



MESLEK ODALARI MESLEKİ DENETİMİN GARANTİSİDİR İNSANLARIMIZIN GIDA ZEHİRLENMESİNDEN ÖLMESİNİ İSTEMİYORUZ

8 Ocak 2014

5

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile gıda işletmelerinde gıda güvenliği ile ilgili meslek mensuplarının istihdamı sınırlandırılmış, çok sayıda işletme halk sağlığı hiçe sayılarak denetim dışı bırakılmıştı. Bu durumun ortaya çıkardığı sorunlar her geçen gün artarken, bu sorunun giderilmesine yönelik çözüm üretmek yerine, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte 7 Ocak 2014 tarihinde değişiklik yapılmıştır. Yapılan değişiklikle, gıda işletmelerinde istihdamı zorunlu olan Gıda Mühendislerinin, Kimya Mühendislerinin, Veteriner Hekimlerin ve Ziraat Mühendislerinin bağlı oldukları meslek odalarınca belgelendirilmeleri zorunluluğu kaldırılmıştır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bir kez daha işverenlerin baskılarına boyun eğerek, gıda güvenliğinin önemli bir ayağını sakatlamıştır. Tarladan/çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanmasında görev alan tüm meslek disiplinlerinin odalarınca belgelendirilmesi sayesinde,

- Sektörde zorunlu olarak istihdam edilen meslek mensuplarının görevlerini sürdürebilecekleri iş koşulları denetlenmekte
- Kayıt dışı ve diploma ticareti engellenmekte
- Sahte diploma ve belge önünde engel oluşturulmakta
- Görevini kötüye kullanan ve mesleğini gereği gibi yerine getirmeyen meslektaşlarımız ile ilgili inceleme başlatılmasını sağlanmakta idi.

Yapılan bu değişiklikle meslek odalarımızın Anayasa ve kanunlarından aldıkları Mesleki icra yetkileri yok sayılmaktadır. Odaların sahip oldukları mesleki denetim yetkisi ile verdiği kamusal hizmetin başka bir kurum tarafından sağlanmasının mümkün olmadığı bilindiği halde bu değişiklik yapılmıştır.

Bundan sonra olacaklara bakıldığında; konuya toplumsal yarar gözetilmeksizin, insan sağlığı ve gıda güvenliği yok sayılarak seçim yatırımı olarak yaklaşıldığını söylemek bizler için üzüntü vericidir. Odalarımızı siyasetin vesayetine teslim etmeyeceğiz. Oy kaygısı ile bu konuda tüm sorumlulukları işverene bırakarak, gıda güvenliğini ALO 174 hattına endeksleyerek sorunların çözülemeyeceği açıktır.

BUNDAN BÖYLE EĞİTİMSİZ VEYA SAHTE DİPLOMA SAHİBİ KİŞİLERİN ÜRETTİĞİ GIDALAR NEDENİYLE GIDA GÜVENLİĞİ SORUNLARIMIZ DAHA DA ARTACAKTIR

Ayrıca; kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları olan biz Odalar üyelerimizin özlük haklarını korumakla görevliyiz. Anayasa'dan ve kanunlarından aldıkları yetki ile mühendis ve veteriner hekimler için taban ücretleri belirlemekte ve uygulamaktayız. Yapılan değişiklik meslektaşlarımızın asgari ücretle çalıştırılması için hükümete en üst düzeyde yapılan baskının sonuçlandığının göstergesidir.


BUNDAN BÖYLE;

- **BU SEKTÖRDE İSTİHDAM DA DAHİL KAYITDIŞI SORUNU ARTACAKTIR**
- **GIDA MÜHENDİSLERİ, KİMYA MÜHENDİSLERİ, VETERİNER HEKİMLER VE ZİRAAT MÜHENDİSLERİ AS-GARİ ÜCRETLERLE ÇALIŞTIRILACAKTIR**

Bu durumun başta bu ülkeyi yönetenler, gıda güvenliği ile ilgili meslek mensuplarına hak ettiği ücreti vermek-ten kaçınanlar da dahil olmak üzere kimseye faydası olmayacak, ama en önemlisi topluma zararı olacaktır.

Siyasi iktidar, Odaların meslektaşları ile bağlarını kopartmaya, karşılıklı olarak meslekler ve örgütleri güçsüz-leştirilmeye çalışmaktadır. Politikaların çok yönlü değil, tek tip bakış açısıyla belirlenmesi hedeflenmektedir.

Biz TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası olarak oluşturulan tüm engellere rağmen; halkımı-zın güvenli gıdaya ulaşabilmesi için sektörde çalışanların mutlaka denetlenmesi gerektiğine inanıyoruz. Yasal yetkimiz ve mesleki sorumluluğumuzun gereği olarak, bu alanı denetlemeye devam edeceğiz. Güve-nilir gıdaya erişimin bir insan hakkı olduğunu yineleyerek, bu anlamsız düzenlemenin meslek odalarımızın görev, yetki ve sorumluluklarına vurulmuş bir darbe olduğunu tekrar ediyoruz.

Büyük zorluklarla yürütmekte olduğumuz görevimizi hakkı ile yerine getirmeye, üyelerimizle birlikte, bi-limsel gerekliliklere uygun çalışmaya devam edeceğimizi, kanunlardan gelen haklarımızın engellenmesine karşı hukuk yolu dahil tüm girişimlerde bulunacağımızı kamuoyuna saygıyla duyuruyoruz. 

R. Petek ATAMAN TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı	Mehmet BESLEME TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı	Talat GÖZET Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı	Dr. Turhan TUNCER TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı
--	--	---	--



HALKIN GIDA GÜVENLİĞİNİ SAVUNMAYA DEVAM EDECEĞİZ!!! YAŞANANLAR 8 OCAK'TA SÖYLEDİKLERİMİZİ TEYİT ETMEKTEDİR TEKRAR EDİYORUZ: MESLEK ODALARI MESLEKİ DENETİMİN GARANTİSİDİR

24 Ocak 2014

8

8 Ocak 2014 tarihinde “*Meslek Odaları Mesleki Denetimin Garantisidir İnsanlarımızın Gıda Zehirlenmesinden Ölmesini İstemiyoruz*” başlığı ile yaptığımız basın açıklamasında, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte 7 Ocak 2014 tarihinde değişiklik yapılmıştır. Yapılan değişiklikle, gıda işletmelerinde istihdamı zorunlu olan Gıda Mühendislerinin, Kimya Mühendislerinin, Veteriner Hekimlerin ve Ziraat Mühendislerinin bağlı oldukları meslek odalarının belgelendirilmeleri zorunluluğu kaldırılmıştır.” diyerek; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bir kez daha işverenlerin baskılarına boyun eğdiğini, gıda güvenliğinin önemli bir ayağını sakatladığını söylemiştik.

