



T.C.

GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

7/13230

64871

Sayı : 54045643/610- 211
Konu : Soru Önergesi

15 .01.2013

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: a) 13.12.2012 tarihli ve A.01.0.KKB.0.10.00.00-7/13230-158808 sayılı yazı,
b) 20.12.2012 tarihli ve B.02.0.KKG.0.12/610-2-2681/5436 sayılı yazı.

İlgi (a)'da kayıtlı yazı ile Başbakanlığa gönderilen ve İlgi (b)'de kayıtlı yazı ile Başbakanlıktan Bakanlığımıza gönderilen yazı ekinde yer alan Ankara Milletvekili Levent GÖK'e ait 7/13230 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmuştur.

Bilgilerinize arz ederim.

Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1 - Görüş 7/13230 (2 sayfa)

DAĞITIM :
Gereği :
TBMM Başkanlığına

Bilgi :
Başbakanlığa



T.C.
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Levent GÖK

Ankara Milletvekili

Esas No

:7/13230

AB destekli "Restoran ve Okul Kantinlerinde Gıda Güvenliği Farkındalığı (Safe-Rest) Projesi" kapsamında 268 işletmede uygulanan araştırmaya göre, okul kantininde çalışanların yüzde 73'ü, restoran personelinin ise yüzde 64'ü gıda güvenliği ve hijyeni hakkında herhangi bir eğitimi bulunmuyor.

AB Bakanlığınca da desteklenen ve Türkiye, İspanya ile Romanya'da eş zamanlı yürütülen 2010 yılından bu yana uygulanan projeye gıda enfeksiyon ve zehirlenme tehlikelerinin önlenmesi ve toplum sağlığının korunması yönünde adım atılması amaçlanan proje kapsamında her ülkedeki restoran ve okul kantinlerinin adresleri ve sayıları tespit ediliyor restoran ve okul kantinlerindeki çalışanlar, AB ve Türkiye'deki mevzuatın gerektirdiği gıda güvenliği ve hijyeni konularında bilgilendirilerek, gıda güvenliği farkındalığı yaratılması hedefleniyor.

Bu konuda bilim adamlarınca hazırlanan raporda, Proje kapsamında Ankara, Bolu, Denizli, Konya ve Uşak'ta toplam 268 işletmede 617 kişiye anket uygulandığı, restoran ve okul kantinlerinde çok çeşitli meslek gruplarının istihdam edildiği ancak, vasıfsız grupların oluşturduğu kişilerin oranının yaklaşık yüzde 60 olduğu belirtilmiştir.

Kantin, kiraathane ve çay ocaklarındaki personelin yüzde 50'si, restoranlardakilerin ise yaklaşık yüzde 35'i bu işletmelerde 5 yıldan daha az süredir çalışıyor denilen rapora göre, restoran ve okul kantinlerinde çalışanların büyük kısmı ilköğretim mezunu. Üniversite mezunlarının oranı yüzde 12-15 arasında değişmekte olup okul kantini çalışanlarının yaklaşık yüzde 73'ünün, restoran çalışanlarının ise yaklaşık yüzde 64'ünün gıda güvenliği ve hijyeni konusunda herhangi bir eğitimi bulunmadığının altı çiziliyor.

Rapor, gıda güvenliği ve hijyeni konularında eğitim alan personelin çoğunun kantinlerde 3-6 yıl önce, restoranlarda 6 yıl veya daha önce eğitim aldıklarını belirtmişlerdir. Bu durum restoran ve okul kantini çalışanlarının gıda güvenliği konularındaki bilgilerinin güncel olmadığını ortaya koymaktadır.

Rapora göre, çalışanların yaklaşık yüzde 72'sinin gıda güvenliği ve hijyeni konusunda kendilerini yeterince bilgi sahibi şeklinde tanımlamışlar ancak gıda güvenliğine ilişkin soruları doğru cevaplamadıkları ve çalışırken yanlış uygulamalarda bulundukları için bu konuların öneminin farkında olmadıkları ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda;

SORU 1) AB destekli projelerde bile durum böyle ise diğer işletmelerde durumun daha vahim olması kaçınılmazdır. İvedi bir eğitim ve yetiştirme çalışması gerektiği açık olduğuna göre bu açığı gidermek için ne yapmayı düşünüyorsunuz?

