

Gıda Mühendisleri Odası Adına Sahibi

Yaşar Üzümcü

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Kıvılcım Mogol Coşkun

Yayın Komisyonu

Alper Alpinanç, Aysena Yiğit, Duygu Kayabaşı, Ferda Gençay,
Funda Uyar Özpınar, Gülten Kolcuoğlu Ablaş, Nermin Gürel, Sezgin Çalışkan
Abdülkadir Güven, Aysel Ayselin Demir, Berivan Ata, Cem Kösemeci, Erdal Ağçam,
Fatma Nevin Eren, Gamze Atar Kayabaşı, Gülderen Coşgun, Hacer Meral, Kadir Süzme,
Kübra Mert, Muhammed Aslan, Nuran Erdem, Nurcan Özel, Simge Kaya, Sina Recep Bağatırlar,
Süreyya Kalkan, Tuğrul Dereli, İ.Uğur Toprak, Vildan Polat

Yönetim Yeri/ Yayın İdare Adresi

Meşrutiyet Mah. Karanfil-2 Sok. No:49/10 Kızılay - Ankara
Tel: 0 312 418 28 26 - 418 28 46 - 418 28 47 Faks: 0 312 418 28 43

Reklam Sorumlusu

Sinan Kaplan
Serhat Cemil Yücel

Banka Hesap Numaraları

Türkiye İş Bankası - Meşrutiyet Şubesi

Hesap Numarası: 4213 - 977928

IBAN: TR86 0006 4000 0014 2130 9779 28

PTT Posta Çeki: 08768763 (Masrafsız)

Dizgi – Tasarım ve Baskı

MT Prom. Rek. Kağıt Kırt. Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti. - Tel: 0.312 384 76 15

Yayın Türü: Yaygın Süreli Yayın

Yayın Şekli: 3 Aylık- Türkçe

Basım Tarihi: Ocak 2023

Dönem : Temmuz - Aralık 2022

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

Şubelerimiz ve Temsilciliklerimiz

Adana Şube /Şehmus Alparslan
Cemalpaşa Mah. 63005 Sok. Karsal Apt. K:1 D:7
Seyhan / Adana
Tel: 0 322 458 69 11
Fax: 0 322 454 39 71

Antalya Şube / Ali Manavoğlu
Meltem Mahallesi Meltem Bulvarı Kartal Sitesi
A Blok Kat:7 Daire:27 Muratpaşa / Antalya
Tel.+Fax : 0 242 322 92 77

Bursa Şube /Serkan Durmuş
Oğunluk Mah. Kale Sok. Bursa Akademik Odalar
Birliği (BAOB) Kat:3 NO: B14/15 Nilüfer / Bursa
Tel: 0 224 453 47 41
Fax: 0 224 453 45 00

İstanbul Şube / Cemil Gülsu
Mecidiyeköy Mahallesi Mecidiye Caddesi No:14
Kat:1 Mecidiyeköy Şişli/İstanbul
Tel: 0 212211 33 05
Fax: 0 212211 33 06

İzmir Şube / İ.Uğur Toprak
Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. no:74 K:1 D:2
Bornova / İzmir
Tel: 0 232 373 94 36
Faks: 0 232 339 31 12

Konya Şube /M.Hulusi Ada
Küçük İhsaniye Mah. Dr. Hulusi Baybal Cad.
Hazım Uluşahin İş Merkezi B Blok K:3 No:302
Selçuklu / Konya
Tel: 0 332 234 33 40
Fax: 0 322 234 33 41

Mersin Şube / Yusuf Değirmenci
Palmiye Mah. 1221 Sok. No:23 Uğraş Apt.
Zemin Kat D:1 Mersin
Tel: 0 324 328 97 13
Fax: 0 324 328 13 55

Aydın İl Temsilciliği
Nilgün Olan - Telefon: +90 5052054416

Bolu İl Temsilciliği
Cem Kösemeci - Telefon: +90 5385796900

Denizli İl Temsilciliği
Esin Aysan Pişik - Telefon: +90 5373831959

Diyarbakır İl Temsilciliği
Yeter Çelik - Telefon: +90 543 7171727

Edirne İl Temsilciliği
Kadir Süzme - Telefon: +90 5333478506

Erzurum İl Temsilciliği
M. Murat Karaoğlu - Telefon: +90 5462351865

Gaziantep İl Temsilciliği
Onur Aydın - Telefon: +90 5543401603

Karaman İl Temsilciliği
Erkan Sunaoğlu - Telefon: +90 5335455508

Kayseri İl Temsilciliği
Ergül Türkarşlan - Telefon: +90 5447743861

Kocaeli İl Temsilciliği
Sema Olkun Kopal - Telefon: +90 5076152609

Malatya İl Temsilciliği
Cem Fidan - Telefon: +90 5335122640

Manisa İl Temsilciliği
Gülşah Durbay - Telefon: +90 536 9871107

Mardin İl Temsilciliği
Muhammed Aslan - Telefon: +90 546 9457321

Muğla İl Temsilciliği
İlke Curacı - Telefon: +90 5077400370

Ordu İl Temsilciliği
Ferit Arıcı - Telefon: +90 5052746138

Samsun İl Temsilciliği
Buse Yegin - Telefon: +90 5464357118

Şanlıurfa İl Temsilciliği
Berat Melik - Telefon: +90 5303272453

Tekirdağ İl Temsilciliği
Şakir Ada - Telefon: +90 5302094472

Tokat İl Temsilciliği
Nurcan Özel - Telefon: +90 5438892924

Van İl Temsilciliği
Emrullah Atış - Telefon: +90 5388504245

Zonguldak İl Temsilciliği
Tuğrul Dereli - Telefon: +90 5424264810

Dergimiz, İlgili Kamu Kurum ve Kuruluşlarına, Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerine ve Meslek Odalarına ücretsiz olarak gönderilmektedir.

- >> Hakemli, mesleki bir dergidir.
- >> Yayınlanan yazılardaki düşünce ve görüşler yazarın sorumluluğundadır.
- >> Gönderilen yazılar yayınlansın, yayınlansın iade edilmez.
- >> Dergideki yazı ve haberler, kaynak belirtmek şartıyla yayımlanabilir.

Gıda Mühendisliği Dergisi Yayın Koşulları

Gıda Mühendisliği Dergisi, hayatımız için büyük bir önem taşıyan gıdalarla ilgili bilimsel içerikli yazıları, denemeleri, Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde yapılan ve yapılacak olan faaliyetleri, sektörel haberleri yayınlayan hakemli bir dergidir.

Bilimsel içerikli yazıların, dergide yayınlanabilmesi için, yazının dergi ile ilgili kurullarında hakemler tarafından değerlendirilip uygun bulunması gereklidir. Yayın Kurulu, yazarların onayını almak şartıyla yazı üzerinde düzeltmeler yapmaya yetkilidir.

Yazı hazırlanırken ve gönderilirken dikkat edilmesi gerekenler şunlardır:

1- Yazılar gönderilirken bir kopya ve bir CD kopyası halinde gönderilir.

2- Gönderilen yazı önceden yayınlanmışsa, bu yazının hangi yayında, hangi sayısında ve ne zaman yayınlandığını bildirmek zorunludur.

3- İlk sayfada kısa ve bilgilendirici bir başlık; yazarların tam isimleri, telefon numaraları, mail adresleri yazılmalıdır. Bu sayfa numaralandırılmaz ve hakem kuruluna gönderilmez.

4- Yazının birinci sayfasında yazının başlığı, en az 150 kelimelik özet içermelidir. Bu özet kendi içinde tutarlı ve anlaşılır olmalıdır.

5- Ana sayfa, aşağıdaki düzenlemelere sahip olmalıdır.

Başlık: İngilizce ve Türkçe.

Giriş: Bu bölüm kısa olmalı ve alanında ilgili olduğu konunun nedenini belirtmeli, tanımlanan konuya ne gibi yeni katkıların yapıldığını göstermelidir.

Materyal ve Yöntemler: Diğer araştırmacıların çalışmayı tekrar edebilmeleri ve okurların anlayabilmeleri için yeterli bilgi sağlanmalıdır.

Araştırma Bulguları ve Tartışma: Bu bölümde, araştırmaların sonuçları, bu sonuçların yorumlanması ve açıklanması için kullanılmalıdır.

Sonuçlar: Mümkün olan en açık şekilde sunulmalıdır.

Bazı durumlarda araştırma bulguları ve tartışma ile sonuçlar bölümlerinin birleştirilmesi istenebilir.

Referanslar (Kaynaklar): Kaynaklar yazarların soyadı ve yılı olarak yazıda verilmelidir. Tüm yazarlar referanslar bölümünde alfabetik sırayla verilmelidir.

6- Araştırma yazıları dışındaki yazılarda, öne çıkarılmak istenen kelimeler, anahtar kelimeler olarak başlığın altında belirtilmelidir ve okuyucunun ilgisini yazıya çekebilecek 50-70 kelimelik bir özet yazılmalıdır.

*Neden?
Sosyal
Medya?*

Gıda güvenliği kadar olmasa da güvenilir kaynaktan haber almak da oldukça önemli. Üstelik bilgi kirliliğinin bu kadar üst düzeyde olduğu bir çağda.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası gıda üzerindeki anayasal mesleki tek kurum.

Takipte kalın!

İÇİNDEKİLER

Yayın Komisyonu	5
25 Yılı Geride Biraktık, Kuruluşundan Bugüne Odamız	8
5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumunu Gerçekleştirdik	10
TMMOB Dünya Gıda Günü Sempozyumu`nu Gerçekleştirdik.....	14
Dünya Gıda Günü Basın Açıklaması Gıdaya Erişim İnsan Hakkıdır. Kimse Geride Kalmamalı !..	15
13. Gıda Mühendisliği Kongresi`ni, Ulusal Bir Kongre Olarak Gerçekleştireceğiz.	18
Fonksiyonel Gıda Üretiminde Potansiyel Bir Kaynak: Kenevir Tohumu	19
Gıda Mühendisleri Nerelerde Çalışabilir? Kamuda Gıda Mühendisi İstihdamı	24
Doğru Bir Klişe: Hayal Et, İnan ve Çalış	31
ÇZP Olarak Çalışan Gıda Mühendislerin Sosyal Güvenlik Hakları Nelerdir ?	36
Üyelikten Ayrılanlar.....	40

“

Ülkemizde gıda fiyatlarındaki bu önlenemez artışın başlıca nedeni ekonomi ve gıda-tarım politikalarında yıllardır ısrarla sürdürülen yanlış ve yanlış politikadır.

#AçlıkKaderimizDeğil

Bilim ve Teknik için
tmmob
TÜRK MÜHENDİS VE MİMAR ODALARI BİRLİĞİ
var!

YAYIN KOMİSYONU

İçinde bulunduğumuz yılı geri de bırakacağımız şu günlerde, her geçen gün vizyonunu geliştirmeye çalıştığımız Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 52. sayısını sizlerle paylaşıyoruz.

Dergimizin bu sayısında “Gıda Mühendisleri Nerelerde Çalışabilir? Kamuda Gıda Mühendisi İstihdamı Nasıl ve Hangi Kurumlarda Yapılmaktadır?” sorularına cevap bulabileceğiniz bir yazımızı ve “Çalıştırılması Zorunlu Personel Olarak Çalışan Gıda Mühendislerinin Sosyal Güvenlik Hakları Nelerdir?” konusunda Sosyal Güvenlik Kurumu ile yapılan röportajımızı okuyabilirsiniz.

İçeriğinde hem akademik hem mesleki hem de örgütlülük açısından önemli olduğunu düşündüğümüz yazılar paylaştığımız Gıda Mühendisliği Dergisi tüm gıda mühendislerinin ve gıda sektörünün sahiplenmesi gereken bir yayındır. Bu bakımdan dergimizin içeriğini zenginleştirecek makale ve yazılarınızı bizlerle paylaşmanızı bekliyoruz.

Dergimize katkı veren tüm birimlerimize ve yazarlarımıza teşekkür eder, sağlık, mutluluk ve başarılarla dolu bir yıl dileriz.



Yapılması **düşünülen, istenen, özlenen** tüm çalışmaların itici gücü, üyelerimizin salt mesleki sorumlulukları değil, her şeyden önce bir aydın olarak, **toplumsal ve ekonomik dönüşüm ve değişimlerin** farkına toplumun diğer kesimlerine nazaran daha kolay ve bilinçli varabilen teknik elemanların **kendilerini var eden koşulları tutarlı ve sağlıklı değerlendirerek**, meslek alanımızı kapsayan konularda **özveriye dayalı çalışmaları yürütmede gösterecekleri istekliliktir.**

#MeslektaşlarımızVe
MesleğimizİçinGıdaMo



Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**



Değerli meslektaşlarımız,

İnsanoğlunun var oluşunu sürdürmek için ezelden beri verdiği her mücadelenin temelinde yatan gıdaya erişim kaygısı özellikle ülkemiz ve halkımız için alarm vermeye devam ediyor. İleri tarım uygulamaları, geliştirilmiş gıda üretim teknikleri ve yüksek lojistik imkanlar elimizde... Üstelik dijital dönüşüm de yaşıyoruz... Fakat küresel iklim değişikliğinin gıda sistemlerine olumsuz yansımalarının yanı sıra bölgesel savaşlar ve küresel gıda krizi ülkelerin ticari kaygılarını artırdıkça korumacı tedbirlerin alınması daha da önem kazanıyor.

İsrarcı dışa bağımlı ekonomik ve ticari uygulamalarımız nedeniyle; gıda enflasyonu çıkmaz sokakındayız. Gıdasına egemen bir ülke olmaktan uzaklaştığımız gerçeğini ortaya koyan veriler bir taraftan bilim insanlarımızın değerlendirmeleri diğer taraftan politikalarda güncelleme yapılmasına ve acil tedbirlere ihtiyacımız olduğuna da işaret ediyor. Ne yazık ki resmi kurumlarla bizim gibi Mesleki Demokratik Kitle Örgütleri, Sivil Toplum Kuruluşları birlikte hareket etmedikçe; halkla yeterli ve doğru bilgiler paylaşılmadıkça tünelin sonundaki ışığı kovalamaya devam edeceğiz gibi.

Yılın belirli dönemlerinde gıda odaklı hayati sorunlara dikkat çekmek amacıyla yapılan ulusal ve uluslararası etkinliklerden en kapsamlısı 16 Ekim

Dünya Gıda Günü vesilesiyle Odamızın merkez ve taşra birimleri tarafından düzenlenen sempozyum, söyleşi ve toplantıların ülke genelinde halkımızın bilinç düzeyini artıracığına inanıyorum. Kurumların bu etkinliklere paydaş olarak katılımı ise ülke olarak daha geliştirici ve bütüncül bir etki yaratacaktır.

Bütüncül yaklaşıma ihtiyaç duyan bir konu da gıda kaybı ve israfının ülke ekonomisine ve çevreye verdiği zarar. Bunun küresel bir sorun oluşu; mesleki, sosyal ve bireysel olarak herkese ve her kesime sorumluluk yüklemekte. Bu sorumluluk; 150 yıl önce Prof. Dr. Rudolf Ludwig Karl Virchow (1821-1902) tarafından dile getirilen “Tek Sağlık” yaklaşımının benimsenmesi anlamına geliyor. Nihayet 2016 yılında Tek Sağlık Komisyonu, Tek Sağlık Platformu ve Tek Sağlık Girişim Ekibi tarafından 3 Kasım “Dünya Tek Sağlık Günü” olarak belirlenmiş. Çok çeşitli tanımlar arasından seçecek olursak Tek Sağlık yaklaşımı “insan, hayvan ve çevre sağlığının korunması için yerel, bölgesel, küresel olarak konunun tüm paydaşları arasında ele alınması, iletişim ve iş birliğinin geliştirilmesi, yaygınlaştırılması stratejisi” şeklinde ifade edilmekte. Tek Sağlık stratejisinin düzgün işleyebilmesi için gerekli paydaşlardan biri olarak konusu gıda olan tüm taraflar bu oluşum içindeki görevlerini yerine getirmek durumunda. Bu çalışmalar sürdürülebilir gıda güvenliğinin tesis edilmesinde de oldukça büyük rol oynayacaktır.

Bu açıdan baktığımızda sacayağındaki bizler, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak, Anayasa’dan aldığımız yetki ile sistem içindeki misyonumuzu meslektaşlarımızla omuz omuza yürütmek zorundayız. Meslek alanımızı ilgilendiren her durumda halkımız ve ülkemiz için söyleyecek çok sözümüz var.

Ferda Gençay

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

Genel Merkez ve Birim Çalışmaları

Odamız bünyesinde yapılan ve yapılacak olan faaliyetleri, sektörel haberleri, gıda konusunda güncel konuların yanı sıra mesleki ve bilimsel makaleleri ve denemeleri yayınladığımız dergimizin erişim ve etki değerini artırmak, dergimizi daha bilimsel bir zemine oturtmak üzere genel merkez ve birimlerimizdeki etkinliklerimizi e-bültenler ve web sayfalarımız aracılığıyla sizlerle paylaşma kararı aldık. Bu kapsamda, önümüzdeki dönemde yayınlayacağımız dergilerimizde Odamız bünyesinde yapılan belli başlı, gündem oluşturan faaliyetlere yer vereceğiz.

Odamız ve mesleğimiz ile ilgili haberlere, duyurulara, çalışma faaliyet raporlarımıza, basın açıklamalarımıza, mesleğimizi ve meslektaşlarımızı ilgilendiren konularda yapılan çalışmalara, yayınlarımıza ve broşürlerimize;

- Genel Merkez için <http://www.gidamo.org.tr/>
- Adana Şube için <http://www.gidamo.org.tr/subeler/index.php?sube=8>
- Antalya Şube için <http://www.gidamo.org.tr/subeler/index.php?sube=2>
- Bursa Şube için <http://www.gidamo.org.tr/subeler/index.php?sube=5>
- İstanbul Şube için <http://www.gidamo.org.tr/subeler/index.php?sube=6>
- İzmir Şube için <http://www.gidamo.org.tr/subeler/index.php?sube=3>
- Konya Şube için <http://www.gidamo.org.tr/subeler/index.php?sube=4>
- Mersin Şube için <http://www.gidamo.org.tr/subeler/index.php?sube=7>

adreslerinden ulaşabilirsiniz.

Genel Merkez ve birimlerimizde gönüllülük esasına dayalı olarak değerli zamanını ayırıp Oda organlarında görev yapan ve sorumluluk alan kadrolarımıza; emekleri, Oda çalışmalarına katılım ve katkıları için çok teşekkür ederiz.



Mesleğimiz ve Meslektaşlarımız için **GıdaMO**

25 YILI GERİDE BIRAKTIK KURULUŞUNDAN BUGÜNE ODAMIZ

ODAMIZIN 25. YILINDA ÖRGÜTLÜLÜĞE BİR BAKIŞ ETKİN BİR ÖRGÜTLÜLÜK İÇİN 'BİZ' OLMAK

Petek Ataman

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Onur Kurulu Üyesi

Odamız 25 yaşında! TMMOB Gıda Mühendisleri Odasının kuruluşundan bu yana, hemen hemen her pozisyonda emek vermiş ve hatta kuruluşu öncesinde kurulması için çaba harcamış biri olarak bunun büyük bir gurur olduğunu söylemekle başlamalıyım söze.

