

# GIDA MÜHENDİSLERİ

## İSTİHDAM RAPORU

GIDA MÜHENDİSLERİNİN İŞ HAYATINDA  
YAŞADIĞI SIKINTILAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİMİZ



**1.Baskı, Aralık 2021**

**Yayımlayan:** Gıda Mühendisleri Derneği Basın Yayın Komisyonu

**Telif Hakkı:** ©2021 GIDA MÜHENDİSLERİ DERNEĞİ

Bu rapor 2015, 2017 ve 2021 yıllarında yapılan istihdam anketleri verileri ve mezun arkadaşlarımızın yaşamış olduğu sıkıntıların yerinde tespiti, düzenlemiş olduğumuz çalıştay, eğitim, panel gibi programlar aracılığıyla elde edilen veriler, meslektaşlarımızdan bizlere ulaşmış e-posta, mektup gibi bildirimlerin değerlendirilmesi ile uzun süren çalışmalar sonucu oluşturulmuştur.

Hazırlanan bu raporun tüm hakkı saklıdır. Bu raporun her hangi bir kısmı tekrar üretilemez veya dönüştürülemez, ancak ilgili bölüm veya bölümleri kaynak göstermek şartıyla kullanılabilir.

# İÇİNDEKİLER

Genel Başkanımızın Kaleminden.....	i
Giriş.....	1
Gıda Mühendisliği Nedir? .....	2
Gıda Mühendisi Kimdir? .....	3
Gıda Mühendisi Neden Gereklidir? .....	4
Gıda Mühendisinin Gıda Sektöründe Olmazsa Olmaz Konumu....	10
İş Hayatında Gıda Mühendislerinin Yaşadığı Sıkıntılar ve Çözüm Önerilerimiz.....	11
1.Üniversitelerdeki Gıda Mühendisliği Bölümü ve Kontenjanlarının Fazlalığı.....	12
Çözüm 1: Bölüm Sayılarının ve Kontenjanlarının Düzenlenmesi ve Üniversite Sanayici İşbirliğinin Sağlanması.....	14
2.Özel Sektörde Yaşanan Sıkıntılar.....	15
2. 1. İstihdam, İşsizlik .....	15
2.2. Ücret Sıkıntıları .....	16
2.3. SGK Primlerinin Düşük Yatırılması.....	17
2.4. İş Bulamayan Meslektaşlarımız Lisansüstü Eğitim Yapıyor ...	17
2.5. İşveren Gıda Mühendisini Yük Olarak Görüyor ve Gıda Mühendisinin Gerekliliğinin Bilincinde Değil.....	18
Çözüm 2: Maaş ve SGK Alt Limitlerini Belirlenmeli ve Takip Edilmeli.....	18
Çözüm 3: Mesleki Birliktelik Olmalı, Meslek Örgütleri Sıkı Takip Etmeli ve Bu Konuda Yetkilendirilmeli.....	19
Çözüm 4: Uygulama Merkezleri Açılmalı.....	20
Çözüm 5: Alternatif Alanlara Yönelme.....	20
2.6. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel (ÇZP/İZP) Olarak Çalışan Meslektaşlarımızın Yaşamış Oldukları Sıkıntılar.....	21
Çözüm 6: Çalıştırılması Zorunlu personel(ÇZP) İçin Bir Kurul Oluşturulmalı.....	22

# İÇİNDEKİLER

2.7. 5996 Sayılı Kanunla 30 Beygir Gücü Altında Olan İşletmeler Teknik Personelden Yoksun Hale Geldi .....	23
Çözüm7: Küçük Ölçekli İşletmeler İç Denetim Mekanizmasına Alınmalı.....	23
2.8 Yüksek Üretim Kapasitesine Sahip Olmayıp Tam Zamanlı İZP/ÇZP Zorunluluğu Olan İşletmeler.....	24
Çözüm 8: İşletmenin Kapasitesine Göre ÇZP Çalışma Şekli ve Sayısı Düzenlenmelidir.....	24
2.9. Gıda Mühendisinin Gıda İşletmelerinde Hijyen Eğitimleri Verme Yetkisi Yok!!!.....	25
Çözüm 9 : Gıda Mühendisleri de Hijyen Eğitimi Verebilecek Meslekler Arasına İvedilikle Dahil Edilmelidir.....	25
3.Kamuda Yaşanan Sıkıntılar.....	26
3.1. Tarım ve Orman Bakanlığı'nca Gıda Mühendisi Ataması Yeterli ve Adaletli Değil .....	26
Gıda Kontrol Görevlisi Personelin Mesleki Dağılımı.....	28
Tarım ve Orman Bakanlığı Bünyesinde Görev Yapan Personel Sayısı.....	29
3.2. Gıda Kontrol Görevlilerinin İş yükünün Ağırlığı.....	30
Çözüm 10: Tarım Bakanlığı'na İvedilikle Gıda Mühendisi İstihdamı Yapılmalı.....	31
Çözüm 11: Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Sayısı Artırılmalı.....	31
3.3. Kamuda Gıda Mühendisliğinin Öneminin ve Gerekliliği Yeterince Anlaşılmış Değil.....	32
3.4. Gıda Mühendisinin Kamuda Görev Alabileceği Kurumlar.....	32
Çözüm 12:Toplu Yemek Üretimi Yapılan Bütün Devlet Kurumlarına Gıda Mühendisi Görevlendirilmeli.....	33
Çözüm 13: Okullarda Gıda Güvenliği Dersi Okutulmalı.....	34
3.5. Halk Pazarlarında Gıda Denetim Zaafiyeti Yaşanıyor.....	35
Çözüm 14:Her İlçeye En Az Bir Gıda Mühendisi.....	36



# Genel Başkanımız Abdussamed Boyu'nun Kaleminden

Gıda Güvenilirliği; gıdalarda bozulmaya ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenleri önleyecek şekilde gıdaların işlenmesi, hazırlanması, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan bilimsel bir sistem döngüsüdür. Gıda Mühendisliği ise "Tarladan Çatala" gıda güvenilirliği sisteminin sağlanmasında olmazsa olmaz önemde bir disiplindir. Gıda güvenilirliğinin olmadığı durumda halk sağlığının riske girmesi, sağlıklı beslenmenin sağlanamaması, tüketicinin taklit ve tağşiş ürünlerle karşılaşması, bu sisteme uygun üretim ve muhafaza koşulları sağlanamadığından gıda ürünlerinin israfının artması gibi durumlar oluşmaktadır. Gıda mühendisi ise gıdanın bütün aşamalarına hakim olan bir disiplin olduğu halde yaşanan mesleki sıkıntılardan dolayı yeterli etkinliğini ortaya koyamamakta, bu disiplinden sektör ve dolayısıyla Ülkemiz yeterince istifade edememektedir.

