

T.C. MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'ne

Konu: Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi ve Modüler Programı Hk.

Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 5 Temmuz 2013 tarihinde 28698 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan ve amacı; gıda üretim ve perakende iş yerlerinde, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suları üreten iş yerlerinde ve insan bedenine temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerinin verildiği iş yerlerinde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanmasına, eğitimlerin verilmesine, iş yeri sahibinin, işletenlerin ve çalışanların bu konudaki sorumluluklarına, bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıkların ve cilt hastalıklarının belirlenmesine ve bu hastalıkların iyileşme hâlinin tespitine ilişkin usul ve esasları belirlemek olan "Hijyen Eğitimi Yönetmeliği"nde "Bu Yönetmeliğin kapsadığı iş yerlerinde, Genel Müdürlük tarafından verilen belgeye sahip olmayan kişiler çalıştırılmaz. İş yeri sahipleri ve işletenleri, çalışanlarının hijyen eğitimi almasından ve belgeli olarak çalıştırılmasından birinci derecede sorumludur. Bizzat çalışmaları durumunda iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu eğitimi almaya mecburdur." denilmektedir. Yine Yönetmelikte, "Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'ne bağlı öğretim kurumlarınca, katılımcılara eğitim sonunda e-yaygın sistemi üzerinde kurs bitirme belgesi verilir" denilmektedir.

Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü bünyesinde kurulan ve görevleri arasında iş kollarının gruplandırmasını yaparak eğitimlerin planlanması için; iş kollarının gruplandırmasını yapmak, iş kollarının yapısına uygun olarak eğitimleri planlamak ve iş kollarının durumuna göre eğitim içeriğini belirlemek olan bir komisyon bulunmaktadır.

İlgili komisyonun tekrar bir değerlendirme yaparak bu eğitimi;

- Bulaşıcı hastalıklardan korunma eğitimi,
- Gıdanın sağlıklı güvenli üretilmesi için ortam, personel, makina ekipman, alerjen yönetimi, bulaşların önlenmesi, mikrobiyal, fiziksel, kimyasal tehlike ve risklerin azaltılması veya duruma göre yok edilmesi için gerekli bilinçlenmeyi ve önlemlerin alınmasını sağlayacak hijyen uygulamaları eğitimi,

olmak üzere iki başlıkta ele alınmasını öneriyoruz. Özellikle ikinci başlıkta ele alınan eğitimin aşağıda gerekçeleri açıklanan lisans programından dolayı mutlaka özellikle en başta temel uzmanlık alanı olan gıda mühendisleri tarafından verilmesini, bunun da Odanın organizasyonunda veya Odanın yetki vereceği, istenen şartları sağlayan

müşavirlik büroları aracılığı ile verilebileceğini düşünmekteyiz. Birinci başlıktaki eğitim için hekimler tarafından verilecek eğitimin gıda mühendislerince de alınabileceğini ancak ikinci başlıktaki eğitimden işletmede çalışan gıda mühendislerinin muaf olması gerektiği inancındayız.

Eğer tek başlıkta ele alınacaksa eğitim içeriğine daha detaylı gıda hijyeni ve sanitasyonu konu başlıkları eklenmelidir. Bu eğitim çalışanların sağlığının korunması, gıdalara olası bulaşların ve tehlikelerin önlenmesini sağlayarak tüketiciye güvenli ürünlerin ulaşmasına hizmet etmelidir. Yukarıda tanımlanan haliyle bu eğitimi gıda mühendislerinin veremeyeceği söz konusu bile olamaz, bununla beraber eğitim almak zorunda bırakılmaları bilimsel hiçbir temele dayandırılmaz.

Komisyonda hazırlanan modüler programlarda “eğitmciler” başlığı altında eğitimlerin, meslek mensuplarınınca, Milli Eğitim Bakanlığı ile protokol yapacak kurumlar tarafından verilmesine karar verilmiştir. Bu kapsamda, Gıda Mühendislerinin doğrudan uzmanlık alanına giren eğitim konularında eğitim verebilmesi, Odamızın da eğitim vermek üzere protokol yapılan kurumlar arasında bulunması bir gerekliliktir.

Yönetmeliğe göre, aşağıda sayılan işletmeler çalışanlarına hijyen eğitimi aldirmek zorundadırlar. Sayılan işletmelerde Gıda mühendisi meslektaşlarımızın istihdam edilmekte ve işletmelerin sorumluluğunu taşımaktadırlar.

- Gıda üretim iş yerleri, ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti veren işletmeler,
- İş yeri ve kurum yemekhaneleri,
- Restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, perakende ve toptan satış yerleri,
- Süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ve dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi, muameleye tabi tutulması veya depolanması ve benzeri hizmetlerin verildiği iş yerleri,
- Gıda ile temas eden ambalaj üreten işyerleri
- İnsani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerleri,
- Otel, motel, pansiyon ve misafirhane vb.

Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü tarafından oluşturulan “Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi” modüler programında “eğitmciler” başlığı altında bu programların uygulanmasında görev alabilecek meslekler arasında Tıp Fakültesi, Hemşirelik Yüksekokulu, Acil Yardım ve Afet Yönetimi Bölümü, Hemşirelik/Bölümü, Ebelik/Bölümü, Sağlık Memurluğu/Bölümü, Hemşirelik ve Sağlık Hizmetleri, Tıbbi Laboratuvar alanında eğitim almış olan Tıbbi Biyolojik Bilimler Bölümü ve Fen Fakültesi/ Fen-Edebiyat Fakültesinin Biyoloji bölümlerinden mezun olanlara yer verilmiştir. Doğrudan uzmanlık alanına giren eğitim konuları olmasına rağmen Gıda Mühendislerine yer verilmemiştir.

Gıda Mühendisleri eğitim süreçlerinde, mühendislik, gıda teknolojileri, gıda analizi, genel mikrobiyoloji, gıda mikrobiyolojisi ve gıda mevzuatı konularında aldıkları eğitimlerin yanı sıra "Gıda Endüstrisinde Hijyen ve Sanitasyon", "Gıda Güvenliğinin Temel İlkeleri", "Gıda Endüstrisi Atıkları", "Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları" gibi başlıklarda da eğitimler almaktadır. İlgili konularda eğitim almış, tecrübe edinmiş ve gıda mevzuatı ile yetkileri teyit edilmiş Gıda mühendisleri de "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi" modüler programın uygulanmasında eğitimci olarak görev almalıdır.

Odamızın amaçları arasında, meslek ve üye çıkarlarını korumak için resmi makamlar ve özel kuruluşlarla işbirliği yapmak, önerilerde ve girişimlerde bulunmak, Oda'nın uzmanlık alanlarına giren konularda üyelerine, gerçek ve tüzel kişilere yönelik eğitim hizmetleri sunmak bulunmaktadır. Bu kapsamda, Gıda Mühendislerinin doğrudan uzmanlık alanına giren yukarıda sayılan eğitim konularında, Odamızın da eğitim vermek üzere protokol yapılan kurumlar arasında bulunması bir gerekliliktir.

Bilgilerinize arz ederiz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

Kemal Zeki Taydaş
Başkan