'Gıda mühendisliği' mesleğinin henüz yeni yeni duyulmaya başlandığı 80'li yılların ikinci yarısından itibaren, bizler önce öğrenciler, sonra genç gıda mühendisleri olarak, bir meslek odamızın bulunmamasının önemli bir eksiklik olduğunu yaşayarak gördük. Toplumda hemen her alanda örgütlülük son derece önemli bir kavram iken, kendini ifade etmeye ve doğru konuma oturtmaya çalışan ilk gıda mühendisleri için, örgütlü bir yapıya sahip olmak daha da önemliydi. Gıda mühendisleri nasıl bir eğitim alır, ne iş yapar, nerelerde çalışırlardı? Gıda mühendislerine neden ihtiyaç vardı? Bu ve benzeri soruların doğru cevaplarını ortaya koymak ve ilgili taraflara anlatmak, toplumda ve sektörde doğru konumlanmak, birbirimizin derdinden haberdar olmak ve sorunların çözümü için birbirimize destek olmak amacıyla bir araya gelmeli ve birlikte yürümeliydik.

Bu birliktelik neden bir dernek bünyesinde değil de, TMMOB çatısı altındaki bir 'oda' olarak şekillendirildi? Aslında pek çok meslektaşımız, özellikle genç arkadaşlarımız bilmezler ama Oda'nın kuruluşundan önce, mesleki örgütlenmeyi sağlamak üzere İzmir'de bir dernek kurulmuştur. Ege Üniversitesi, Türkiye'de gıda mühendisi unvanı ile mezun veren ilk üniversitedir. Bu açıdan bakınca, derneğin İzmir'de kurulmasının nedeni daha iyi anlaşılacaktır. Bu Dernek, Odanın kurulma çalışmalarına destek vermiş, ilk mesleki örgütlenmeyi sağlamış ve yanı sıra akademi camiasında da çok bilinmeyen yeni bir meslek olan gıda mühendisliği eğitimine yönelik de tüzel bir duruş sergilemeyi amaçlamış ve Odanın kuruluşuyla birlikte kendini feshetmiştir. Böylesi bir ilk olan derneğin, Oda kurulduktan sonra kendini fesih etmesini takdir edilecek bir tavır olarak gördüğümü vurgulamalıyım.

Önceki paragraftaki soruya tekrar dönersek; neden bir dernek olarak değil de oda olarak örgütlenme tercih edildi? Çünkü odalar, Türkiye Cumhuriyeti Anayasasının 135. maddesinde tanımlanan kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşlarıdır. Anayasamızın 135. maddesine göre, "Meslek mensuplarının ortak ihtiyaçlarını karşılamak, mesleki faaliyetlerini kolaylaştırmak, mesleğin genel menfaatlere uygun olarak gelişmesini sağlamak, meslek mensuplarının birbirleri ile ve halk ile olan ilişkilerinde dürüstlüğü ve güveni hâkim kılmak üzere meslek disiplini ve ahlakını korumak amacıyla kanunla kurulan ve organları kendi üyeleri tarafından kanunda gösterilen usullere göre yargı gözetimi altında, gizli oyla seçilen kamu tüzel kişilikleridir." Odalar, kanunlardan güç alarak mesleği, oda üyelerini ve üye olmayan gıda mühendislerini temsil yetkisi taşıyan kurumlardır. Türkiye'deki mühendis, mimar ve şehir plancıları, mesleklerinin uygulanmasını gerektiren işlerle uğraşabilmek ve mesleki öğretim yaptırabilmek için, meslek disiplininin ilgili olduğu Odaya kaydolmak ve kimlik belgelerini her yıl onaylatarak, üyeliklerini korumak zorundadırlar. Kamu kurumlarında çalışanlar için bu zorunluluk yoktur. Bu çerçevede, Odamızın da gıda politikalarına yön vermek, -Odaya üye olsun olmasın- gıda mühendislerinin meslek çalışmalarında uymak zorunda oldukları kuralları belirlemek ve mesleki deneti-

mi sağlamak gibi son derece önemli işlevleri vardır. Tüm bunlar göz önünde bulundurulduğunda, mesleki örgütlenmede en güçlü ve güvenilir yapının meslek odası olduğu açıktır.

Örgütlenme için oda kurma kararlılığıyla emek veren gıda mühendisleri olarak; bir oda olabilecek potansiyeli sağlanana kadar, önce TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, daha sonra TMMOB Kimya Mühendisleri Odası çatısı altında çalışmalar yürütülüp; 1996 yılında TMMOB Genel Kurulu'nda alınan kararla Odamız kurulmuştur. Şimdi 23.000'i aşan üye sayısı, 7 ilde Şubesi, 24 ilde İl temsilciliği ve 27 üniversitede Öğrenci Temsilciliği ile kocaman bir kurum olan Odamızın üyelerinin, bir avuç meslektaşları tarafından verilen bu mücadeleyi bilmelerinin önemli olduğunu düşünüyorum.

Odanın kuruluşunda emek veren meslektaşlar olarak ilk ilkemiz; ayrımcılıktan uzak, hiçbir siyasi oluşum ile organik bağı olmayan, bağımsız bir yapı kurmaktır. İktidarda hangi parti olursa olsun, Odamız yeri geldiğinde eleştirmeli ve yol göstermeliydi. Bugün de aynı ilke doğrultusunda hareket edildiğini vurgulamak isterim. Ancak şunu unutmamak gerekir ki, siyasi yapılar ile organik bağ içinde olmamak, politik söylemler oluşturmamak anlamına gelmemektedir. Gıda mühendislerinin üniversitelerde nasıl bir eğitim alarak mezun oldukları ve istihdamları; gıda güvenliği; hammadde temininde yaşanan sorunlar, ülkenin doğal kaynaklarının korunması; gıda fiyatları ve daha pek çok konu politiktir. Bu konulara ilişkin yapılan uygulamaların sonuçları, gıdaları ve gıda mühendislerini yakından ilgilendirmektedir. İşsizliğin artması veya azalması; çalışanların ve doğal olarak mühendislerin refah seviyelerinin düşmesi veya yükselmesi, ülke genelinde benimsenen politikalar ile ilgilidir. Bu bağlamda, Anayasadan güç alarak kurulan meslek odaları, mesleğe ve gıdaya dair söylemler geliştirirken, politikalara yön veren çalışmalardan, söylemlerden uzak duramazlar, durmamalıdır. Meslektaşlarımızın da bu gerçeği görmeleri gerektiğine ve Oda çatısı altında yürütülen çalışmalara destek vermelerinin çok önemli olduğuna inanıyorum.

Öncelikle, Oda organlarında, yönetim kurullarında ve çeşitli komisyonlarında görev

alan, profesyonel işlerinden artakalan ve bazen ailelerinden çaldıkları zamanlarda gönüllü olarak çalışan meslektaşlarımıza bir teşekkür borçlu olduğumuzu düşünüyorum. Sonrasında da, her bir meslektaşımızın çok değerli ve özgün birikimi ve hayata bakışları ile Odaya destek vermesi gerektiğine inanıyorum. "Oda bana ne verir?" yaklaşımından sıyrılarak, "Ben meslek hakları ve gıda güvenliği ile ilgili çalışmalara nasıl destek verebilirim?" anlayışını benimsemek ve 'biz' olarak dayanışmak durumundayız. Çalışmalara katılan ve 'biz' olmanın ne demek olduğunu yaşayarak öğrenen meslektaşlarımız Odanın kişilere ne verdiğini görebilir ve kazandırdıklarının ne kadar değerli olduğunu anlayabilir.

Umarım, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası gücünü, etkinliğini arttırarak; bilim temelli, bağımsız ve objektif duruşunu koruyarak daha nice 25 yıllar mesleğimizin ve biz gıda mühendislerinin sesi olmaya devam eder.

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

5. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMUNU GERÇEKLEŞTİRDİK

Geleneksel Gıdalar; her kültürde olduğu gibi ülkemizde de coğrafya, iklim, tarımsal üretim imkânları ve hepsinin üzerinde de geleneksel yaşam tarzının etkisi ile şekillenmiş ve yüzlerce yıldır üretim ve tüketimleri süregelen gıda maddeleridir. Bu gıda maddelerinin her biri yüzlerce yıllık deneyimle biçimlenmiş, sadece mevcut imkânlarla gıda muhafazasının temel faktörlerini sanatsal bir incelikle kullanarak oluşturulan özgün ürünlerdir. Bu sebeple kültürel birikimimize dikkat çekilerek, yok olmasının önüne geçmek, onu geliştirerek devamını sağlamak ve tarihe not düşerek gelecek nesillere ulaştırmak hedefiyle Odamız ve paydaşları ile birlikte daha önce 4 defa düzenlemiş olduğumuz Geleneksel Gıdalar Sempozyumunun 5.sini, 24-26 Kasım 2022 tarihleri arasında Uludağ Üniversitesi ev sahipliğinde Bursa`da düzenledik.

Odamız, Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa Teknik Üniversitesi, Tarım ve Orman Bakanlığı (TAGEM) ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası ile birlikte ortaklaşa olarak “Geleneksel Gıdalarda Sürdürülebilirlik ve Coğrafi İşaret” teması ile düzenlediğimiz 5.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu`nun açılış konuşmalarını, Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Üzümcü`nün yanı sıra, Bursa Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü`nden Sempozyum Sekreteri Doç. Dr. Gülşah Özcan Sinir, Sempozyum Başkanı Prof. Dr. Mihriban Korukluoğlu, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suçmez, TAGEM Genel Müdürü Dr. Metin Türker, Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İlhan Turgut, Bursa Teknik Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Arif Karademir ve Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. A. Saim Kılavuz gerçekleştirdi.

Sempozyumda, alanında uzman bilim insanlarının, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının yetkililerinin ve sektör temsilcilerinin bir araya gelerek çalışmalarını ve görüşlerini paylaştıkları sözlü ve poster bildiri sunumlarını içeren oturumların yanında paneller de gerçekleştirildi. Üç gün boyunca çevrimiçi ortamda 10 sözlü bildiri oturumu, 2 poster bildiri oturumu, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YUCİTA) Başkanı Prof. Dr. Yavuz Tekelioğlu tarafından sunulan “Coğrafi İşaretler; Dünya, AB ve Türkiye Uygulamaları, Sorunlar ve Çözüm Önerileri” başlıklı 1 çağrılı sunum oturumu, ilki “Geleneksel Gıdaların Gıda Güvenliğini de Sağlayarak Koruma Stratejileri” başlıklı ve ikincisi kapanış paneli olmak üzere 2 panel oturumu olmak üzere toplam 15 oturumdan oluşan sempozyum başarılı bir şekilde sona erdi. Bir sonraki sempozyumun Mersin`de yapılmasına karar verildi.

Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Üzümcü`nün açılış konuşması aşağıda yer almaktadır.

Değerli katılımcılar, kıymetli hocalarım, sevgili öğrenciler, 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu muza hepimiz hoş geldiniz, Sizleri Odam ve şahsım adına saygı ile selamlarım.

Başlarken, tüm öğretmenlerimizin 24 Kasım Öğretmenler gününü kutluyorum

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak, 2004 yılında Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi ile başladığımız “Geleneksel Gıdalar Sempozyumu” yolculuğumuzun beşincisini Bursa`da Uludağ Üniversitesi`nin ev sahipliğinde, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Tarım ve Orman Bakanlığı ve Bursa Teknik Üniversitesi işbirliği ile gerçekleştirmenin gururunu yaşamaktayız.

İnsanoğlu; binlerce yıldır süregelen medeniyetlerin kültürel mirasının nesiller arasında sözlü, yazılı ve görsel aktarılacak günümüze kadar taşınmasında etkin bir rol oynamaktadır. Ülkelerin tarihsel izleri nasıl mimari yapılarında gözlenebilirse, geleneksel gıdalar da ülkelerin kültürel izlerini taşımaktadır.

Geleneksel gıdalar, coğrafi açıdan bir bölgeye veya yöreye özgü, kalitesini bölge veya yörenin

doğal koşulları, bilgi, deneyim ve geleneklerinden alarak üretiminde bölgenin hammadde ve üretim girdilerini kullanarak üretilen gıdalardır. Ülkemizin kültürel yapısı, coğrafi konumu, ekolojik ve iklimsel çeşitliliği sayesinde geleneksel gıda potansiyeli oldukça yüksektir.

Küreselleşen dünya ile birlikte geleneksel gıdalara olan ilginin artması sonucunda yüzyıllar boyunca üretim yöntemleri ve tüketim şekilleri nesilden nesile aktarılan geleneksel gıdaların yaşatılması ve zenginleştirilmesi için, gelişmiş yöntemlerle üretilerek, çevresel duyarlılığı ve gıda güvenliğini dikkate alarak, tüketiciye sunulması gerekli hale gelmiştir. Geleneksel ürünlerin pazarlaması gastronomi turizmi olanaklarını da artırmaktadır.

Geleneksel gıdaların korunması ve devamlılığını sağlamak üzere ülkemiz de dahil olmak üzere bir çok ülke bu konuda politikalar oluşturarak ve mevzuat düzenlemeleri yaparak coğrafi işaret ile geleneksel gıdalara ürün ve marka garantisi

sağlamaya başlamıştır. Bizler de bu yaklaşımla 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu`nu bu yıl "Geleneksel Gıdalarda Sürdürülebilirlik ve Coğrafi İşaret" teması ile düzenliyoruz.

Coğrafi işaret uygulamasına 1995 yılında 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile başlanmış, gıda ürünlerinde coğrafi işaret ilk olarak 1997 yılında Türk Rakısına verilmiştir. Bu ürünlerin korunması ve üretimiyle yaratılacak istihdam ve katma değer bölge nüfusunun ekonomik kalkınmasında önemli bir rol oynadığı için Türkiye ekonomisi için önemli bir potansiyel oluşturmaktadır.

Coğrafi işaretlerin ekonomik değerinin tespiti-ne ilişkin en kapsamlı çalışmalar AB'de yapılmış olup; Avrupa Komisyonu'nun coğrafi işaretlerin üretim ve satış verilerine ilişkin yayınladığı en son rapor olan ve 27 üye ülkeyi kapsayan Ekim 2012 tarihli çalışmasına göre; AB ülkelerinde toplamda 5 binin üzerindeki coğrafi işaretli ürünün, 54,3 milyar Euro`luk bir pazar değeri bulunmaktadır.



Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre; 2022 yılı ilk 6 ay sonu itibariyle ülkemizde toplam coğrafi işaret tescili sayısı 1.139, tescilli geleneksel ürün adı ise 5 adettir. AB'nin coğrafi işaret listesinde Türkiye'den "Antep Baklavası/Gaziantep Baklavası", "Aydın İnciri", "Malatya Kayısı", "Aydın Kestanesi", "Taşköprü Sarımsağı", "Milas Zeytinyağı" ve "Bayramiç Beyazı" olmak üzere tescil edilmiş 7 ürün bulunmaktadır, 25 adet ürün için de başvuru süreci devam etmektedir.

İklimsel ve coğrafi konum açısından üretime uygun, katma değeri ve rekabet gücü yüksek olabilecek bal, peynir ve zeytinyağı başta olma üzere Avrupa Komisyonu'ndan coğrafi işaret alınması teşvik edilerek coğrafi işaretli ürün sayısı artırılmalı ve Avrupa Birliği'nin güncel mevzuat düzenlemelerine daha hızlı uyum sağlanmalıdır. Diğer ülkelerin pazar değerlerine baktığımızda, Türkiye'nin bu ürünlerden 20-25 milyar Euro katma değer yaratması mümkündür, ülkemizde bu potansiyel mevcuttur.

Değerli bilim insanlarımızın, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri ile sektör temsilcileri-

nin çalışmaları ve katkılarıyla geleneksel gıdalar adına tüm konuların detaylı bir şekilde masaya yatıracağı sempozyumumuzun başarıya ulaşmasını diler, bütün katılımcıları saygı ve sevgi ile selamlar, bu etkinliğin gerçekleştirilmesinde emeği geçen tüm taraflara, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası'na, Bursa Teknik Üniversitesi'ne, Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü'ne, sempozyumumuzun ev sahipliğini yapan Uludağ Üniversitesi'ne ve Gıda Mühendisliği Bölümümüze çok teşekkür ederim.

Son olarak bir duyuru yapmak isterim,

Önümüzdeki dönem düzenleyeceğimiz 6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu için talip üniversitelerimiz kongremiz boyunca başvurularını bizlere iletebilirler, kongre sonunda seçilen üniversiteyi sizlere buradan duyurabileceğiz.

Yaşar Üzümcü

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı





*Kare Kod
Okut!*

#GelenekselGıdalar

5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

**24
26 Kasım Bursa
2022**

Ayrıntılı bilgi için: gelenekselgidalar.org
İletişim: gelenekselgidalar2022@uludag.edu.tr



TAGEM
AR-GE & İNOVASYON



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

TMMOB DÜNYA GIDA GÜNÜ SEMPOZYUMU'NU GERÇEKLEŞTİRDİK

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş tarihi olan 16 Ekim, Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. Bu kapsamda, TMMOB çatısı altında, Odamızın, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarıyla ortaklaşa olarak düzenlediği, **“Gıda Krizi ve Gıda Enflasyonunun Çözümü İçin Bir Adım İleri- Kimseyi Geride Bırakma”** başlıklı TMMOB Dünya Gıda Günü Sempozyumu'nu, 15 Ekim 2022 tarihinde Ankara'da gerçekleştirdik.

Sempozyumun açılışında, üç Oda'yı temsilen Odamızın Yönetim Kurulu Başkanı Yaşar Üzümcü, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Emin Koramaz ve BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Tarım Uzmanı Fazıl Düşünceli birer konuşma yaptı.

TMMOB'ye bağlı Odaların, sivil toplum örgütlerinin temsilcilerinin, akademisyenlerin, mes-

lektaşlarımızın üyelerimizin ve öğrencilerimiz katıldığı Sempozyumda, Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Baki Remzi Suiçmez'in yönettiği **“Açılış Konferansı”**nda, İktisatçı Prof. Dr.Aziz Konukman, **“Ekonomi Politikalarının Tarım ve Gıda üzerine Etkileri”**, FAO Kıdemli Program Koordinatörü Özcan Türkoğlu **“Kimseyi Geride Bırakma”** konulu sunumları ile konuşmacı olarak yer aldılar.

Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Sekreter Üyesi Hasan Küçük'ün yönettiği **“Gıda Krizi ve Gıda Enflasyonunun Çözümü İçin Bir Adım İleri”** başlıklı Panelde, ZMO Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Mehtap Ercan Bilgen **“Tarımsal Üretim ve Gıda Enflasyonu İlişkisi”**, GıdaMO Yönetim Kurulu Eski Başkanı, TMMOB Yönetim Kurulu Üyesi Yusuf Songül **“Gıda Enflasyonunun, Tarladan Sofraya Gıda Sisteminde Yarattığı Sorunlar ve Çözüm Önerileri”**, Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı A.B.D Prof.Dr.Dilek Aslan **“Gıda Krizlerinin Toplum Sağlığına Etkisi”**, Tüketiciyi Koruma Derneği (TÜKODER) Genel Başkanı Aziz Koçal **“Gıda Enflasyonunun Tüketicie Etkisi”** konulu sunumları ile konuşmacı olarak yer aldılar.



DÜNYA GIDA GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI GIDAYA ERİŞİM İNSAN HAKKIDIR. KİMSE GERİDE KALMAMALI !..

