

GIDA SANAYİ ve GIDA MÜHENDİSLİĞİNİN SORUNLARI ve ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

GIDA SANAYİ VE GIDA MÜHENDİSLERİNİN GÖREVLERİ

Türkiye'nin ihracata dayalı büyüyen sektörlerine başlıca örneklerden birini oluşturan gıda sanayii, imalat sanayii üretimi içerisinde ortalama yüzde 17, ihracatında ise ortalama yüzde 11'lik pay almaktadır. Özellikle 1980'li yılların ikinci yarısından itibaren ihracat pazarları genişlemeye başlayan, yeni ve modern yatırımlar gerçekleştirilen gıda sanayii üretiminin son on yıllık büyüme oranı ortalama yüzde 3,4 olarak gerçekleşmiştir. Buna karşılık sektörün ihracat büyümesi, yine son on yılda ortalama yüzde 7,7 olmuştur.

Bu gelişime paralel olarak sektörde gıda bilimi eğitimi görmüş eleman ihtiyacı artmıştır. Gerek kamu sektöründe gerekse özel sektörde, gıda ile ilgili konularda istihdam edilmelerinden büyük yarar sağlanan, başlıca meslek grubunun gıda mühendisleri olduğu da artık anlaşıl-makta ve sektör tarafından kabul görmektedir.

Gıda mühendislerinin başlıca görevi; gıda ve gıda ambalaj maddeleri ile ilgili olarak plan-lama, üretim, ambalajlama, depolama, araştırma-geliştirme, kalite kontrol ve laboratuvar hizmetleri konularında faaliyet gösteren, resmi ve özel nitelikli kurum ile kuruluşlarda görev yapmaktır. Kısacası üretimden tüketime kadar olan bütün aşamalarda gıda güvenliğinden sorumlu olarak çalışmaktadır.

1975 yılından bugüne kadar geçen 27 yılda, ÖSYM'nin 2002 yılı itibarıyla bildirdiğine göre, 27 üniversitede Gıda Mühendisliği bölümleri oluşturulurken mezun sayısı 10.000'i aşmıştır. Her yıl yaklaşık 1100 kişi gıda mühendisliği bölümlerine alınırken bu üniversitelerin büyük bölümünde aynı kalitede eğitim verilmesi teknik ve mali olanaksızlıklardan dolayı mümkün olamamaktadır.

Diğer taraftan, gıda sanayii gibi çok sayıda küçük işletmenin bulunduğu bir yapıda, ara eleman ihtiyacına cevap vermek üzere, çeşitli konularda eğitim veren meslek yüksekokullarına, her yıl 2.000 kişi kaydolmakta, ancak yetersiz eğitim koşulları bu okullarda da en büyük sorunu oluşturmaktadır.

Türkiye'de, ancak 2.000'i modern sayılabilecek tesislerden oluşan, yaklaşık 30.000 gıda işlet-mesinin büyük kısmında yetişmiş eleman ihtiyacının karşılanması; gıdaların üretimi sırasında doğabilecek sağlık risklerinin minimuma indirilmesi, modern üretim teknikleri ile paralel olarak ürün kalitesinin artması bakımından öncelikli görülmektedir.

Gıda sanayiinde, bahsedilen teknik eleman ihtiyacının yanı sıra diğer sorunlara da dikkat çekmek yararlı olacaktır.

Küçük işletme sayısının fazlalığı ve bu işletmelerin dağınık yapısı, kayıt dışı ekonomiye ve modern işletmelerle haksız rekabete neden olurken, tüketici sağlığına uygun koşullarda ve uygun kalitede üretimi engellemektedir. Kamu denetim hizmetlerinin yeterli seviyede olmaması ve uzun yıllardır yaşanan yetki karmaşası gıda güvenliğini olumsuz etkilemektedir.

Gıda sanayiine yeterli ve kaliteli hammaddenin düzenli bir şekilde temininde yaşanan sorunlar, gerek iç gerekse dış piyasada olumsuzluk yaratmaktadır. Tarımsal altyapıdan doğan eksiklikler, tarım politikalarının, zamanında gerekli değişiklikler yapılarak değişen dünya şartlarına uygun

düzenlemelerle desteklenmemesi son yıllarda gıda sanayii üretiminde ve bunun yanı sıra ihracatında ve ithalatında tıkanmalara yol açmaktadır.