Kimi ticaret odaları ve sektör dernekleri web sitelerinden ilan etmekte:

AYTO (Aydın Ticaret Odası) “Aydın Ticaret Odası'nın üye odaklı çalışmaları sonuç vermeye devam ediyor. Aydın Ticaret Odası'nın Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümleri gereğince çalıştırılması zorunlu personel için belirlenen ücreti alma şartına yönelik itirazı olumlu sonuçlandı. Göreve geldikten sonra yaklaşık 2000 üyemizi ilgilendiren bu konuda meslek komitesi kararları yönetim kurulumuza iletilmişti. Biz de üyelerimizden gelen bu taleplerimizi değerlendirerek zorunlu ücret uygulamasının KOBİ boyutundaki işletmelerimize büyük bir yük getirdiğini ilgili mercilere ilettik. Talebimize olumlu sonuç gelmesi nedeniyle çok sevindik.” müjdesi veriyor.

http://www.ayto.org.tr/haberler_ayto_itiraz_etti_bakanlik_yonetmeligi_degistirdi.-1-1-sayfa_id-333-id-219856-g_id-39175

TÜKSİAD (Tüm Kuruyemiş Sanayici ve İş Adamları Derneği) “Bu zorunlu ücret uygulamasının çoğunluğu KOBİ boyutunda olan işletmeleri üzerinde büyük bir yük oluşturduğunu ve mağduriyetimizin önlenmesine ilişkin mevzuat değişikliklerinin yapılması talebini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı nezdinde gerçekleştirilen görüşmelerde sürekli ve ısrarla dile getirilmiştir. Son olarak, 12 Aralık 2013 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bakan Yardımcısı Kutbettin ARZU ile yapılan görüşmede de bir rapor sunulurken söz konusu mevzuat değişikliği talebi yinelenmiştir.” diyor.

<http://www.tuksiad.org/sayfa/onemli-calistirilmesi-zorunlu-personelin-zorunlu-ucret-uygulamasini-kaldiran-mevzuat-degisikligi,156.php>

Her iki kurum da zorunlu ücretin kaldırıldığı müjdesini veriyor!

Meslektaşlarımız; işverenlerinin ücretlerini aşağıya çekme çalışmasını başlattıklarını, kendilerine “Bakanlık denetlemedikçe odalarınız bunu nasılsa denetleyemez, sen çalışmazsan başkası çalışır” ifadeleri ile düşük ücretin dayatıldığını haykırıyor!

Oysa Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı; “Bu değişiklik ve söz konusu yönetmelik, meslek odalarının çalışma usul ve esaslarını düzenleyen mevzuata ilişkin herhangi bir düzenlemeyi kapsamamaktadır. 6343 sayılı Veteriner Hekimliği Mesleğinin İcrasına, Türk Veteriner Hekimleri Birliği ile Odaların Teşekkül Tarzına ve Göreceği İşlere Dair Kanun ile 6235 Sayılı Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanunu gereği **ilgili meslek mensuplarının meslekleri ile ilgili işlerde çalışabilmek için bağlı oldukları odaya üye olmaları ve ilgili meslek odalarının mevzuatına uymaları zorunludur.**” açıklaması yapıyor.


Sayın Bakan; o zaman bu değişikliği neden yaptınız? Rahatsız olduğunuz mühendislerin, veteriner hekimlerin taban ücretleri değil de neydi? Sahte diplomalara engel olunması mıydı? Diploma ticaretinin engellenmesi miydi? Yapılan değişiklik nasıl bir kamu yararı ilkesi ile ve hangi sorunu çözmek üzere yapıldı? Gıda güvenliğinin sağlanmasına farklı bir boyutta katkı mı sağladı?

Neden KOBİ’lerin vergi politikalarında bir takım adımlar atılması yönünde çalışmalar yapılmadı?

Neden KOBİ niteliğindeki gıda işletmelerde, mevzuata uygun üretimde yardımcı olan ve gıda güvenliğini risklerinin oluşmasını önlemede önemli görev üstlenen **“istihdamı zorunlu personel”**in istihdam yükünü ortadan kaldıracak olan kamudan bütçelendirilmiş **“Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi Projesi”** 2 yılı aşkın süredir Bakanlık tarafından hiçbir işlem yapılmadan bekletiliyor?

Meslektaşlarınızın köle gibi çalışması için işverenle işbirliği içinde olmak sizleri rahatsız etmiyor mu? Biliniz ki gıda mühendislerini, kimya mühendislerini, ziraat mühendislerini rahatsız ediyor. Bu sorunu çözmek üzere nasıl bir adım atacağınızı ilgi ve merakla bekliyoruz.

Bir kez daha yineliyoruz: kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları olan biz Odaların çok önemli bir görevi de meslektaşlarının özlük haklarını korumaktır. Anayasa’dan ve kanunlarımızdan aldığımız yetki ile mühendisler için taban ücretleri belirlemekte ve uygulamaktayız. Bu uygulamalar devam edecektir.

Büyük zorluklarla yürütmekte olduğumuz görevimizi; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın yarattığı ek zorluklara rağmen hakkı ile yerine getirmeye, üyelerimizle birlikte, bilimsel gerekliliklere uygun çalışmaya devam edeceğimizi, kanunlardan gelen haklarımızın engellenmesine karşı hukuk yolu dahil tüm girişimlerde bulunacağımızı kamuoyuna saygıyla duyuruyoruz. 