16 Ekim 2022

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun kuruluş günü olan 16 Ekim, "Dünya Gıda Günü" olarak kutlanmaktadır. Her yıl belirlenen bir tema çerçevesinde yapılan etkinliklerde açlık ile mücadele, yetersiz beslenme, adil paylaşım, gıda üretimi ve gıda güvenliğine ilişkin konular gündeme getirilerek doğru gıda ve tarım politikalarına dikkat çekilmek istenmektedir. 2022 yılı teması "Kimseyi Geride Bırakma" vurgusudur. Daha iyi bir dünya inşa etmek için yapılanlara karşın ne yazık ki, birçok insan geride bırakılmıştır. Ve bu geride bırakılan insanlar yoksulluk içinde, açlık ile mücadele etmektedirler. Yıllardır sömürülen ve geride bırakılan bu insanlar, günümüzde "gelişmiş batı"-nın kapısına dayanıp büyük mülteci sorunu olarak karşılımlarına dikilmiştir.

Dünyada henüz üstesinden gelinemeyen yeni paylaşım savaşları, salgın hastalıklar ve insan eliyle yaratılan iklim değişikliği gibi olağanüstü koşullar sürecinde; gıda egemenliği, gıda güvencesi ve gıda güvenliği sorunları üzerinde çok durulmakta ancak ne yazık ki sürdürülebilir ve kalıcı çözümlere ulaşılamamaktadır.

Günümüzde dünya üzerinde üretilen tarım ve gıda ürünleri dünya nüfusunu beslemeye yetecek miktardadır. Ancak, dünyada 800 milyonun üzerinde insan, yani her dokuz kişiden biri yatağa aç girmektedir. Ülkemizde ise insanların %22'si dengeli ve yeterli beslenememekte, %8,5'u ise açlık sınırında yaşamaktadır. Yaşanan bu açlık sorunu; adil olmayan gelir ve gıda dağılımından kaynaklanmaktadır.

Diğer taraftan, tükettiğimiz gıdaların güvenilir olmasının önemi; dünyada her yıl yaklaşık 600 mil-

yon kişinin hijyenik olmayan ve ciddi ölçüde zararlı kimyasallar ile bulaşık gıdaları tükettikten sonra hastalanması ve önemli bir bölümünün yaşamını yitirmesinden anlaşılmaktadır. Vücudumuza fayda sağlasın diye tükettiğimiz gıdalar güvenilir değil ise, fayda bir yana sağlığımızı bile tehdit etmektedir.

Diğer bir sorun alanı olarak da, yoğun çevre kirliliği nedeniyle su kaynaklarının, toprağın kirletilmesi, ormanların, sulak alanların ve ekosistemin tahrip edilmesi, tarım alanları ve meraların amaç dışı kullanılması, iklim değişikliği, nüfus artışı gibi sorunların yakın gelecekte başta su krizine ve toprak kıtlığına, dolayısıyla gıda krizine yol açacağı bilinmektedir.

Bu olumsuzluklar yanında, gıdaya erişimin önündeki en önemli engel yaşanan ekonomik zorluklardır. Son yıllarda uygulanan ekonomik politikalar nedeniyle ülkemizde enflasyon kontrolden çıkmış ve gıda enflasyonunda Avrupa'da birinci, Dünya'da ise dördüncü sıraya yükselmiş durumdayız. Bu yakıcı sorun tüm vatandaşlarımızı olumsuz etkilerken, gider kalemlerinde gıdaya ayrılan payın %30-70 gibi önemli bir yer tuttuğu en dezavantajlı kesim olan dar gelirli vatandaşlarımız ise temel gıdalara bile erişemez duruma gelmiştir.

Dünyadaki gelişmeleri göz ardı etmemekle birlikte, ülkemizdeki yüksek enflasyon ve de gıda enflasyonundaki sürekli artışı, tarımsal girdi fiyat endeksi ve tarım ürünleri üretici fiyat endeksi ile birlikte değerlendirdiğimizde, önümüzdeki ay ve yıllarda bizleri çok daha zor günler beklemektedir.

TÜİK resmi verilerine göre; 2021 yılı Eylül ayında %19.58 olan Tüketici fiyat endeksi (TÜFE) yani enflasyon oranı, 2022 Eylül ayında %83.45 olmuş, gıdaların yıllık enflasyon oranı ise Eylül 2021'de %28.79 iken Eylül 2022'de %93.05 olarak ilan edilmiştir. Enflasyon Araştırma Grubu (ENAG), 2022 Eylül ayına ilişkin yıllık enflasyonu %186,27 olarak açıklamıştır. Son dört ayda gıda fiyatları dünyada %12 düşerken, Türkiye'de %20 yükselme görülmüştür. Gıda fiyatlarındaki sürekli artış sonucu et ve süt ürünleri, yumurta, yağ, hububat, bakliyat, şeker gibi temel gıdalar ulaşılması zor ve neredeyse lüks tüketim malı haline gelmiştir.

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

Tarımsal girdi fiyat endeksi (Tarım-GFE); 2021 yılı Temmuz ayında %29,38 iken, 2022 Temmuz ayında %133,41 olarak açıklanmıştır. Gerçek artışların çok daha fazla olduğu süreçte TÜİK`e göre bile tarımsal üretimdeki girdi fiyatlarındaki olağan üstü artış (özellikle de hayvan yeminde %145,2; enerji ve mazotta %201,1; gübrede %234,8 artış) beraberinde, tarımsal ürünlerin fiyatlarında da artışa neden olmaktadır. Bu da; gıda maddelerinin soframıza çok yüksek fiyatlarla gelebileceğini, bazılarımızı içinse hiç gelemeyeceğini ifade etmektedir.

Tarım ürünleri üretici fiyat endeksi (Tarım-ÜFE); 2021 yılı Temmuz ayında %24,69 iken, 2022 Yılı Temmuz`da yıllık %157,9, 2022 Ağustos`ta %142,42 olmuştur. Resmi olmayan kaynaklarda ise bu rakamların çok daha yüksek olduğunu görüyoruz. Tarım ürünleri üretici maliyetlerindeki yükselmeyi gösteren bu oranlar bize, Tarım-ÜFE ile TÜFE arasındaki makasın kapanmadığı süreçte gıdada tüketici fiyatlarının önümüzdeki aylarda da yükselmeye devam edeceğini, yani sebze, meyve, bakliyat, ekmek, et ve süt fiyatlarının artacağını, dolayısıyla halkın yoksulluğunun daha da derinleşeceğini göstermektedir.

Tarımsal girdilerde ve temel ürünlerde dışarıya bağımlılığın sürdüğü günümüzde, maliyetlerdeki yüksek artışa karşın somut önlemler alınmaması ve yetersiz, zamanında ödenmeyen destekler nedeniyle çiftçilerimiz üretimden çekilmektedir. Tüketim sorununun çözümünün üretim sorununu çözmekten geçtiği gerçeğine karşın, uygulanan yanlış politikalar nedeniyle üretimde devamlılık ve kendimize yeterlilik sorunu büyümekte, üreticilerimiz kaybederken tüketicilerimiz de yeterli, ucuz, sağlıklı gıdaya erişememektedir.

Gıda fiyatlarındaki yüksek artış, bir başka sorunu da beraberinde getirmektedir. Halkımız, görece ucuz olduğu için merdiven altı üretim denilen, nerede ve ne koşulda üretildiği belli olmayan, büyük oranda taklit ve taşış yapılan ve hatta sağlık riski taşıyan gıdalara yönelmektedir.

Bununla birlikte, geleceğimiz olan çocuklarımızın sağlıklı ve dengeli beslenememesi gelecekte fiziksel ve mental olarak geri kalmış bir neslin ortaya çıkmasına neden olacaktır. Çocuklarımızı güvenli ve kaliteli gıdaya ulaştırmak en önce devletin so-

rumluluğundadır. Beslenme ihtiyacı doğru uygulamalar ile en geniş kapsamda karşılanmalıdır.

Bilinmelidir ki; ülkemizde gıda fiyatlarındaki bu önlenemez artışın başlıca nedeni, genel ekonomi ve de tarım politikalarında yıllardır ısrarla sürdürülen yanlış ve yanlış politikalar. Üretim ve emek yerine rant ve sermaye yanlı ekonomik politika tercihleri; kamunun alandan çekilerek üreticiyi büyük şirketlerin insafına terk eden, özelleştirmeci, destekleri azaltan ve dışarıya bağımlılığı artıran neoliberal tarım politika tercihleri bugün yaşanan sorunların temel nedenidir.

Gıda fiyatlarının yüksek olmasının başında gelen nedenlerin bir diğeri ise, ülkede gıda ve gıda girdisi üretimi yapan KİT`lerin özelleştirilmesi ya da fiziki olarak ortadan kaldırılmalarıdır. Kamuya ait şeker fabrikaları, gübre fabrikaları, yem fabrikaları ile Et Balık Kurumu ve Süt Endüstrisi Kurumunun özelleştirilerek satılması ve bu fabrikaların/kombinaların birçoğunun yıkılarak, arsalarının kent- sel rant elde etmek amacıyla inşaat, konut, plaza, alışveriş merkezi yapılması için kullanılması, yerli tarımsal üretimin azaltılması ve tarım sektörünün dışa bağımlı hale getirilmesinin esas nedenlerinden biridir.

Ülkemiz; tarımsal üretimde yaşanan yapısal sorunlara kalıcı çözümler üretmeden, kolaycı yaklaşımlarla yaşanan sorunları dışalım yöntemiyle çözmeye kalkmaktadır. Bu durum kendi çiftçimizi cezalandırırken yabancı ülke şirketlerini ve çiftçilerini ödüllendirmektedir. Bu tür yanlış politikalar, kâr elde edemeyen çiftçilerimizin üretmekten vazgeçmesi sonucunu doğurmaktadır. Tarım alanlarının, tarımsal üretimin, çiftçi sayısının ve kırsal alan nüfusunun sürekli azaldığı bu süreçte en büyük pay aracılar, tüccarlara ve sözleşmeli tarımla çiftçiyi taşeronu olarak kullanan büyük şirketlere ve market zincirleri ile ithalatçı firmalara gitmektedir.

Ülkemizde yüksek gıda enflasyonu ile yaşamak kader değildir. Bu olumsuz gidişe dur demek zorundayız. Dünyanın ve ülkemizin geleceği için her koşulda üretmeye devam etmek, üretimi ve üreticileri desteklemek zorundayız. Ülke düzeyinde tarımsal üretim seferberliği ilan ederek çiftçilerimizin bitkisel ve hayvansal tarım

ürünlerini sürekli üretebileceği olanaklarını güçlendirmeliyiz. Girdi maliyetlerini azaltarak, küçük üreticiye uygun koşullarda tarımsal kredi kullanma ortamı yaratarak ve tarımsal destekleri artırarak tarımsal üretim planlaması kapsamında yerli ve yeterli üretime geçmeliyiz. Kuraklığın etkilerini azaltmak için sulu tarım yatırımlarını hızlandırmalıyız. Gıda tedarik zincirini demokratik üretici ve tüketici kooperatifleri yoluyla kısaltarak tüketicilerimizin bu gıdalara uygun fiyatlar ile sürdürülebilir bir şekilde ulaşmasını sağlamak zorundayız.

Yaşadığımız gıda krizinden kurtulabilmek; rant ve beton ekonomisi yerine üretim ekonomisini, ser-

mayenin öncelikleri yerine kamusal ve toplumsal çıkarları, gündelik politikalar yerine planlı kalkınmayı önceleyen “Kamucu Tarım ve Gıda Politikaları”nı savunmakla ve yaşama geçirmekle mümkündür.

Kamuoyuna saygıyla duyururuz.

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği`ne bağlı Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları olarak; açlığın, yokluğun ve yoksulluğun son bulduğu, hakça ve adil paylaşımın olduğu bir ülke ve dünya özlemiyle bilimden, üretimden, insandan, emekten, doğadan, kamu yararı ve toplum çıkarından yana tutumumuz sürecektir

Yaşar ÜZÜMCÜ	Engin ÇÖRÜŞLÜ	Baki Remzi SUIÇMEZ
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı	TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı	TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı



Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

13.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ'Nİ, 2-4 KASIM 2023 TARİHLERİ ARASINDA ANKARA'DA ULUSAL BİR KONGRE OLARAK GERÇEKLEŞTİRECEĞİZ.

Gıda Mühendisleri Odası olarak yıllar boyunca edindiğimiz tecrübe ve bilgi birikimi ile 1992 yılından bu yana düzenli aralıklarla gerçekleştirdiğimiz Gıda Mühendisliği Kongrelerinin 13.sünü, 2-4 Kasım 2023 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştireceğiz.

Üç gün boyunca alanında uzman bilim insanları, akademisyenler, kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri, özel sektör temsilcileri, gıda mühendisleri, ilgili tüm kesimler ve öğrencilerin bir araya gelerek çalışmalarını paylaşacakları; sözlü bildiri sunumlarını içeren oturumların ve bilimsel poster sergisinin yanı sıra güncel konuların da tartışılacağı panellerin de düzenleneceği; ortak paydası "gıda" olan tüm konu ve sorunların ele alınacağı 13.Gıda Mühendisliği Kongresi, sizlerin katılımı ve katkıları ile zenginleşecektir.

Kongremizin web sayfasına aşağıdaki adreslerden ulaşarak kaydınızı gerçekleştirebilirsiniz
www.foodengcongress.org/tr / www.gidamuhendisligikongresi.org



FONKSİYONEL GIDA ÜRETİMİNDE POTANSİYEL BİR KAYNAK: KENEVİR TOHUMU

Dr. Mustafa YILDIZ

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü.
Halkalı/K. Çekmece, İstanbul

Özet

Kenevir (*Cannabaceae. Sativa L.*) familyasına ait tek yıllık bir bitkidir. Zengin lif kaynağına sahip olması nedeniyle insanlığın sosyal yaşamında yer almış en eski bitkilerden biridir. Son yıllarda kenevir bitkisi ve tohumu üzerinde yapılan çalışmalarda beslenme - sağlık açısından önemli bir potansiyele olduğu belirlenmiştir. Kenevir bitkisinde THC (tetrahydrocannabinol) ve CBD (Cannabidiol) gibi iki önemli kanabinoid içermektedir. THC psikoaktif özellik göstermektedir. CBD ler ise psikoaktif özellik göstermemektedir. CBD ler birçok hastalığın tedavisinde olumlu etki gösterdiği yönünde çalışmalar vardır. Kenevir tohumlarında yağ oranı %35-40, protein oranı %23-25 olup çoklu doymamış yağ asitleri ve esansiyel aminoasitler bakımından zengin bir içeriğe sahiptirler. Mineral madde ve lif kaynağı bakımından üstün özellikler göstermektedirler. Bu özellikleri nedeni ile kenevir tohumları mevcut ürünlerin besinsel açıdan zenginleştirilmesinde veya besin içeriği bakımından zengin yeni ürünlerin geliştirilmesinde ve fonksiyonel gıda üretiminde önemli bir potansiyel sahiptir.

Anahtar Kelimeler; Kenevir tohumu, protein, yağ asitleri, fonksiyonel gıda

Hemp Seed as a Potential Source for Functional Food Production

Abstract

Cannabis sativa L. is an annual plant belonging to the *Cannabaceae* family. Since it is rich in fiber, it is one of the oldest plants having a significant role in people's daily lives. Recent studies have also put forth its nutrition and health potential. This plant contains two important **cannabinoids**, THC (tetrahydrocannabinol) and CBD (Cannabidiol). While THCs shows psychoactive properties, CBDs do not. Furthermore, research shows that CBDs have a positive effect in various disease treatment. In addition to containing 35-40% oil and 23-25% protein, *Cannabis sativa L.* seeds, are rich in polyunsaturated fatty acids and essential amino acids. They also show superior properties in terms of mineral and fiber content. Due to these properties, these seeds could potentially be used in the nutritional enrichment of existing products or in the development of new nutrient-rich products and in the production of functional foods.

Key words: *Cannabis seed, protein, fatty acids, functional food*

Giriş

Kenevir (*Cannabaceae. Sativa L.*) familyasına ait, tek yıllık bitki olup insanlık tarihinin en eski bitkisel hammadde kaynaklarından biridir. Zengin lif kaynağına sahip olması ve tohumlarının gıda ve yem amaçlı olarak kullanılması ile insanlığın sosyal yaşamındaki yeri oldukça eskiye dayanmaktadır. Dünyada en yaygın olarak üretilen kenevir çeşitleri; *Cannabis Sativa Vulgaris L.* ve *Cannabis Indica L.* dir. *Cannabis sativa vulgaris L.*, yağ, lif ve endüstriyel kullanım için üretimi yapılırken, *Cannabis indica L.* esrar yapımında kullanılmaktadır. Ülkemiz iklim şartlarına toprak özelliklerine uygun yerli ve milli kenevir tohumu geliştirme çalışmaları devam etmektedir (Aytaç,2019). Son yıllarda kenevir üzerine yapılan çalışmalar bitkinin tepe kısmındaki yapraklardan elde edilen ekstrakt (süper- kritik CO₂ ekstraksiyon yöntemi ile elde edilen) ve tohumların gıda amaçlı kullanımı üzerine yoğunlaşmıştır. Kenevir bitkisini diğer bitkilerden farklı kılan özelliklerin başında ; oksijen üretim

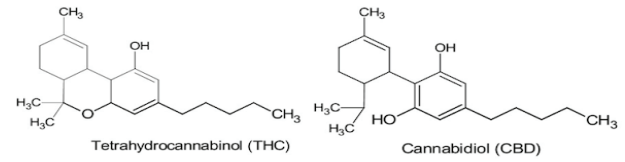
Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

kapasitesinin yüksek olması, üretiminde tarım ilacı ihtiyacının çok az olması, yabancı bitkilerin gelişimini baskılaması ve kendisinden sonra yapılacak tarımsal faaliyet için temiz bir alan oluşturması, tarımsal üretime uygun olmayan bataklık arazilerin ıslah edilmesi ve tarımsal üretim için uygun hale getirilmesinde düzenleyici rolü olması, anti bakteriyel ve radyasyon temizleyici gibi özellikler sayılabilir Bu özellikleri nedeni ile kenevir bitkisi çevreci ve temiz üretim sürecine sahip bitki olarak tanımlanmaktadır (Aytaç, 2018; Anona, 2021).

Kenevir bitkisi biyolojik olarak 60'dan fazla aktif ve 400'den fazla kimyasal bileşen içermektedir. Aktif bileşenlerin konsantrasyonları yetiştirme şartları, bitki genetiği ve hasat sonrası geçirdiği işlemlere bağlı olarak değişmektedir (Ersoy,2020). Bu bileşenlerin en önemli iki molekülü kanabinoid olarak adlandırılan HTC (delta-9-tetrahydrocannabinol) ve CBD (Cannabidiol) dir (Atakan, 2012). Bu bileşiklerin molekül formülleri ve molekül ağırlıkları aynı olmasına karşın geometrik yapılarındaki atomların dizilişinin farklı olması etkilerinin farklı olmasına neden olmaktadır. Kannobionidler bitkisel kaynaklı fitokannabinoidler, sentetik kannabiodin, insan ve hayvan vücudunda doğal olarak sentezlenen endokannabinoidler olmak üzere üç grupta toplanmıştır. CBD molekülü kenevirde bulunan kritik kannabion moleküllerinden biridir ve THC den farklı olarak psikoaktif bir etki göstermemektedir. İnsan vücudunda bulunan kannabinoidler (CBD) doğal olarak sentezlemekte ve kenevir bitkisindeki CBD ve THC molekülleri ile benzerlik göstermektedirler (De Pietro, 2021). Bu benzerliğinin keşfi ile Endokannabinoid sistemi (ECS) kavramı ortaya çıkmıştır. ECS vücuttaki temel işlevleri düzenleyen ve dengelemeye yardımcı olan biyolojik bir sistemdir. Kannabinoidler insan vücudunda hücre içinde bulunurlar ve bir çok fonksiyonu düzenlemeye yardımcı olurlar (Balpınar, ve Aytaç,2021; De Pietro,2021; Anon2018). Kannabinoidler doğada çok az bitkide bulunmasına karşın kenevir bitkisi kannabinoidler (CBD) molekülü bakımından oldukça zengin olduğunu belirtilmiştir (Ersoy, 2022).

