

BASINDA GMO

AB ÖNCESİ DENETİM ARTTI GIDA MÜHENDİSİ GÖZDE OLDU TÜKETİM BİLİNCİ ARTIYOR, KONTROL ÖNEM KAZANIYOR GELECEK 4 YIL İŞ SORUNU YOK

Gelecek 4 yıl iş sorunu yok

Tükettiğimiz gıdaların güvenliği hepimiz için önemli. Son dönemde gıda güvenliği konusunda artan toplumsal duyarlılığın herkesin dikkatini çekiyor. Gıda ürünlerinin güvenliği ve sağlığımıza uygunluğu bu kadar önem kazanınca gıda mühendisliği öne çıkan mesleklerden biri oldu. Gıda mühendisinin görevinin ne olduğunu, mesleğin gözde hale gelmesinin nedenlerini Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman ile konuştuk. Ataman gıda mühendislerine nerelerde iş imkanı olduğunu anlattı:

• **Gıda mühendisi tam olarak ne iş yapar** Gıda Mühendisliği; kimya, fizik, ekonomi, mühendislik, mikrobiyoloji, yönetim, beslenme ve kamu sağlığı gibi birçok disiplinin temel prensipleri hakkında kazanılan bilgiler ile, bu bilgileri gıdaların işlenmesi ve korunmasının yansısı pazarlanması konularında uygulayabilme yeteneğinin birleştirilmesidir. Diğer bir deyişle, modern bilimler ile mühendisliğin gıdaların imali ve dağıtımına uygulanmasıdır. Gıda mühendislerinin çalışma konuları; gıdaların üretiminden tüketimine kadar bütün süreçlerde ürünlerin kaliteli, sağlıklı uygun şekilde üretilmesi ve tüketilmesi için sorumluluk almak, gıda üretim teknolojisinin geliştirilmesinde çalışmak, yeni gıda ürünlerinin geliştirilmesi için uğraş vermek, gıdaların fiziksel/kimyasal/mikrobiyolojik kalite kontrolünü yapmak, gıdalar ile ilgili yasal düzenlemelerin oluşturulmasında ve uygulanmasında çalışmak ve gıda sektöründe kalite ve gıda güvenliği sistemlerinin kurulmasında ve yürütülmesinde görev almaktır.

• **Gıda Mühendislerinin öneminin artmasının nedenleri** 20. yüzyılda hazır gıda tüketiminin artmasına paralel olarak gıda ürünlerinde ve teknolojilerinde çıkan birçok yenilik mühendislik çalışmalarının önemini arttırmıştır. Diğer bir yönüyle de, ürünlerin tüketim süreleri uzatılmış ve bir ülkede üretilen her türlü gıda maddesinin dünyanın diğer bir ülkesinde tüketilmesi olanağı oluşturulmuştur. Bu gelişmenin getirdiği en önemli sorun ise, gıda güvenliğinde çeşitli risklerin ortaya çıkması olmuştur. Gıda Mühendisleri bu riskleri en aza indirerek halk sağlığını korumada önemli bir görev yerine getirirken, aynı zamanda, gıda işletmelerinin; kaliteli, uzun süre dayanıklı, yeni ve farklı ürünler geliştirmesi nedeni ile karlılık oranlarını da arttırmıştır. Bu gelişmeler sektörde Gıda Mühendisliğini aranan meslek haline getirmiş ve istihdamın artmasında önem teşkil etmiştir.

• **Şu an sektörde gıda mühendisi eksikliği var mı, varsa ne kadar?** Gıda Mühendislerinin istihdamını ülke koşullarını ve diğer meslek gruplarına göre değerlendirdiğimizde öntümüzdeki 3-4 yıl için işsizlik

sorununu ciddi boyutta yaşamayacağımızı söyleyebiliriz. Özellikle, uzun yıllardır kamuya Gıda Mühendisi alımı olmamasının yarattığı bilgi ve piyasa denetim boşluğunun hükümet tarafından görülmesiyle öntümüzdeki süreçte önemli sayıda meslektaşımızın iş bulabileceğini düşünülmektedir. Kamu denetiminin artması ve AB süreci ile birlikte özel sektörde de istihdam oranını artacağı düşüncesindeyiz. Ülkemizde 30 bin civarında gıda işletmesi vardır. Bunların çoğu küçük ve teknik ve hijyenik yönden sorunlu durumda bulunmaktadır. Bu işletmelerin yeterli duruma gelmesi ve uygun koşullarda çalışmasında gıda mühendislerine görev düşmektedir. Gıda mevzuatına göre, her işletmede sorumlu yönetici çalıştırılması gerekmektedir. Bu noktada, sektör için eğitim görmekte olan bir meslek dalı olarak gıda mühendislerinin sayısı daha fazladır. 1979 yılında ilk mezunlarını veren mesleğimiz ilk 10 yıl boyunca kendini tanıtmak gibi zor bir süreç yaşamıştır. Yemeğin de Mühendisi mi olur yaklaşımları birkaç yıl öncesine kadar sektörde karşılaştığımız bir söylemdi.