Petek ATAMAN

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Mehmet BESLEME

Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Dr. Turhan TUNCER

Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI VE ÜNİVERSİTELERDEN KAMUOYUNA BİLGİLENDİRME

17.02.2014

13 Şubat 2014 tarihinde <https://tr-tr.facebook.com/Canan.Efendigil.Karatay> adresi üzerinden sosyal medyada Canan Efendigil Karatay adıyla “Gıda Mühendisliği diye bir saçmalık çıktı! Gıda doğal olmalı neyin mühendisliği bu? Gıda Mühendisliği olmaz!” yorumunu paylaşmıştır.

Facebook sayfası üzerinden paylaşmış olan bu ifadeler son derece cahilce, bilim ahlakından uzak ve haddini aşan ifadelerdir. Bu yorumla ilgili olarak, Sayın Karatay’a ulaşılmış, bilgilendirme yapılmaya çalışılmış ve bu açıklama kendisi tarafından yapılmadı ise bunun ilgili tüm taraflara açıklanması için birlikte basın açıklaması yapmak amacıyla görüşme yapılmasına gayret gösterilmiş, ancak kendisinin görüşmeyi/açıklama yapmayı reddetmesi nedeniyle bir sonuca ulaşılamamıştır.

15.02.2014 tarihinde yine aynı sayfada, söz konusu sayfanın bir Facebook Fan sayfası olduğu; Prof. Dr. Canan Efendigil Karatay ile hiçbir ilgisi bulunmadığı, paylaşımların bir kısmını Prof. Dr. Canan Karatay’ın gazete ve televizyon röportajlarından alıntı olduğu açıklanmıştır. Açıklamada; bu açıklamayı yapan kişi veya kurumun ismi olmadığı gibi, bugüne kadar kendi adıyla gündeme yansıyan ve büyük tepki alan cümlelere Prof. Dr. Canan Karatay’dan da bir açıklama, yalanlama veya özür mesajı gelmemiştir.

Bilim insanı iddiası ile toplumla sürekli görüşlerini paylaşmayı ve doğru yönlendirme görevini üstlenmeyi misyon edinmiş görünen bir uzmanın, başta kendi mesleğine olmak üzere farklı disiplinlerde yetişmiş olan uzmanlara olan saygısı ve sahip olması gereken etik kurallar gereği böyle bir yorumu yapmayacağı ortadadır. Aksine bir durum, kendisine verilen eğitimi, bilimi ve etik değerlerini inkâr etmesi anlamına gelecektir.

Bizler en az 30 yıldır bu ülkede gıda mühendisliği eğitimi veren üniversiteler ve bu mesleği temsil eden kamu kurumu niteliğinde meslek odası olarak şunların bilinmesini arzu ediyoruz:

-Doğal olan her şey daima sağlıklı anlamına gelmemektedir. Son derece faydalı doğal gıdaların yanı sıra, toksik olan ve tüketilmesinde sakınca olan veya işlendikten sonra güvenli hale gelen pek çok gıda vardır. Hatta eğer gerekli kontroller sağlanmazsa güvenli olabilecek pek çok ürün de sağlık riskleri içerebilir. Örneğin, bazı küfler tarafından üretilen mikotoksinler doğal koşullarda üretimde ortaya çıkar, önlemenin yolu ise bu üretim sürecinde bu tehlikeyi önleyecek bir sistemi kurmaktan geçmektedir. Köyde üretilmiş, evde kurutulmuş diye özellikle tercih ettiğimiz kırmızıbiberin ne denli temiz koşullarda olursa olsun eğer parçalanmadan kurutulmuşsa aflatoksin içerme ihtimalinin yüksek olduğunu hangi ev kadını, kaç çiftçi bilmektedir?

-Ekmek de dâhil neredeyse tükettiğimiz tüm gıdalar (çiğ tüketilen sebze meyve hariç) ister ev koşullarında, isterse sanayide üretilsin “işlenmiş ürün”dür. İşleme ve muhafaza bir zorunluluktur. Doğada un yoktur, bizlerin tükettiği hali ile şeker yoktur. Yoğurt ve peynir yoktur. Bir an için değirmenlerin, fırınların, kurutma tesislerinin, süt fabrikalarının, zeytinyağı tesislerinin kapatıldığını düşünelim. Güvenli, besleyici ve lezzetli gıdaların her mevsimde ve her yörede bulunabilirliğini kim sağlayacaktır?

-Gıda mühendisleri; hammaddeden gelen besin öğelerini maksimum düzeyde koruyarak, minimum kayıpla üretiminden tüketimine kadarki tüm süreçlerde sağlığa uygun, güvenli ve kaliteli gıda üretilmesi temelinde eğitim alırlar. Bu temelle, geleneksel yöntemler de dâhil gıdaların üretiminde var olan sağlık sorunlarının tespit edilerek bu sorunların önlenmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması, üretilen gıdaların kalite kontrollerinin ve resmi denetimlerinin yapılması, gıda alanında araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi konularında görev ve sorumluluklar alırlar.

-Değişen dünyada değişen tüketici ihtiyaçlarına cevap verebilmek üzere ürün çeşitlenmesi/ yeni ürünlerin oluşturulması için de gıda işletmeleri ve gıda konusunda uzmanlaşmış meslek grupları vazgeçilmezdir.

-Sağlıklı yaşam için güvenilir gıdaya ulaşmak önemlidir. Hassas gruplar yani hastalar, yaşlılar ve bebekler, metabolik rahatsızlığı olanlar başta olmak üzere, tüm bireyler tarafından tüketilen gıdaların ulaşılabilir ve güvenilir olması, gıda bilimi ve onun uygulayıcıları olan gıda profesyonellerinin varlığı ile mümkündür. Bilinmelidir ki çölyak hastalarına glutensiz ürün üretmek, laktozu tolere edemeyen bünyelere laktozsuz süt üretmek, kendi başına beslenemeyecek kadar hasta olan kişilere enteral beslenme ürünlerini üretmek, uzayda tüketilecek gıdaları üretmek bir mühendislik işidir.

-Dünyada ve ülkemizde gıda bilimi ve bu bilim ışığında bilgi ve donanımını hizmete dönüştüren meslek mensupları olmazsa güvenilir gıdaya ulaşmak tesadüflere kalacak, dengeli ve yeterli beslenme için gerekli ürünlerin birçoğuna ulaşmak hayal olacaktır.

