

GEREKÇE

Gıda mühendisleri sağlıklı, güvenli ve kaliteli gıda üretimi, ürünlerin kontrolü, ambalajlanması, depolanması, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi ve Ar-Ge faaliyetlerinin yürütülmesinde görev ve sorumluluk alan kişilerdir.

Gıdaların hijyenik tüketimi, hastalıkları önlemede bilinen en eski ve etkili yöntemlerin başında gelmektedir. “...Manisa...çalışan 360 işçi, gıda zehirlenmesi şüphesiyle çeşitli hastanelere kaldırıldı...”, “...Afyon'da düğün yemeği 83 kişiyi hastanelik etti...” şeklinde bir kısmı basına yansıyan olaylar sağlığı doğrudan ilgilendiren gıda denetimlerinin, konunun uzmanı olan gıda mühendisleri tarafından yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

11/6/2010 tarih ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu; tüm faaliyetlerde kullanılan alet-ekipmanının toplam motor kapasitesi 30 beygir gücünün altında ve on kişiden az işçi çalıştıran işletmelerde gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğunu kaldırmış, kombinalar, kesimhaneler, parçalama ve barsak işleme tesisleri canlı hayvan yetiştirme statüsünde görülmüş, gıda mühendisleri kontrol ve denetimlerin dışında bırakılmıştır. 17/12/2011 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine göre işletmeci beyanıyla motor kapasitesini 30 beygir gücünün altında gösterebilir, gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğunu ortadan kaldırabilir.

Gıda denetimlerini yalnızca numune alıp, hijyen kontrolünden ibaret hale getiren Bakanlık, 5 bin 35 gıda denetmeniyle, 633 bin 20 işletmeyi denetlemeye çalışmaktadır. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün raporlarında 2013 yılında 514 bin 253 denetimin yapıldığı belirtilmektedir. Başka bir deyişle 118 bin 767 işletme hiç denetlenmemiş, denetimi yapılan işletmeler ise yılda bir kez denetlenebilmiştir. Bakanlığın bazı işletmeleri hiç denetleyemediğini, bazılarını yılda bir kez denetleyebildiğini göz ardı ederek, gıdalarda taklit ve tağşiş yoluna giden işletmeleri teşhir etmesi popülist politikalarından ibarettir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı, Şubat 2014 itibarıyla Bakanlık kadrolarında bin 525 gıda mühendisi bulunduğunu açıklamıştır. Ancak Bakanlık kadrolarına düşük KPSS puanlarıyla ataması yapılan farklı meslek mensupları “Gıda Denetçi Kursu” eğitimleriyle, gıda denetmeni pozisyonlarına getirilmektedir. Denetmenlerin gıda mühendislerinden oluşması, denetimlerin profesyonel bakış açısıyla yapılması dolayısıyla tüketiciye güvenilir gıda sunulması anlamına gelecektir. Gıda hilesine karşı mücadele için gıda mühendisi istihdamı önemli ve önceliklidir.

Günümüzde, ürün maliyetlerinin artması nedeniyle daha çok kazanç sağlama amacıyla olan fırsatçılar tarafından teknolojik gelişmelerin yardımıyla gıda üzerinde yapılan hileler artmakta, geniş bir yelpazede gıda terörü eylem göstermektedir.

Diğer yanda ise mezuniyet sonrası istihdamlarıyla iş yaşamında hak ettikleri koşullara ulaşmalarını hedefleyen politikaları bulunmayan gıda mühendisleri, binlerce kişilik işsizler ordusuna katılmaktadır.

Araştırmanın genel amacı; ülkemizde gıda politikalarının ivedilikle belirlenmesi, kontrol ve denetimlerin devlet eliyle -yanlı istihdam politikalarından uzak- uzman kişilerce yapılması, halkın sağlığıyla oynayan işletmelere uygulanacak etkili yaptırımların belirlenmesidir.

Araştırmanın alt amaçları:

- 1-Sürdürülebilir ulusal güvenli gıda politikalarının tespiti,
- 2-Politikaların hayata geçirilmesine yönelik stratejilerin tespiti,
- 3-Güvenli gıda çalışmalarında rol alacak uzman personelin sayı ve niteliğinin tespiti,
- 4-Gıda üretim-depolama-nakliye-satış-sunum hizmetlerinde, tüm işletmelerin denetim aralıkları, koşulları ve gıda politikalarına uygunsuz çalışan işletmelere uygulanacak etkili yaptırımların tespiti,
- 5-Güvenli gıda konusunda ulusal farkındalığın artırılmasına yönelik politikaların tespitidir.