Dünya çapında artan rekabet ve gıda fiyatlarındaki düşüşle birlikte, gıda sanayii ihracatında zor günler yaşanmaktadır. Gelişen dünya standartlarında üretim yaparak tarımsal üretimi değerlendirme amacıyla olan gıda sanayii, uluslararası teknik ve hijyenik kriterleri sağladığı ölçüde dışa açık büyümeye devam edecektir. Bu aşamada, dünyadaki gelişmeleri yakından takip eden gıda mühendislerinin, sektöre hizmet etmesi de öncelikli hedef olacaktır.

560 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME

Uzun yıllardır üzerinde çalışılmasına rağmen, ancak Avrupa Birliği (AB) ile 5 Mart 1995 tarihinde imzalanan Gümrük Birliği Antlaşması sonrasında, Türkiye’de gıda mevzuatında uyum çalışmalarının çerçevesini oluşturmak amacıyla yasal düzenleme yapılması mümkün olmuştur. Bunun sonucu olarak, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Öte yandan, söz konusu KHK’nin uygulandığı süre içerisinde çeşitli sorunlarla karşılaşmış ve bu sorunlar aşağıda özetlenmeye çalışılmıştır.

Mevcut işleyişe göre, üretim yapmak isteyen gıda işletmeleri, kuruluşlarından tüketiciye ürünlerini sunana kadar izin ve denetim konusunda çeşitli aşamalardan geçmektedirler. Bu aşamalar Şekil-1’de gösterilmektedir.

Halen yürürlükte olan mevzuatın uygulanmasında yaşanan sorunlar şu şekilde sıralanabilir:

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı’nın üretim tesislerinde ve satış noktalarında gerçekleştirdikleri denetimlerde, yetki alanlarının karışması nedeniyle denetimin etkinliği azalırken kamu kaynaklarının israf edilmesine sebebiyet verilmektedir.

a) Sağlık Bakanlığı, 560 sayılı KHK’ nin 4. Maddesine istinaden 10 Temmuz 1996 tarih ve 22692 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik” te yer alan hükümlere göre üretim tesislerinin teknik ve hijyenik şartlarını denetlemektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ise, aynı KHK’ nin 5. Maddesine istinaden 9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” hükümlerine göre üretim hattı ve ürünün denetimini yapmaktadır. Oysa gıdaların işlenmesinin bir bütünlük arz etmesi dolaşısıyla, denetim sırasında tesis hijyeni ile üretim hattı hijyeninin birbirinden bağımsız değerlendirilmesi uygun olmamaktadır. Bu uygulamayla zaman zaman tesislerin belli noktalarının denetlenememesi, bazı noktalarının ise iki defa denetlenmesi söz konusu olmakta ve denetimin etkinliği tartışılır hale gelmektedir.

b) 560 sayılı KHK’ nin 7. Maddesinde “Türk Gıda Kodeksi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakan-

lığınca müştereken hazırlanarak yayımlanır ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca denetlenir” hükmü yer almaktadır. Yine aynı KHK nin 10. Maddesinde ise “Gıda maddeleri satış yerlerinin denetimi Sağlık Bakanlığınca Belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde Belediyeler ile işbirliği içinde, bunun dışında Sağlık Bakanlığınca yapılır” hükmü yer almaktadır.

Bu hükümlere dayanılarak; Sağlık Bakanlığı satış yerlerindeki gıdaların Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu denetlediğinde 7. Maddeyi ihlal etmektedir, zira Gıda Kodeksine göre denetim yapma yetkisi sadece Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na tanınmıştır. Buna karşılık, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı satış yerlerinde Kodekse uygunluk denetimi yaptığıında 10. Maddeyi ihlal etmektedir. Sonuç olarak, satış noktalarındaki gıdalarda, insan sağlığı açısından risk oluşturan katkı maddeleri, toksinler, ağır metaller, pestisit kalıntıları vb. denetlenememektedir.