-Gıda Mühendisleri, gıda güvenilirliğinin sağlanmasında temel mesleklerden biridir. Ülkemizde, dört yıl boyunca mühendis yaklaşımıyla “en iyi, en güvenilir gıdanın” nasıl üretileceği konusunda eğitim alan meslektaşlarımız, güvenilir gıdanın üretiminde görev almaya devam ederek halkımızın güvenilir gıdaya ulaşmasında anahtar rol alma görev ve misyonunu sürdürecektir.

Tüm bu doğruları kamuoyu ve tüketicilerin dikkatine sunuyor; söz konusu paylaşım ile ilgili hukuki haklarımız saklı kalmak kaydıyla Prof. Dr. Canan Karatay'ı bu konuda bir açıklama yapmaya ve kendi adıyla paylaşılan ifadeleri düzeltmeye davet ediyoruz. Bu ve benzeri olaylar sıklıkla yaşanmakta ve kamuoyunun güvenli gıdaya ulaşımında algısını olumsuz etkilemektedir. İlgili kişileri, hali hazırda görev yaptığı kurumları, kamu otoritelerini ve kamu kurumu niteliğindeki meslek odalarını göreve çağırıyoruz.



Basın Açıklamaları

Doç. Dr. Osman KOLA	Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Doç. Dr. Mehmet Sertaç ÖZER	Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Doç. Dr. Veli GÖK	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Mehmet İNAN	Akdeniz Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Aksaray Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ankara Üniversitesi	Süt Teknolojisi Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Barbaros ÖZER	Ankara Üniversitesi	Süt Teknolojisi Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Celalettin KOÇAK	Ankara Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Yrd. Doç. Dr. Filiz YANGILAR	Ardahan Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Mükerrerem KAYA	Atatürk Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. M. Murat KARAOĞLU	Atatürk Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Yrd. Doç. Dr. Ayla ARSLANER	Bayburt Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Doç. Dr. A. Kemal SEÇKİN	Bursa Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Semra KAYAARDI	Celal Bayar Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Doç. Dr. Ersel OBUZ	Celal Bayar Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Cengiz CANER	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Yrd. Doç. Dr. Oğuz AYDEMİR	Çankırı Karatekin Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Yrd. Doç. Dr. Deniz BAŞ	Çankırı Karatekin Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Turgut CABAROĞLU	Çukurova Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Hüseyin ERTEN	Çukurova Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Şebnem TAVMAN	Ege Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Yekta GÖKSUNGUR	Ege Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Ali Rıza TEKİN	Gaziantep Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Doç. Dr. Özlem AKPINAR	Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Halil VURAL	Hacettepe Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Ümran UYGUN	Hacettepe Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL	Hacettepe Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Ayhan ATLI	Harran Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Yrd. Doç. Dr. A. Sabri ÜNSAL	Harran Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. İbrahim HAYOĞLU	Harran Üniversitesi	Ö.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü
Doç. Dr. K. Savaş BAHÇECİ	Hitit Üniversitesi	Ö.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü
Yrd. Doç. Dr. Fatih ÖZBEY	Hitit Üniversitesi	Ö.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Yrd. Doç. Dr. Önder YILDIZ	İğdır Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Yrd. Doç. Dr. Bayram YURT	İğdır Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Şükrü KARATAŞ	İstanbul Aydın Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK	İstanbul Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU	İstanbul Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Yrd. Doç. Dr. Dilara NİLÜFER ERDİL	İstanbul Teknik Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Nazan TURHAN	İzmir Ekonomi Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Özlem TURGAY	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üni.	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Yrd. Doç. Dr. Ahmet Levent İNANÇ	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üni.	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Yrd. Doç. Dr. Yalçın COŞKUNER	Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Yrd. Doç. Dr. Mehmet KÖTEN	Kilis 7 Aralık Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Doç. Dr. Yusuf YILMAZ	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. İbrahim EKİZ	Mersin Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Ali BATU	Mevlana Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR	Mustafa Kemal Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Zehra GÜLER	Mustafa Kemal Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Yrd. Doç. Dr. Emir Ayşe ÖZER	Mustafa Kemal Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Ö.Ü.
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ	Namık Kemal Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Nesimi AKTAŞ	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı
Prof. Dr. Zeliha YILDIRIM	Niğde Üniversitesi	Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı

HALK SAĞLIĞININ GÖNÜLLÜ NEFERİ OLAN GIDA MÜHENDİSLERİNİN SESİNİ DUYMAYANLARA İSYANIMIZDIR

15 Mart 2014

Ü

Ülkemiz zor bir dönemden geçiyor. Ayrıştırmalar artıyor, haklı eylemler içerisine provokasyonlar karışıyor. Bir tarafta on yıldır iktidarda olmanın yarattığı körlükle, yozlaşmayla her tür eleştiriye ve talebi ihanetle, komplocu odaklarla ilişkilendiren, uzlaşıcı değil kutuplaştırıcı, yıllarca kol kola oldukları dahil, kendine muhalif herkese düşman bir iktidar... Diğer tarafta yaşam alanının kısıtlandığını, yaşam tercihlerine müdahale edildiğini, geleceğinin tehdit edildiğini düşünen, korkan ve çözümü sokakta aramak durumunda hisseden bir halk... Kafasından gaz kapsülü ile vurularak, sopalarla dövülerek, kurşunlanarak, kutuplaştırmanın etkisiyle sokakta karşı karşıya gelerek ölen çocuklar, gençler... Ülkeyi yönetenlerin ölümlerin yasına bile saygı, tahammül gösteremediği bir ortam. Ancak hala umudumuz var, çünkü bu memleketin onurlu insanları var. Berkin'in ve Burak'ın babaları bunu çok güzel gösteriyor. Birlikte yürüebileceğimiz bir geleceğimiz olduğuna inanıyor. Ülkemizdeki özgürlük tutkusunun ve demokrasi talebinin halkın çok büyük kesiminde korku duvarlarını yıkması, bu umudumuzu besliyor.



Yitirilen canlarımız, çocuklarımız, gençlerimiz hepimizin acısı; özgürlük ve demokrasi talebi ise vazgeçemediğimiz tutkumuzdur.

Mesleğimizle ilgili sorunlara gelince; bu olumsuz ortamdan o da nasibini alıyor tabii..