Gıda Mühendisleri Derneği olarak kurulduğumuz günden bugüne hem gıda mühendisi meslektaşlarımızın sorunlarıyla ilgileniyor hem gıda güvenilirliğinin sağlanması adına gıda güvenliği bilincin tüm toplumda oluşması adına çalışmalar yürütüyoruz.

Gıda Mühendisleri İstihdam Raporu'nda da değindiğimiz hususlarda da görüleceği üzere, iş hayatında yaşanan birçok sıkıntı meslektaşlarımızın çalışma azmini düşürmekte, idealist kimliklerinden uzaklaşmasına ve umutsuzluğa kapılmasına sebep olmaktadır. Ama bizler bu umutsuzluğu kabul etmedik ve etmeyeceğiz de, yüzlerce gönüllüsüyle mesleğimizin ve Ülkemizin hizmetinde olan derneğimizin vizyonunda asla umutsuzluğa yer yok, bizler yeterli gayreti gösterdiğimizde çözüm sağlayacağımıza inanıyoruz. Bu inançla yetişmiş binlerce meslektaşımızın sıkıntılarının çözülebilmesi adına raporda belirttiğimiz çözüm önerilerin hayat bulması adına dün olduğu gibi bugün ve yarın da çalışmaya devam edeceğiz.

Dünyayı sarsan salgınla birlikte birçoğumuzun evlere kapanmak zorunda kaldığı dönemde ortaya koymuş olduğumuz faaliyet takvimi ile meslektaşlarımızın daha donanımlı ve özgüven sahibi teknik personeller olması adına yoğun bir süreç yaşadık. Yüzlerce meslektaşımızdan çok olumlu geri dönüşler aldık. Yüzlerce gönüllümüzle bu hizmetleri ortaya koymaya devam ediyoruz ve sorunlarımız çözülene kadar da devam etmek gayesindeyiz. Biliyoruz ki sektörde kendine güvenen teknik donanımı yüksek gıda mühendislerinin varlığı hem işletmelerin hem tüketicinin hem de Ülkemizin menfaatine olacaktır.

Saygı ve sevgilerimi sunuyorum.

# GİRİŞ

Bu rapor 2015, 2017 ve 2021 yıllarında yapılan istihdam anketleri verileri ve mezun arkadaşlarımızın yaşamış olduğu sıkıntıların yerinde tespiti, düzenlemiş olduğumuz çalıştay, eğitim, panel gibi programlar aracılığıyla elde edilen veriler, meslektaşlarımızdan bizlere ulaşmış e-posta, mektup gibi bildirimlerin değerlendirilmesi sonucu uzun süren çalışmalar sonucu oluşturulmuştur.

## Gıda Mühendisleri İstihdam Raporu ile;

Gıda Mühendislerinin istihdama katılım durumu, maaş durumu, çalışma koşulları gibi durumların tespit edilip gündeme getirilmesi ve tespit edilen bu hususlara ilişkin çözüm önerilerinin sunulması, kamu ve özel sektörde istihdam oranlarının artırılması, gıda mühendisliği iş gücü kaybının önlenmesi, gıda mühendislerinin sosyal hak kayıplarının önlenmesi, insani çalışma ve maaş koşullarının sağlanması amaçlanmaktadır.

# Gıda Mühendisliği Nedir?



Gıda mühendisliği, bilimsel veriler ve mühendislik bilgileri yardımıyla gıdaların güvenilir ve biyolojik faydasını kaybetmeyecek bir şekilde üretimini, hazırlanmasını, işlenmesini, savunmasını, paketlenmesini, dağıtılmasını ve gıdalardan uygun bir şekilde yararlanılmasını sağlayan mühendislik dalıdır. Temel amacı insanların sağlıklı ve güvenilir ürünlerle beslenmesidir. Gıda Mühendisliği insanlığın temel ihtiyacı olan beslenme ihtiyacını en iyi şekilde karşılanmasını sağlamak için sektöre kalifiye eleman yetiştirmek üzere kurulmuştur.





# Gıda Mühendisi Kimdir?



Gıda mühendisi, gıdanın üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda mesleki bilgi ve deneyimini kullanarak, en az maliyet veya kayıpla çözümler sağlayarak, kaliteli, sağlığa uygun ve güvenilir ürünün elde edilmesinden, gıda hammaddelerini ve yardımcı malzemelerini güvenilir ve verimli şekilde, yerel ve ulusal kurullarla tüm yasal maddelerce ele alıp, canlıların tüketimine sunulabilecek en sağlıklı ürünü tükettirme gayesi olan ve bulunduğu kurumun kalitesini arttırmak amacıyla çabalayan araştırmacı bir yapıya sahip, üretilen ürünün gıda güvenliği ve gıda savunması kapsamınca korunmasını ve muhafazasını planlayan, uygulattıran; israfı en aza indirmeyi amaçlayan ve yeni sistemler geliştiren kişidir.

