



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI



***AVRUPA'DA GIDA
PROFESYONELLERİNE YÖNELİK
DÜZENLEMELER
VE
ODAMIZIN KONUYA BAKIŞI***

*Fatmagül ÇIRA TUNCER
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası*

Track Fast ile Nasıl Tanıştık?

- Prof.Dr.Fahrettin Göğüş'ün TRACK FAST çerçevesinde; gıda profesyonellerine yönelik oluşturulmuş bir anket'in üyelerimize dağıtılması istemi,
- bir meslek odası olmanın avantajıyla anketin geniş biçimde dağıtımı,
- katılım ve sonuçların TRACK FAST ekibi tarafından dikkat çekici bulunması,
- TRACK FAST ekibinin yapımızı ve işleyişi merak edip, bizlerle iletişime geçmesi ve
- Odamızın Çalıştaya daveti

Avrupa Birliğinde Gıda Profesyonelleri Mevzuatı Çalıştayı

- Çalıştay;
 - 31 Ağustos 2011
 - İtalya Milano Üniversitesi
 - ISEKI-Gıda Birliği (ISEKI - Food Association)
 - Avrupa'da Gıda Bilimi ve Teknolojisi Profesyonelleri mevzuatı tartışılmıştır.
- Odamız;
 - Avrupa'da benzeri olmayan bir kurum olarak bu çalıştaya davet edilmiş,
 - Gıda Profesyonellerinin AB Mevzuatı ile düzenlenmesine yönelik çalışmalar içerisinde yerini almıştır.

Görüşülen Konular

- Gıda Profesyonelleri Mevzuatı konusunda ülkelerin deneyimleri,
- profesyonel gıda teknolojilerinin yeterliliği,
- kamu hizmeti-hizmet sunumunda AB ve ulusal mevzuatların karşılaştırılması,
- Gıda Profesyonellerinin tanınmasında ekonomik, sosyal ve politik engeller,
- Gıda Profesyonelleri Mevzuatına endüstriyel bakış açısı

konuları ele alınmıştır.

Ülke Düzenlemeleri

- Gıda Profesyonellerinin mevzuatla düzenlendiği ülkeler;
 - İtalya; Gıda Teknolojisi Profesyonelleri Kurulu
 - Türkiye; Gıda Mühendisleri Odası
- İtalya ve Türkiye
 - mevcut durum ve uygulamalar hakkında bilgi aktarmıştır.

Katılımcıların Görüşleri

- Toplantıda;
 - Gıda Güvenliğinin sağlanması açısından, gıda profesyonellerinin tanımlanması ve odalar veya dernekler gibi sivil örgütler tarafından takibi ve belgelendirilmesinin önemi,
 - Gıda alanının multi-disipliner bir yapıda olması nedeniyle Gıda Uzmanlarının Avrupa Birliğinde de bilinirliğinin yeterince olmadığı,
 - meslek ve görev tanımlarının daha iyi nasıl yapılabileceği ve bu konuda mevzuat oluşturma gereği olup olmadığı,konuları da tartışılmıştır.

Odamızın Önerisi

Odamız;

- ✓ Gündeme getirilen konularda bir çalışma grubu oluşturulmasını,
- ✓ AB'ne sunulmak üzere bir rapor hazırlanmasını,
- ✓ Bu raporda halen var olan durumun avantaj ve dezavantajların tartışılmasını ve
- ✓ ihtiyaçlar gibi birçok başlığın irdelenerek Komisyona somut öneri sunulmasını önermiş,
- ✓ bu çalışmanın her aşamasında bulunarak birikimini aktaracağını ifade etmiştir.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Hepimizin bildiği üzere gıda güvenliği insan sağlığını doğrudan etkileyen bir faktördür.
- Gıdalar için uygun üretim, ambalajlama, depolama, taşıma koşullarının sağlanamadığı durumlarda gıda güvenliği zaafiyeti ortaya çıkmakta ve bu da gıda kaynaklı hastalıklara neden olmaktadır.
- AB müktesabatında zoonoz kaynaklı riskleri ortadan kaldırmak amacıyla, katı düzenlemeler yürürlüğe konulmuş, kesimhanelerde veteriner kontrolleri zorunlu tutulmuştur.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Ancak, zoonoz insanlar için gıda kaynaklı tek risk kaynağı değildir.
- Hasat sırasında ve sonrasında uygun olmayan koşullar nedeniyle oluşan mikotoksinler ve karsinojenik metabolitleri, proses sürecinde oluşan kontaminasyonlar veya süreç sırasında meydana gelen akrilamid gibi oluşumlar insan sağlığını olumsuz etkilemektedir.
- Pestisitler, dioksin, PCB'ler (poliklorlu bifeniller) yağ dokularında depolanır ve süt ve yumurtada risk tehlikesi taşır.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Ayrıca, deniz kaynaklı biyotoksinler, PAH (polisiklik aromatik hidrokarbonlar), ağır metal izleri çiftlik hayvanları ve balıklar için riskli metabolitlerdir.
- Görüldüğü üzere gıda güvenliğinde risk faktörleri çok değişik ve geniş alanlarda yer almaktadır.
- Bu nedenle risklerin önlenmesi, önleme mekanizmalarının oluşturulmasında gıda uzmanları olmazsa olmazdır.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Avrupa Parlamentosu Genel Gıda Kanunu (178/2002) ve Avrupa Birliğinin 29 Nisan 2004 tarihli ve (EC) No. 854/2004 Regulasyonları insanların tüketimi için kullanılan hayvansal kaynaklı ürünlerin üretimlerinin kontrolünü düzenleme altına alarak özel kurallar getirmiş ve veteriner istihdamını zorunlu kılmıştır.
- Ancak sektörde hijyen ve pazar kontrollerinin kimin tarafından yapılacağı konusu açık değildir.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Avrupa'da kesim öncesi ve sonrası veteriner kontrolleri olmasına rağmen, ürünün depolanma, işleme ve pazarlanması sırasında oluşabilecek diğer riskler dikkate alınmak zorundadır.
- Özellikle işlem görmüş ürünlerin taşınması, ambalajlanması ve pazarlanması gibi aşamaların her birinde, tüm gıda üretim süreçlerinde oluşabilecek risklerin değerlendirilmesinde gıda profesyonellerinin önemli bir etkisi olduğu tartışılmazdır.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Ayrıca, gıda işletmelerinde hijyen kriterlerinin uygulanması, çevresel kontaminantların önlenmesi, gıda maddelerinin su aktivitesi, pH vb özelliklerinin göz önünde bulundurulması, gıda katkı maddelerinin uygun kullanımı, ambalajlama, depolama vb koşullar, sektörde uzmanlık gerektiren alanlardır.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Diğer taraftan AB ve Türkiye'de, gıda işletmelerinde HACCP uygulamaları gıda güvenliğinin ön koşulu olarak kabul edilmektedir.
- Bir gıda profesyoneli olmadan, gıda işyerlerinde bu sistemleri yerleştirmek ve uygulamaya almak genellikle çok zordur.
- İşletmelerde oluşabilecek riskleri öngörmek kritik kontrol noktalarını belirlemek, gerekli önlemleri almak ancak gıda profesyonelleri tarafından gerçekleştirilebilir.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Gıda profesyonellerinin sektörde önemle yer aldığı diğer önemli bir alan da gıda kontrolüdür.
- Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontrolleri gerek işletmelerin kendi laboratuvarlarında gerekse kamu denetimleri aracılığıyla kamu laboratuvarlarında gıda profesyonellerinin sorumluluk alanındadır.