Mart 2012 - Mart 2014 arasında geçirdiğimiz 9. Dönem içinde bulunduğumuz coğrafya, ülkemiz açısından olduğu gibi; odalar ve mesleğimiz açısından da sancılı ve zorlu bir dönem olarak tanımlamak yanlış olmaz. Dünyada yaşanan ekonomik krizin; hemen yanı başımızda, Ortadoğu'da yaşanan ve yaşanmakta olan gelişmelerin ülkemizde de önemli yansımaları olmuştur. Demokratik haklar ve özgürlükler anlamında da önemli sorunlar yaşanmaktadır. İçinde bulunulan ekonomik ve siyasi koşullardan; hakim olan bu bakıştan odalar, çalışanlar ve meslek mensupları da olumsuz etkilenmişlerdir.

- **Odalar güçsüzleştirilmekte, yasal görevleri olan mesleki denetim haklarının kullanılması engellenmeye çalışılmakta, üyeleri ile bağları kopartılmaktadır**
- **Meslektaşlarımızın özel sektörde ve kamuda varlığı ve etkinliği önüne önemli engeller getirilmekte, gıda güvenliği alanında sorunlar oluşmaktadır.**

Kamuoyunun da yakından takip ettiği üzere, kamu kurumu niteliğindeki meslek odaları sistematik ve belli bir amaca yönelik olarak bir değişime ve dönüşüme uğratılmaktadır.

Meslek Odaları üzerinden uygulanmaya çalışılan bu değişimle, aslında meslek mensupları da etkisizleştirilmektedir. Halkın Gıda Güvenliğini sağlamayı kendine amaç edinmiş Gıda Mühendisleri ve odamız da bu durumdan nasibini almaktadır.

Önce 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile gıda işletmelerinde Gıda mühendislerinin istihdamı sınırlandırılmış ve bu yüzden çok sayıda işletme halk sağlığı hiçe sayılarak denetim dışı bırakılmıştı.

Bu konunun ortaya çıkardığı sorunlar her geçen gün artarken, giderilmesine yönelik çözüm üretmek yerine, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte 7 Ocak 2014 tarihinde 28875 sayılı resmi gazetede değişiklik yapılarak, gıda işletmelerinde istihdamı zorunlu olan Gıda Mühendislerinin, bağlı oldukları meslek odalarınca belgelendirilmeleri zorunluluğu da kaldırılmıştır.

Ne yazık ki bugün ülkemizde, gıda sektörünün gereksinimlerini bilmeyen, sorunlarını saptayamayan ve bunun sonucu olarak da doğru politika üretemeyen bir yönetim anlayışı mevcuttur. Gıda ile ilgili uzmanlığı olmayan kişiler de yorum yapmakta, bilgi kirliliği yaratmakta ve Kamuoyunu yanlış yönlendirmektedir.

Değerli Basın Mensupları,

- Gıda üretimi, bitkisel ve hayvansal temelli üretilen hammaddenin işlenmesidir. İnsanoğlu çiğ halde et-süt tüketemediği gibi, başaklardaki buğday taneleri de işlem görmeden tüketilemez. **Tarla ve çiftlikte üretimde Ziraat Mühendisleri ve Veteriner Hekimler, üretilen bu hammaddelerin tüketilebilir hale getirilmesi, işlenmesi ve kontrolü süreçlerinde Gıda Mühendisleri vazgeçilmez mesleklerdir.** Gıda mühendisliği, mühendislik ile gıda bilimleri arasında kurulması zorunlu olan bağı sağlar, endüstriyel üretim için özgün ve vazgeçilmezdir.

Yapılan yasal düzenlemelerle insan sağlığı için hayati öneme sahip gıda işletmelerinde orta ve küçük boyutlu gıda işletmelerinde gıda profesyonellerinin bulunması zorunluluğu kaldırılmış, halk sağlığı işletmecinin bilgi ve vicdanına bırakılmıştır. Bu strateji çağ dışıdır, ilkel ve bilim dışıdır.

Benzer yaklaşım gıda mühendislerinin kamuda istihdamında da sergilenmekte; gıda zincirinin tarla ve çiftlik dışındaki halkasının etkin denetlenmesi gerekliliği ve gıda mühendislerinin önemi göz ardı edilmektedir. **Unutulmamalıdır ki; tarladan/çiftlikten sofraya uzanan gıda zincirinin en önemli halkası olan gıda maddelerinin üretimi, taşınması, depolanması, işlenmesi, ambalajlanması ve dağıtımında gıda mühendisleri olmazsa halk sağlığı risk altında demektir.**

- Uygulanan politikalarla bir yandan gıda mühendislerinin en temel görev alanlarında gereği gibi bulunması engellenirken; diğer yandan gıda mühendisi yetiştiren bölüm sayısını sürekli arttırılmakta, kontenjanlar ülkeye değil tüm dünyaya yetecek düzeylere çıkarılmaktadır. Yetmezmiş gibi 2. öğretimlerin açılmasına izin vermede, akademik kadrosu yetersiz, altyapısı yetersiz bölümlerle eğitim kalitesi düşürülmektedir. Mesleki öğretimi oldukça pahalı bir dal olarak Gıda Mühendisliği bölümlerinin bu kadar çok sayıda olması, kamuda ve özel sektörde istihdam olanaklarını bunca kısıtlayan bir anlayışın samimiyetsizliğidir.

Türkiye'nin en yüksek hızla üniversite kontenjanları arttırılan mühendislik disiplini olarak gıda mühendisliğinin kontenjan artışı durdurulmalı, yeni bölümler açılmasından vazgeçilmeli, eğitimde gereken nitelikte akademik kadro, altyapı ve teknik yeterlik sağlanmalıdır.

- Konu uzmanı olmayan bir avuç "bilim adamı" sıfatı kullanan kişi, gıda maddeleri ve gıda mühendisliği konusunda kamuoyunu yanıltmakta, tüketici algısını olumsuz yönde etkileyerek temel gıdalardan uzaklaşmalarını sağlamakta, hiçbir bilimsel temeli olmayan söylemlerle tüketicide panik havası yaratmaktadır.



Basın Açıklamaları

Gıda adına söylenecek her sözde en doğru bilginin yine Gıda Mühendisleri tarafından verileceğini kimse unutmamalıdır.

Odamızın ve mesleğimizin etkisizleştirilmesi ve yıpratılması adına yapılan her türlü çalışmaya ve çabaya karşı bugün burada gıda mühendisleri kol kola büyük bir dayanışma içerisinde yeni bir mücadelenin meşalesini ateşlemektedir.