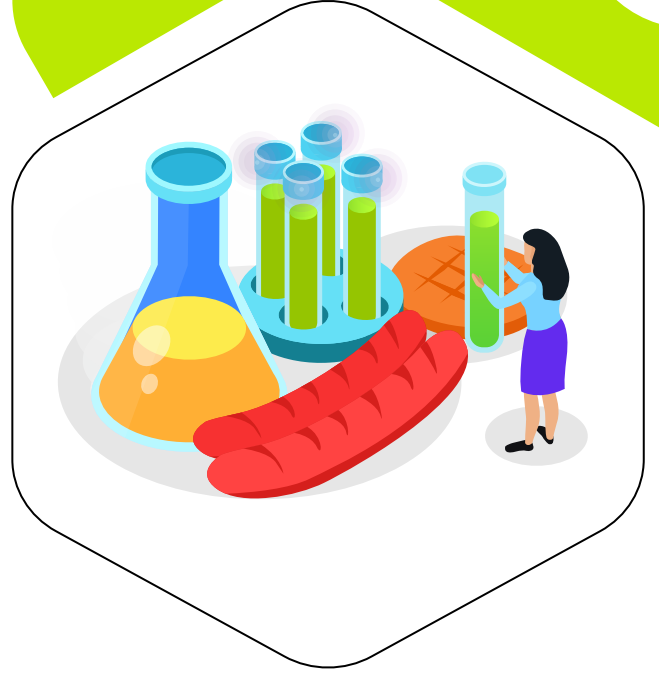
# Gıda Mühendisi Neden Gereklidir?

Gıda Mühendisi, tüketicilerin ulaşacağı gıdaların hammaddeden nihai ürüne gelene kadar işlenip tüketicinin eline ulaşana dek biyolojik faydalarının kaybolmaması, yapısında sahtekârlığa gidilmemesi, tüketiciye ulaşan gıdanın muhtevasının doğru şekilde bilgilendirilip tüketiciyi aldatmaması, tüketilecek gıdanın güvenilir ve sağlıklı olmasını sağlanmasıyla beraber bu işlemlerin şeffaf bir denetim sisteminde halka her an gösterilebilmesi için gereklidir.

Gıda mühendisi gıda bilimi ve teknolojisi noktasında gerekli donanımdadır. Bu sebeple;

- Güvenilir gıda üretimi için gerekli koşulları sağlayıp takip etmesi,
- Üretilen her gıdanın insan sağlığına zarar vermeyip optimum fayda sağlaması,
- Gıdanın her aşamasına müdahale ederek yasal mevzuata uygun ürünler üretilmesini sağlayarak tüketiciyi taklit ve tağşişten koruması,
- Gıda güvenliği ve sağlıklı beslenme ilkelerini uygulaması, Gibi nedenlerle "Tarladan Çatala" gıdanın her aşamasında tüketicinin yanındadır /sağlıklı yarınlara teminatıdır.





Gıda mühendisi, gıdanın fiziksel, kimyasal, mikrobiyal yapısını iyi bilir, bu sebeple;

- Ürünlerin proses koşullarını belirleyerek minimum maliyetle maksimum kalitede güvenilir ürünler üretilmesini sağlaması,
- Doğru hammaddenin temininden yarı mamül ve son ürünün üretim muhafaza ve sevkiyat koşullarını düzenlemesi,
- Ürün kayıplarının ve bozulmalarının önlenmesi için tedbirler alması,
- İşletmenin yasal mevzuata uygunlunu sağlayarak olası cezaların önüne geçmesi,
- Uyguladıkları güvenilir, bilimsel ve teknolojik yöntemlerle işletmelerin maksimum kazanç sağlaması,
- Gıda işletmesinin birçok departmanında başarılı görev alması ve her daim güvenilir ürün üretmek isteyen Üreticinin yanındadır / Üretilen her ürünün son tüketim zamanına kadar bozulmamasının teminatıdır.



Gıda mühendisi, vatandaşın anayasal hakkı olan sağlığının korunması ve beslenme yanında üretilen gıda kaynaklarının etkin ve sürdürülebilir kullanılabilmesi, üretilen her tarım ürününün değerlendirilerek katma değerli ürünler haline getirilmesini sağlar. Bu sebeple;

- Özel sektörde ve kamu adına yapmış olduğu etkin iç denetim ve resmi denetimlerle Devletin yanındadır/ Sağlıklı nesiller yetişmesinin, tarım ürünlerinin halka sağlıklı olarak ulaşabilmesinin teminatıdır.
- Gıda mühendisi yapmış olduğu analizler ve değerlendirmeler, bulduğu yeni faydalı saklama koşulları ile Güvenilir gıdanın ve sağlıklı beslenmenin yanındadır.
- Muhafaza edilecek veya tüketilecek her gıdanın sağlığa ve tüketene sağlayacağı faydanın teminatıdır.



- Gıda Mühendisi yaptığı analizler, üretim planlamaları, işletme verimlilik değerlendirmeleri, nitelikli ürünlerin üretilmesi gibi çalışmalarla gıda israfını önler.
- Gıda Mühendisi İşletmede kullanılan alışıla gelmiş yöntemlerden başka işletmeyi ekipman ve kontrol yönüyle rahatlatarak, maliyetleri minimize edecek istatistiksel ve verimlilik çalışmalarıyla İşletme maliyetini düşürür.
- Gıda Mühendisi kurduğu kontrol mekanizması ile yaptığı analizlerdeki bilinçlilik ve mühendislik bilgisini kullanarak proaktif (öngörülebilir) çalışmalarla ve şeffaf iç tetkik kültürünü oluşturmasıyla Etkin denetim yapılmasını sağlar.
- Gıda Mühendisi yaptığı üretimi yapılan ya da yapılacak olan her gıdanın insanoğluna sağlayacağı faydanın yanında oluşabilecek zararları minimize edecek Bilimsel çalışmalar yapar ve uygular.



**Gıda mühendisi; yaptığı bilimsel çalışmalar ve AR-GE/ÜR-GE çalışmaları sonucunda, yeni ürünler ve yeni yöntemler ortaya çıkararak insanlığa hizmet verir. Gıda sektöründe doğru bilinen yanlışların, yanlış bilinen doğrulardan ayırt edilmesini sağlar. Bu çalışmalar sonucunda kaliteli ve sağlıklı ürünlerin ortaya çıkmasında öncülük eder. Günümüz dünyasında geleceğe katkı sağlamak adına sürdürülebilir gıda üretimini insanlığa duyurmaya ve bu şekilde üretime teşvik etmek için çalışır.**

- Gıda mühendisi, sahip olduğu farklı bakış açısıyla inovatif fikirler üretir.**
- Gıda mühendisi, HACCP çalışmaları ve oluşturulan standartlar ile kaliteli üretimin ve yönetimin gerçekleşmesini sağlar.**