- Gıda maddelerinin dış pazarlara sunulması aşamasında yapılan denetimlerde, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Dış Ticaret Müsteşarlığının ayrı ayrı uygulamalarda bulunması yetki karmaşası yaratmaktadır.

560 sayılı KHK’nin 9. Maddesi uyarınca gıda maddelerinin ithal ve ihracındaki denetimler söz konusu KHK’ye dayanılarak hazırlanmış olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılmaktadır.

- Gıda bilimi konusunda eğitim almış elemanların istihdamı konusunda sorunlar yaşanmaktadır.

560 sayılı KHK’nin 6. Maddesi uyarınca;

- Sorumlu Yöneticiler: Gıda bilimi konusunda eğitim görmüş ve gıda maddeleri üreten işyerlerinde söz konusu KHK ve yönetmeliklerinde belirtilen esas ve usullerin yerine getirilmesinden işverenle birlikte sorumlu kişileri,

- Teknik elemanlar: Gıda işyerlerinde istihdam edilen gıda bilimi konusunda eğitim almış, eğitim almamış ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı ile ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odalarının birlikte açacağı kurslardan belge almış personeli tanımlamaktadır.

9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” ile ayrıntılı şekilde düzenlenen istihdam hükümlerine göre gıda üretimi yapan işletmelerde istihdam edilecek elemanların;

- Gıda mühendisleri

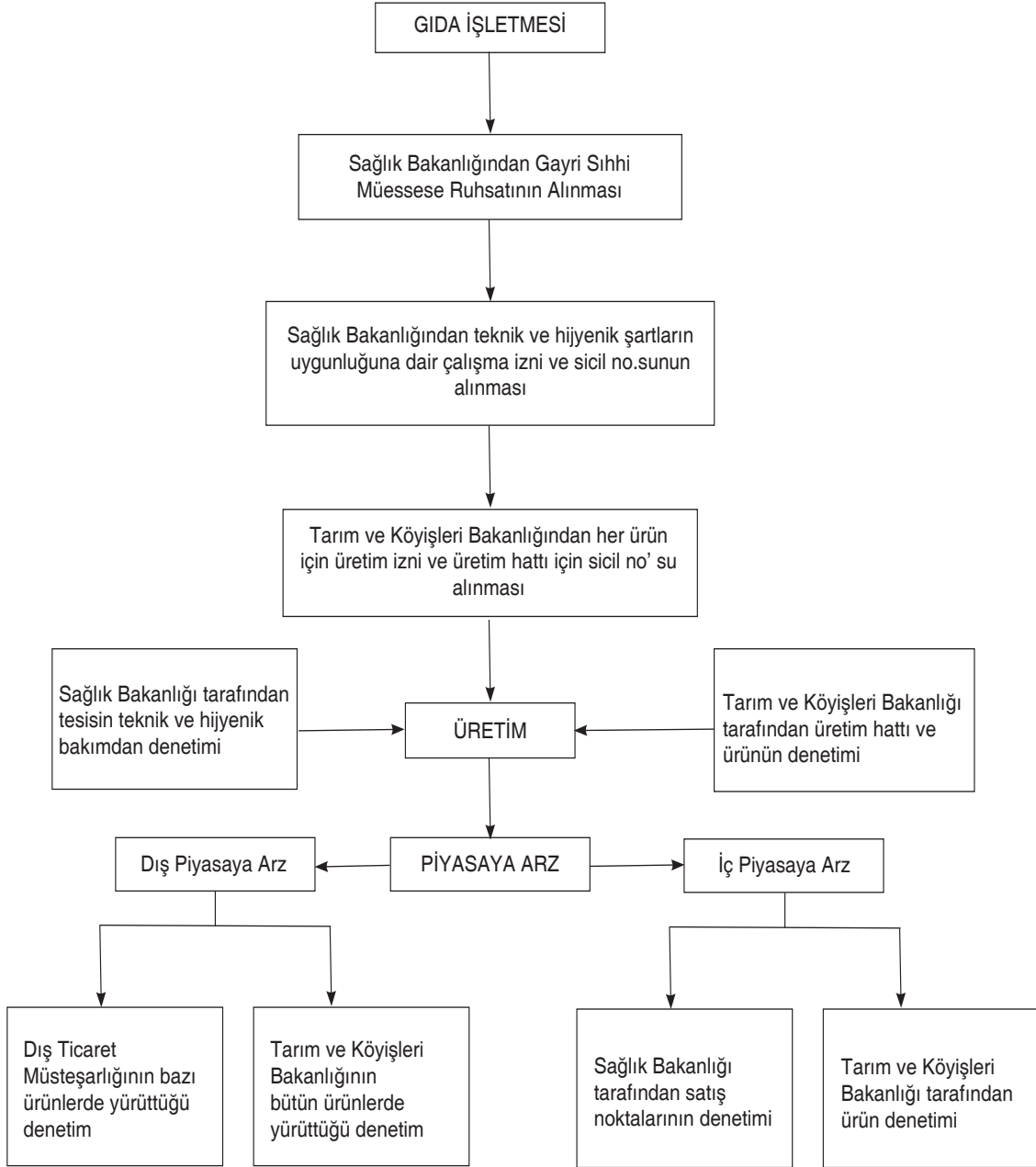
- Ziraat mühendisleri: gıda bilimi konusunda eğitim almış olanlar

