

Gıda Mühendisi;

- Üretilen gıdaların güvenli ve besleyici olmasını sağlamanın yanı sıra gıda üretim süreçlerini iyileştirerek sürdürülebilir bir geleceğe katkıda bulunmayı,
- Tüketicilerin sağlığını korumak için gıda üretiminden tüketime kadar her aşamada gıda kaynaklı riskleri en aza indirerek, topluma güvenli gıdalar sunmayı,
- Gıdaların besin değerini arttırmak ve dengeli beslenmeyi desteklemek için çalışmalar yapmayı,
- Hassasiyeti olan tüketici gruplarına özel gıdalar üretmeyi,
- Gıda israfını azaltmak için üretim süreçlerini optimize ederek hem ekonomik kaynakları korumayı hem de dünya genelindeki açlık sorununun çözümüne katkı sağlamayı,
- Çevreye duyarlı üretim yöntemleri geliştirerek sürdürülebilir bir gıda sistemi oluşturmayı, atık yönetimi, enerji verimliliği ve doğal kaynakların korunması gibi konularda faaliyetler yürütmeyi,
- Ülkemizde üretim süreçlerini dünya standartlarına çıkararak, gıda sanayimizin bu doğrultuda gelişimine katkıda bulunmayı, aldığı eğitim ve yüklendiği sorumluluğun gereği olarak görür.

HALK SAĞLIĞI VE MESLEĞİMİZ İÇİN

- Halkımızın güvenli gıdaya ulaşması,
- Etkin ve bağımsız kamusal denetimlerin yapılması,
- Gıda Mühendisliği meslek haklarının korunması,
- Üyelerimizi düşük ücretlere mahkum etmek isteyenlere karşı CZP Taban Ücret hakkımızın korunması için **ÇALIŞIYORUZ.**



Ülkemizde kayıt altına alınmış olan gıda işletme sayısı yaklaşık 850 bindir. Henüz kayıt altına alınmamış olduğu varsayılanlarla sayısı 1 milyonun üzerindeki bu işletmelerin çalışma koşullarının ve üretilen gıdaların uygunluğunu kontrol etme görevi “Tarım ve Orman Bakanlığı” tarafından yürütülmektedir.

Düzenli olarak denetlenmesi gereken 850 bine yakın işletme, yaklaşık 2200’ü Gıda Mühendisi olmak üzere yaklaşık 8500 gıda kontrol görevlisi ile kontrol edilmeye çalışılmaktadır.

Yılda bir defa yapılacak denetimle gıda güvenliği sağlanamaz. Gıda denetimlerinin etkin bir şekilde yürütülebilmesi için başta Gıda Mühendisi olmak üzere gıda kontrol görevlisi sayısı ivedilikle artırılmalıdır.

Bununla beraber gıda üretim yerlerinde Gıda Mühendisi istihdamına önem verilmelidir.

Gıda işletmelerinin yaklaşık %70’inden fazlasını oluşturan küçük ve orta ölçekli işletmelerde kamu bütçesinden kaynak ayrılarak gıda bilimi konusunda eğitim almış uzman kontrolünde üretim yapabilmesi, güvenli gıda arzının sağlanabilmesi için mühendislik bilgi birikimi ve etiğinin üretim aşamasında uygulanmasını sağlayacak olan “Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi” uygulanmalıdır.

Böylece;

- Gıdamız daha güvenli olacak, beslenirken sağlığımız bozulmayacak,
- Kar odaklı üretim anlayışı yerine birey ve toplum ihtiyaçları esas alınarak üretim planlanacak,
- Gittikçe küçülen tarım arazilerimizin korunması, toprağın, suyun, havanın kirlenmemesi çabası hayat bulacak,
- Üretimde; kaynakların korunması, gelecek nesillere aktarılmasına duyarlılık, bilgi ve teknoloji odaklı yaklaşıma fırsat doğacak,
- Gıdada teknolojik uygulamalar; halk sağlığı, özel tüketici grupları ve toplumun ortak çıkarları gözetilerek planlanacaktır,



Ayrıca;

Bilinçli gıda tüketimi ancak doğru bilgi ile mümkün olabilir. Doğru bilgi ise bilimsel araştırmalarla, laboratuvarlarda eğitimi tamamlamış olan Gıda Mühendisindedir,

- Ev koşullarında gıda hazırlamada dikkat edeceğimiz kritik bilgileri,
- Bireysel tüketim amaçlı üretimde yapılan doğru ve hatalı uygulamaları,
- Gıdaların muhafaza şartlarını, etiket okumadaki önemli detayları,
- Gıdalar hakkında ortaya atılan yanlış ve yanıltıcı bilgilerin doğrularını, bilimsel verilere dayalı bir şekilde **Gıda Mühendislerinden öğrenebilirsiniz.**



Üniversitelerin Gıda Mühendisliği bölümlerinde eğitimlerini almış olan bu toplumun mühendisleri sorumlulukları gereği; ülkelerine, ailelerine ve topluma borçlarını ödemek üzere görev beklemektedirir.

Gıda sanayicileri, küçük ve orta ölçekli işletmeler ve kamu kurumları olarak bu imkanı kendilerine sunalım...

Bakanlığı, bütün Gıda İşletmelerini bilimsel üretimle buluşturacak ve bu modelle üretimini sürdürmesini sağlayacak olan "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Projesini" hayata geçirmeye davet ediyoruz.

Gıda denetimlerinin etkinliğini sağlayacak olan Gıda Mühendislerinin gıda işletmelerinde etkin bir şekilde istihdam edilmesini, Çalıştırılması Zorunlu Personel olarak görev alan Gıda Mühendislerinin maaş dahil tüm özlük haklarının iyileştirilerek garanti altına alınmasını talep ediyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Meşrutiyet Mah. Karanfil 2 Sk. No:49/10 06640 Kızılay / ANKARA

Tel: (0312) 418 28 46 - 418 28 47 Fax: (0312) 418 28 43

e-mail: gidamo@gidamo.org.tr

www.gidamo.org.tr

 /TMMOB Gıda Mühendisleri Odası



GIDA GÜVENLİĞİ ANCAK GIDA MÜHENDİSİ İLE MÜMKÜNDÜR!