(ECS) endokannabinoid sistemi; beyinde iştah, ağrı hissi, ruh hali, ve hafıza dahil olmak üzere bir

çok fizyolojik reaksiyonda görev alan reseptörlere sahiptir. Bu sistem (ECS), CB1 ve CB2 olmak üzere iki reseptör içermektedir. Bu reseptörleri aracılığıyla ECS sistemi insan vücudundaki bir çok fonksiyonu düzenlemeye yeteneğine sahiptir. CB1 reseptörleri beyin ve omurilikte, CB2 reseptörleri ise bağışıklık sisteminde yoğun olarak bulunmaktadır (Kara, 2017; Anon, 2018; Meccariello, 2020; De Pietro, 2021).



Şekil 1. THC ve CBD moleküllerinin kimyasal yapıları



Şekil.2. Kenevir bitkisi

Kenevir bitkisi ekstraktı ile yapılan çalışmalarda CBD molekülünün multipl skleroz (MS), ALS, Parkinson, sedef hastalığı, depresyon, bakteriyel enfeksiyonlar, kaygı, şizofreni, kalp hastalığı, irritabl bağırsak sendromu (IBS) gibi bazı önemli hastalıklar üzerine etkisinin olabileceği belirtilmektedir (Kırbaş, 2020; Bakacak ve Gül,2020; De Pietro, 2021). Dünya Sağlık Örgütü'nün 2018 yılında yayınladığı raporda kenevir bitkisinde bulunan CBD lerin epilepsi tedavisinde kullanıldığı belirtilmiştir. Bu tedavinin vücudumuzda sentezlenen endokannabinoid sistemi ile birlikte çalıştığı ve sistemin beyin, endokrin ve bağışıklık sisteminin çalışmasında düzenleyici rol üstlendiği belirtilmiştir (Anon, 2020; Kırbaş, 2020). Endokannabinoid sistemi vücudun kendini yenileme ve iyileştirmedeki en önemli sistemlerinden biridir. Ayrıca beyin ile vücudu arasındaki doğal dengenin kurulmasını ve bileşsel işlevleri kontrol edilmesini sağlamaktadır (Meccariello, 2020; De Pietro, 2021).

Son yıllarda kenevir bitkisinin bu önemli özelliklerinin keşfedilmeye başlaması ile birlikte Kanada, İngiltere, Hollanda ve Meksika gibi bir çok gelişmiş ülkede kenevir üretimi serbest bırakılmıştır. Avrupa Birliği 1989 yılında kenevir bitkisinde THC içeriğinin % 0,3 'ün altında olması koşuluyla kenevir üretimine izin verilmiştir. Kanada'da, 1998 yılında endüstriyel kenevir üretimi ve ticareti hakkında yasal düzenlemeler yapılmıştır. Buna göre, bitkilerin % 0,3'ünden fazla THC (tetrahidrokannabinol) içermemesi şartı getirilmiştir. Benzer bir düzenleme Türkiye'de 2017 yılında çıkarılan Kanun Hükmünde Kararname (KHK) ile bazı illerde kontrollü kenevir tarımı

yapılması serbest bırakılmıştır. Aytaç, (2018), tarafından yerli kenevir çeşitlerinde THC oranının %0,3 altına indirilmesi çalışmaları devam etmektedir (Narlı ve Vezir gibi iki yerli çeşitte bu çalışma tamamlanmıştır).

Kenevir tohumları üzerinde yapılan çalışmalarda; Tohumların yağ oranı % 35-40, protein %23-25, karbonhidrat %28, diyet lif oranı yaklaşık %28 oranında içerdikleri belirtilmektedir (Ermaner, 2019; Barbara ve ark,2020; Anonb,2021).



Şekil. 3 Kenevir tohumu

Kenevir tohumu besinsel içerik olarak son yılların popüler ürünlerinden chia ve keten tohumu ile karşılaştırıldığında daha yüksek oranda sindirilebilir protein içeriğine sahip olduğu ve esansiyel aminoasitlerin tümünü içerdiği, yumurta ve soya proteinleri karşılaştırıldığında ise lisin hariç, arginin, glisin ve histidin gibi aminoasitleri eşdeğer düzeyde içerdiği belirtilmiştir (Leonard, W., ark 2020). Kenevir tohumunda protein kalitesi diğer bitkisel protein kaynakları ile karşılaştırıldığında 100 üzerinden kenevir proteini 61/100, tam buğday proteini 40/100, mercimek proteini 52/100, barbunya proteini 57/100 puan kalitesinde değerlendirilmiştir. Kenevir proteinleri diğer bitkisel protein kaynakları soya, bezelye ve fasulyesine göre kükürt içeren amino asitler bakımından zengin olduğu belirtilmiştir (Chaunhan, 2021; Leonard, W., ark 2020; House,J.D., ve ark, 2010). Bu ürünlerin proteinlerinin kükürt içeriği bakımından yetersiz olması, kenevir tohumlarının proteinlerini daha değerli yapmaktadır. Ayrıca kenevir tohumları B1, B2, E vitaminleri ve folik asit (B9) bakımından zengin bir içeriğe sahip oldukları ve sağlıklı bir diyet için gerekli tüm mineraller maddeleri; kalsiyum (Ca), magnezyum (Mg), kükürt (S), potasyum (K), fosfor(P), çinko (Zn) yapılarında yeterli düzeyde



bulundurdukları belirtilmiştir (Anon b, 2021; Cha-unhan, 2021; Yıldız, 2019). Bununla birlikte lifli yapıları sayesinde sindirim sistemi sorunlarının giderilmesinde katkı sağlarken gluten içermemeleri nedeni ile özellikler çölyak hastaları için önemli bir gıda kaynağı olmalarını sağlamaktadır. Ayrıca vegan ve vejetaryen beslenenler için ideal bir gıda ve protein kaynağı olacağı öngörülmektedir (Cha-unhan, 2021; Leonard, W., ark 2020; House, J.D., ve ark, 2010; İslamoğlu, 2018; Ermaner, 2019).



Şekil.4 Kenevir Yağı

Kenevir yağı; tohumlardan soğuk presleme yoluyla elde edilmektedir. Çeşide ve yetiştiği iklim koşullarına göre değişmekle birlikte yağ asitleri kompozisyonunda omega-3 ve omega-6 yağ asitleri bakımından zengin olduğu ve A, D, K ve E vitamini gibi yağ da eriyen vitaminler için önemli bir kaynak olduğu belirtilmektedir (Kara ve ark 2010; Ermaner, 2019; Youling, 2019). Kenevir tohumları çoklu doymamış yağ asitleri (*Linoleik* (C18:2, *Linolenik* C18:3) bakımından zengin olmaları oksidasyona eğilimlerini artırmaktadır. Bu

nedenle kenevir yağı üretimi sırasında uygulanan presleme sıcaklığı ve presleme sonrası saklama koşulları yağda oksidasyon meydana gelmemesi için önemlidir. Bu nedenle kenevir tohumu yağı üretiminde soğuk presleme ve soğuk depolama koşulları uygulanmalıdır. Kenevir tohumlarında Linolenik (C18:3)/ linoleik (C18:2) asit oranı yaklaşık 1/3 oranında olmakla beslenme sağlık açısından ideal bir oranda olduğu belirtilmektedir (Koç, M, 2021; Kara, ve ark, 2010).

Kenevir tohumları bileşimi itibarıyla gerek tek başına gerekse başka ürünlerle birlikte besin değeri yüksek yeni ürünlerin hazırlanmasında veya mevcut ürünlerin besinsel içeriklerinin zenginleştirilmesinde büyük potansiyele sahiptir. Bu özellikleri ile ideal bir beslenme için gerekli temel besin bileşenlerini karşılamanın yanında insan fizyolojisi ve metabolizması üzerine ilave faydalar sağlayarak daha sağlıklı bir yaşamın oluşmasına katkı verecek önemli bir bitkisel gıda kaynağı olduğu öngörülmektedir. Sonuç olarak kenevir; yaprağı ve çiçeği ile sağlık, tohumu ile gıda ve beslenme açısından birçok alanda katma değeri yüksek ürün üretilmesini sağlayacak bir değer zinciri oluşturma potansiyeline sahiptir.

Kaynaklar

Anon, a., (2021). Kenevir Nedir?. Kenevirin Kullanıldığı Yerler. <https://www.hurriyet.com.tr>

Anon, b., (2021). Kenevir Tohumunun Faydaları. <https://www.en-son-haber.com>

Anon, (2020). Kenevir Nedir. Faydaları Nelerdir. <https://www.timeturk.com>

Anon, (2018). The Role of The Endocannabinoid system in the Human Body. Jun.

Blog. <https://curepharmaceutical.com>

Atakan, Z., (2012). Cannabis a complex plant: Different compounds and Different Effects on Individuals. *Psychopharmacology. Ther. Adv Psychopharmacol*, 2(6), p: 241-254.

Aytaç, S., (2019). Esrarsız Kenevir Üreteceğiz.

<https://www.Habergazetesi.com>.

Aytaç, S., (2018). Türkiye Milli Kenevir Tohumu Üretecek. <https://tr.sputniknews.com>. Sonhaber.

Bakacak,M., Gül, V., (2020). Endüstriyel Kenevir Bitkisinin Hayatımızdaki Yeri ve Önemi. Değerli Besin Kaynağı Olan Bitkisel Yağların Önemi. pp: 3-24. Kitap. Publisher: İksad Yayınevi.

Balpınar,Ö ve Aytaç,S., (2021). Tıbbi Kenevir ve Sağlık: Farmakolojik Bir Derleme. Ankara Ecz. Fak. Dergisi. 45(3):631-651.

Barbara,F., Molinari,R., Costantini,L., and Merendino,N., (2020). The Seed of Industrial Hemp (Cannabis Sativa L.): Nutritional Quality and Potential Functionality for Human Health and Nutrition. Nutrient Jul. 12(7): 1935

Chaunhan,A., (2021). Nutrition and Health Benefits of Hem-Seed Protein (Cannabis Sativa L.). The Pharma Innovation Journal 10 (1):16-19.

Ersoy,E., (2020). Dost mu Düşman mı: Her Yönüyle Cannabis Gerçeği. <https://www.Researchgate.net>, Publication. 343769286

Ermaner, E., (2019). Kenevir Nedir?. Kenevir Yağı ve Tohumu Faydaları. <https://Listelist.com>. Sağlıklı Yaşam.

House,J.D., NauFeld,J.,Leson,G., (2010). Evaluating The Quality of Protein from Hem Seed (Cannabis Sativa L.)products through the use of The Protein Digestibility - Corrected Amino Acid Score Method. Journal of agricultural and Food Chemistry. 58 ()p: 11801 - 11807.

De Pietro,M.A., (2021). What to Know About Endocannabinoids and The Endocannabinoid System. February 26. MedicalNewsToday.

İslamoğlu, D., (2018). Yeni Süper Gıdamız: KenevirTohumu Yağı. <https://hthayat.haberturk.com>.

Kara, H., (2017). Kannabiodinlerin Kötüye Kullanımı. Ankara Med.J. (4): 293-299. Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Farmakoloji ABD.

Kara.Ş. M., Gül, V., Kiralan,M., (2010). Fatty Acid Composition of Hem Seed Oils from Different in

Turkey. Spanish Journal of Agricultural Research, 8(2) DOI: 10.542/ Sjar/2010082 -1220.

Kırbaş, D., (2020). Medikal Esrar Hakkında Bilmediklerimiz. İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi Tıp Fakültesi Nöroloji Ana Bilim Dalı. Endüstriyel Kenevir Gerçeği Paneli, Sonuç Raporu. T.C.Tarım Orman Bakanlığı Karadeniz Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü.

Koç, M.Ö., (2021). Kenevir Tohumu Yağı(Cannabis Sativa Seed Oil). <https://www.drozberk.com>, index. phd

Leonard,W., Zhang,P., Ying,D., and Fang,Z. (2020). Hemp Seed in Food Industry: Nutritional Value, Health Benifist, and Industrial Applications. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 19(1), 282-308.

Meccariello, R., (2020). Endocannabinoid System in Health and Disease: Current Situation and Future Perspectives. International Journal of Molecular Sciences.

Pihlanto,A., Nurmi,M., Makinen, S., (2020). Hemp Seed Protein : Processing and Functional Properties, Book: Sustainable Agriculture Reviews 42(pp 223-237).

Yıldırım,S., Çalışkan,U.K.(2020). Kenevir ve Sağlık Alanında Kullanımı. Ankara Ecz.Fak. Dergisi, 44(1)112-136.

Yıldız, M., (2019). Kenevirin Fonksiyonel Gıda ve İlaç olarak Kullanımın Araştırılması. Çalıştay Raporu. İstanbul S.Zaim Üniversitesi Kenevir Çalıştay.

Xiong,Y., (2019). Porcessing Nutrition and Functionality of Hemp Seed Protein. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 18(4) DOI:10.1111/1541-4337.12450.

GIDA MÜHENDİSLERİ NERELERDE ÇALIŞABİLİR? KAMUDA GIDA MÜHENDİSİ İSTİHDAMI

Kadir Süzme / Gıda Mühendisi

Gıda Mühendisliği Kavramı

Gıda mühendisliği, dünya genelinde 1950'li yıllarda akademide ortaya çıkmış bir dal[1] olmasına rağmen ülkemizde ortaya çıkışı 1970'li yılların ortasından sonra olmuştur. İlk olarak Ege Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi'nde gıda mühendisliği eğitimleri verilmeye başlanmış olup ülkemizde yaklaşık yarım asırdır birçok üniversitede gıda mühendisleri eğitim almaktadır.

Gıda mühendisliği multidisipliner bir kavramdır. Bünyesinde ana unsur olan gıdanın yanı sıra diğer pozitif bilimleri de kapsamaktadır. Makine mühendisliği, ziraat mühendisliği, kimya mühendisliği gibi temel mühendisliklerin yanı sıra matematik, fizik, kimya, biyoloji, istatistik, işletme, iktisat, hukuk gibi diğer alanlardan da faydalanmaktadır.

Gıda mühendisliği için birçok tanım yapmak mümkündür. Gıda ve bileşenleriyle ilgili fiziksel ilkelerin tanımlanması, oluşturulması ve bu ilkelerin gıda ürünlerinin işlenmesi, paketlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtımına uygulanmasıdır gıda mühendisliği. Diğer bir deyişle, hammaddeleri uzun süre saklanabilmeleri için nihai ürünlere ya da korunmuş gıdalara dönüştüren süreçlerin incelenmesidir. Aslına bakılırsa gıda mühendisliği sağlık, çevre, ekonomi, hukuk gibi birçok farklı dalları içermesine rağmen, kapsamı belirlemek için yetersizdir. Gıda mühendisliği, arzu edilen duyusal, tokluk, sağlık ve esenlik özelliklerine sahip gıda ürünlerini tasarlama, formüle etme ve üretme işidir. Çeşitli ölçeklerde ürünleri ve ürün özelliklerini geliştirebilecek, en düşük çevresel etkiye sahip, işleme, paketlenme ve depolama sistemleri için tasarımlar geliştirmektedir. Daha da bir genelleme yapacak olursak; gıda üretimi ve teknolojileri ile ilgilenen mühendislik dalıdır.[1]

Gıda Mühendisi Kimdir ve Sahip Olması Gereken Özellikler Nelerdir?

Gıda mühendisi; gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar tüm süreçlerde insan sağlığına uygun, güvenilir ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması, muhafazası ve depolanması, üretilen gıdaların ve temas eden materyalin kalite ve güvenlik kontrollerinin yapılması, gıda alanında hijyen gerekliliklerinin sağlanması, araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi, mevzuat oluşturulması ve tüm bu süreçlerin resmi otorite marifetiyle denetlenmesi, politikalar geliştirilmesi ve uygulanması konularında görev ve sorumluluklar alan kişidir.

Gıda mühendisi; gıdaların üretilmesinden tüketime sunulmasına kadar tüm aşamaları çok iyi bilen ve yönetebilen, verimliliği artırıcı yöntemler konusunda üretken olabilen, mesleği konusunda sürekli okuyan ve kendisini geliştiren, ekip çalışmasına yatkın, yazılı ve sözlü iletişim yeteneği olan, gıda hijyeni ve güvenliği konularında hassasiyet gösterebilen, güçlü analitik ve sayısal beceriye sahip bir kişi olmalıdır.[2]

Meslek alanı olarak çeşitli disiplinleri içerdiğinden, gıda mühendislerinin temel mühendislik ve gıda teknolojisi, gıda güvenliği ve güvenilirliği, gıda biyokimyası, gıda mikrobiyoloji, gıda biyoteknolojisi ve ekonomi bilgileriyle donanmış olmaları gereklidir. Avrupa Birliği'ne tam üyelik süreci, kamu denetiminin artması ve özel sektörün hızla büyümesi sonucu gıda mühendisi istihdam oranı, gıda güvenilirliği ve güvencesinin önemli olması nedeniyle günden güne artmaktadır. Bu sebeple, ülkemizde gıda mühendislerinin rolü büyüktür.[3]

Gıda Mühendisleri Nerelerde Çalışabilmektedir?

Gıdaların üretildiği, ambalajlandığı, satıldığı, toplu tüketime sunulduğu, depolandığı, analiz işlemlerinin yapıldığı, satın alma ve pazarlama faaliyetlerinin yapıldığı, kalite işlemleri ile AR-GE faaliyetlerinin gerçekleştirildiği, kısaca gıda ile ilgili herhangi bir işin yapıldığı gerçek veya tüzel kimliğe sahip tüm iş yerlerinde gıda mühendisleri çalışma alanına sahiptir. Kamuda ise, başta Tarım ve Orman Bakanlığı olmak üzere diğer tüm bakanlıklar ve bu bakanlıklara bağlı kurum ve kuruluşlarda, yerel yönetimlerde gıda mühendisleri istihdam edilebilmektedir. Ülkemizde gıda işletmelerinin resmi kontrolünden sorumlu otorite Tarım ve Orman Bakanlığı'dır.[2]

Kamuda Gıda Mühendisi İstihdamı

Gıda mühendisliği mezunları, başta Tarım ve Orman Bakanlığı olmak üzere, Sağlık Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı, Gençlik ve Spor Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Milli Savunma Bakanlığı ve diğer bakanlıklar ile bu bakanlıkların uhdesinde bulunan birçok kamu kurum ve kuruluşlarında gerek uzman kadrosu, gerekse de mühendis kadrosunda görev yapabildiği gibi Cumhurbaşkanlığı bünyesinde bulunan kurullarda çalışabilmektedir.

Kamuda Gıda Mühendisi Olma Esasları

Diğer mesleklerde olduğu gibi, gıda mühendislerinin kamu kurum ve kuruluşlarına atanması Kamu Personel Seçme Sınavı (KPSS) ile olmaktadır. Normal koşullarda kamuda çalışabilmek için yaş sınırlaması olmamaktadır, ancak farklı kurumlar mühendis atanması yaparken özel şartlar belirterek yaş sınırlaması getirebilmektedir. KPSS sınav sonuçları ile doğrudan atama yapılabildiği gibi yine bazı bakanlıklara bağlı kurum/kuruluşlar mülakat yapmak suretiyle alımları gerçekleştirmektedir.