Tüketim bilinci artıyor, kontrol önem kazanıyor

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman ülkemizde, Gıda Mühendisliği'nin öneminin artması ve öntümüzdeki dönemde daha da artacak olmasını iki nedene bağlıyor:

- AB'ye üyelik sürecine giren ülkemizde gıda güvenliği anlayışı ve uygulamalarının daha üst seviyeye çıkması ihtiyacı
- Tüketici bilincinin günden güne artıyor olmasının üreticilere getireceği yükümlülükler.
- **Gerek kamu gerek özel şirketlerdeki iş imkanları neler?**

KAMU SEKTÖRÜ:

Bakanlıklar (Sağlık, Tarım ve Köyüşleri, Sanayi ve Ticaret), DPT Müsteşarlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı, Gümrük Müsteşarlığı, TSE, Belediyeler, TÜBİTAK Enstitüleri Üniversiteler Öğretim Üyesi, Araştırma Görevlisi, Araştırmacı, Bürokrat, Laboratuvar elemanı, Denetim elemanı, Uzman ÖZEL SEKTÖR (Gıda Sektörü) Üretim, Kalite kontrol, Pazarlama, Proje, Kalitedanışmanlık, ARGE, Proje Mühendisliği Üretim Mühendisi, Kalite Güvence Mühendisi, Analizleyici, Satış Mühendisi, Ürün Yöneticisi, Proje Mühendisi, Araştırmacı. **AB öncesi denetim arttı gıda mühendisi gözde oldu** AB uyum yasalarıyla, gıdada denetim ön plana çıktı. Tarım Bakanlığı'nın denetim elemanı açtığı, gıda mühendisliği gözde meslek haline getirdi.

Sinan Cem ŞAHİN/23.08.2004-Sabah Gazetesi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Başkanı Petek Ataman, limitler dahilinde ve uygun ürünlerde kullanılmasında halinde, mevzuatta izin verilen hiçbir katkı maddesinin insan sağlığını olumsuz etkilemesinin mümkün olmadığını söyledi.

Ataman, gıda katkı maddeleri ile ilgili olarak AA muhabirine yaptığı değerlendirmede, gıda katkı maddeleri ile ilgili internette e-mail yoluyla dolaşan birtakım listelere dikkat çekerek, 'Bu listelerdeki bilgilerin yüzde 100'e yakını yanlış ve sapıtılmış bilgiler. Bu listelerde marka kaygısı olduğuna inanıyorum. Hepsinde de iyi kötü bazı markalar var' dedi. İnternette dolaşan listelerde, Monosodyum Glutamat'ın (MSG-E621) çok zararlı bir katkı maddesi olarak gösterildiğine işaret eden Ataman, şu bilgiyi verdi: 'Oysa bu katkı maddesi dünyada da çok yaygın olarak kullanılıyor. Bizim mevzuatımıza göre de teknolojik etkiyi sağlayabildiği her limite kullanılabilir. Sağlık açısından bir maksimum limiti yok. Gıdalarda aroma artırıcı olarak kullanılıyor ve bazı et lokantalarında tuzluk ve biberin yanında tuzluk içinde bile sunuluyor. Tipik bir aroması var. Baharat ve çeşnilerde limitsiz, diğer ürünlerde de kg'a 10 gram gibi yüksek miktarlarda kullanılabilir. Eğer internette o listeleri sunan kişiler gerçek bilgi sahibi olsa, altına imzasını adını, adresini koyar. Bu tür e-mail'lerde yer alan isimlerin ve adreslerin pek çoğu da yanlış.'

