

HİJYEN EĞİTİMİ YÖNETMELİĞİ AMACINA HİZMET EDEMEMEKTEDİR

01 Temmuz 2014

Bilindiği gibi Hijyen Eğitimi Yönetmeliği; 05 Temmuz 2013 tarih ve 28698 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır. Bu yönetmelik, diğer bazı iş kollarının yanı sıra Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzeme alanında faaliyet gösteren işletmelerde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanması ve eğitimlerin verilmesi gibi hususları düzenlemektedir.

Bahsi geçen yönetmelik ile ilgili içeriğe ve uygulamaya dönük aşağıdaki tespitlerimizi paylaşmayı, toplumsal sorumluluğumuz gereği olarak görmekteyiz.

Öncelikle bu yönetmelik gereklerinin uygulanması hususunda ilgili kurum ve kuruluşların hazırlıksız olduğu, konuyla ilgili her kesimin görebileceği kadar açıktır.

Her ne kadar yönetmeliğin hedefleri arasında gıda güvenliği ve buna bağlı toplum sağlığının korunması sayılsa da bu haliyle bu hedefin sağlanabilmesinin mümkün olamayacağı bilinmelidir. Konu, bilinmeyen nedenlerle aceleye getirilmekte, hedeflenen sonuca uygun olarak pratiğe geçirilmesi bu nedenle söz konusu olamamaktadır.

Eğitimlerin yürütücüsü olarak yükümlülük verilmiş olan Milli Eğitim Bakanlığı, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü’nün, uygulamaya yönelik yazışmalarının 06/05/2014 tarihine kadar sürgit devam etmesi bunun açık bir göstergesidir. Bu talimatlandırmaların önümüzdeki günlerde ve hatta Gıda İşletmecilerine tanınan son süre olan 05/07/2014 tarihinden sonra bile devam edeceği öngörülmektedir.

İlgili yönetmeliğin uygulamasına yönelik olarak; Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğünce yayınlanmış olan Gıda Teknolojisi, Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzeme Üretimi Hijyen Eğitimi Modüler Programı (Yeterliğe Dayalı) incelendiğinde görülecektir ki, başlığında gıda ile temas eden madde ve malzemeler yer aldığı halde “Gıda” yer almamaktadır. Programın içeriğinde her ne kadar gıda işyerlerine yer verilmiş olsa da bu durum programın oluşturulması aşamasında gösterilmeyen özeni ifade etmektedir.

Genel Müdürlüğün web sayfasında yayınlanmış olan Yaygın Eğitim Programları, Programlar FOET kodları listesine dayanarak İl Milli Eğitim Müdürlüklerine gönderilmiş olan listedeki alan kodları (FOET): 341, 541 ve 811 incelendiğinde Bal, Yumurta, Şekerleme, Kuruyemiş vb. gıda üretim sektöründen birçok işletme türünün yer almadığı görülmektedir.

Uygulamada karşılaşılmakta olan bir diğer husus ise eğitimci kriterleri ile ilgili tezatlıklardır. Örneğin 4 yıllık lisans mezunu olan Gıda Mühendislerinin; Genel Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Hijyen gibi konuları içeren lisans dersleri almış oldukları halde, eğitimci meslek grupları arasında sayılmamış olmasıdır. Bu durum bir yana, gıda işletmelerinde görev yapan bu meslektaşlarımız bile, mevcut yönetmeliğin bir gereği olarak hijyen eğitimi almak zorunda bırakılmaktadır.

Sonuç olarak;

1- Gerek gıda işletmelerinin resmi kontrollerde uğraması yüksek olası görünen mağduriyetlerinin önlenmesi ve gerekse söz konusu yönetmelikte istenen amaca uygun ve yukarıda belirtilmiş olan hususlarda yapılması zorunlu olan değişikliklere olanak tanınması bakımından “Geçici Madde 1” de belirtilen sürenin uzatılması kaçınılmazdır.

2- Eğitimleri boyunca Genel Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi, Hijyen gibi dersleri lisans düzeyinde almış olan Gıda Mühendislerinin hijyen eğitimi verebilmeleri sağlanmalıdır.

3- Meslektaşlarımızın Hijyen Eğitimi almak zorunda bırakılmaları, aldıkları eğitim ve yürüttükleri görevlerini hiçe saymak anlamına gelmektedir. Bu durum bir an önce düzeltilmelidir.

4- Gıda güvenliği ve dolayısıyla toplum sağlığının korunması bakımından oldukça önemli olan Hijyen Eğitiminin konusu ve içeriği amaca uygun hale getirilmelidir.

5- Odamızın projelendirerek Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na sunmuş olduğu “Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi”; gıda güvenliği ve gıda işletmelerinde hijyen şartlarının sağlanmasına önemli katkılar sunacak bir projedir. Öncelikli olarak hayata geçirilmelidir.

Meslektaşlarımız gıdanın üretimi, satışı ve tüketiciye ulaşıncaya kadar her aşamada, bilimsel veriler ışığında, güvenilirliğini muhafaza edecek önlemlerin alınmasını en önemli görev olarak görmektedir.

Odamız; gıda güvenliği ve toplum sağlığını öncelikleri arasında gören, çalışmalarında konuya her zaman gerekli özeni göstermiş olan bir meslek kuruluşudur. Bu konuda üzerine düşen toplumsal sorumluluğu yerine getirmeye hazırdır.

Yukarıda saydığımız aksaklıkların giderilmesi amacıyla, yetki ve sorumluluğu bulunan kurum ve kuruluşların, Odamızla işbirliği yapmalarının yolu açılmalıdır. Bahse konu yönetmeliğin değiştirilmesi kaçınılmazdır. Bu aşamada, deneyim ve birikimimize dayanan görüşlerimiz mutlaka göz önünde bulundurulmalıdır.

Kamuoyuna önemle arz ederiz.

Şehmus ALPARSLAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Adana Şube Yönetim Kurulu Bşk.