# Gıda Mühendisinin Gıda Sektöründe Olmazsa Olmaz Konumu

Canlıların yaşamları için gerekli enerji kaynağı gıdaların, idealize formunda üretilip tüketilebilmesi adına gıda güvenliği ve gıda savunması kapsamında Gıda Mühendislerinin akademik donanımları fiziksel, biyolojik ve kimyasal bilgileri ve mühendislik muhakemeleri ile ilgili gerekliliklerin analitik olarak karşılanıp gıdanın korunması ve üretilmesinde gıdadan ekonomik fayda sağlayan kuruluşlarda önemlidir. Gıda Üretim tesislerinde Gıda Mühendisleri, Laboratuvar, üretim, planlama, sevkiyat, kalite kontrol, satın alma, Ar-Ge departmanlarında görev alabileceği gibi Gıda Satış noktalarında Tedarik denetçisi ve Gıda Güvenliği Sertifikasyon kuruluşlarında baş denetçi olarak bulunmaları denetimlerin kalifiyeli ve güvenilir olması açısından daha sağlıklıdır. Ayrıca yemek servis hizmeti sunan restoran, otel gibi kar amaçlı kuruluşlar ve gıda ambalajları vb. yardımcı malzeme üreten işletmelerde de Gıda Mühendisi bulundurulması gerekliliktir. Bu noktalarda Gıda Mühendislerinin bulunmaması gıdanın yapısına uygun muhakemenin yapılamayacak olmasından dolayı güvenli kılınamaz ve her zaman yüksek potansiyel tehlikedir.





# İŞ HAYATINDA GIDA MÜHENDİSLERİNİN YAŞADIĞI SIKINTILAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİMİZ

# 1-Üniversitelerdeki Gıda Mühendisliği Bölümü ve Kontenjanlarının Fazlalığı

Tarihi 1975'lere dayanan Gıda Mühendisliği Bölümü 2000-2008 Yıllarında ortalama 1400 öğrenci yerleşirken 2010'lu yıllarda her ile üniversite açılmasıyla birlikte teknik altyapısı hazırlanmadan yeterli akademik kadro oluşturulmadan yakın farklı disiplinlerden özellikle veterinerlik kaynaklı akademik kadro ile neredeyse her üniversiteye örgün ve ikinci öğretim olarak gıda mühendisliği bölümü açılmıştır.



2013 yılına gelindiğinde 4500 kontenjan açılmış ve yaklaşık 4300 öğrenci yerleşmiştir. İhtiyacın çok üstünde bölüm ve kontenjanın açılması ile gıda mühendislerin istihdamında hali hazırda yaşanan sıkıntıyı artırmış, yıllar içinde işsiz gıda mühendisi sayısının rekor seviyeye çıkmasına neden olmuştur.



Gıda Mühendislerinin iş hayatında yaşadığı sıkıntıların temelinde ihtiyaçtan fazla bölüm açılması nedeniyle mezun sayısında oluşan yığılmadır.

Plansız açılan bölümler genç işsizliğe neden olmaktadır. Genç mezunlarımız ya işsiz kalmakta ya ilgisiz vasıfsız birçok işte çalışmak zorunda kalmaktadırlar.

2018 TÜİK verilerine göre Türkiye’de her bir öğrencinin devlete yıllık maliyeti 7 bin 137 lira(~1500\$)

2021 yılında bir üniversite öğrencisinin yıllık harcaması 40 bin Türk Liraya yani yaklaşık 2800\$ seviyelerinde. Toplamda bir öğrencinin yıllık maliyeti 60 bin Türk Lirası.

Eğer zincir marketlere kasiyer, giyim mağazalarına ara eleman kasiyer yetiştireceksek bu kadar ciddi bir kaynağın ayrılması büyük bir kayıp değil de nedir?

# Çözüm 1:

## Bölüm Sayılarının ve Kontenjanlarının Düzenlenmesi ve Üniversite Sanayici İşbirliğinin Sağlanması

Her ne kadar son yıllarda kontenjanlar azalsa da hala çok sayıda mezunumuz var. Yeterli teknik altyapıya sahip olamayan gıda mühendisleri bölümlerinin kapatılması ve kontenjanlarının azaltılması radikal ama yerinde bir karar olacaktır. Üniversiteler ile sanayici arasında işbirliği artırılarak yapılacak proje, uzun dönem staj çalışmalarıyla birlikte gıda sektörüne yetişmiş mühendis istihdamına katkı sunulmalıdır.

## 2-Özel Sektörde Yaşanan Sıkıntılar

### 2.1. İstihdam, İşsizlik

Geçtiğimiz aylar içerisinde 800 gıda mühendisi meslektaşımızla gerçekleştirdiğimiz istihdam analizi anketinde çıkan sonuca göre gıda mühendislerinin %43'ünün işsiz olduğu yani her on gıda mühendisinden dördünün çalışmadığı, her geçen yıl işsizlik oranının arttığı, 2021 mezunlarının %74'ünün henüz bir işe giremediği, bir işten ayrıldıktan sonra yeni bir iş bulabilmek için aylarca iş aradığı ortaya çıkmıştır.



## 2.2. Ücret Sıkıntıları

Yaptığımız ankete göre meslektaşlarımız hak ettikleri ücretleri alamamaktadırlar. Özel sektörde çalışan bir mühendisin asgari şartlarda 5.000 TL alması gerekirken, fiili durum bunun çok altında kalmaktadır. Ankete göre her 4 gıda mühendisinden birinin 3500 TL'nin altında ücret aldığı, yaşanan istihdam sıkıntısı nedeniyle bu ücreti kabul etmek zorunda kaldığı görülmektedir.

Yaşanan salgın süreci nedeniyle yaşanan üretim kesintileri, gıda mühendisi mezun sayısı özel sektörün ihtiyacından fazla olması, özel sektörde işverenin istediği ücrette çalıştırabileceği teknik personeli rahatlıkla bulabiliyor olması maaş düşüklüğünün ana sebebi gibi durmaktadır.

İşveren de bir iş ilanı açtığında hem gıda mühendisi hem de diğer meslek gruplarından yüzlerce kişinin kısa bir sürede iş başvurusu yaptığını bildiğinden, bu durumu kendi menfaatine kullanmaktadır.