Kamuda kadrolu ya da sözleşmeli olarak istihdam edilen gıda mühendisleri, 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nun 54. maddesinin 2. fıkrasında yer alan "Aday olarak atanmış devlet memurunun adaylık süresi bir yıldan az, iki yıldan çok olamaz"[4] hükmü gereği asalet tasdiki, göreve başlama tarihinden itibaren bir yıl ile iki yıl arasındaki bir zamanda yapılmaktadır. Sözleşmeli olarak atanması yapılan personel, belirli dönemlerde kadro tahsisıyla kalıcı kadroya geçebilmektedir.

Gıda mühendisi unvanı ve kadrosuyla kamu kurum ve kuruluşlarına atanması yapılarak yerleştirilen personel, buldukları kurumlarda devlet sisteminin ön gördüğü şekilde ve aynı zamanda gıda mühendisliği biliminin ışığında iş ve işlemlerini yapmaktadır. Gıda mühendisleri kamuda denetim, toplam kalite ve laboratuvar, üretim başta olmak üzere farklı görevlerde çalışabilmektedir. Her ne kadar farklı görevler olsa da, ağırlıklı olarak denetim görevini yerine getirmektedir.

KPSS sınavı neticesinde kamudaki tüm birimlere gıda mühendisliği bölümlerinden mezun olan kişilerin memur olarak da atanması (KPSS nitelik kodu 4001) yapılabilmektedir. İlerleyen yıllarda yapılacak unvan değişikliği sınavına girmek suretiyle, başarılı olmaları durumunda gıda mühendisi kadro ve unvanını alarak mesleklerini icra edebilirler. Kamuda kendi branşından farklı bir alanda çalışan gıda mühen-

disleri, kurumlar arası geçişle yine kendi mesleklerini icra edebilme şansları bulunmaktadır.

Kamuda çalışan gıda mühendisleri, kadrolu ya da sözleşmeli olup olmadıklarına bakılmaksızın 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'na tabidirler. Memuriyet hayatına 8. derecenin 1. kademesinden başlayan gıda mühendisleri, teknik sınıfta oldukları için özlük hakları bakımından genel idari hizmet sınıfında çalışan diğer memurlara göre daha avantajlı durumdadırlar.

Kamuda İstihdamın Olduğu Bakanlıklar Tarım ve Orman Bakanlığı

Tüm bakanlıklar içerisinde en fazla gıda mühendisinin istihdam edildiği bakanlık Tarım ve Orman Bakanlığı'dır. Bakanlık merkez ve taşra teşkilatları ile merkeze bağlı kuruluşlarda çok sayıda gıda mühendisi istihdam edilmektedir. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, sayıca gıda mühendisinin en fazla olduğu genel müdürlüktür. Bunun haricinde Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü, Hayvancılık Genel Müdürlüğü, Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü, Tarım Reformu Genel Müdürlüğü, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü'nün yanı sıra Rehberlik ve Teftiş Başkanlığı, Strateji Geliştirme Başkanlığı, Tütün ve Alkol Dairesi Başkanlığı, Şeker Dairesi Başkanlığı, Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı'nda da görev alınabilmektedir.[5]

Bakanlık merkez birimlerinde çalışan gıda mühendisleri güvenilir gıda arazını sağlamak amacıyla politikalar oluşturma ve denetimini yapma, gıdaların işleme ve dağıtım ile ilgili süreçlerin her aşamasında izlenebilirliği sağlama, mevzuat hazırlama, yıllık planlar oluşturma ve takibini yapmagibi görevleri yerine getirmektedir. Ulusal ve uluslararası toplantılara katılarak çalıştıkları alanla ilgili konularda önemli katkılar sağlamaktadırlar. Ayrıca, eğitim biriminde yer alan gıda mühendisleri, Bakanlığın yıllık olarak düzenlediği eğitimlerde resmi kontrollerin uygulanışı ilgili olarak ve sektörel bazda eğitimler verebilmektedir.

Taşra Birimlerinde; İl Tarım ve Orman Müdürlükleri, Araştırma Enstitüleri, Araştırma İstasyonları, Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri, Eğitim Merkezi Müdürlükleri ve Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğünde çalışabilme imkânı mevcuttur.

Sürekli kurullar / bağlı kuruluşlar olan Atatürk Orman Çiftliği Müdürlüğü (AOÇ), Çay İşletmele-

ri Genel Müdürlüğü (ÇAYKUR), Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK), Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM), Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü (TMO) bünyesinde istihdam edilen gıda mühendisleri bulunmaktadır. Ayrıca, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yurt dışı teşkilatlarında diplomatik temsilci nezdinde müşavir olarak da görev alınabilmektedir.

Tarım ve Orman Bakanlığı'nda gıda mühendisi istihdamının en fazla olduğu birim İl Tarım ve Orman Müdürlükleridir. İl Müdürlüğü bünyesinde bulunan Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü'nde çalışan gıda mühendisleri "Kontrol Görevlisi" unvanına sahip olup gıda güvenliğinin tesisi amacıyla gıdaları üreten, satan, toplu tüketime sunan, depolama ve nakliyesini yapan işletmelerde resmi kontrollerin yanı sıra gıda işletmelerinin kayıt/onay işlemleri, numune alma, HACCP tetkiki, idari yaptırım uygulama, ithalat/ ihracat işlemleri gibi görevleri yerine getirmektedir. Gıda ve Yem Şube Müdürlüklerinde göreve başlayan gıda mühendisleri "Gıda Kontrol Görevlisi Kursu"nu tamamladıktan sonra resmi kontrol görevini yapabilmektedirler. İl Müdürlüğü bünyesinde bulunan diğer şube müdürlüklerinde az da olsa gıda mühendisi istihdamı yapılmaktadır.

Tarım ve Orman Bakanlığı'nda gıda mühendisi istihdamının fazla olduğu birimlerden biri de Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri'dir. Müdürlükler bünyesinde bulunan fiziksel, kimyasal, katkı, kalıntı, mikrobiyoloji, toksin, mineral, moleküler biyoloji, ambalaj ve dioksin laboratuvarlarında, gıdalarda analizler yapılarak gıdaların yasal çerçevede ilgili mevzuatın öngördüğü değerler arasında olup olmadıkları kontrol edilir. Ayrıca numune kabul ve rapor düzenleme, kalite yönetim ve iç kontrol birimlerinde yaygın bir şekilde gıda mühendisleri görev alabilmektedir.

Gıda, tarım ve hayvancılık alanında yeni projeler geliştirilmesine destek veren Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) bünyesinde istihdam edilen gıda mühendisleri, bu sektörlerde yeni projeleri olan kişilerin ve firmaların başvurularını değerlendirmeye alır, başvuruları kabul edilen üretici ve yararlanıcıların yükümlülüklerini yerine getirip getirmediğini denetler.[6]

Üretim alanında faaliyet gösteren Atatürk Orman Çiftliği Müdürlüğü (AOÇ), Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü (ÇAYKUR) ile Et ve Süt Kurumu Genel

Müdürlüğü bünyesinde çalışan gıda mühendisleri, hijyenik kurallara uygun güvenilir gıdaların üretilmesi ve kalitesinin tesis edilmesi görevlerinde çalışmaktadır.

Güvenilir tarım ve gıda ürünlerinin üretilmesi, sürdürülebilir bir şekilde kullanılması ve problemlerin çözülmesini sağlanması amacıyla kurulan; ulusal ve uluslararası düzeyde faaliyet gösteren araştırma enstitüleri ve araştırma istasyonlarında gıda mühendisleri istihdam edilmektedir.

Ankara, Adana, İzmir ve Aydın illerinde bulunan eğitim merkezi müdürlüklerinde, mesleki anlamda kendini yetiştirmiş gıda mühendisleri teknik elemanlara eğitimler vermektedir.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın merkez birimlerinde yer alan genel müdürlüklerinde gıda mühendisi istihdamı olmaktadır. Ancak, Bakanlığa bağlı olarak faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlarda yoğun bir şekilde gıda mühendisi çalışmaktadır. Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK), Türk Patent ve Marka Kurumu (TÜRKPATENT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB), Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA) ve Kalkınma Ajansları[7] bu kuruluşların başında gelmektedir.

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) bünyesinde çalışan gıda mühendisleri, gıda bilimi ve teknolojisi alanlarında yenilikçi, yönlendirici, katılımcı ve paylaşımcı anlayışla, akademik ve endüstriyel araştırma geliştirme çalışmaları yapmaktadır.[8]

Türk Patent ve Marka Kurumu'nda (TÜRKPATENT) görev yapan gıda mühendisleri özellikle gıda ürünlerinde patent, marka, coğrafi işaret, geleneksel ürün adı, faydalı model ve tasarım işlemlerinin ilgili mevzuat hükümleri uyarınca tescilini ve bu hakların korunması işlemlerini yapmaktadır. Ayrıca, sınai mülkiyet alanında Avrupa Birliği, uluslararası kuruluşlar ve yabancı ülkelerle yürütülen işbirliği çalışmalarında görev almaktadır.[9]

Türk Standartları Enstitüsü (TSE) bünyesinde çalışan gıda mühendisleri, kendi alanlarına giren konularda gıdalarla ilgili ürün bazında standartları hazırlamak ve tetkik etmek, bu standartlar konusunda her

türlü bilimsel teknik incelemelerde ve araştırmalarda bulunmak, üniversiteler ve diğer bilimsel ve teknik kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak görevlerini gerçekleştirmektedir. Merkez teşkilatı ve bölge koordinatörlükleri bünyesinde bulunan deney ve kalibrasyon laboratuvarlarında istihdam edilen gıda mühendisliğinde, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile analizlerde kullanılan cihazların kalibrasyonu ile ilgili gerekli analiz ve çalışmalarda bulunmaktadır. Ayrıca, kalite yönetim sistemlerinin kurulumu, işletmelerin denetimi ve eğitim faaliyetlerinde gıda mühendisleri görev almaktadır.[10]

Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) bünyesinde çalışan gıda mühendisleri ülkenin ekonomik ve sosyal ihtiyaçlarının karşılanmasında, küçük ve orta ölçekli işletmelerin payını ve etkinliğini artırmak, rekabet güçlerini ve düzeylerini yükseltmek, ekonomik gelişmelere uygun bir şekilde sanayide entegrasyonu gerçekleştirmek, ihracattaki paylarını artırmak, araştırma-geliştirme, yenilik ve işbirliği faaliyetlerini desteklemek ve girişimcilik kültürünü geliştirmek üzere uygulanacak destek programlarında görev almaktadırlar.[11]

Bakanlığa bağlı kalkınma ajanslarında gıda mühendisleri proje yöneticisi, danışmanı ya da yürütücüsü olarak görev almakta olup kalkınma ajansları üzerinden Bakanlığın desteklediği projelerin ön değerlendirme komisyonlarında uzman personel olarak görev almaktadırlar.

Sağlık Bakanlığı

Sağlık Bakanlığı'nın insani tüketim amaçlı sular, doğal mineralli sular ve beslenme ile ilgili hususlarda sorumluluk sahibi olması, Bakanlık bünyesinde yer alan genel müdürlükler ve bağlı kuruluşlar ile taşra teşkilatlarında gıda mühendisi istihdamını gerektirmektedir.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu'nun 27. maddesinde "Herhangi bir katkı, aroma veya zenginleştirme amaçlı madde ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodaların üretimi, ambalajlanması, satışı, ithalat ve ihracatına ilişkin esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir. Ancak; kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve tıbbi amaçlı suların üretimi, uygun şekilde ambalajlanması, satışı, ithalat ve ihracatına ilişkin usul ve

esaslar ile içme-kullanma sularının teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu, kalite standartlarının sağlanması, kalite standartlarının izlenmesi ve denetimi ile ilgili usul ve esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir" hükmü gereğince ülkemizde tüketime sunulan içme-kullanma suları ile ambalajlı suların denetimi, analizi ve kalite standartlarının belirlenmesi Sağlık Bakanlığının sorumluluğunda yer almaktadır. Bu kapsamda Bakanlığa bağlı Ulusal Halk Sağlığı Referans Laboratuvarı ve her ilde bulunan halk sağlığı laboratuvarlarında analiz işlemleri başta olmak üzere sularla ilgili numune alımı, izleme ve denetleme çalışmalarında gıda mühendisleri aktif rol oynamaktadır. Benzer şekilde ambalajlı su dolmuş tesislerinde de mesul müdür olarak gıda mühendisleri önemli oranda yer almaktadır.

Aynı Kanun'un 28. maddesinde ise "Takviye edici gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir. Ancak, özel tıbbî amaçlı diyet gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir" hükmü yer almakta olup özel amaçlı tıbbi gıdalar ile ilgili iş ve işlemler Sağlık Bakanlığının sorumluluğunda yer almaktadır. Benzer şekilde 2018 yılında yayımlanan 7151 sayılı "Sağlıkla İlgili Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun"un 31. maddesinde "Gıda ve takviye edici gıdaların etiketinde tanıtımında veya reklamında sağlık beyanı kullanılabilmesi Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumunca (TİTCK) izin verilir" hükmü getirilmiş olup her iki alanda da gıda mühendislerinin Bakanlık bünyesinde istihdam edilmesiyle önemli katkı sağlanması beklenmektedir.

Öte yandan Bakanlığa bağlı olarak il ve ilçelerde faaliyet gösteren hastanelerin yemekhanelerinde gıda maddelerinin tedarik zincirinden başlamak üzere hijyenik koşullarda yemeklerin hazırlanarak tüketime sunulması ve gerekli kontrollerin sağlanması hususlarında gıda mühendislerine görev verilmesi halk sağlığının korunması açısından büyük önem taşımaktadır.

Toplum ve bireylerin sağlıklı beslenme ile ilgili mevcut şartlarının iyileştirilmesi ve ülke genelinde yaygınlaştırılması amacıyla kurulan Ulusal Beslenme Konseyi'nde görev alan gıda mühendisleri, çalışmalarında ulusal ve uluslararası gelişmeleri ve ülke koşullarını göz önünde bulundurarak sağlıklı beslenme alanında ülke politikalarını oluşturmada tarafların görüş ve düşüncelerinin alınmasını sağlamaktadır.[12]

Adalet Bakanlığı

Hükümlü ve tutukluların sahip oldukları meslek ve sanatlarının korunup geliştirilmesini ya da bir meslek veya sanat öğrenmelerini sağlamak amacıyla Adalet Bakanlığı'nca Ceza ve Tevkifevleri Genel Müdürlüğü bünyesinde illerde bulunan Ceza İnfaz Kurumu İşyurdu Müdürlüklerinde açılan gıda işletmelerinde et ürünleri, süt ve süt ürünleri başta olmak üzere fırıncılık ürünleri, bakliyat ürünleri, bal, yumurta, vb. ürünlerin üretim ve paketleme işleri yapılmaktadır. Bu işletmelerde üretim sürecinin yönetilmesi ve planlanmasından sorumlu olan meslek grubu gıda mühendisleridir.[13]

Gençlik ve Spor Bakanlığı

Gıda mühendislerinin Gençlik ve Spor Bakanlığı bünyesinde istihdamı ağırlıklı olarak, tüm illerde üniversite öğrencilerinin barınma ihtiyacını karşılamak üzere Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğü'ne bağlı olarak kurulan öğrenci yurtlarındaki yemekhanelerde olmaktadır. Buralarda çalışan gıda mühendisleri 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'na göre memur olarak istihdam edilmeyip, yemek yapma işini üstlenici firma bünyesinde çalışmaktadır. Gıda tedarik zincirinden başlamak üzere hijyenik koşullarda yemeklerin hazırlanarak tüketime sunulması ve gerekli kontrollerin sağlanması hususlarında gıda mühendisleri görev almaktadır. Bakanlık ile yemek yapım işini üstlenen firmalar arasında yapılan protokollerle, bu işletmelerde mühendis istihdamı zorunlu kılınmaktadır. Firmalar bu bağlamda genellikle gıda mühendisi istihdamı yoluna gitmektedir. 06.12.2019 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Gıda ve Yem İşletmelerinde Çalıştırılması Zorunlu Meslek Mensuplarının Belirlenmesine Dair Tebliğ" uyarınca, en az 300 kişi yatak kapasitesine sahip olan öğrenci yurtlarında Çalıştırılması Zorunlu Personel (ÇZP) istihdam edilmesi zorunlu kılınmıştır.

Milli Savunma Bakanlığı

Milli Savunma Bakanlığı'na bağlı Tedarik Hizmetleri Genel Müdürlüğü bünyesinde gıda mühendisleri istihdam edilmektedir. Türk Silahlı Kuvvetleri'ne bağlı birliklerde askerlerin yemek ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla tedarik edilen gıdaların muayene ve kabul işlemleri, laboratuvar analizleri ve kalite güvence faaliyetlerinde gıda mühendisleri görev almaktadır.[14]

Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı

Bakanlık Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü'ne bağlı olarak İl Müdürlükleri bünyesinde bulunan Çevre Yönetimi Şube Müdürlükleri'nde gıda mühendisleri istihdam edilebilmektedir. Buralarda çalışan gıda mühendisleri 2872 Sayılı Çevre Kanunu'na bağlı olarak gıda işletmelerinin denetimi, atık yönetimi, iç kontrol ve kalite yönetim sistemlerinin uygulanmasında görev alabilmektedirler.[15]

İçişleri Bakanlığı

Gıda mühendisleri, Bakanlığın açtığı kadrolara göre bazı teknik ve idari birimlerde görev alabildikleri gibi daha çok Bakanlığa bağlı yerel yönetimlerde istihdam edilmektedirler.

Belediyelerde görev yapan gıda mühendisleri idari görevlerde çalıştıkları gibi gıda bankaları, zabıta, tarım ve gıda, çevre, projeler gibi farklı birimlerde aktif olarak görev almaktadırlar. 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu'nda büyükşehir ve ilçe belediyelerinin görev ve sorumluluklarının tanımlandığı 3. bölümün 7. maddesinin (j) bendinde belirtilen "Gıda ile ilgili olanlar dâhil birinci sınıf gayrisihhî müesseseleri ruhsatlandırmak ve denetlemek, yiyecek ve içecek maddelerinin tahlillerini yapmak üzere laboratuvarlar kurmak ve işletmek." hükmü uyarınca gıda mühendislerinin eğitim ve yeterliliklerine uygun birimlerde mühendis istihdamı yapıldığı bilinmektedir. [16] Kanunda yer alan bu madde ile gıda işletmelerinin denetimlerinin belediyeler tarafından yapılmasının önü açılrsa da bu kapsamda asıl yetki Tarım ve Ormanlık Bakanlığı'ndadır. Belediyeler, zabıta denetim birimleri vasıtası ile fırın, lokanta, pastane gibi küçük esnafın üretim yaptığı alanlarda denetim gerçekleştirmektedirler. [17]

Belediyelere ait gıda işletmelerinde (et işleme tesisleri, ekmek üretim tesisleri, restoranlar vb.) yine gıda mühendisi istihdamı yapılmaktadır. Bu işletmelerde gıda mühendisleri hammadde, ambalaj vb. tedarik zincirinden itibaren son ürün tüketici ile buluşana kadarki süreçte tüm kontrol ve planlamaların, üretimin gıda güvenliğine uygun koşullarda sağlanması hususlarında görev almaktadırlar. İşletmenin kapasitesine (motor gücü) ve personel sayısına göre çalıştırılması zorunlu personel (ÇZP) olarak da bu işletmelerde görev almaktadırlar.