Ama artık Gıda Mühendislerinin sesine kulak tıkayanlar bizi duymak ve sesimize kulak vermek zorundalar. Çünkü artık sabrımızın kalmadığı bilinmeli.

Buradan en yüksek tonda sesleniyoruz:

Mesleğimizi, uzmanlık alanımızı ve meslek haklarımızın korunmasında, mesleki denetimde vazgeçilmez olan odamızın haklarını kararlılıkla korumaya devam edeceğiz!

Halk sağlığını koruma ve gıda güvenliğini sağlama mücadelemize devam edeceğiz!

Tüketicinin yanıltılmasına izin vermeyeceğiz!

Tüm bunları hak ettiğimiz koşullarda gerçekleştirmek için birlik ve dayanışmamızı koruyacak ve güçlendireceğiz!

Kamu otoritesine sesleniyoruz: Artık bu sesi duyun!

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 10. OLAĞAN GENEL KURUL DELEGELERİ



DÜNYA SÜT GÜNÜ

2

21 Mayıs cumartesi sabahı Ankara, Hacettepe ve Orta Doğu Teknik Üniversitelerinde seçim sonucu belirlenen öğrenci temsilciler kurulunun yeni üyelerinin kaynaşmasını sağlamak amacı ile kahvaltı organizasyonu yapıldı. Kahvaltıdan sonra öğlen saatlerinde 21 Mayıs Dünya Süt Günü'nü kutlamak için Sakarya Caddesi'nde stant açıldı. Stantta Ankara, Hacettepe ve ODTÜ'den arkadaşlarımız ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan mühendislerimiz görev aldılar. Broşür dağıtarak halkımızı bilinçlendirmeye çalışan arkadaşlarımıza gelen sorulardan bazıları dikkat çekti. Soru-cevap şeklinde kurulan diyaloglar hem biz hem de halkımız için oldukça faydalı oldu. Sadece süt ile ilgili değil, gıda ve ayrıca TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ile ilgili de sorulara cevaplar verildi.



ÜLKEMİZDE GÜVENLİ SÜT TÜKETİMİ ARTTIRILMALI

21 Mayıs 2014

Dünyada her yıl 21 Mayıs tarihi “Dünya Süt Günü” olarak kutlanmaktadır. Hepimiz için en değerli gıda maddesi “Süt” tür. Süt ve süt ürünlerinin yeterli miktarlarda tüketimi özellikle büyüme ve gelişmenin hızlı olduğu okul çağı çocukları başta olmak üzere her yaş grubu için büyük önem taşımaktadır.

Süt, protein karbonhidrat, yağ gibi makro öğeleri ile mikro besin öğeleri olan mineraller ve vitaminleri içeren çok zengin bir besin ögesidir. Sağlık açısından her birey günde ortalama iki su bardağı süt içmeli ya da süt ürünleri tüketmelidir. İki bardak süt günlük B12 vitamini gereksiniminin %98’ini, B2 vitamini gereksiniminin %88’ini, B6 vitamini gereksiniminin % 26’sını, kalsiyum ve fosfor gereksiniminin tümünü, magnezyum gereksiniminin %36’sını karşılamaktadır.

Ülkemizde kişi başına yıllık süt tüketimi AB ülkeleri ve ABD ortalamalarının oldukça altındadır. Maalesef ki sokak sütü tüketimi azımsanamayacak düzeydedir. Sütün bozulmadan ve besin değerini kaybetmeden tüketiciye ulaşabilmesi için sanayi üretiminden geçmesi gerekmektedir. Fakat günümüzde konu uzmanı olmayan kişiler işlenmiş sütün tüketilmemesi gerektiği konusunda yoğun çaba sarf etmektedirler. Bilimsel yöntemlerle üretilen pastörize ve uzun ömürlü sütlerde besin değeri kaybı olmamakla beraber mikrobiyolojik açıdan insan sağlığına uygundur.

Yukarıda da vurguladığımız gibi besin değeri açısından önemli olan sütün tüketiminin ABD ve Avrupa ülkeleri seviyesine çıkarılması için gereken çalışmaların yapılması gerekmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Yönetim Kurulu



SOMA`DA YAŞANAN KAZA MIYDI?

14 Mayıs 2014

13 Mayıs 2014 Salı günü Manisa Soma`da meydana gelen maden faciasına iş kazası demek ne kadar doğru olur? Sonuç; felaket!

An itibariyle iki yüz otuz iki madencinin cenazesinin çıkarıldığı, bir o kadar işçinin içeride yaşamını kaybettiği bölgede bulunanlar tarafından rapor edilmektedir.

Yaşamını yitirenlerin içlerinde maden mühendisi meslektaşlarımızın olduğu bu felakete seyirci kalınmaz. Dünya madencilik tarihinde maden işleme teknolojisi ile değil de verilen kayıpların rakamsal büyüklüğü ile yine en ön sıralarda yer aldık.

Yüreğimiz yanıyor.

Sefalet ücretleriyle çalışıp evine ekmek götürme derdinde olan bu emekçilerin iş güvenliği ile ilgili tedbirlerin nasıl alınmadığını, yapılan ihmallerin ne boyuta geldiğini ülke olarak bir kez daha gördük.

Özelleştirme ve taşeronlaştırmanın sonucu madende çalıştırılmaması gereken çocuk yaştakilerin bile çalıştırıldığı, işçi sağlığı ve iş güvenliği kurallarına uyulmaksızın çalışanların bu güvensiz ocaklara sokulduğu, yapılacak denetimlerin önceden haber verilerek usulüne uygun olmadan gelişigüzel yapıldığı, denetim mekanizmasının sağlıklı işletilmediği, günü kurtarmaya yönelik palyatif çözümlerle geçiştirilmeye çalışıldığı, “kalan sağların bizlerin olacağı” mantığı ile bu felakete davetiye çıkarılmıştır.

Bu konuda sorumluluğu olan kurum ya da kişilerin yapılacak incelemelerle acilen ortaya çıkarılıp, haklarında gerekli hukuki süreç başlatılmalıdır.

Bir insan yaşamının bu kadar ucuz olmayacağını başta siyasiler olmak üzere konu özelinde sorumluluğu olan herkese hatırlatmak gerekir.