Maalesef ki meslektaşlarımız yaşanan ağır ve yorucu işsizlik problemi nedeniyle işsiz kalma endişesiyle bu haksızlığa boyun eğmek durumunda kalmaktadırlar.

## 2.3. SGK Primlerinin Düşük Yatırılması;

Hem ÇZP olarak çalışan hem normal pozisyonlarda çalışan meslektaşlarımız iş sözleşmesinde yazan tutar üzerinden sigorta primi yatırılmamakta daha kötüsü 2021 Türkiye'sinde mühendis maaşı asgari ücret üzerinden yatırılmaktadır.

## 2.4. İş Bulamayan Meslektaşlarımız Lisansüstü Eğitim Yapıyor

İş bulmakta problem yaşayan, düşük ücretlerde çalışmayı kabul etmeyen, yemek dağıtmak servis yapmak, paket yapmak gibi anlamsız işleri yapmaya razı olmayan meslektaşlarımız daha kısa sürede daha iyi şartlarda iş bulabilirim ümidiyle yüksek lisans yapmaktadırlar. Bu sefer de yüksek lisans yapan mühendis daha fazla maaş ister düşüncesiyle işveren çoğu zaman bu iş başvuruları hiç dikkate bile alınmamakta, sonu gelmez kısır döngüye girilmektedir.

## 2.5. İşveren Gıda Mühendisini Yük Olarak Görüyor ve Gıda Mühendisinin Gerekliliğinin Bilincinde Değil

Gıda işverenlerinin önemli bir kısmının gıda güvenliği konusunda yeterli bilinçte olmaması ve yaptığı işte tek odak noktası daha yüksek kar elde etmek olması nedeniyle gıda mühendisinin çalıştırılmasını sadece uyulması gereken yasal bir zorunluluk olarak görmektedir. Bundan dolayı gıda mühendisine gereken yetki verilmemekte, çoğu zaman gıda mühendisliği dışında vasıfsız bir işçinin yapması gereken işler talep edilmekte hatta zorunlu kılınmaktadır.



### Çözüm 2:

### **Maaş ve SGK Alt Limitlerini Belirlenmeli ve Takip Edilmeli**

Özel sektörde teknik hizmet grubunda çalışan mesleklerin maaş alt limitleri ve sigorta primi alt limitleri belirlenmeli, SGK ve Çalışma Bakanlığı tarafından sıkı bir şekilde takip edilmesi gerekmektedir.





## **Çözüm 3: Mesleki Birliktelik Olmalı, Meslek Örgütleri Sıkı Takip Etmeli ve Bu Konuda Yetkilendirilmeli**



Bir mesleği en iyi koruyacak ve geliştirecek olan o meslek mensuplarıdır. Meslektaşlar arasında birlik, dayanışma olmaz her meslektaş kendini kurtarır diğerlerine fayda sağlamazsa kötüye gidiş kaçınılmazdır. Bu birlikteliğin ve dayanışmanın sağlanmasında, mesleğin daha da gelişerek hak ettiği seviyeye ulaşmasında, Gıda Mühendisi olarak çalışan meslektaşlarımızın maaş, SGK ve sosyal haklarına sahip çıkabilmesinde “Meslek Örgütleri” çok önemli bir faktördür. Meslektaşına ve mesleğine sahip çıkan, iyi yönetilen bir meslek örgütü tarafından bu hususların sıkı takibinin yapılması gerekmektedir. Diğer taraftan meslek örgütünün herhangi bir uygunsuzluk durumunda yaptırım uygulayabilme hakkına da sahip olması gerekmektedir.

Meslektaşlar arasında sağlanacak “Mesleki Birliktelik” ile daha fazla dayanışma ve birliktelik ile zor şartlarda olan meslektaşlara dolayısıyla mesleğe sahip çıkılmalıdır.



## Çözüm 4: Uygulama Merkezleri Açılmalı

Ülkemiz tarımsal ürün çeşitliliği açısından zengin bir ülke konumunda. Bu çeşitliliğin tarıma dayalı sanayinin geliştirilmesi amacıyla resmi ve özel kuruluşların Üniversite Gıda Mühendisliği Bölümleri ile işbirliği kurarak, tarımsal çeşitliliğe göre her bölgede "Uygulama Merkezleri" kurulması, gıda mühendislerinin sektörel uygulamaları yerinde görebileceği, öğrenebileceği ve uygulayabileceği, AR-GE ve ÜR-GE faaliyetlerinde bulunabileceği, katma değeri yüksek uzun raf ömrüne sahip güvenilir gıdaların üretilebileceği merkezlerin kurulması sağlanmalıdır.

## Çözüm 5: Alternatif Alanlara Yönelme

Mühendis olmak, sürekli çözüm odaklı olmayı, sorgulayıcı, yaşanan problemlerden en az zararla kurtulabilecek bir düşünce yapısını gerektiriyor. Bu sebeple işsizliğin yüksek olması, çalışma koşullarının ağırlığı karşısında yeni arayışlara girebilme cesaretini de ortaya koyabilmelidir. Günümüz bilişim çağı, bir mühendise kendi alanında iş bulamama durumunda, markette kasiyerlik, giyim mağazasında ara elemanlık yapana kadar, bilişim alanına yönelip yabancı dilini geliştirerek yazılım geliştirme, veri analizi, mobil uygulama, grafik tasarım vb birçok alanda önemli iş fırsatları sunabilmektedir.

## 2.6. Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel (ÇZP/İZP) Olarak Çalışan Meslektaşlarımızın Yaşamış Oldukları Sıkıntılar

ÇZP olarak çalışan gıda mühendisleri işverenle belirlenen taban ücret olan (2021 için) 6520 TL ücret ile noter onaylı sözleşme imzalamaktadır. Fakat fiili durumda ÇZP olarak çalışan meslektaşlarımızın sadece %10'u bu ücreti alabilmektedir. İşletmenin bütün yasal sorumluluğunu taşıyan ÇZP olarak çalışan meslektaşlarımızın %80'i 5bin TL altında ücret almaktadır.