Belediyelere ait kurumsal birimlerde istihdam edilen gıda mühendislerinin yapmış oldukları görevlere

örnek;

- Gıda bankalarında ürün kontrol ve dağıtımında görev alma,
- Proje hazırlama ve sunma,
- Tarım ve gıda vb. alanında projeler geliştirme ve uygulama,
- Çevre ve gıda vb. alanında proje geliştirme ve uygulama,
- Alanları ile ilgili projelerde proje danışmanlığı, yürütücülüğü ve yöneticiliği yapma,
- Coğrafi işaretli ürünler ile ilgili çalışmalar yapma,
- Belediye desteği, teşviki ile kurulan gıda işletmelerine teknik danışmanlık yapmak,
- Zabıta biriminde denetim prosedürlerini hazırlama ve denetimlere katılma,
- Kurum içi-kurum dışı yazışma, belediye sistemleri ile ilgili idari işlerde görev alma vb.

Belediyelerde gıda mühendisi alımı yapılırken genellikle üç yöntem uygulanmaktadır;

- Belediyelere ait şirketler üzerinden istihdam edilmesi,
- Sözleşmeli olarak istihdam edilmesi,
- KPSS puanı ile açılan kadrolara 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu usulünce istihdam edilmesi.

Belediyelere ait şirketler üzerinden istihdam edilerek belediyelerin birimlerinde görev yapan gıda mühendisleri ve kamuda sözleşmeli olarak istihdam edilen gıda mühendisleri kamu personeli özlük haklarına sahiptirler ve çalışma alanları kamu olarak tanımlanır.

657 sayılı Devlet Memurları Kanunu'nun 4. maddesi B bendinde sözleşmeli personel "*Kalkınma planı, yıllık program ve iş programlarında yer alan önemli projelerin hazırlanması, gerçekleştirilmesi, işletilmesi ve işlerliği için şart olan, zaruri ve istisnai hallere münhasır olmak üzere özel bir meslek bilgisine ve ihtisasına ihtiyaç gösteren geçici işlerde, Cumhurbaşkanınca belirlenen esas ve usuller çerçevesinde, ihdas edilen pozisyonlarda, mali yıla sınırlı olarak sözleşme ile çalıştırılmasına karar verilen ve işçi sayılmayan kamu hizmeti görevlileridir.*" olarak tanımlanmaktadır^[4]. Belediyelerde sözleşmeli gıda mühendisi istihdamı bu tanım doğrultusunda yapılmaktadır.

Belediyelere devlet memuru statüsünde istihdam edilen gıda mühendisleri için usul; kadro için gerekli

şartlar belirlenir, kadro açılır, ilanı yapılır ve belirtilen başvuru tarihlerinde başvurular alınır ve atama usulü ile istihdam gerçekleştirilmesi şeklinde belirtilmektedir.

Yerel yönetimler dışında, İçişleri Bakanlığı'na bağlı olarak sivil vatandaşlara da hizmet veren polis evlerinde, polis adaylarına eğitim verilen polis okullarında, sahil güvenlik ve jandarma güvenlik komutanlıklarında yemek üretimi yapılan alanlarda (restoran, yemekhane) gıda güvenliği zincirinin sağlanması için gıda mühendisi istihdamı yapılabilmektedir.

5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanunu'nun 7. maddesinin (g) bendi uyarınca, İçişleri Bakanlığı'na bağlı İl Özel İdareleri'nin yetkileri arasında "Belediye sınırları dışındaki gayri sıhhi müesseseler ile umuma açık istirahat ve eğlence yerlerine ruhsat vermek ve denetlemek" görevi de yer almaktadır.[18] Bu yetkiye istinaden, halka açık gıda işletmelerin denetlenmesinde görev almak üzere gıda mühendisi istihdamı yapılabilmektedir.

İçişleri Bakanlığı'na bağlı Göç İdaresi Başkanlığı, mültecilerin gıda ihtiyacına yönelik olarak yardım kuruluşları ile ortak yaptıkları projelerde mülteci kamplarına verilen yemek hizmetlerinde yine gıda güvenliği ve gıda tedarik şartlarının sağlanması açısından yardım kuruluşlar üzerinden gıda mühendisleri istihdam edebilmektedir.[19]

Diğer Bakanlıklar

Diğer bakanlıklar ve bu bakanlıklara bağlı kurum ve kuruluşlarda işin nevine uygun olarak zaman zaman gıda mühendisleri istihdamı yapılabilmektedir. Ayrıca, genel idari hizmetlerde çalıştırılmak üzere KPSS ile memur alımı yoluyla gıda mühendisleri istihdam edilebilmektedir.

SONUÇ

Gıda güvenliğinin sağlanması aşamalarında hammadde üreten çiftçi, hammaddeyi gıdaya dönüştüren makro ve mikro işletmeler, güvenilir mevzuata ve standartlara uygun gıda üreten, kontrol eden, ar-ge çalışmaları ile üretimi geliştiren gıda mühendisleri, denetimlerle analiz ve kontrol eden kamu kuruluşları ve tüketici grubu bulunmaktadır [20]. Dolayısı ile tarladan sofraya gıdanın dönüşümünün de en önemli görevler gıda mühendislerine düşmektedir. Gerek gıda üretim aşamasında, gerekse de üretilen ürünlerin denetimi aşamasında gıda güvenliği zincirini bir arada tutan unsur gıda mühendisleridir.

Gıda güvenliği yönetimi sisteminin ülkemizde oluşturulması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından başlangıç noktasının kaynaklarının değerlendirme yöntemi olmakla birlikte gelecek planlaması ve ekonomik yapıımızdaki büyüklük hedefinin bu sisteme etki ettiği ifade edilmektedir.[17] Birçok ülkeye kıyasla birçok farklı tarımsal ürün yetiştiren ve iyi bir gıda üretim ve ihracat potansiyeline sahip olan ülkemizin sürdürülebilir bir gıda güvenliği sistemini etkin şekilde oluşturması için hem özel sektörde hem de kamuda gıda mühendisliği mesleğine hak ettiği değeri vermesiyle halk sağlığını güvence altına almanın en önemli adımını atmış olacaktır.

Kamuda Türk Gıda Mevzuatı'nın yanı sıra Avrupa Birliği uyum süreci ile gündeme gelen Avrupa Birliği Gıda Standartlarına da yeterli derecede uyum sağlamak ve bu uyumluluğu sağlamak ve denetlemek adına daha fazla istihdamının sağlanması gerekmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli husus etkin ve nitelikli denetimlerdir. Gıda işletmelerinin resmi kontrol ve denetiminden birinci derecede sorumlu olan Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı İl/İlçe Müdürlükleri'nde gıda kontrol görevlilerinin sayısı istenilen seviyede olmadığı gibi görev alması gereken gıda mühendislerinin sayısı da oldukça yetersizdir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2021 Yılı Faaliyet Raporu'na göre, 2021 yılında gıda işletmelerinde toplam 1.378.185 resmi kontrol gerçekleştirilmiş olup bu kontrollerde 7.245 kontrol görevlisinin görev aldığı belirtilmişse de bu sayının yaklaşık 2.000 kişisi gıda mühendisidir. Denetimlerde nicelikten ziyade nitelik daha ön planda olması gerekmektedir. Bu nedenle, gıda işletmelerinde denetimlerin etkin yapılması, sektöre uygun yetkin meslek mensuplarının istihdamına bağlıdır. Ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla gıda kontrol görevlilerinin sayısının fazlaştırılması, Tarım ve Orman Bakanlığı'nda gıda mühendislerinin istihdamının artırılması, İl/İlçe Müdürlükleri'nde görev yapan gıda mühendislerinin sadece denetim ve resmi kontrollerde çalıştırılması ve özlük haklarının iyileştirilmesi gerekmektedir.

Kaynakça:

[1] Buzrul, S. (2022) "Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi", Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi, Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, 10(1), 310-317.

[2] TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (2021) 5996 Sayılı Kanun Kapsamında Çalıştırılması/İstihdamı

Zorunlu Personelin El Kitabı, s.17

[3] Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü. <https://muhendislik.sdu.edu.tr/gida/tr/kurumsal/> (Erişim tarihi: 21.08.2022)

[4] 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu <https://mevzuat.gov.tr/> (Erişim tarihi: 21.08.2022)

[5] Tarım ve Orman Bakanlığı. <https://tarimorman.gov.tr/> (Erişim tarihi: 22.08.2022)

[6] Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu. <https://tkdk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 22.08.2022)

[7] Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. <https://sanayi.gov.tr/> (Erişim tarihi: 22.08.2022)

[8] Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu. <https://tubitak.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23.08.2022)

[9] Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://turkpatent.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23.08.2022)

[10] Türk Standartları Enstitüsü. <https://tse.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23.08.2022)

[11] Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı. <https://kosgeb.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23.08.2022)

[12] Ulusal Beslenme Konseyi Yönetmeliği. Sağlık Bakanlığı. <https://hsgm.saglik.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23.08.2022)

[13] Tarım İşletmesi Gibi Cezaevi. Tarım ve Orman Dergisi. Temmuz-Ağustos 2019, <https://turktarim.gov.tr/> (Erişim tarihi: 24.08.2022)

[14] Milli Savunma Bakanlığı. <https://msb.gov.tr/> (Erişim tarihi: 30.08.2022)

[15] Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. <https://csb.gov.tr/> (Erişim tarihi: 30.08.2022)

[16] 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu. <https://mevzuat.gov.tr/> (Erişim tarihi: 01.09.2022)

[17] "Gıda Güvenliği, Sürdürülebilirliği ve Yerel Yönetimler" TMMOB İzmir Kent Sempozyumu (2014), 647-656.

[18] 5302 Sayılı İl Özel İdaresi Kanunu <https://www.icisleri.gov.tr/> (Erişim tarihi: 21.09.2022)

[19] Göç İdaresi Başkanlığı <https://goc.gov.tr/> (Erişim tarihi: 24.09.2022)

[20] Taniş, M.E. (2022) "Gıda Güvenliği ve Etik", Yüksek Lisans Tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü.

DOĞRU BİR KLİŞE: HAYAL ET, İNAN VE ÇALIŞ

Sebla Uyar / Gıda Mühendisi

1993 yılında Sinop ilinde doğdum ve 1996 yılından itibaren Samsun'da ikamet etmekteyim. İlköğretim, lise ve üniversite eğitimlerimi burada tamamlamış bulunmaktayım. 2015 yılında Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldum. 2017-2019 yılları arasında Anadolu Üniversitesi Marka İletişimi, 2019-2021 yılları arasında Anadolu Üniversitesi İşletme Yönetimi bölümlerini okudum. 2016-2019 yılları arasında özel sektör bünyesinde "Kalite Mühendisi, Proje Mühendisi" unvanlarıyla aktif olarak iş hayatımı sürdürürken aynı zamanda 2016 yılında kendi markamız olan Dafne Hatay Yöresel'i kurarak bir aile işletmesi kurduk. 2020 yılında ikinci markamız olan "dafne-gurme ala tatlar" ismini de alarak yolumuza devam etmekteyiz. 2019 yılında ise kendi işletmemizin yapısında tam zamanlı olarak yer almaya başladım.



Ben bir tarafı Hataylı bir tarafı Sinoplu olan bir ailenin kızıyım. Ailemiz gazeteci annem, diş hekimini babam ve kimyager ablamdan oluşmakta. Hayatımız boyunca bu iki farklı kültürde oluşumuz, iki uçta yaşamamız hep çok cezbediciydi. Mutfağımız her zaman şölen tadında ürünlerle dolu, soframız hep kalabalık olarak büyüdük. Ailem her zaman Türk ve Dünya mutfağına oldukça meraklıydı. Aynı zamanda işin tarihini ve kültürünü araştırarak ilerler ve bu konuda da ulaşabildikleri herkese halen de ulaşırlar. Sanırım işin küçüklükten beri içinde oluşumuz bizi ister istemez bir oluşumla büyüttü.

Herkesin yapısı, yapabilecekleri hayalleri birbirinden oldukça farklı ve eşsiz güzellikte. Üniversite yıllarında henüz öğrenciyken çoğu arkadaşımın hayali atanmak iken bu benim bünyeme asla uymayan bir durumdu. Ben sürekli kendi atölyemi açma, kendi markamı kurma hayallerini içimden kurarken üniversite 2. sınıfta ders esnasında bir hocamızla yaptığımız ufuk açıcı sohbet sonrası ilk defa sesli olarak "Ben kendi markamı kuracağım ya!" cümlesini kurarken buldum kendimi. Tabi ki de tahmin etmesi zor olmasa gerek sınıftan kahkaha dışında bir ses duymadım. Ama ben mezun olana kadar her zaman her sorana "Eminim, ben kendi işimin başında olacağım." dedim. Birkaç arkadaşım dışında destek olan olmadı. Tabi ailem hariç, onlar her zaman desteklerini hissettirdiler. İnanın siz kendinize inandıktan sonra size hiç kimsenin destek olmasına gerek yok. En muhteşem destek kendinize inandığınız o muazzam an.

Mezun olduktan sonra özel sektör hayatım el bebek gül bebek geçmedi. Kimse bizleri kırmızı halılar serip işin kurallarına göre ağırlamadı. Bazı günler mühendis olduğumu bile hatırlayamadığım mutsuz zamanlarım oldu tabi ama değerimi, bir işletme için bilgimin ne ifade ettiğini hiçbir zaman unutmadım. Bunları özellikle yeni mezun olan/olacak kaygılı arkadaşlarımızın yalnız olmadıklarını hatırlamaları için söylüyorum. Beni her zaman motive eden bir etken de kendi markamı elbet kuracağım inancımıydı tabi ama bir anda da olmadı. Bir süt işleme tesisinde kalite mühendisi olarak çalışırken o an geldi. Mevkii olarak ikamet sınırlarımıza yakın, ihtiyaç dahilindeki eşyaları cüzi fiyatlarda devredecek bir yer bulduk. 2-3 saatlik bir aile toplantısı sonucu "Neden şimdi olmasın?" dedik ve

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

bildiğimiz en iyi işten başladık, memleketimizden.

2016 yılında bu girişim fikrimize dört elle sarıldığımız esnada ben özel sektörde aktif olarak çalışmaktaydım. Dafne Hatay Yöresel'i yeni kurmuştuk ancak ilerisini görebilmek için henüz erkendi. Süt işleme tesisindeki kalite mühendisliği görevime devam etme kararı aldım. Neticede bir şeyler ters gidebilirdi. Benim hem çalışmam gerekiyordu hem de bu riski kesinlikle almalydım. Bana bu özgürlüğü tanıdıkları için aileme minnettarım. Bu esnada bir yandan Dafne için neler yapabiliriz? Markalaşma süreci acaba nasıl olur? Etiket tasarımları, logo çalışmalarını gibi bir sürü heyecanlı işi de beraberinde götürmeye başladım. Çalıştığım süt işleme tesisinden 2017 yılının başında ayrıldım ve bir bocalama süreci yaşadım. Birçok meslektaşımız öğrencilik zamanında ya da süt sektöründe bu cümleyi sık sık duymuştur. “Cenaze bekler, süt beklemez.” Gerçekten de tam bu sloganla çalışan bir işletmedeydim. Kimi zaman sabah 05:00’da uyanıp yarım saat içinde hazırlanıp şehrin 40 dakika uzaklığındaki süt işletme tesisimize gidiyor, iş çıkışı eve dönüş saatim de akşam 22:00 oluyordu. Süt sektörüne öğrenciliğimden beri ilgim oldukça yüksekti. Stajımı da Bursa/Mustafakemalpaşa SEK Süt Fabrikası’nda yapmıştım. Benim için harika bir deneyimdi. Kendi markamdan sonra en büyük hayallerimden biri süt işleme tesisinde çalışmak olabiliyordu. Ancak idealist başladığım süt sektörü hayatım, vaat edilenlerin örtüşmemesi ve kendi değerimi hiçbir zaman az görmeme yetinmememle çakışınca 2017 yılının başında buradaki işimden ayrıldım. Yaşadığım bocalama süreci süt sektörünü oldukça sevmemden kaynaklandı. Bu sektöre geri dönmek ama aynı zamanda markamı da kurmak istedim. Bir süre İstanbul’a giderek çeşitli iş görüşmeleri, denemelerde bulundum. Bir şekilde oturmamasının sebebi sanırım giderek markama tutunma arzum oldu. 2017 Mayıs ayında tekrar bulunduğum şehirde Proje Mühendisliği için bir teklif geldi ve içime sinerek başladım. Bu şirkete 2 sene kadar Avrupa Birliği Destek Projeleri, IPARD, Kırsal Kalkınmayı Destekleme Programı (KKYDP), KOSGEB, Belgelendirme, Yatırım Teşvik, Marka-Patent gibi çeşitli hizmetleri içerisinde barındıran bir danışmanlık şirketinde proje mühendisi olarak görev aldım. Proje yazmak, baştan bir tesis oluşturmak işin gerçekten farklı haz veren bir kısmı. En başından

beri dikkat edilmesi gereken noktaları bilerek, belli standartlar içinde düzenli giden bir iş kolu. Bana göre kesinlikle sektörde cebinize artı olarak koyabileceğiniz bir bilgi sermayesi.

Proje Mühendisi olarak işe başladıktan sonra hayatım daha düzenli bir hale geldi. 08:30- 18:00 saatleri arasında çalışıyor, işten çıktuktan sonra kendi işletmem Dafne Hatay Yöresel’e geçiyor, 2 saat kadar da orada çalıştıktan sonra evime geliyordum. Kendimi hiç yorgun hissetmiyordum. Bu kadar aktif olmak bana çok iyi geliyordu. Ancak zamanla danışmanlık şirketinde cumartesi günleri çalışıyor olmak oldukça gereksiz gelmeye başladı. Belki bir telefon çalar, belki biri bir belge getirir diye hiç kimsenin uğramadığı tamamen verimsiz geçen cumartesi günleri geçirmeye başladık. Bunlarla beraber çeşitli ofis işlerinin de bizler tarafından yapılması beklenmeye başladı. Çay servisi yapmak, tuvaletler dahil tüm temizlik işleri. Bunlar öyle bir kisve altında yapılıyordu ki, sürekli “biz bir ekibiz, aileyiz, burası yuvamız eviniz gibi temiz tutabilirsiniz, işte bu.” İşverenimiz genellikle ofiste olmaz, proje teslim zamanında gelir ve yatırımcıyla tüm iletişimi kendisi kurardı. Haliyle projesinin mühendisi olduğumuz yatırımcı bizden bihaber olur, kendisine ofiste çay kahve servisi yaptığımız için ofisin servis elemanı sanırdı. Özel sektör hayatım böyle giderken kendi işletmem de gündün güne ilerlemeye başladım. Çeşitli yarışmalarda dereceler alıyor, ürün gamı sürekli genişliyor, dükkanımızın dizaynı yetmemeye başlıyordu. Durum böyle olunca bir yandan kendi markam sonunda yolunu çizmeye başlamış, gündün güne geliyordum. Diğer yandan çalıştığım şirket için mühendis miyim yoksa bir temizlikçi mi? Çaycı mı? ikilemelerini yaşamaya başlamıştım. Çalışma şartlarının giderek ağırlaşması ve artık mobing seviyesine gelen durumlardan ötürü şirketten ayrılmayı, tamamen kendi işimin başına geçmeyi düşünmeye başladım. Kırılma noktam ise çok hasta olduğum bir kış zamanı hekimimin “Sana rapor yazıyorum 3 gün” demesi üzerine benim “Yazmayın patronum kızar” demem ve hasta olduğum halde iş yerine “telefonlara bakman lazım” gerekçesiyle çağrılmam oldu. Benim en büyük motivasyonum bir anda siliip atmaktır. Yaklaşık bir hafta içerisinde işletmemin tüm yeni tasarımını mimar arkadaşımınla birlikte

yaptık. Baştan aşağı kıracaktık dükkânı. Yeni mobilyaların tasarımını yaptım, tüm malzemelerin satın alım süreçlerini gerçekleştirdim ve bu süreçte kimse bana kendi bildiği kadar işimi öğretmesin diye Anadolu Üniversitesi'nin Açıköğretim hizmeti sayesinde Marka İletişimi ve İşletme Yönetimi bölümlerini okudum. İşime tam hâkim olmak istiyordum. Tüm projelerimin devrini gerçekleştirdik sonra 2019 yılının Mayıs ayı sonunda özel sektör hayatımı sonlandırarak tamamen kendi işletmemin başına geçtim. Başından sonuna tüm tadilat sürecinde işletmemin başında yer aldım. Duvarını boyadım, mobilyasını taşıdım ve her şey bittiğinde kendimi şunu derken buldum; “Sonunda kendi iş yerimin tuvaletini temizliyorum.” 2019 yılından beri de aktif olarak büyük bir keyifle kendi markamın başında duruyorum.