- Kimya mühendisleri

- Kimyagerler

- Diyetisyen ve Ev Ekonomisti

- Veteriner Hekimler



Şekil-1: Gıda maddesi üreten işletmelerin üretime geçmelerinden, mamulün tüketiciye sunulmasına kadar geçen, izin ve denetim aşamalarının akış şeması.

- *Biyologlar: gıda bilimi konusunda ihtisas yapmış olanlar*

- *Su ürünleri mühendisleri: gıda bilimi konusunda ihtisas yapmış olanlar*

Yukarıda adı geçen yönetmeliğin 7. Maddesinin (b) bendi uyarınca aynı ilçe sınırları içerisinde olmak kaydıyla en fazla 3 işyerine müştereken bir sorumlu yönetici istihdamı zorunlu bulunmaktadır. Bir mühendisin sorumlu yönetici olarak 3 işyerinde aynı anda çalışmasına izin verilerek diploma ticaretine ve üretimin kontrolsüz olarak gerçekleştirilmesine neden olunmuştur.

Aynı Yönetmelikte, 9 Haziran 1999 tarihinde yapılan değişiklikle gıda bilimi konusunda en az 4 yıl eğitim almış olma şartı kaldırılarak tüm Ziraat Mühendislerinin sorumlu yönetici olabilmesinin yolu açılmıştır. Ziraat mühendislerinin gıda bilimi ve teknolojisi bölümü mezunları dışında kalan diğer bölümlerinin gıda konusunda çalışmaları Ziraat Mühendisliği görev ve yetkilerini düzenleyen yönetmeliğe de ayrıktır.

Yine aynı değişiklik ile Biyolog ve Su Ürünleri Mühendislerinin gıda bilimi konusunda ihtisas yaptıktan sonra sorumlu yönetici olmaları şartı kaldırılarak hiçbir ek eğitim almadan bu görevi yüklenebilecekleri belirtilmektedir. Yönetmeliğin (b) maddesinde yer alan bir mühendisin en fazla 3 işletmede çalışabileceği hükmü 5 işletme olarak yeniden düzenlenerek daha da olumsuz bir durum yaratılmıştır.

Halen, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın 560 sayılı KHK ile üstlendiği hizmetler için Türkiye çapında yaklaşık 5000 teknik eleman gerekmektedir. Ancak KHK'nin çıkarıldığı tarihten bu yana Bakanlığa hemen hemen hiç teknik eleman alımı yapılmamıştır. Buna bağlı olarak da bir yıl içerisinde çıkarılması gereken yönetmelik ve tebliğler 7 yıl geçmesine rağmen hala tamamlanamamıştır.