Yasal sorumluluklar meslektaşlarımızı ağır bir yükün altına sokarken bağımsız bir çalışma ortamına sahip olması gereken gıda mühendisleri ücretini işverenden aldığı ve işverende bu noktada baskı kurduğu için sözleşmesinde yazan miktarı talep edememektedir.





## **Çözüm 6: Çalıştırılması Zorunlu personel(ÇZP) İçin Bir Kurul Oluşturulmalı**

Kurulacak bir kurul aracılığıyla, işletmeler ÇZP/İZP ihtiyacını kurula bildirecek, ÇZP kurul tarafından işletmeye görevlendirilecek, işveren görevlendirilen ÇZP için ödenecek ücreti kurula yatıracak ve gıda mühendisi ücretini işverenden almak yerine bu kuruldan almış olacak. Böylece işveren ile ÇZP arasındaki maaş bağlantısı koparılmış olacak. Bu vesileyle ÇZP olarak çalışan meslektaşlarımızın yaşamış olduğu ücret ve SGK primi sıkıntılarını ortadan kalkacak ve işletmelerin daha etkin bir iç denetime sahip olmasını sağlanacaktır.

## 2.7. 5996 Sayılı Kanunla 30 Beygir Gücü Altında Olan İşletmeler Teknik Personelden Yoksun Hale Geldi

İşletmecinin beyan ettiği kapasite raporu ve çalışan sayısı dikkate alınarak gıda işletmeleri onay ve kayıt belgesi verilmektedir. Bu noktada kayıt kapsamındaki işletmelerin 5996 Sayılı Kanun gereği 30 beygir gücü altında olan işletmelerin teknik personel bulundurma zorunluluğu ortadan kaldırılmış oldu. Bu durum 30 beygir gücü altındaki işletmelerin iç denetim mekanizmasından yoksun üreticinin inisiyatifinde bir üretim yapması gıda güvenliği için ciddi riskler barındırmaktadır. Yayınlanan taklit ve tağşiş listelerine bakıldığında listelerde yer alan çoğu işletmenin bu durumda olan işletmeler olduğu görülmektedir.

### Çözüm 7: Küçük Ölçekli İşletmeler İç Denetim Mekanizmasına Alınmalı

İşletmelerin kapasitesine ve faaliyet alanına göre bir ya da birkaç işletmeye bakacak şekilde bir teknik personel(gıda mühendisi) tarafından iç denetim mekanizmasına dahil edilmesi gerekmektedir.

## 2.8. Yüksek Üretim Kapasitesine Sahip Olmayıp Tam Zamanlı İZP/ÇZP Zorunluluğu Olan İşletmeler

Bu durumu örnekle açıklayacak olursak; 500 kişilik yemek üretimi yapan firma da 10.000 kişilik üretim yapan firma da tam zamanlı bir ÇZP çalıştırma zorunluluğu bulunmaktadır. Kar marjı düşük olan bir küçük işletmeye ÇZP maliyeti SGK primleri vergiler vs ile birlikte 9000 TL'yi geçmektedir. Bu durum küçük işletmeye ağır bir maddi yük getirmekte, gıda mühendisi ile işveren karşı karşıya kalmaktadır. İşveren ya gıda mühendisinin maaşından kısmakta, maaşını bankaya tam yatırıp yarıya yakınını elden geri almakta, sigortasını düşük yatırmakta ya da görevi olmayan anlamsız işleri talep etmektedir.

### Çözüm 8:

### **İşletmenin Kapasitesine Göre ÇZP Çalışma Şekli ve Sayısı Düzenlenmelidir**

İşletme küçük ölçekli ise ÇZP daha az süre çalışabilmeli ve birkaç işletmeye bakabilmeli, işletme kapasitesi, üretim miktarı ve işçi sayısı fazla olan vardiyalı üretim çalışması olan işletmelere ise bir değil birkaç ÇZP bulundurma zorunluluğu getirilmesi gerekmektedir.

## 2.9. Gıda Mühendisinin Gıda İşletmelerinde Hijyen Eğitimi Verme Yetkisi Yok!!!

Gıda üretim ve perakende (hazır yemek hizmeti, iş yeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ve dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi, muameleye tabi tutulması veya depolanması ve benzeri hizmetlerin verildiği iş yerleri) işyerlerinde çalışan personelin hijyen eğitimi almış olması gerekmektedir. Gıda alanında çalışan bir personele gıda bilimi ve teknolojisini bilen bir teknik personel tarafından bu eğitimlerin verilmesi gerekir. Doktor, hemşire, sağlık teknisyeni, biyologlar tarafından bu eğitimler verilmektedir. Eğitim verecek kişiler arasında yer alması gereken gıda mühendisleri eğitim veremiyor aksine bu hijyen eğitimi almak zorunda kalmaktadır.



### Çözüm 9 : Gıda Mühendisleri de Hijyen Eğitimi Verebilecek Meslekler Arasına İvedilikle Dahil Edilmelidir

Gıda üretimi ve perakende işyerlerinde hijyen eğitimi veriliyorsa bu eğitimi vermesi gereken ilk meslek grubu, gıda bilimi ve teknolojisi konusunda uzmanlık eğitimi almış olan gıda mühendisleridir. Bu yetkinin bir an önce verilmesi, mesleki dernek ve meslek örgütlerine eğitim verebilme yetkisi verilmesi gerekmektedir.

## 3. Kamuda Yaşanan Sıkıntılar

### 3.1. Tarım ve Orman Bakanlığı'na Gıda Mühendisi Ataması Yeterli ve Adaletli Değil

Gıda güvenliğinin sağlanması ve halk sağlığının korunmasında birincil sorumluluk Tarım ve Orman Bakanlığına aittir. Bakanlık bunu sağlayacak yasal düzenlemelerin oluşturulması, mevcut boşlukların giderilmesi ve yasal mevzuatın uygulanmasına dönük etkin denetimler gerçekleştirmesi gerekmektedir.

Ancak aşağıda Türkiye geneli fiili gıda kontrolör görevi yapan meslek mensuplarının dağılımına bakıldığında gıda mühendislerinin ve gıda da halk sağlığı açısından problemlerin ne derecede olduğu hakkında fikir elde edilebilir. Asıl görevi sağlıklı ve güvenilir gıdanın üretimini ve kontrolünü sağlamak üzere eğitim almış olan gıda mühendisleri ne yazık ki mağdur durumdadır.