Tüm gıdaların, yemeklerin bir tarifi olduğu gibi bir oluşum aşaması da mevcut. Bir yiyeceği öylesine yiyemeyiz, bir ürünü “reçetesi böyle işte” diye sorgulamadan üretemeyiz. Tüketiciler anlık ihtiyaçları doğrultusunda az bilgiyle ürünlere erişebilirler ancak bizler neyin neden üretildiğini, ihtiyaca cevap niteliğinde olup olmadığını bilmek zorundayız. Tüm bunlar doğrultusunda “Dafne Hatay Yöresel” oluştu. 10 bin Türk Lirası gibi sizi ne zengin ne de fakir edecek bir rakamla ve bir anlık cesaretle bu iş yeri kuruldu. Kendiniz için sakın bahaneler üretmeyin. Düşebilirsiniz, kalkabilirsiniz, önünüze çıkan fırsatları cesaretsizliğiniz yüzünden reddedemezsiniz. Neyi istediğinizi bilin, o istediğinizi de bu hayatta size sizden başkası vermeyecek. İş yerimiz tutmayabilirdi, bataabilirdi, Karadeniz’de yer alan Hatay ürünleri işletmesi çoğu kişiye uzun süre çok gülünç geldi. Ama bu gülenler de her zaman en kaliteli ürüne nasıl ulaşabilirim diye de arayan kişilerdi. Hiç biri önemli değildi. Bir hayalimiz vardı ve bunun için gerekli destek bizden başkası değildi.

Öncelikle arz/talep eğrisini gözlemlemek üzere spesifik ürünlerle hizmet vermeye başladık. Tamamı Hatay’da kendi ailelerimize, kendi bahçelerimize ait ürünlerin yer aldığı küçük oluşumumuz, giderek büyüdü. 6 yıldır bozulmayan ürün yelpazemiz ve aynı kalitenin daha da artarak devam etmesi sadık müşteri potansiyelini oluşturduğu için az oranda mevcut olan bir işletme konumuna

gelmemizi sağladı. Bulduğumuz ilde konseptimiz tekti. Bu bir avantaj olduğu gibi aynı zamanda dezavantaj olarak da karşınıza geliyor. Tüketiciler birebir iletişimle alışveriş gerçekleştirdikleri sahalarda kendilerine daha önce vaat edilen nitelikte ürünleri kıyaslamayı severler. Ancak tek olmanız bunu bir nebze zorlaştırırsa da aslında piyasada ki emsallerinize hakim olup, artı-eksilerinizi iyi bildiğiniz sürece ürünleriniz her zaman bir adım önde olur. Baharatlar, salçalar, tek çeşit zeytinyağı gibi az bir sınıfla başladığımız bu yolda tescilli markamız şuan da bünyesinde ödüllü ve tek cins zeytinlerden elde edilmiş özel zeytinyağları, coğrafi işaretli süt ürünleri, Hatay’ın el emeği zanaatlarından ipek ürünler, el yapımı sabunlar, bıçaklar, Amik Ovası’ndan yerli ve atalık tohum karakılıç buğdaydan elde ettiğimiz ürünlerimiz, yerli ve atalık tohumdan elde ettiğimiz kuru bakliyatlarımız, baharatlar, salçalar, zeytinler gibi bir çok ürüne yer vermekte ve aynı zamanda bu ürünlerin nesilden nesile kültürleriyle aktarılabilmesi için aktif olarak çalışmaktadır. Yaptığımız işlerde aslında önemli olan sadece ürünü satmak gibi görünüyorsa da ürünler ile birlikte kültürünü de sattığımız zaman onu olması gereken yerde konumlandırmış oluyorsunuz.

İçinde bulunduğumuz teknoloji dönemi popüler kültür ile ürün pazarlamasını aktif olarak gerçekleştirmektedir. Birinin zayıflaması, birinin kilo alması, birinin sadece reklam adı altında ücret karşılığında bir ürün için muhteşem demesi yeterli. Tatlı mı tuzlu mu? Bu toprakta mı yetişiyor? İthal mi ettik? Kültürümüzde var mı? Atalarımız da kullanırmıydı? İçerisinde ne barındırıyor? Etiket okumamıza gerek var mı? Gibi uzayıp giden bir soru silsilesi ile büyük bir pazarlama ağı mevcut. Biz aslında kurduğumuz bu iş yeri ile sadece Hatay ürünlerinin ve lezzetlerinin satışı/tanıtımını gerçekleştirirken, bir yandan tüm bu sorulara ışık olmaya, bu soruların neden sorulması gerektiğine değindik. Hatay’a ait coğrafi işaretli ürünlerden olan “Tuzlu Yoğurt” belki birçok kişi için başta pek bir şey ifade etmese de hikayesini dinledikçe yani kültürünü konumlandırdıkça farklı bir yer ediniyor. Nasıl mı? Evinizde tükettiğiniz/mayalandırdığınız yoğurdu ele alalım. Tüketim süresi yaklaşık 1 haftadır. Süzme yoğurt haline getirdiğiniz zaman raf ömrünü biraz daha

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

uzattınız. Ancak bundan daha fazla kullanamazsınız. İçinde bulunduğumuz dönemin ulaşılabilirlik şartlarını düşünürsek bu çok önemli bir konu değil. Yenisini mayalandırabilir ya da gidip herhangi bir marketten yenisini alabiliriz. Ancak Anadolu Kadını böyle yapamaz. Her gün süt sağamaz ya da sağacak ineği olmayabilir. Ayrıca kalabalık aile kültürünü de düşünürsek Anadolu kadını her an süte ulaşamayabilir ve her an yoğurt mayalandıramayabilir. İşte bu noktada nasıl şekerle reçel yapıp bir nevi meyveyi uzun süre muhafaza ediyorsak ve nasıl tuzla turşu kurup sebzeyi muhafaza ediyorsak Anadolu Kadını bulunduğu zamanda bu muhafaza yönetimini yoğurt için kullanmış. Ağır ateşte kaynatmış, suyunu tamamen uçurmuş, tuzlamış ve tuzlu yoğurt yapmış. Tuzlu yoğurdun raf ömrü yaklaşık 1 senedir. Buzdolabınızda üzerinin havayla temasını kesmek suretiyle biraz zeytinyağı koyarak yaklaşık 1 sene kadar kullanabilirsiniz. Tuzlu yoğurt çorbası yapabilirsiniz, yayla çorbasına benzer ancak asla kesilme ihtimali yoktur. Zaten ısı bir işlem gördüğü için kesilmeden bu aşamaya gelmiştir. Tek yapmanız gereken haşlanmış pirinçlerin içine damak tadınıza göre bir kaç yemek kaşığı eklemektir. Bu işletmemize gelen bir çok kişinin tuzlu yoğurtu tercih etmesinde büyük bir etkidir. Üstelik daha bir çok ürün içerisinde de kullanabildiğiniz uzun raf ömrüne sahip lezzet garantili, Anadolu Kadınının elinden çıkmış şahane bir ürün. Üstelik coğrafi işaretli, üstelik bizim kültürümüzden. İşte tam olarak konu bu aslında. Marketlerde yüzlerce ürün, eczanelerde asla kendi sınıflarına ait olmayan ürünler, yöresel pazarlar adı altında sadece tüketime dayanan, orijinalinden uzak ürünlerin pazarlanması ile kendi kültüründen uzaklaşan bir tüketim toplumu olarak ilerliyoruz. Bu noktada işletmemiz ürünü satarken kültürünü de aktararak hem ürünün kalıcılığını sağlıyor hem de ürün için doğru konumlandırmayı gerçekleştiriyor.

İşletmemizde sağladığımız bu hizmet aslında bizim sektörde en çok karşılaştığımız sorunlara da bir duruş şeklidir. Eczanelerde satılan soğuk sıkım pekmezler, organik ürün nedir bilmeden ya da sadece organik sertifikası almış fabrika etiketten nasıl ayırt edilebilir, doğal ve organik arasındaki fark nedir, atalık ve yerli tohum nedir, tüm sıvıyağlar zeytinyağı değil midir, bazı sebzeler meyveler alerjiktir, X üründen 1 kg elde edebilmek için kaç kg Y ürün

kullanılmalıdır, sütün litresi 10 liradır ama tereyağı 50 liraya satılmış ne var bunda? Aktif satışta bulunduğumuz tüm bu süre zarfında bunlar en sık karşılaştığımız sorunlar arasında yer almaktadır. Okur yazar kitlenin çoğunun da tüm bunları sorgulamadan araştırmadan tüketim davranışı sergilemesi, bu şekilde nesiller yetiştirmesi açıkçası hiç iç açıcı bir durum değil. Çoğu tüketici organik nedir bilmeden, üzerine renkli güzel puntolarla “organik” yazılmış diye hemen sepetine bu ürünleri ekliyor. Daha da kötüsü organik ve doğalın ne olduğunu bilmeden bir ürün organik değilse burun kıvrıyor. Belirli büyük yapılar dışında maalesef bu durumun denetlenmesi oldukça zor. Zor kısım şu; Ayşe teyze yol kenarında yer alan ve havayolu güzergâhında bulunan bahçesinde gübre kullanarak çilek yetiştiriyor. Çilekleri olgunlaşınca Ayşe teyzemiz bu çilekleri toplayıp bir güzel reçel yapıyor ki ellerine sağlık. Sonra Ayşe teyzemiz yaptığı bu çilek reçellerini “Bahçe de kendim yetiştirdim, tamamen organik, fabrikadan geçmedi, fabrikasyon mal etiketli mal gibi değil neticede” kivesi altında üzerlerine “organik çilek reçeli” yazarak içinde bulunduğumuz popüler satış kültüründe pazarlıyor. Sonra bu reçeller organik ürün tüketme isteğinde olan, ancak organik ürün kriterleri nedir hakim olmayan kişilerin evine gidiyor. Bu esnada organik ürün nedir gerçekten bilen birkaç tüketiciye denk geliyor Ayşe teyzemiz ve tabi ki pek de hoşuna gitmiyor. Doğruyu yaymak ya da doğruyu öğrenmek gibi bir gayeye girmeden ürününü sadece pazarlıyor. Çünkü etrafına bakıyor herkes böyle yapıyor. Bahçe de yetişen şey organikdir neticede, ilaçlansa da kendi ilaçlıyor. Bu gibi durumların denetlenmesi maalesef oldukça zor. Bir diğer yerde de Mehmet gluten kullanımının vücuda kötü geldiğini düşünüyor. Netice de bu kadar glutensiz ürün var piyasada, sağlıklı ürün sayfaları da özellikle üzerine basa basa “glütensizdir” diyor. Ancak kim için glutensiz ürün gereklidir? Bu gluten nedir? Kimler tüketmeli kimler tüketmemeli bilmiyor. Sonra Mehmet öğreniyor bir yerlerden popüler kültürle gluten hassasiyetini. Gittiği yerlerde bir şey tüketecekse özellikle belirtiyor glutensiz olması gerektiğini. Ancak Mehmet bilmiyor ki bu ciddi bir durumdur. Bu hassasiyete sahip çölyak hastalarının kullandıkları pişirme ekipmanları dahi ayrı olmalıdır. Sosyal medya üzerinden bulduğu bir sayfadan glutensiz ekmek siparişi veriyor ve ben gluten tüketmem diyen Mehmet aslında

farkında olmadan gluten tüketiyor. Ona ekmeği hazırlayan kişi fırın temizliği yapmadan, daha önce defalarca beyaz ekmeğin hamuru yoğurduğu, beyaz ekmeğin pişirdiği kalıplarda Mehmet için glutensiz ekmeğin hazırlıyor. Mehmet hem bu önemli detayları bilmiyor, hem popüler kültür mağduru oluyor. Mehmet gluten nedir? Bağırsaklarındaki bütiratları nasıl güçlendirdiğini bilse emin ki bu rahatsızlığı olan kişilere hem bakış açısı değişir hem de bu durumda olmak istemezdi.

Bahsettiğim Ayşe teyze ve Mehmet aslında sürekli hayatımızda olan farazi karakterler. Ayşe teyze mahsulünü değerlendiriyor, aslında üretiyor ancak yanlış bir vaat ile satıyor. Mehmet kendisi için sağlıklı bir durum oluşturduğunu sanıyor iken aslında bedeni için ileriye dönük kötü bir destekte bulunuyor. Bunların yanına bir de keçiyoynuzu gibi sert bir gıda maddesinin hiçbir ısıl işleme tabi tutulmadan 20 derece altında sıkılarak, kıvamlı bir pekmez haline geldiğini düşünen bir kısım da yer alıyor. Bir de bu etiket altında eczane gibi güvenilir yerlerde satışları gerçekleşiyor ki bu noktada oldukça zorlanıyorsunuz. Bilime dayalı başka bir meslekten böyle bir hizmet sunuluyor. Müşteriler tabi ki de eczaneye güvenmek istiyorlar öncelikle. Kaldı ki işletmemiz de bu konuda emsali az olan bir konumda. Kelimelerinizi öyle dikkatli seçmeniz gerekiyor ki başka bir mesleğe olan güveni sarsmamalı, aynı zamanda mesleğinizin gerekliliklerini de yerine getirmelisiniz. Ancak sizin raflarınızda vitamin satmadığınız, bunun yanında bazı doğal ürünlere ilaç gözüyle bakılan bir toplumda “ilaç değildir, doğal üretimdir, organik değildir” ayrımlarını dikkat ede ede aktardığımız bir satış politikasında bu durum çok da kolay değil evet ama inanın bunu aktarabildiğinizi görmek büyük mutluluk.

Sektördeki en büyük sorunlardan biri de üretilen mal ve fiyat tutarsızlığı. Bazıları vaat edilen hammaddeyi kullanmadan, çeşitli katkı maddeleri eklemesinden kaynaklı tutarsızlığa sahipken, kimisi de ürünü elinde kalmasını piyasa durumu belli diyerek ederinin altında ürün satıyor. Maalesef bu iki durum birbirini destekleyerek belli başlı bazı ürünlere bu fiyatlardan ulaşılabilir algısı yaratılıyor. Ancak bu noktada en başından beri üzerinde durduğum bir konu dereye giriyor. Tüketici o kadar gıda kültüründen uzak ki bu durumun matematiği-

ni yapamıyor. İnek sütü ve koyun sütünün litre fiyatı arasındaki farkı bilmiyor. Bilmediği gibi koyun peynirini inek peynirinden daha düşük bir meblağ karşılığında aldığına seviniyor. Ancak kültüründe çeşitli peynirler yer alan güzel Anadolu’umuzda üretilen ürünlere biraz dikkat edebilse aklında şu soruların yer alması gerekir;

- “İnek sütünün litre fiyatı koyun sütünün litre fiyatının neredeyse yarısı fiyatı olmasına rağmen nasıl oluyor da peyniri daha uygun fiyatlı olabiliyor?”

- “Kaç litre koyun sütünden kaç kg peynir elde edilebilir ki?”

Aynı zamanda Anadolu kültüründe koyun peyniri için eskilerin söylediği bir tabir vardır ki o da “hırsız peynir” tabiri. Siz taze yapılmış, salamura suyunda 5 kg koyun peyniri alırsınız ancak o beklendiği kadar olgunlaşma süresince 3 kg a kadar düşebilir.

Gezdiğim çoğu doğal pazarda dikkat ettiğim bir diğer ürün fiyatı da tereyağları. 50 Türk Lirası değerinde de tereyağı görebilirsiniz 150 Türk Lirası değerinde de. Çoğu renginden, yaz ayı kış ayı olmasından, dışındaki streç filme saldırdığı yağlı tabakadan bile aslında ne olduğunu ifade eder. Ancak yine aynı yere geliyoruz ki bunun tüketici için bir şey ifade edebilmesi ancak bizlerin, gıda mühendisi meslektaşlarımızın üzerine düşüyor. Biz ne kadar doğru gıdayı ve kültürünü yaymazsak tüketim popülasyonunda ürün kalitesi de o kadar düşmeye başlıyor.

Bizler bu yolda bilgi birikimi ve bilimsel kanıtları olmayan kişilerin ifadelerine karşı her zaman mantık ve bilim çerçevesinde, gerek tüketicileri gerek üreticileri doğru bilgi ışığında aydınlatmalıyız.

Özellikle genç meslektaşlarımız, kendi işini kurmak isteyenler; ufacık bir inancınız ve cesaretiniz varsa hiç düşünmeyin. “Ya tutmazsa? Ya başaramazsam?” gibi bir düşünce ile girişimden geri kalmayın. Tutmazsa bu girişim çabanız cebinize kar kalır, neyi nasıl yapmanız gerektiğini öğrenirsiniz. Bu dünyada ilk batan da siz değilsiniz sonuncu da. Hiçbir iş girişimi kolay değildir. Çalışmak için hayalini kurduğunuz iş yerlerini düşünün. Onlar da bu süreçlerden geçti ve neden sizin iş yeriniz de başkalarının hayali olmasın? En önemlisi de, bu toplumun bizler gibi Gıda Mühendislerine ihtiyacı var.

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

ÇZP OLARAK ÇALIŞAN GIDA MÜHENDİSLERİN SOSYAL GÜVENLİK HAKLARI NELERDİR ?

Gıda Mühendisleri Odası Tokat İl Temsilciliği Yönetim Kurulu üyelerimizden Rumeysa Tuzen Bektaş ve Ayşe Aldemir, Sosyal Güvenlik Kurumu Tokat İl Müdür Yardımcısı Ahmet Adıgüzel ile sektörde çalışan gıda mühendislerinin sorunlarını konuştu.

Bu söyleşinin üyelerimize faydalı olmasını umar, iyi okumalar dileriz.

Bir mühendis çalışacağı iş yerine hangi belgeleri sunar?

Bir mühendis, çalışacağı işyerine işçi özlük dosyasında bulunması gereken,

- Nüfus Cüzdanı Fotokopisi, Nüfus kayıt örneği, Diploma fotokopisi, Adli sicil kaydı, Gıda mühendisi olarak çalışabileceğine dair kayıtlı olduğu mühendisler odasından aldığı belgeyi, Engellilik durumu varsa ve engelli vergi indiriminden yararlanılıyorsa Gelir İdaresi Başkanlığından alınan belgeyi, çalışacağı işyerine verir.