EĞİTİM

2002 yılı itibarıyla Türkiye'de 27 Üniversitede Gıda Mühendisliği Bölümü ve bir kısmında da gıda ile ilgili Meslek Yüksek Okulu bulunmaktadır. Ancak, Ankara, İstanbul, İzmir ve bazı büyük iller dışında açılan bölümlerde yeterli sayıda Öğretim Elemanı bulunmamaktadır. Her bir bölümde en az 300 kadar öğrenci bulunmasına karşın Öğretim Elemanları sayısı çok yetersiz kalmaktadır. Bazı bölümlerin eğitim kadrosu 1 öğretim üyesi ile birlikte 2-3 araştırma görevlisinden oluşmaktadır. Bu durumda bölümler ya başka illerdeki üniversitelerden geçici olarak misafir öğretim üyeleri ile öğrencilere ders verilmekte ya da o illerdeki kamu kuruluşlarında çalışanlardan bu konuda yardım almaktadır. Sonuçta konusunun uzmanı öğretim üyeleri/öğretim elemanlarından ders almadan mezun olan öğrenciler iş hayatlarında büyük zorluklar yaşamaktadır. Bu durum aynı zamanda farklı üniversitelerden mezun olan meslektaşlar arasında da haksız rekabete yol açmaktadır

Gelişen teknoloji, mühendislik eğitiminde de modern alet ve ekipmanların kullanımını zorunlu hale getirmiştir. Bu gelişme gıda endüstrisine de yansımış ve günümüzde pek çok işletme modern teknolojiler kullanarak üretim yapmaya başlamıştır. Dolayısıyla öğrencilerin bu tür teknolojileri kullanabilecek bilgilerle donatılarak mezun olmaları hem kendileri hem de çalışacakları işletme açısından son derece önemlidir. Oysa pek çok üniversite böylesi bir altyapı, alet ve ekipmandan yoksun bulunmaktadır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ YETKİ, GÖREV VE SORUMLULUKLARINA DAİR KANUN TASLAĞI

Gıda mühendisleri ile aynı alanda çalışan ve geçmişi daha eskilere dayanan diğer meslek grupları örneğin veteriner hekimler, kimya mühendisleri ve ziraat mühendislerinin yetki yasaları ve tüzükleri olmasına rağmen gıda mühendislerinin henüz bir meslek yasağı bulunmamaktadır. Yasal düzenlemenin yapılması gıda mühendislerinin uygun iş tanımının belirlenerek diğer meslek dallarının ayrımcı yaklaşımları karşısında eşit şartlarda rekabet edebilmeleri ve haklarını koruyabilmeleri açısından önemli görülmektedir. Bu konuda Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde çalışmalar yapılmıştır. Hazırlanmış olan yetki yasası taslağının bir kopyası dosyamızda yer almaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

1. 560 sayılı KHK'nin kanunlaşma aşamasında, görülen aksaklıkların giderilerek gıda üretim ve denetiminin daha etkin bir yapıya kavuşturulması gerekmektedir.
2. Gıda mevzuatının uygulanmasındaki mevcut yetki dağınıklığı ve koordinasyonsuzluğu gidermek için, gıdaya ilişkin yetkilerin tek elde toplanması ve bu doğrultuda Tarım Bakanlığı bünyesinde Gıda İşleri Genel Müdürlüğü'nün kurulması bir çok sorunun çözümünde önem arz etmektedir.
3. Buna ek olarak, Bakanlığın yetiştirmiş eleman ihtiyacının karşılanması da çıkarılan yasaların uygulanabilirliğini sağlamada önemli bir çalışma olacaktır.
4. Yeni hazırlanmakta olan ve yerel yönetimlere daha fazla özerklik getirilmesi düşünülen Yerel Yönetimler ile ilgili mevzuat kapsamında, gıda maddelerinin üretiminden tüketiciye ulaşana kadar geçen aşamaların tümünde denetim yetkisinin Belediyelere bırakılması söz konusudur. Ancak, böyle bir uygulama mevcut dağınıklığı daha da artırarak kurulmakta olan veri tabanı sisteminin izlenmesini olumsuz etkileyecektir. Yetiştirmiş eleman açığı bulunan bu birimlerin kısa sürede böylesine bir yükün altına girmesi uygun olmayacaktır.
5. "Gıda İşletmelerinde Görev Alacak Teknik Sorumlu Yöneticiler ve Teknik Elemanların Çalışma Esas ve Usullerine İlişkin Yönetmelik" ise kısa vadede uygulamaya konulması gereken bir çalışmadır. ■