Gıda güvenliğinin sağlanması, dolayısıyla halk sağlığının güvence altına alınması anlamında gıda mühendisliğinin büyük bir öneme sahip olduğunu düşünüyoruz. Özel sektörde çalışma koşullarının iyileştirilmesi ve artırılması kamuda ise daha fazla istihdam edilmesi durumunda gıda güvenliği anlamında Ülke olarak ciddi bir mesafe kat edeceğimize inanıyoruz. Çünkü, sıhhat ve afiyetle sürdüreceğimiz bir yaşamın yolu "Güvenilir Gıda" lardan geçmektedir.





Gıda üretimi ve denetimi konusunda detaylı bir eğitim alan gıda mühendislerinin bakanlık bünyesinde ilgili birimlerde daha fazla görev alması yapılan hizmetlerin etkinliğini artıracak çok daha yüksek verimler elde edilecektir. Mevcut durumda gereken önemin kavranamamış olduğunu görüyoruz. Bu noktada gereken önemin verilmesini bekliyoruz. Bunun için gıda üreten, işleyen, depolayan ve satan her işletmenin her aşamasının etkin bir şekilde denetlenmesi gerekir. Kamu sağlığının korunabilmesi adına gıda güvenliğinin sağlanması zorunluluktur “gıdanın güvencesi ise gıda mühendisidir”, bu vesile ile gıda mühendisliğinin sektördeki öneminin anlaşılması gerekmektedir.

## Gıda Kontrol Görevlisi Personelin Mesleki Dağılımı

S.No	Meslek Grubu	Adet
1	Gıda Mühendisi	1747
2	Balıkçılık Teknolojisi	12
3	Kimya Mühendisi	24
4	Kimyager	7
5	Su Ürünleri Mühendisi	217
6	Veteriner Hekim	2504
7	Ziraat Müh.	2492
	TOPLAM	7003

Tarım ve Orman Bakanlığı 2021 yılı faaliyet raporundaki verilere göre ülkemizde Eylül 2021 tarihi itibarıyla toplam 718.580 gıda işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin 13.417 adedi onay kapsamında, 705.163 adedi ise kayıt kapsamında bulunmaktadır. Bakanlığımızca kayıtlı 675.371 gıda işletmesi içerisinde; 81.795'i üretim yeri, 344.689 satış yeri, 278.679 toplu tüketim yeridir.

Ülkemizde bulunan 718 bin gıda işletmesi Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı 7003 gıda kontrol görevlisi ile denetlenmektedir. Bunların içerisindeki gıda mühendisleri 1747 sayısı ile %25 oranına sahiptir. Gıda üreten satan ve toplu tüketim yerlerini denetlemekle görevli gıda kontrol görevlisi personel içinde gıda mühendisinin oranı çok yetersizdir.





## Tarım ve Orman Bakanlığı Bünyesinde Görev Yapan Personel Sayısı:

Meslek Grubu	Gıda Mühendisi	Ziraat Mühendisi	Veteriner Hekim
	3055	16720	9535

Yukarıdaki tablodan görüldüğü üzere adına bir dönem "Gıda" ilavesi yapılan Tarım ve Orman Bakanlığı'nda gıda mühendisi sayısının diğer meslek gruplarına göre ne kadar az olduğu görülmektedir.

## 3.2. Gıda Kontrol Görevlilerinin İş yükünün ağırlığı

Kamuda görev yapan gıda mühendisleri ile yaptığımız değerlendirmelere göre denetimlerin yeterliliği ve etkinliği konusunda çekincelerimiz oluşmuştur. Analiz temelli denetimlerin artırılması ve bu denetimlerde gıda mühendislerinin görevlendirilmesi denetimlerin etkinliğini artıracaktır. Birçok ilde gıda kontrol görevlisi olarak görev yapan personelin yetersizliği nedeniyle ağır iş yükü söz konusudur.

718 bin gıda işletmesini 7000 Gıda Kontrol Görevlisi tarafından denetlenmektedir. Kaba bir hesaplama kişi başı yüz işletme düşmektedir. İşletmelerin büyüklükleri ve ürün çeşitliliği de göz önüne alındığında bu kadar az sayıda görevli tarafından bu kadar yoğun bir denetim hiç sağlıklı değildir. Üstelik gıda kontrol görevlilerinin çoğunun birinci derece görevleri gıda güvenliğinden ziyade hayvan sağlığı ve tarımsal üretim olan meslek mensupları tarafından gerçekleştirilmektedir.

Gıda kontrol görevlileri denetim görevlerini yerine getirirken şiddet tehdit ve hakarete sürekli maruz kalmaktadırlar. Ayrıca gıda kontrol görevlileri, gıda denetiminin haricinde veri kontrol işletmeni, evrakçı, şoför ve benzeri görevleri yerine getirmektedir. Bu ve benzeri görevleri yerine getirmekten asıl vazifesini tam manası ile gerçekleştirememektedir. Denetimin etkinliğinden ziyade ne kadar yer denetlendiğine odaklanılmaktadır.

## Çözüm 10: Tarım Bakanlığı'na İvedilikle Gıda Mühendisi İstihdamı Yapılmalı

Gıda kontrol ve denetim hizmetlerinin etkinliğinin artırılması, güvenilir gıda temininin kamu eliyle sağlanması adına, işletmelerin taklit ve tağşiş ve hijyen kusurları gibi uygulamalarını önleyebilmek adına, gıda kontrol görevlilerinin ağır iş yükünün hafifletilip sayıdan ziyade daha etkin denetime odaklanılabilmesi ve Bakanlıkta meslek grupları adına adaletin sağlanabilmesi adına Tarım ve Orman Bakanlığı'na ilk etapta en az 3000 gıda mühendisi atanması gerekmektedir.

## Çözüm 11:

### Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Sayısı Artırılmalı

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda bünyesinde hizmet veren, gıda, gıda ile temas eden her türlü madde ve malzemeler ile yemlerin güvenilirliği, hijyen ve kalite analizlerini yapmak üzere kurulan gıda kontrol laboratuvarlarının sayısının artırılması ve buralarda gıda mühendisi istihdam edilmesi gerekmektedir.