CEVAP 1) Önergede bahsedilen ve Bakanlığımızın da yer aldığı "Okul Kantinlerinde Gıda Güvenliği Farkındalığı Projesi" 01.12.2010 tarihinde başlamış ve 01.12.2012 tarihinde

sonuçlanmıştır.

Proje kapsamında öncelikle mevcut sorunlar ve ihtiyaçların tespitine yönelik 5 ilde 268 işletmede 617 çalışan ile bir anket çalışması yapılmış olup, önergede bahsedilen sonuçlar bu anket çalışmasına aittir. Anket çalışması bağımsız bir kuruluş tarafından rastgele örnekleme ile seçilen işletmelerde çalışanlar ile gerçekleştirilmiş olup, işletmeler daha önce AB projesine dahil olmuş ya da bu kapsamda eğitim almış işletmeler değildir.

Proje çerçevesinde tespit edilen eğitim ihtiyaçları doğrultusunda web sayfası, el kitapları, broşürler, posterler hazırlanmıştır. Proje eğitimcileri tarafından 15 ilde yüz yüze düzenlenen eğitimlerde 900 restoran ve okul kantini çalışanın eğitimi gerçekleştirilmiştir. www.saferest.org internet sitesi üzerinden uzaktan eğitimler başlamıştır. Halen 65 kişi www.saferest.org internet sitesinden gıda güvenilirliği konusunda eğitim almaktadır. Proje tamamlanmış olmakla birlikte uzaktan eğitim için oluşturulan web sayfası halen aktif olup uzaktan eğitimler devam edecektir.

SORU 2) Bu konuda üniversitelerle, sendikalarla ve ilgili tüm kuruluşlarla kapsamlı güncel eğitim programları düzenlenmesi için gereğini yapacak mısınız?

CEVAP 2) Halihazırda okul kantinleri, restoranlar gibi gıda işletmelerinin genel hijyen şartları ve personel eğitimleri ile ilgili hususlar 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren *Gıda Hijyeni Yönetmeliği*’nde belirlenmiş olup, eğitim başlıklı 21-22 maddesinde; “*Gıda işletmecisi; gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında kontrol edilmelerini ve bilgilendirilmelerini ve/veya eğitilmelerini, belirtilen prosedürün geliştirilmesi ve sürdürülmesinden veya iyi uygulama kılavuzlarının uygulanmasından sorumlu olan personelin, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almalarını sağlar.*” hükümleri yer almaktadır.

Diğer taraftan Bakanlığımızca, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine ve resmi kontrolüne ilişkin kuralları belirlemek amacıyla “*Okullarda Faaliyet Gösteren Gıda İşletmelerinin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Taslağı*” hazırlanmakta olup, işletmecilerin yönetmelik hükümlerine uygun faaliyet göstermesi, güvenilir gıda üretmesi ve/veya tüketime sunması için gerekli olan iyi hijyen uygulamaları konusunda çalışan personele yardımcı olabilmek amacı ile de bir kılavuz çalışması yürütülmektedir.

Söz konusu yönetmelik taslağında bu işletmelerde çalışanların eğitime yönelik ilave düzenlemeler getirilmiştir. Bu işletmelerde çalışan personele hijyen ve gıda güvenilirliğine yönelik düzenlenecek eğitimlerde; Bakanlığımız, Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı’nın işbirliği yapacağı, eğitim ile ilgili usul ve esasları müştereken belirleyeceği, mesleki kurum ve kuruluşlardan, dernek veya sivil toplum örgütlerinden veya üniversitelerden yardım alınabileceği ve eğitimi veren kurumun eğitime katılan personele katılım belgesi düzenleyeceği vb. çeşitli hükümlere değinilmektedir.