Türkiye madenciliği bir büyük kayıp daha vermiştir. Bu kayıp TMMOB`nin kaybı, bu kayıp Gıda Mühendisleri Odası`nın kaybı, bu kayıp bütün insanlığın kaybıdır.

Yapılacak bilimsel ve teknik çalışmalarla sadece maden ocaklarındaki değil tüm iş kazalarının (cinayetlerinin) önüne geçilebileceği unutulmamalıdır.

Bu faciada yaşamını yitirenlere Allah`tan rahmet, kederli ailelerine başsağlığı, yaralı olarak kurtulanlara acil şifa ile geçmiş olsun dilekelerimizi paylaşıyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak yaşanan bu felaketten gerekli derslerin çıkarılmasını ve bu yaşanan facianın son olmasını diliyoruz.

Kamuoyuna saygı ile duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

10. Dönem Yönetim Kurulu



YÖNETMELİK DEĞİŞİKLİĞİ İLE GDO İÇEREN GIDALARIN ÜRETİM ve SATIŞININ ÖNÜ AÇILIYOR

29 Mayıs 2014

2

29.05.2014 tarih ve 29014 sayılı resmi gazetede yayımlanan “Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelikte” gıda bulaşanı tanımı gereği analiz edilen üründe yüzde 0,9 ve altında GDO tespit edilmesi halinde, bu durum GDO bulaşanı olarak değerlendirilmektedir. Bu durumda GDO içeren gıda maddeleri, özellikle bebek ve çocuk mamalarının üretim ve satışının yolu açılmaktadır. Böylesi hassas analizleri yapabilecek yeterli sayıda yetkili laboratuvarın bulunduğu ve bu laboratuvarların bütün genleri tespit edebilecek alt yapıya sahip olup olmadığı tartışmalıdır. Bu durum halk sağlığı açısından ciddi kuşkulara neden olmaktadır.

Şimdiye kadar hayvan yemleri için onay verilen genlerin tespit edilebilmesine rağmen gıda maddelerinde miktar tespitine yönelik analizler yapılmamaktaydı. Yeni değişiklik ile getirilen % 0.9 eşiği ile gıda maddelerinde tüm genler için yeni analiz yöntemleri geliştirilmesi gereği ortaya çıkmıştır. Bununla ilgili analiz metotları geliştirilmezken bu şekilde bir değişikliğin karmaşaya neden olacağı açıktır.

Bakanlık laboratuvarlarında kurul tarafından onaylı olmayan gen saptandığı halde, genin adı ve miktarı belirlenememektedir. Bakanlık GDO analizlerinin yapıldığı konusunda, kamuoyuna tatmin edici bir açıklama yapmalıdır.

Yönetmelikte GDO ve ürünlerinin bebek mamaları ve küçük çocuk besinlerinde kullanımının kesinlikle yasak olmasına rağmen, yönetmelik değişikliği ile söz konusu ürünlerde yüzde 0,9 altında GDO bulaşanlarının bulunabileceği olasılığı vardır. Biyogüvenlik kanunu ve ilgili yönetmelik ile GDO ve ürünlerinin bebek mamaları ve küçük çocuk besinlerinde bulunmamasına yönelik sınırlandırılmanın aynı şekilde sürdürülmesi gerekmektedir.

Biyogüvenlik Kurulu tarafından onaylı olmayan GDO bulaşanı olarak değerlendirilen genlerin, gıda maddeleri, bebek ve çocuk besinlerinde kullanılmayacağına ilişkin ifadenin, Yönetmeliğin Yasaklar kısmına zaman geçirmeden konulması gerekir.

Kamuoyuna saygı ile duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Yönetim Kurulu



GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDAYA ERİŞİM HAKKI İÇİN “SÜRDÜRÜLEBİLİR ÇEVRE POLİTİKALARI”

5 Haziran 2014

Ekojoloji biliminin yıllar içinde yarattığı değerler ve kavramların izinde “Çevre”; insanların ve diğer canlıların yaşamları boyunca ilişkilerini sürdürdükleri ve karşılıklı olarak etkileşim içinde buldukları fiziksel, biyolojik, toplumsal, ekonomik ve kültürel ortam olarak tanımlanmaktadır. Yani çevre, kavram olarak florası ve faunasıyla bir bütün olan tüm ekosistemi ifade eder.

1950’li yıllardan günümüze yerküremizin pek çok bölgesinde ortaya çıkan ve önce bölgesel etkileşimler olarak gözlenen ardından sınırları aşan özelliği ile dünyanın bütününün problemi haline gelen çevre sorunları, artık sadece geleceğimizi değil, günümüzü de tehdit eder boyutlara gelmiştir.

1972 yılında İsveç’in başkenti Stockholm’de yapılan ve çevresel sorunların uluslararası alanda tartışılmaya başlandığı ilk konferans olarak bilinen Birleşmiş Milletler Çevre Konferansı’nda alınan kararlar, 5 Haziran günü “Dünya Çevre Günü” olarak ilan edilmiştir.

Sürdürülebilirlik daimi olma yeteneği olarak adlandırılabilir. 1987 yılında yayınlanan Birleşmiş Milletler Raporuna göre “günümüz ihtiyaçlarını karşılayan, ancak gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılamalarının önüne geçmeyecek şekilde planlanan kalkınma” olarak tanımlanmıştır.

Gezegemimizin, özellikle son yıllarda hızlı bir şekilde doğal yaşam olanaklarını tüketen bir sürece girdiği bilim insanlarının ifade ettiği bir durumdur. Bu ise toplumsal bir çevre bilincinin oluşturulmasını ve çeşitli nedenlerin bir araya gelerek ortaya çıkardığı bu tahribata yönelik önlem almayı zorunlu hale getirmiştir.

Stockholm Konferansı’ndan sonraki tarihlerde de birçok uluslararası etkinlik gerçekleştirilerek çevre sorunları irdelenmiş, birçoğu bu toplantılarda şekillenmiş olan bir dizi uluslararası anlaşma metni ülkelerin imzasına açılmıştır. Ne var ki; uygulanmayan bu anlaşmaları imzalamak, uluslararası prestij hevesinden öte bir anlam taşımamakta, çevresel duyarlılıkları ifade etmemektedir.