### 3.3. Kamuda Gıda Mühendisliğinin Öneminin ve Gerekliliği Yeterince Anlaşılmış Değil

Gıda üretimi ve denetimi konusunda detaylı bir eğitim alan gıda mühendislerinin hem Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde ilgili birimlerde hem de gıda üretiminin ve gıda araştırmalarının söz konusu olduğu diğer bütün resmi kurumlar bünyesinde daha fazla görev alması yapılan hizmetlerin etkinliğini artıracak ve daha yüksek verim elde edilecektir. Mevcut durumda gereken önemin kavranamamış olduğunu görüyoruz. .

### 3.4. Gıda mühendisinin kamuda görev alabileceği kurumlar:

- Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde Gıda Kontrol Görevlisi, Araştırma Merkezleri, Gıda Analiz Laboratuvarlarında mühendis ve yönetici kadrolarında,
- Sağlık Bakanlığı, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Çalışma Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Dış İşleri Bakanlığı gibi bakanlıklarda gerek uzman kadrosu gerekse mühendis kadrolarında
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK), Hazine Müsteşarlığı, Kredi Yurtlar Kurumu, Ceza ve Tevkif Evleri, Devlet Malzeme Ofisi ve Gümrük Müsteşarlığı gibi kurumlarda mühendis ve uzman kadrolarında çalışma imkânı mevcuttur.
- İl ve İlçe Belediyeleri



## **Çözüm 12: Toplu Yemek Üretimi Yapılan Bütün Devlet Kurumlarına Gıda Mühendisi Görevlendirilmeli**

Toplu tüketim olan ve toplu yemek hizmeti verilen bütün kamu kurumlarında yemek üretim sürecini baştan sona yürütecek verimliliği, karlılığı daha da önemlisi güvenilir gıda tüketilmesini sağlayacak olan gıda mühendislerinin görevlendirilmesi gerekmektedir. Bu vesileyle bütün kurumlarda yaşanabilecek gıda güvenliği zafiyetlerinin önüne geçilebilir.

## Çözüm 13:

# Okullarda Gıda Güvenliği Dersi Okutulmalı



Gıda Mühendisleri Derneği olarak “Okullarda Gıda Güvenliği Dersi İstiyoruz” projesini hazırlayıp Milli Eğitim Bakanlığı’na sunmuştuk. Yine okullarda güvenilir gıda tüketimi bilincini artırmak adına Türkiye Geneli “Bir Yılda Bin Okul” hedefiyle okullarda seminerler veriyoruz. Her ne kadar seminerlerle bir farkındalık oluşuyor olsa da yeterli olmadığını görüyoruz, toplumda eksik olan güvenilir gıda bilincinin ortaokul ve lise seviyesinde eğitimle çözüleceğine inanıyoruz. Bu sebeple “Okullarda Gıda Güvenliği Dersi İstiyoruz” projesi ile mutlaka bu derslerin okutulması gerektiğini ve bu derslerin pedagojik formasyon eğitimi almış gıda mühendisleri tarafından verilmesi gerektiğini düşünüyoruz. Bu dersler biyoloji ya da sağlık dersi öğretmenleri tarafından verilmesi istenen verimin alınamamasına sebep olacaktır, kesinlikle gıda bilimi ve teknolojisi konusunda eğitim almış gıda mühendisleri görevlendirilmelidir. Bu kapsamda her okulda bir gıda mühendisi görevlendirilmesi çocuklarımızda ve toplumda gıda güvenliği bilinci kazandırılması, taklit ve tağşiş vakalarının önlenmesi noktasında ciddi bir kazanım olacaktır.





## 3.5. Halk Pazarlarında Gıda Denetim Zaafiyeti Yaşanıyor

Halk/semt pazarlarında gıda güvenliğine aykırı koşullarda gıda satışı yapılmakta olduğunu görmekteyiz. Açıkta satılan, ambalajlı ve etiketlenerek satılması gereken ürünlerin ambalajsız ve etiketsiz satıldığı, soğuk zincire dikkat edilmediği ve gıda güvenliğinin bu alanlarda risk altında olduğu görülmektedir.

5996 sayılı kanunla gıda denetimleri Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı Gıda Kontrol Görevlileri yetkilendirilmiştir. Halk pazarlarının kurulum ve denetim yetkisi belediyelerde olduğundan kurumlar arası koordinasyon problemi nedeniyle gıda denetimleri ya hiç yapılmamakta ya sadece fiziksel(ağırlık, görünür kirler vs ) şeklinde eksik yapılmakta ya da gıda bilimine ve gıda güvenliği ilkelerine vakıf olmayan personellerce yapılmaktadır.



## Çözüm 14: Her İlçeye En Az Bir Gıda Mühendisi

Belediye personelinin bizzat gıda denetimini yapmak yerine denetimlerde gıda kontrol görevlisine yardımcı personel olarak kolluk görevini yerine getirmesi, ayrıca her İl ya da İlçe Belediyesine ruhsat ve denetim müdürlüklerinde görev alacak en az bir gıda mühendisi istihdamı belediyelerin bu hizmetlerdeki etkinliğini artıracak, gıda güvenilirliğinin sağlanması ve taklit ve tağşiş vakalarının önlenmesi sağlanacaktır.

# TEŐEKKÜRLER

Gıda Mühendisleri İstihdam Raporunun hazırlanmasında ki katkıları nedeniyle teşekkür ederiz.

**ABDUSSAMED BOYU**

Gıda Mühendisleri Derneği Genel Başkanı

Basın Yayın Komisyonu

**EMİNE TANRIKULU**

**ONUR SAMED ÇAVDAR**

**SILA AKBULUT**



gidamuhder



gidamuhder



Gıda Mühendisleri Derneği



Gıda Mühendisleri Derneği



gidamuhder



[www.gidamuhendisleri.org.tr](http://www.gidamuhendisleri.org.tr)



0538 587 41 11



Dođu Mah. Değerli Sk. No:20 A Blok D:6  
Pendik/İSTANBUL