkın gıda güvenliğinde sorumluluğu ve yasal yükümlülükleri olan meslektaşlarımızın işvereni konu hakkında uyarma yükümlülüğünü yerine getirirken, aynı işverene maaşla bağlı olması çelişki yaratmaktadır. İşletmelerde görev alan gıda mühendislerinin ücretlerinin Gıda Mühendisleri Odası veya Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından

açılacak bir havuz hesaba işverence doğrudan yatırılması ve görevli mühendisin maaşını, oluşturulacak bu havuz hesaptan ilgili Bakanlık ya da Oda aracılığıyla ödenmesi bir çözüm olarak değerlendirilmelidir.

ÇZP/İZP`lerin yaşadığı sorunların bir sebebi de Tarım ve Orman Bakanlığı, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı gibi ilgili resmi kurumlarca yapılan işletme denetimlerinin uzun aralıklarla yapılmasıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yapılan kimi denetimlerde ÇZP/İZP sözleşmesi olup olmadığına bile bakılmadan denetim yapılması da meslektaşlarımızın mağduriyetini artırmaktadır.

ÇZP/İZP olarak çalışan meslektaşlarımızın önemli bir kısmı asıl işi olmayan işleri de yapmak zorunda kalmaktadırlar. Özellikle küçük ve orta ölçekli işyerlerinde ve hatta kurumsal yemek firmalarında dahi meslektaşlarımız hem proje müdürü, hem ÇZP/İZP, hem muhasebe, satın alma, personel işleri, insan kaynakları vb. işleri yapmak durumunda kalmaktadırlar. Uzun çalışma saatleri ile karşı karşıya kalınmakta ve fazla mesai ücretleri ödenmemektedir.

Meslektaşlarımız işyerlerinde gıda güvenliği sağlama görevlerini yerine getirirken mobbinge maruz kalmakta, baskı altında görevlerini yapamaz hale gelmektedirler. Yemek sektöründeki yüksek gıda güvenliği risklerinin, müşteri şikâyetlerinin tamamının bir personele (ÇZP/İZP) yüklenmesi durumuyla karşı karşıya kalmaktadır. Vardiyalı çalışma düzenine sahip firmalar, tek mühendis çalıştırma tercihi ile bünyesindeki ÇZP/İZP`ye, çalışmadığı vardiyalardaki üretimin sorumluluğunu da yüklemiş durumdadır.

İstihdam sorunlarıyla beraber gıda güvenliği konularına hâkim olmayan meslek disiplinlerinin halk sağlığının tehlikeye atacak hatalı uygulamalara sebep olması söz konusudur.

Ülkemizdeki istihdam ve işsizlik sorunu her geçen gün büyümektedir. Meslek alanımızdaki ücret haklarının kaybı konusundaki en temel etken olarak işsizlik ortaya çıkmaktadır. Güvencesiz çalışma, moşing, işsiz kalma ve iş bulamama kaygısı düşük ücret ile çalışmayı çaresiz bir kabulleniş haline getirmektedir. Özlük haklarının korunduğu, güvenceli iş ve güvenli gelecek içerisinde insanca bir yaşam sağlanmalıdır.

5996. Sayılı Kanun`un Ek-1`indeki güncellemeyle, sadece konaklama ve kahvaltı hizmeti verenler hariç olmaz üzere, 300 yatak kapasiteli konaklama tesislerinde (otellerde) de ÇZP/İZP zorunluluğu gelmiştir. Aynı değerlendirmelere sahip 300 yataklı hastane ve 300 yataklı yurtlara da ÇZP/İZP çalıştırma zorunluluğu getirilmelidir.

Oda – Üye İlişkisi Kapsamında Sorumluluklarımız;

ÇZP/İZP olarak çalışan üyelerimizin işletmelerine periyodik olarak Oda tarafından yükümlülükleri hatırlatan resmi yazı gönderilecek ve ÇZP/İZP ve mühendis Taban Ücreti bildirimleri yapılacak. Eksik ücret ödeme uygunsuzluğunu tekrarlayan ve odaya bildirilen işletmelere Oda tarafından uyarı yapılacak ve devam etmesi durumunda resmi süreç başlatılacak. Bu işletmelerde çalışan meslektaşlarımız bilgilendirilecek ve Oda olarak hukuki danışmanlık desteği sağlanacak. ÇZP/İZP olarak çalışan meslektaşlarımızla belirli periyotlarla iletişime geçilecek, güncel süreçlerin aktarımı sağlanacak. Yeni mezun meslektaşlarımıza yönelik bilgilendirme, örgütlülüğümüzü artırma, dayanışmayı artırma anlamında seminerler, toplantılar düzenlenmeye devam edilecek. Oda tarafından ÇZP/İZP yükümlülükleri konusunda bilgilendirme eğitimleri verilecek, bu konuda bilgilendirme ve yönlendirme amacıyla yeniden broşür ve kitapçıklar basılacak. Tarım ve Orman Bakanlığı, İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri ve ilgili kuruluşlarla meslek sorunları kapsamında görüşmeler yapılmaya devam edilerek mesleki hakların kazanılması konusunda çalışmalarına devam edilecek.

Son söz olarak;

Gıda Mühendisleri Odası, kamu kurumu niteliğinde, gıda mühendislerini temsil etmeye yasalarla yetkili tek gerçek meslek örgütüdür ve gücünü üyelerinden alır. Tüm meslektaşlarımızı Oda`mızla güçlü bağlar kurmaya, sorunlarımızın çözümü için birlikte davranmaya, birlikte yol almaya çağırıyoruz. Sorunlarımızın çözümü, Gıda Mühendisleri Odası çatısı altında üyelerimizle birlikte örgütlü mücadele etmekle sağlanacaktır. Gıda ile ilgili başta resmi otorite Tarım ve Orman Bakanlığı olmak üzere kamunun ilgili diğer kurum ve kuruluşları ile meslek örgütleri, üniversiteler, sektör temsilcileri, üretici birlik ve sivil toplum kuruluşlarıyla bir araya gelmelidir. Yasal düzenlemelerle ilgili olarak tüm süreçlerde, konunun uzmanı olan, doğrudan bu konuyla ilgili çalışmaları bulunan ve aynı zamanda her türlü çıkar ilişkisinden uzak olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak bilgi, birikim, deneyim, görüş ve önerilerimizden yararlanılması amacıyla üzerimize düşen sorumluluğu yerine getirmeye hazır olduğumuzu bildiririz. Meslektaşlarımızın büyük ilgi gösterdiği ÇZP/İZP Çalıştayı, örgütlülüğümüzü büyütmek, üyelerimizle bağlarımızı güçlendirmek için ve sorunlarımızın çözümü için yeni mücadele biçimleri göstermesi açısından bir yol haritası olmuştur. Çalıştay tespitlerinin, sorunların ve çözüm önerilerinin ilgili makamlarla paylaşmak üzere çalışmaya ivedilikle başlanacak ve sürecin takipçisi olunacaktır.

Bütün bu yukarıda ifade edilenler doğrultusunda TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak "Kamu Kurumu Niteliğindeki Meslek Kuruluşu" kimliğimiz ve meslek bilincimiz ile mesleğimiz ve meslektaşlarımız için çalışmaya devam edeceğiz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası