



Gıda ile İlgili İşyerlerinin Hijyenik Dizaynı ve Kontrol Sistemi Çalıştayı

GIDA İLE İLGİLİ İŞYERLERİNİN HIJYENİK DİZAYNI ve KONTROL SİSTEMİ ÇALIŞTAYI

Şubemizin Marmara Çalışanlar Federasyonu, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul Ticaret Odası ile birlikte düzenlediği Gıda ile İlgili İşyerlerinin Hijyenik Dizaynı ve Kontrol Sistemi Çalıştayı 21 Nisan 2012 Cumartesi günü İstanbul Ticaret Odası fuaye salonunda gerçekleştirildi. Çalıştay katılımcıları iki grup halinde çalışmalarını gerçekleştirdi. Birinci grup gıda iş yerinin fiziksel olanaklarının gıda güvenliğinin sağlanmasında önemi nedir? Hijyenik Tasarım nedir? Ülkemizde mevcut gıda işletmelerinin hijyenik tasarımında mevcut durum nedir? Bu durumun iyileştirilmesi için önerileriniz nelerdir? soruları üzerine; ikinci grup ise Halen Ülkemizde gıda işletmelerinin ruhsatlandırılmasında hijyenik tasarımın değerlendirilmesi ile ilgili durum nedir? Ülkemizdeki bu değerlendirmede güçlü ve zayıf yönler nelerdir? Bu durumun iyileştirilmesi için önerileriniz nelerdir? Soruları üzerine çalışmalarını gerçekleştirdiler. İki grubun yapmış ortak değerlendirmenin ardından çalıştayı sona erdirdi. Çalıştayımızın sonuç bildirgesi sonraki günlerde tüm üyelerimiz ve kamuoyu ile paylaşılmıştır.

SONUÇ BİLDİRGESİ

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi tarafından; 21 Nisan 2012 tarihinde, İstanbul Ticaret Odası, İstanbul Teknik Üniversitesi ve Marmara Çalışanlar Federasyonu ile birlikte; İstanbul Ticaret Odası'nda, iki oturum halinde gerçekleştirilen "Gıda ile İlgili İşyerlerinin Hijyenik Tasarımı ve Kontrol Sistemleri" çalıştayı başarı ile tamamlanmıştır. Çalıştay, bakanlık, yerel yönetimler, meslek odaları, işverenler, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları temsilcilerinin katılımı ile geniş tabanlı ve kapsamlı bir katılımı gerçekleştirilmiştir. Çalıştay katılımcıları aşağıda yer almaktadır.

İstanbul Teknik Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu'nun moderatörlüğünü yürüttüğü Çalıştay'da Türkiye'de gıda işletmelerinin hijyenik tasarım yönünden genel durumu, hijyenik tasarımla ilgili yasal mevzuat ve gereklilikler tartışılmış, ortaya çıkan sonuçların kamuoyu ile paylaşılmasına karar verilmiştir.

Hijyenik tasarım bir gıda işletmesinin; gıdanın üretiminin, saklanması, dağıtımının, satışının yapıldığı alanlarda, doğru bir yerleşim planı çerçevesinde gıda güvenliğini sağlamak üzere doğru ekipman, doğru malzeme ve doğru altyapı seçiminden başlayıp, temizlenebilirlik, bakım, onarım gibi tüm süreçler dahil tüm teknik detayları kapsayacak şekilde tasarlanmasıdır. Çok iyi bilinmektedir ki; bir gıda işletmesinin hijyenik tasarım ilkelerine uygunluğu gıda güvenliğini doğrudan etkiler. Ayrıca kaynakların etkin kullanımını sağlar. Gıda işletmecileri hijyenik tasarımın prensiplerine vakıf olmalı ve bunları uygulamalıdır. Hijyenik tasarım;

- Yeterli büyüklükte alan ayrılması (muhtemel genişleme alanları dahil)
- Amaca (ürün özelliklerine ve gıda güvenliği kurallarına) uygun malzeme, ekipman ve teçhizat seçimi

- İyi bir tamir, bakım ve onarım sistemi
- İyi bir hijyen ve sanitasyon sistemi
- Tesisat giriş çıkış ve bağlantıların uygun olması
 - Su, elektrik, buhar, sıcak su, basınçlı hava, özel gaz, sıvı transfer hatları, iletişim hatları, yakıt hatları vs
- Uygun havalandırma sistemi (pozitif basınç sağlayacak şekilde)
- Fiziki alanlar, zemin, duvar, tavan, ekipmanlar, tesisat hatları, tüm ara bağlantılar ulaşılabilir, kontrol edilebilir ve temizlenebilir olması gibi birçok teknik ayrıntı içerir. Bir başka deyişle, Hijyenik Tasarım bir uzmanlık işidir.

Ülkemizde halen gıda güvenliğinden sorumlu tek yetkili otorite olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından bir gıda işletmesinin kayıt altına alınabilmesi için gerekli süreçte bir çok kademe vardır. Yürürlükteki mevzuat hükümlerine göre ilgili gıda işyerleri hijyen açısından en son kademede denetlenmektedir. 5996 sayılı kanununun 48. maddesi gereği; Belediyeler ve İl Özel İdareleri tarafından verilen işyeri açma ve çalışma ruhsatları gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili işyerlerinin teknik ve hijyenik koşulları ile gıda güvenilirliği ve kalitesi konularını kapsamamaktadır. Oysa Gıda işletmelerinin kayıt altına alınması işlemi bu belgeye dayanarak yapılmaktadır. İşyeri açma ve çalışma ruhsatı alan işletmeler, ancak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yıllık kontrol planları kapsamında Gıda Hijyeni Yönetmeliği kapsamındaki denetime tabi tutulmaktadır. Bu aşamada iş işten geçmiş olmakta; işletme dizayn ve tasarımında hijyenik anlamda bir sorun varsa 5996 sayılı yasa gereği gıda işyerlerinin faaliyetinin durdurulmasına kadar varan bir takım sonuçlar doğurabilmektedir. Bu ise uygulamadaki yanlışlıkların gıda güvenliğine zarar vermesinin yanı sıra, hem zaman açısından hem de ekonomik olarak telafisi güç kayıplara yol açabilmektedir.

Tüm bu sorunların giderilmesi amacıyla:

- Hijyenik tasarım gıda sanayinde ihtiyari değil mecburi bir konu olarak değerlendirilmeli ve gıda işletmeleri ile ilgili hijyen yönetmeliklerine de uygunluk değerlendirme süreçleri içerisinde yer almalıdır.
- Gıda işletmelerinin hijyenik tasarıma uygunluğu ile ilgili tedbirler; işletmenin proje ve kuruluşu sırasında yani Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda kayıt işlemleri başlamadan önce ilgili işyerinin yapı ruhsatlandırması kademesinin en başından itibaren ele alınmalıdır. Bilindiği üzere 5996 sayılı kanunun temelinde gıda güvenliği ve kritik kontrol noktalarının tehlike analizi yer almaktadır ve gıda işyerleri açısından kurulma sürecinin en başında hijyenik tasarım bir kritik kontrol noktasıdır. Gıda işletmeleri çalışma alanlarına göre fiziki altyapı gerekliliklerini üretime başlamadan önce tamamlamalıdır.
- "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik" bu amaca yönelik olarak değiştirilmeli ve İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı yerine Hijyenik Tasarım Onay Belgesi aranmalıdır
- Gıda işletmelerinin hijyenik tasarıma uygunluğunun denetlenmesi ve onaylanması için tasarıma vakıf yetkin meslek grupları ve bağlı oldukları meslek odaları etkin bir rol almalıdır.
- Denetim ve kontrol faaliyetlerinde görev yapan denetçilere, hijyenik tasarımı gereğince sorgulayabilecek niteliğin kazandırılması sağlanmalıdır.



Gıda ile İlgili İşyerlerinin Hijyenik Dizaynı ve Kontrol Sistemi Çalıştayı

ÇALIŞTAY KATILIMCILARI

Ahmet KAVAK	Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Genel Müdür Yardımcısı
Basri KALAYCI	Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu Yönetim Kurulu Başkanı
Dr. Can DEMİR	Türklab Genel Başkanı
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU	İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Gökhan DİK	Kağıthane Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü
Prof. Dr. Harun AKSU	İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Meslek Yüksek Okulu Gıda Teknolojisi Program Başkanı
Kübra ÇAVUŞOĞLU	İstanbul Büyükşehir Belediyesi Uzman Mühendis
Prof. Dr. M. Hikmet BOYACIOĞLU	Doruk Group Holding A.Ş. Arge Koordinatörü
Prof. Dr. Muhammet ARICI	Yıldız Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı
Murat GÖÇ	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Nezir MÜFTÜGÜL	Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi
Nuri ŞAHİN	Gaziosmanpaşa Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü
Ömer ŞENGÜL	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi
Petek ATAMAN	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı
Ramazan BİNGÖL	Tüm Restoranlar, Lokantalar ve Tedarikçiler Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
Ramazan YÜKSEL	Marmara Çalışanlar Federasyonu Yönetim Kurulu Başkanı
Samim SANER	Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
Sedat KURU	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı
Doç. Dr. Yeşim EKİNCİ	Yeditepe Üniversitesi Genetik ve Biyomühendislik Bölümü Öğretim Üyesi

