

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

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

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

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

İlgili komisyonun tekrar bir değerlendirme yaparak bu eğitimi;

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

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