Odamızın Gönderdiği Görüş

- Odamız, Mevzuatla düzenlenmesi gereken meslekler için de bir öneri hazırlanmıştır.

Bu öneride;

- Ülke mevzuatımızda da olduğu gibi gıda ile ilgili yukarıda tanımlanmış sorumluluklar ve aldıkları eğitimler çerçevesinde gıda mühendislerinin, gıda teknologlarının, süt teknologları veya diğer sektör spesifik profesyonellerin; veteriner hekimlerin, biyologların, su ürünleri mühendislerinin ve kimya mühendislerinin AB'de düzenlenebilecek disiplinler olduğu ifade edilmiştir.

TRACKFAST Konsorsiyumu Deęerlendirmesi;

Tüm bu yazışma ve çalışmalar sonucunda;

- Mayıs 2013 tarihinde TRACKFAST konsorsiyumu, AB otoritelerine gıda mühendisleri de dahil olmak üzere, gıda bilimi ve teknolojisi profesyonellerinin mevzuatla düzenlenmesine yönelik görüş verme konusunda fikir birliğine varamamıştır.
- Konunun son derece tartışmalı olması ve netlik içermemesi konsorsiyumun bu yaklaşımında etkili olmuş gözükmektedir.
- Bir mevzuat oluşturulması yönünde öneride bulunulamamasına neden olan en zayıf noktalardan biri, AB ülkelerinde bizdeki Oda ya da İtalya'daki Kurul gibi bir kurumun mevcut olmaması olmuştur.

Odamızın konuya bakışı;

- Gıda güvenliğinin ve tüketici sağlığının yıllar önce yapılan mesleki düzenlemelerle korunamayacağı, halen tanımlı olmayan mesleklerin de bu süreçteki sorumluluğunun ve belgelendirme koşullarının tanımlanması gerektiği yönündedir.
- Avrupa ülkelerinde konu ile ilgili eğitim birliğinin/standardının oluşturulamaması, pek çok ülkede bu konuda herhangi bir düzenleme olmaması, gıda profesyonellerinin Avrupa'da tanımlanmasını zorlaştırmaktadır.

Sonuç olarak;

- Bu tanımlamaların yapılması, gıda profesyonellerinin bir mevzuatla düzenlenmesi yönünde yapılacak çalışmalar, her yeni başlangıçta olduğu gibi emek isteyen bir düzenlemedir.
- Ancak tüm bu zorlukların zamanla adım adım aşılarak Avrupa'da da gıda profesyonellerinin ortak bir mevzuata bağlanması için çalışmaların yürütülmesi esas olmalıdır.

Bununla birlikte;

- Ülkemiz düzenlemelerinin disiplinler üzerine etkisine dikkat çekmekte yarar görülmektedir:
 - Ülkemiz açısından da 560 sayılı KHK'yi takiben, Gıda Mühendisliği bölümlerinde büyük bir sıçrama olmuş, çok sayıda bölüm açılmıştır.
 - Benzeri durum, ziraat ve veteriner hekimlik disiplinlerinde de gözlemlenmektedir ancak gıda mühendisliğinde olduğu kadar çarpıcı değildir.

Bununla birlikte;

- Hükümetlerin üniversite ve bölüm sayısını artırma politikaları ile gıda mühendisliğine talebin yoğun biçimde artması bu sonucu birlikte doğurmuştur.
- Kontenjan ve bölüm sayısı artışında bir arz-talep dengesinin kurulması gözetilmediği gibi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı merkez ve taşra teşkilatı zorunlu istihdam maddesi yükümlülüklerini aynı hassasiyetle benimsememekte ve izlememektedir.



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI



Teşekkürler...

*Fatmagül ÇIRA TUNCER
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası*

www.gidamo.org.tr