Çalışanların sosyal güvenlik hakları nelerdir?

Sosyal güvenlik; “kişilerin Yaşamları Boyunca karşılaşacakları risklere karşı koruma çabalarının bütünüdür.” Sosyal güvenlik hakkı Türkiye Cumhuriyeti Anayasamızın 60 ıncı maddesi “Herkes sosyal güvenlik hakkına sahiptir. Devlet, bu güvenliği sağlayacak tedbirleri alır ve teşkilatı kurar” hükmü ile güvence altına alınmış ve sosyal güvenlik sistemi ile ilgili düzenlemeler de 5510 sayılı Kanun ile belirlenmiştir.

Ülkemiz sosyal güvenlik sistemi ile çalışanlara;

- Kısa vadeli sigorta kolundan, iş kazası ve meslek hastalığı ile hastalık ve analık hallerinde iş göremezlik geliri bağlanması, geçici iş göremezlik ödeneği, doğum yardımı ve emzirme ödeneği verilmesi,

- Uzun vadeli sigorta kolundan yaşlılık, malullük ve ölüm aylığı bağlanması,

- Genel sağlık sigortası kolundan da sağlık yardımlarının yapılması haklarından yararlanma imkanı sağlanmaktadır.



Ayrıca bunlara ilave olarak kendi iradesi dışında işsiz kalanlara işsizlik sigortasından belirlenen süre kadar maaş bağlanmaktadır.

Deneme süreci olarak adlandırılan uygulama doğru mudur? Bu durumda sigorta yapılır mı?

Deneme süresi hem işçinin, başladığı iş yerine, olanaklarına, işverenine uyum sağlayıp sağlayamadığını anlaması hem de işverenin bünyesinde çalışacak olan işçinin sistemde bulunan işe ayak uydurup uyduramayacağını belirleyebilmesi için ortaya çıkmıştır. Deneme süresi 4857 sayılı Kanunun 15 inci maddesi ile düzenlenmiştir. Kanunun bu maddesinde “Tarafarca iş sözleşmesine bir deneme kaydı konulduğunda, bunun süresi en çok iki ay olabilir. Ancak deneme süresi toplu iş sözleşmeleriyle dört aya kadar uzatılabilir. Deneme süresi içinde taraflar iş sözleşmesini bildirim süresine gerek olmaksızın ve tazminatsız feshedebilir. İşçinin çalıştığı günler için ücret ve diğer hakları saklıdır.” Denilmiştir. Buna göre; işe yeni başlayan ve deneme sürecinde olan çalışanın, bu sürede sosyal güvenlik hakkı, ücret, izin ve sendika üyesi olma gibi haklardan yararlanabilmekte, ayrıca işyerinde çalışmaya başladığı tarihten itibaren Sosyal Güvenlik Kurumuna sigortalı bildirimini yapılması gerekmektedir. Deneme süresi ancak iş sözleşmesinde buna ilişkin hüküm var ise geçerlidir. Sözleşmede



deneme süresi öngörülmemiş ise deneme süresi yok olarak kabul edilir.

SGK primi neye göre hesaplanır?

SGK primine dahil edilecek olan kazançların ne olduğu 5510 sayılı Kanununun 80 inci maddesi ile düzenlenmiştir. Buna göre SGK primine;

- Çalışanın hak ettikleri ücretleri,
- Prim, ikramiye ve bu nitelikteki istihkaklardan ay içerisinde yapılan ödemeler,
- Yemek yardımı verilen her gün için günlük asgari ücretin %6 sı (12,94 TL) üzerindeki yemek yardımı tutarları,
- Aylık asgari ücretin %30 u (1941,30 TL) üzerindeki özel sağlık sigortası ve bireysel emeklilik katkı payları tutarları,
- Her çocuk için (iki çocuğa kadar) aylık asgari ücretin %2 si (258,84 TL) üzerindeki çocuk yardımı tutarları, dahil edilmektedir.

Aynı yardımlar ve ölüm, doğum ve evlenme yardımları, görev yollukları, seyyar görev tazminatı, kıdem tazminatı, iş sonu tazminatı veya kıdem tazminatı mahiyetindeki toplu ödeme, keşif ücreti, ihbar ve kasa tazminatları prime esas kazançta dahil edilmez. Bunlar dışında her ne adla yapılırsa yapılsın tüm öde-

meler ile aynı yardım yerine geçmek üzere yapılan nakdi ödemeler prime esas kazançta tabi tutulur.

Gıda Mühendisleri için belirlenen Meslek Kodu nedir?

Gıda Mühendisleri için belirlenen Meslek Kodu 2141.13'tür.

Gıda Mühendisleri için belirlenen SGK primi ne kadardır? SGK bu primleri kontrol eder mi?

Türk Mühendis ve Mimarlar Odaları Birliği 20 Aralık 2021'de düzenlediği yönetim kurulu toplantısında mühendislerin 2022 yılı asgari ücretini brüt 7850 TL olarak belirlemiştir. Sosyal Güvenlik Kurumu incelemesi yapılacak işyerlerini belirlerken Meslek odaları tarafından belirlenen asgari ücretleri risk analizi yaparken kullanmaktadır. Meslek odalarının belirlediği ücret, inceleme ve tespit yapılmadan bildirilmesi gerekli ücret olarak dikkate alınmamaktadır.

SGK hangi konularda iş yeri denetimlerini gerçekleştirir?

Sosyal Güvenlik Kurumu;

- Çalışanların sosyal güvencelerinin sağlanması ve kayıt dışı istihdamın önlenmesi,
- Çalışanların prime esas kazançlarının ve çalışma günlerinin tam olarak bildirilmesinin sağlanması,
- Meslek kodlarının yapılan işle uyumlu olup olmadığının belirlenmesi,
- Çalışmayan kişilerin (sahte sigortalıların) tespit edilmesi,
- İş kazası ve meslek hastalıklarının tespit edilmesi konularında denetimler yapmaktadır.

SGK iş yeri denetimlerini hangi sıklıkla gerçekleştiriyor?

Sosyal Güvenlik Kurumu kayıt dışı istihdamın olduğu değerlendirilen sektörler başta olmak üzere belirlenen sektörlerdeki işyerlerinde ve risk analizi sonucu belirlenen işyerlerinde her yıl denetimler yapmaktadır. Ayrıca sigortalı bildirimlerinde şüphe duyulan işyerleri ile ihbar ve şikayete konu işyerlerinde derhal denetim yapmaktadır.

SGK denetimlerinde ÇZP olarak çalışan gıda mühendislerine ait ayrı bir inceleme yapılıyor mu?

Sosyal Güvenlik Kurumu çalışması zorunlu personeller ile uzmanlık gerektiren mesleklerde çalışanlarla ilgili olarak, belirlenen işyerlerinde her yıl prime esas kazanç yönünden inceleme yapmaktadır.

Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**

SGK'ya eksik bildirim hangi durumlarda yapılır?

Çalışanların işyerine gelmedikleri günler ile kısmi süreli sözleşme ile çalışanların çalışmadıkları sürelerde ve hastalık nedeniyle istirahatli olunan günlerde eksik bildirim yapılabilir. Sigortalıların eksik günlerinin nedenleri belirlenmiş ve her neden için ayrı bir kod numarası oluşturulmuştur. Prim günü eksik olan sigortalıların eksik günleri nedeni kod numarası ilgili aya ait muhtasar ve prim hizmet beyannamesinde belirtilmektedir.



İşsizlik ödeneği hangi durumlarda alınır?

İşsizlik ödeneği ile ilgili hususlar 4447 sayılı İşsizlik Sigortası Kanunu ile düzenlenmiştir. İşsizlik ödeneğinden yararlanmak için çalışanın;

- Çalışanın kendi istek ve kusuru dışında işsiz kalması,
- Hizmet sözleşmesi sona ermeden önce 120 gün çalışmış olması,
- Hizmet sözleşmesinin sonlandırılmasından önce son 3 yıl içinde en az 600 gün işsizlik sigortası priminin ödenmiş olması
- Hizmet akdinin sona ermesinden sonraki 30 gün içerisinde en yakın İŞKUR birimine müracaat etmesi ya da online olarak bu başvuruyu gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

İşçinin iş akdinin sona ermesinden önceki son 120 gün hizmet akdine tabi olan sigortalılar, son 3 yıl içerisinde;

- 600 gün sigortalı çalışıp işsizlik sigortası primi ödemiş olan sigortalı işsizlere 180 gün
- 900 gün sigortalı olarak çalışıp işsizlik sigortası primi ödemiş olan sigortalı işsizlere 240 gün
- 1080 gün sigortalı olarak çalışıp işsizlik sigortası primi ödemiş olan sigortalı işsizlere 300 gün Süresince işsizlik maaşı almaya hak kazanmaktadırlar.

İşsizlik maaşı her yıl güncellenmekle birlikte günlük işsizlik ödeneği, işçinin son dört aylık prime esas kazancı dikkate alınarak hesaplanan

günlük ortalama brüt kazancının % 40'ı olarak hesaplanmaktadır. Ayrıca işsizlik maaşı miktarı aylık asgari ücretin brüt tutarının % 80'ini geçmemektedir.

İşsizlik maaşından sadece damga vergisi kesintisi yapılmakta olup başkaca bir vergi ve kesintiye tabi tutulmamakta ayrıca işsizlik ödeneği nafaka borçları dışında haczedilememekte, başkasına devir ve temlikte edilememektedir.

İşveren geriye dönük prim ödemesi yapabilir mi?

İşveren sigortasını bildirmedığı çalışanın geriye dönük olarak işe giriş bildirgesini internet üzerinden verebilir. Prim günü ve prime esas kazancını ise düzenleyeceği Aylık Prim ve Hizmet Belgesi/Muhtasar ve Prim Hizmet Beyannamesi ile bildirebilir. Ancak işverenin geriye dönük olarak yaptığı bildirimler SGK tarafından incelenir, doğruluğu tespit edilmesi durumunda işleme alınır.

SGK geriye dönük ne zamana kadar inceleme yapabilir?

SGK işyeri kayıt ve belgeleri üzerinden geriye dönük 10 yıl kadar inceleme yapabilir.

İş akdine son verilen çalışan SGK ya bildirim yapma zorunluluğu var mıdır?

İş akdi sonlandırılan çalışanın, işten ayrılış bildirgesinin 10 gün içerisinde verilmesi gerekir. 10 gün geçmesine rağmen işten ayrılış bildirgesi verilmemesi tespit eden çalışan SGK'ya başvuru yapabilir. İş akdi sonlandırılan çalışan tarafından yapılan başvuru, denetim birimi tarafından incelenir.

SGK'ya nasıl şikayet yapılır?

Yazılı dilekçe ile, CİMER üzerinden veya Alo 170 iletişim hattı üzerinden şikayet yapılabilir.

Arabuluculuk uygulaması SGK da uygulanıyor mu? Uygulanıyorsa şartları nelerdir?

SGK ile işveren veya SGK ile sigortalı arasında arabuluculuk uygulaması yoktur. Ancak işveren ve sigortalı arasında arabulucuya gidildikten sonra alınan kararlardan, ilam niteliğinde olanlara istinaden geriye dönük olarak işlem yapılabilir.

Sigortasız çalışma durumları hangi belgelerle ispatlanır?

Geriye dönük hizmetler, sonradan düzenlenebilir nitelikte olmayan ve sigortalının işyerinde çalıştığına karine teşkil edebilecek belgelerle ispatlanabilir.

Kıdem tazminatı hangi durumlarda alınır?

Kıdem tazminatı, işverence işçisine belli koşulların sağlanması halinde işyerinde çalıştığı süre boyunca kazandığı kıdeminin karşılığı olarak ödenen tazminattır.

- 1 Yıl çalışma şartı; Bir işçinin kıdem tazminatına hak kazanabilmesi için aynı işverenin işyeri veya işyerlerinde en az 1 yıl sürekli çalışması gerekir.

- İşverenin iş akdini feshetmesi; işverenin iş akdini, işçinin iyi niyet ve ahlak kurallarına uygun davranmaması sebebi dışında feshetmesi gerekir.

- İşçinin iş akdini haklı nedenle feshetmesi; İşçi, iş sözleşmesini haklı nedenle feshetmişse her şekilde kıdem tazminatı almaya hak kazanacaktır. (Sağlık sebepleri, ücretinin ödenmemesi, sigortasının eksik yatırılması, hakaret edilmesi, çalışma şartlarında esaslı değişiklik yapılması vb.)

- Askere gitmek; İşçi, askerlik ödevini ifa edeceği gerekçesiyle iş akdini feshederse kıdem tazminatına hak kazanır.

- Emekli olmak; İşçinin emekli olması halinde, işçi kıdem tazminatına hak kazanır.

- Kadın işçinin evlenmesi; Kadın işçi, evlendiği tarihten başlamak üzere 1 yıl içinde iş akdini feshederse kıdem tazminatı alabilir. Evlilikten itibaren 1 yıldan fazla süre geçerse, bu gerekçeyle akit feshedilemez.

- Sendika yöneticisi olması; İşçi, sendika yöneticisi olduğu gerekçesiyle iş akdini askıya alabileceği gibi feshederek kıdem tazminatı da alabilir.

- İşçinin vefat etmesi; İşçinin ölmesi halinde geriye kalan mirasçıları kıdem tazminatı talebinde bulunabilirler.

Deneme süreci gibi sigortasız çalışılan dönemlerde çalışan zarar görürse (ciddi yaralanma, sakatlık ve ölüm) sorumluluk kime aittir?

Sigortasız olarak çalışılan dönemde çalışanın iş kazasına maruz kalması durumunda, Kurumca inceleme yapılır ve olayın iş kazası olduğu tespit edilirse, SGK tarafından yapılacak tüm ödemelerde 5510 sayılı Kanununun 23 üncü maddesi gereğince sorumlu işveren olarak kabul edilir ve işverene rücu edilir.

Sigortası yapılmamış bir çalışan ne yapmalı?

Sigortalılar çalışmaya başladıkları tarihten itibaren en geç bir ay içinde, sigortalı olarak çalışmaya başladıklarını e devlet üzerinden SGK'ya bildirir-

ler. Ayrıca Kurumca tespit yapılması için yazılı dilekçe ile, CİMER veya Alo 170 aracılığıyla şikayette bulunmalıdırlar.

Hangi durumlar iş kazası kapsamındadır?

İş kazası 5510 sayılı Kanununun 13. Maddesinde;

- Sigortalının işyerinde bulunduğu sırada,

- İşveren tarafından yürütülmekte olan iş nedeniyle sigortalı kendi adına ve hesabına bağımsız çalışıyorsa yürütmekte olduğu iş nedeniyle,

- Bir işverene bağlı olarak çalışan sigortalının, görevli olarak işyeri dışında başka bir yere gönderilmesi nedeniyle asıl işini yapmaksızın geçen zamanlarda,

- Bu Kanununun 4 üncü maddesinin birinci fıkrasının (a) bendi kapsamındaki emziren kadın sigortalının, iş mevzuatı gereğince çocuğuna süt vermek için ayrılan zamanlarda,

- Sigortalıların, işverence sağlanan bir taşıtla işin yapıldığı yere gidiş geliş sırasında, meydana gelen ve sigortalıyı hemen veya sonradan bedenen ya da ruhen engelli hâle getiren olaydır.

Şeklinde tanımlanmıştır.

İş kazası sonrası uygulanan işlemler nelerdir?

Sigortalının iş kazasına maruz kalması halinde, iş kazasının kazadan sonraki üç iş günü içerisinde işveren tarafından Sosyal Güvenlik Kurumuna bildirmesi zorunludur.

Maruz kalınan iş kazası nedeniyle; iş göremezlik durumu, meslekte kazanma gücü kaybının %10 ve üzerinde olması durumu veya sigortalının vefat etmesi durumlarında

Sosyal Güvenlik Kurumunca;

- Sigortalıya, geçici iş göremezlik süresince günlük geçici iş göremezlik ödeneği,

- Sigortalıya sürekli iş göremezlik geliri,

- İş kazası veya meslek hastalığı sonucu ölen sigortalının hak sahiplerine, gelir,

- Gelir bağlanmış olan kız çocuklarına evlenme ödeneği,

- İş kazası ve meslek hastalığı sonucu ölen sigortalı için cenaze ödeneği, verilmektedir.

ÜYELİKTE AYRILANLAR

Sicil No	Adı Soyadı	Sicil No	Adı Soyadı	Sicil No	Adı Soyadı
556	Esin Dibekoğlu	14643	Elvan Eevli	20385	Ali Ağırbaş
2128	Bahar Şahin	14832	Zehra Betül Demir	20413	Resul Bayrak
2451	Aydan Seyhun	15052	Müslüm Musa	20499	Zeynep Akbulut
2452	Ahmet Hadi Seyhun	15266	Salih Pehlivan	20801	Ezgi Karpuz
2830	Deniz Akbulut Güven	15311	Sena Kuloğlu	21313	Nursel Demirel
2856	Hakan Vural	15567	İkbal Savaş	21623	Beyza Öz
3371	Oya Olcay Özen	15830	Pınar Yılmaz	21630	İrem Tuğba Dayan
3385	Nagihan Erdem	15893	Ceren Sarsılmaz	21639	Özgür Çağdaş
4117	Nilay Eken	16124	Fatma Çiftçi	22030	Ayça Arabacı
5830	Hülya Gündüztepe	16201	Elif Baloğlu	22157	İlknur Sevinç
6456	Mehmet Atilla Tazeoğlu	16866	Tuğba Öz	22257	Gizem Kırkağaç
8429	Ayşe Özkan	17254	Tuğba Pelin İçoğlu	22701	Ceylan Kızılkaya
8430	Erciyes Ertekin Sanaç	17684	Gamze Aygün	22808	Duygu Azizoğlu İnce
9898	Özlem Akçam Kılıç	17688	Muhammet Karaağaç	23008	İlyas Asan
10116	Bahar Çıgırık	17789	Zehra Tutuk	23396	Rabia Hilal Kaynarıpınar
10241	Duygu Arıkan	17891	Didem Başlık	23509	Gülşah Gümüş
10692	Muhittin Yeni	18076	Neşe Balkesen	23585	Suat Parlayan
11627	Selen Yalçın Yabaş	18162	Tolga Duman	23663	Halil Ozan Saraç
12204	Mesut Akdöl	18264	Enes Bayhan	23702	Zeynep Arslan
12213	Zuhal Solmaz	18767	Meryem Aldemir Tarcan	23708	Başak Reçber
12679	Buket Aydoğdu Çimen	19037	Merve Yıldız	24248	Büşra Hanife Şahin
12915	Duygu Bozdemir	19142	Yasin Efe	24418	Berna Tüzün
12941	Çilem Çiftçi	19189	Fatma Kon	24642	Roşan Aydar
13383	Esra Kömüş	19299	Mehmet Beşir Gökçek	25049	Hatice Çelik
13649	Songül Bıçakcı	19309	Zeynep Çetinkaya	25067	Alp Eren Temur
13835	Abuzer Barmanbay	19466	Deniz Tunca	25181	Gülçin Ötken
13967	Ali Varol	19534	Hülya Kayalak	26006	Sait Erdoğan
14038	Erdem Varol	19857	Ebru Kaplan	26058	Meltem Yavuz
14080	Mustafa Durna	20037	Belgin Arın Şanlı	26131	Fatih Tosun
14628	Elif Korhan	20254	Berna Zeytinci	26565	Hafsa Doğan Öztürk