Kanserle korkutuluyor

Gıdanın çok hassas bir konu olduğunu vurgulayan Ataman, özellikle insanların kanser ile korkularak bazı ürünlerin tüketiminden vazgeçirmeye veya bazı ürünlere yönlendirilmeye çalışılmasının yanlış olduğunu söyledi. Son dönemde ekmeğe katıldığı belirtilen benzoil peroksitin kanserojen etkisinin de şimdiye kadar yapılan hiçbir bilimsel araştırmada tespit edilmediğini hatırlatan Ataman, ticari rant kavgalarını dikkate alarak, basının bu tür konularda bilimsel verileri almadan haber yapmaması gerektiğini ifade etti. Katkılar ve bulaşanlar konusunda, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Teşkilatı FAO'nun ortak Uzmanlık komitesi JECFA'nın toksikolojik çalışmalar yaptığını anlatan Ataman, bu komitenin kısa ve uzun vadeli toksikolojik araştırmalar sonucunda alınabilir güvenli dozları tespit ettiğini, ülkelerin de bunları dikkate alarak kendi limitlerini belirlediğini söyledi.

Petek ATAMAN/24.05.2004-Akşam Gazetesi

MEYVE SUYU VE NEKTARI, AROMALI İÇECEKLERDEN DAHA BESLEYİCİ

Meyve sularının yüzde yüz meyveden elde edildiğini, nektarların da yüzde 25-50 oranında meyve içerdiğini söyleyen Türkiye Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, aromalı içeceklerin ise hiç meyve içermediğini açıklıyor. Ataman ebeveynlere çocuklarının gelişimi için meyve suyu ve nektarını tercih etmelerini öneriyor.

Besleyici özellikleri olan meyve suyu, nektarı ile meyveli yoğurt ve sütün miniklerin gelişimi açısından büyük önem taşıdığını anlatan Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Ataman, "Gıda Kodeksi'ne göre meyve suları yüzde yüz meyveden elde edilir. Nektarlar ise yüzde 25-50 arasında meyve içerir.

Meyve suyu ve nektarlarında sadece asit düzenleme görevi olan katkı maddelerinden birkaçı kullanılabilir. Yasal hükümlere göre koruyucu ve renklendirici gibi katkıları içeremezler." dedi.

Ataman, meyveli gazozlarda meyve oranının minimum yüzde 4, meyveli içeceklerde yüzde 10 olduğuna dikkat çekerek, şöyle devam etti: "Aromalı gazozlar ve içecekler ise hiç meyve içermezler. Tat ve kokuları tamamen aroma maddelerince sağlanır. Gerek meyveli gazozlarda gerekse aromalı içeceklerde kullanımına izin verilen katkı maddelerinin çeşitliliği daha fazladır. Bu ürünlerde koruyucu ve renklendirici de kullanılabilir."

Söz edilen tüm ürünlerin Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun olduğunu belirten Ataman, "Ürünlerin hiçbirisi Kodeks dışında değildir. İster meyve suyu olsun, ister meyveli gazoz-içecek, isterse aromalı gazoz-içecek olsun, kullanılan katkı maddeleri çeşit ve miktar olarak yasalara uygun olduğu sürece insan sağlığı için herhangi bir risk oluşturmaz. Bu ürünlerin kodeks dışı veya sağlığa zararlı olduğunu iddia etmek doğru değildir" diye konuştu. "Tüketicilerin hangi ürünleri tüketeceği tercihleri ile ilgilidir. Önemli olan, tüketicileri ürünün bilincinde olarak tüketmeleridir" diyerek sözlerini sürdüren Petek Ataman, yine de tüketicilere öncelikle meyve oranı yüksek ürünleri tüketmelerini tavsiye ediyor.

Ataman, yoğurt ve sütü başta çocuklar olmak üzere tüm yaş gruplarının tüketmesinin faydalı olduğunu vurguladı. Meyveli yoğurt ve sütün çocukları sağlıklı gıdalara özendirildiğini ifade eden Ataman, "Çocukların çoğu meyveli yoğurdu ekşi tadı nedeniyle tüketemez. Ancak meyveli yoğurtlar, minikleri zevkle bu yararlı gıdayı yemeye özendiriyor" diye konuştu.

Petek Ataman, şeker, çikolata ve gofret türü ürünlerin ise gerek dış sağlığı gerekse aşırı kilo sorununa yol açması nedeni ile ölçülü tüketilmesi gerektiğini söyledi. Bu ürünlerin içerdikleri katkı maddeleri yasalara uygun limitlerde kullanıldığı sürece sağlık riski taşımadıklarına değindi.

Gıda mühendislerinden Tüketicilere Öneriler

Öncelikle üretim izin tarih ve numarası olan, ambalajlı ve etiketli ürünleri tüketin.

Açıkta satılan, ambalajsız-etiketsiz ve son tüketim tarihi bulunmayan ürünleri almayın.