Çevre bilinci açısından vurgulanması gereken en önemli unsurlar;

- Özellikle Ege, Marmara ve Akdeniz gibi bilinçli tarım yapıldığında tüm Avrupa’yı besleyebilecek tarım potansiyeline sahip bölgelerimizde verimli tarım alanlarının imara açılarak yok edilmesi,
- Etkili bir geri dönüşüm sisteminin oluşturulamaması ve mevcut sistemlerinde sadece büyük şehirlerde organize olması,
- Balıkçılığımızın en önemli sorunu olan trolle avlanmanın önüne geçilememesi,
- Bioyakıtlara yeteri kadar yatırım yapılmaması,
- Her yıl Kıbrıs adası kadar toprağımızın denize dökülüyor olması tüm Türkiye çapında ağaçlandırmanın ve erozyonla mücadelenin etkisiz olduğunu göstermektedir.

Ülkemizin doğusundan batsına, kuzeyinden güneyine HES’ler, termik ve nükleer santraller, barajlar, yollar, köprüler, AVM’ler, rezidanslar, AOC’ye Ak Saraylar inşa eden/izin veren yönetim anlayışı, ne ekosistemi, ne de demokratik talepleri tanımamaktadır.

Verimli tarım arazileri günden güne sanayi ve yerleşim alanlarına dönüştürülmektedir. Toprak, deniz, tatlı su ve atmosfer, atıklarla kirlenmekte ve bu kirlilik gıda hammaddeleri üzerinde geri dönüşü olmayan etkiler bırakmaktadır. Bunlar, gıda güvenliğini olumsuz yönde etkilerken, aynı zamanda gıda güvencesini yani gıdaya erişim hakkının daha çok ortadan kalkmasına neden olmaktadır.

Sonuç olarak, günümüz şartlarında Dünya Çevre Günü’nün kutlanmasının anlamlı olabilmesi için çevre yönetimi ve doğa koruma politikalarının kamu yararı gözetilen bir eksende yürütülmesi gerekmektedir. Ülke yönetiminde söz sahibi olanların “Dünyamızı dedelerimizden miras değil, çocuklarımızdan ödünç aldığımızı” unutmamaları beklentimizle kamuoyuna saygıyla sunarız.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Yönetim Kurulu



YAZ AYLARINDA GIDA GÜVENLİĞİ

20 Haziran 2014

Gıda güvenliğine yönelik yoğun tartışmaların yaşandığı, her gün başka bir gıda zehirlenmesi ve gıda ürünlerinde taklit/tağşiş haberi ile karşılaştığımız bu günlerde, yaz aylarında sıcaklıkların artması ile birlikte halk sağlığı açısından olumsuzlukların yaşanmaması için başta Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olmak üzere, üretici ve tüketicilere önemli görevler düşmektedir.

Üretim, depolama ve pazarlama sırasındaki herhangi bir aksaklıkta kolaylıkla bozulabilecek olan ve üretimden son satışa kadar soğuk zincir muhafazasını gerektiren süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri özellikle tavuk eti, balık ve yumurta gibi ürünleri satın alınırken son kullanma tarihi geçmemiş, ambalajı zarar görmemiş ve perakende satış noktalarında uygun yerlerde satışa sunulan ürünler olmasına dikkat edilmelidir.

Özellikle yaz aylarında tüketimi artan ve en çok çocuklar tarafından tüketilen dondurma satın alınırken ise çözülüp, tekrar dondurulmamış, orijinal şekli ve ambalajı değişmemiş dondurmalar alınmalıdır. Dondurma, alışverişte en son alınıp, hızlı bir şekilde soğutucuya ulaştırılmalı veya hemen tüketilmelidir.

Tavuklarda her ne kadar son tüketim tarihi verilmiş olsa da ürünün satış yerine ulaşması ve tüketicinin ürünü alıp eve getirene kadar geçen sürede soğuk zincirin kırılmasından dolayı son tüketim tarihine kadar beklenmeden tüketilmesinde ve pişirildiği gün yenilmesinde yarar vardır. Donmuş tavuk eti, balık, kıyma ve parça et kesinlikle oda sıcaklığında çözdürülmemelidir, çözdürme işlemi buzdolabında, diğer besinlerle temas etmeyecek şekilde, 24 saat içinde yapılmalıdır.

Yaz aylarında evde pişirilen yemekler hemen tüketilmeyecekse oda sıcaklığında bırakılmamalı, mümkün olan en kısa sürede soğutulup buzdolabına yerleştirilmelidir. Tekrar ısıtırken ise bir süre kaynatılmalıdır.

Toplu hazır yemek tüketim yerleri ve tatil yerlerindeki açık büfelerde, sıcak yemek servisinde gıdalar uzun saatler boyunca uygun olmayan sıcaklıklarda bekletilebilmektedir. Burada amaç, soğuk yiyecekleri ısıtmak değil, içine konan gıdayı belirli bir sıcaklık değerinde tutmak olmalıdır. Sıcak tutulacak gıdaların sıcaklığı 65°C seviyesinin altına düşmemeli ve gıdalar bu sıcaklıkta 3 saatten daha uzun süre tutulmamalıdır.

Tüketiciler, bu gibi yerlerde açık büfelerden et, tavuk ve balık içeren yemekleri alırken sıcak olanlar tercih etmelidir. Ayrıca, yumurtalı, mayonezli, yoğurtlu meze ve salataların soğuk ortamlarda servis edilip edilmediğine de dikkat etmelidir.

Tüm bu bahsedilenler tüketicinin dikkat edeceği hususlardır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ise;

- Gıda sektörünün yaklaşık yüzde 75-80'ini oluşturan ve kanun gereği istihdam zorunluluğu bulunmayan küçük gıda işletmelerinin ve diğerlerinin denetimlerini yeterince yapmalı,
- Kamu bütçesinden ücretlendirilen tarım danışmanlarında olduğu gibi küçük işletmelerde de Odamızın Bakanlığa sunduğu proje teklifindeki "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanları"nın bulunmasını sağlamalı,
- Kamuda yeterli sayıda Gıda Mühendisi istihdam ederek etkili gıda denetimleri yapmalı ve gıda güvenliği sağlamalıdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Yönetim Kurulu