Çocuğunuzun gelişiminde besleyici özelliği olan süt, yoğurt, meyve suyu ve nektarı gibi ürünleri tercih edin.

Evladınızın şeker, çikolata ve gofret türü yiyecekleri fazla tüketmesine izin vermeyin.

Göksel GEÇİN/Ankara 12.07.2004-Zaman Gazetesi

Gıda Mühendisleri Odası'ndan yasaya tepki**"Gıda denetimi özelleştirilemez"**

Taylan Kıymaz

neticileri, gıda denetimlerinin yerel birimlere ya da özel sektöre ihale edilmesinin büyük risk taşıdığını söyledi.

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Taylan Kıymaz konuyla ilgili olarak Gazete Ankara'ya yaptığı açıklamada, gıda kontrollerinin özel sektöre ihale edilmesinin bütünlük açısından zararlı olduğunu belirterek, "Gıda denetiminde özel sektörü devreye sokmak sistemi izlenemez ha-

le getirebilir. Özel sektöre devredemeyeceğiniz resmi kontroller var. Bu durum AB mevzuatına aykırı. Denetim konusu en hassas konu" dedi.

HASSAS DAVRANILMALI

Yasanın tarladan sofraya gıda güvenliği felsefesine bütünsel bir yaklaşım getiremeyeceği, AB mevzuatına uyumda yetersiz kaldığını vurgulayan Kıymaz, "yasa görelî iyileştirmelere karşın yetkiyi tek merkezde toplamamış, piyasa gözetim ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkarmış, gıda denetiminde özelleştirilmenin, yerel idarelere yetki devrinin kapısını aralamış, yirmin bir konuyu çıkartılacak yönetmeliklere bırakarak sektörü şüphelere açık bırakmıştır" dedi.

Kamu Yönetimi Temel Yasa Tasarısı'nın, gıda denetim hizmetlerini merkezi yönetimden alarak yerel yönetimlere devretmeyi öngördüğünü, çıkarılan yasa ile bu kapının aralandığını belirten Kıymaz, "Kontrol ve sertifikasyon hizmetleri ile risk analizlerinin özel kuruluşlara da yapılabilmesine yönelik adımlar atılmaktadır. Gıda

kontrolü ve bu konuda yapılacak risk analizleri özel kuruluşlara devredilmemelidir. Yönetmelikler oluşturulurken bu konuda hassas davranılmalıdır" diye konuştu.

GIDA BANKASI SİYASETTEN UZAK OLMALI

Çıkartılan yasanın bir başka eksik aşayın fırınlar gibi küçük işletmelerde son yönetici olarak ustalık belgesi almış kişilerin yeterli görüldüğünü anlatan Kıymaz "Bizim baştan beri üzerinde durduğumuz yasa bilimsellik ilkesinden birazcık sapma gösteriyor. Son yöneticilik unvanı tasımayan kişiler son yöneticilik görevi yapacaklar; Türkiye'nin gerçeklerinden baktığımızda: bu belli anlamda anlaşılabilir ama oda yönetiminin yasanın bu bölümüne itirazı var. Yasada kabul edilen gıda bankası konusu var. Bu, kesinlikle siyasi etkilerden uzak olmalı. Seçim zamanı gıda maddesi dağıtmak konusunda ve tehlike arzedebilecek süresi geçmiş yiyeceklerin dağıtılması noktasında itirazlarımız var. Ceza hükümleri biraz hafifletildi ağırlaştırılabildi" diye konuştu.

Hürriyet Gazetesi

Bebe bisküvileri

BEBE bisküvilerinin, akrilamid isimli kanserojen maddeyi içermeye tehlikesine yönelik haberler yeralmaktadır. Söz konusu madde birçok uluslararası kuruluş tarafından (AB Gıda Bilimsel Komitesi, Uluslararası Kanserojen Araştırma Kurumu, Dünya Sağlık Örgütü gibi..) araştırılmakta olan, üzerinde yapılan çalışmalar tamamlanmamış bir maddedir. Dolayısıyla bebe bisküvileri dahil gıda maddelerinin, yapılan denetim ve analizler sonucunda, tespit edilen akrilamid miktarı nedeni ile kanserojen olup olmadığı yorumunu yapabilmek bugün için mümkün değildir. Araştırma düzeyinde olan bir konuda belirsiz ifadeler kullanılarak tüketicileri yönlendirmeye çalışmak, kurumumuzca doğru bir yaklaşım olarak görülmemektedir. Petek ATAMAN- Gıda Mühendisleri Odası Başkanı