



Günümüzün gıda sektöründe yaşadığı en büyük sıkıntılardan biri kuşkusuz hijyen. Kimileri hijyen çitasını yüksek tutarken kimileri de bu konuda çok duyarsız. Son zamanlarda ülkemizde sık sık gündeme gelen bu konu ile ilgili İlimiz ve ilçemizde de çalışmalar sürüyor.

Geçtiğimiz Pazar günü Fatsa Belediyesi Kültür Sarayı'nda Fatsa, Aybastı, Çamaş, Çatalpınar, Kabataş, Korgan ve Kumru ilçesindeki esnaf ve sanatkarlar odası üyelerine yönelik "ekmek üretimi ve satışında hijyen" eğitimi verildi.

Birçok esnafın katıldığı Fatsa Belediyesi Kültür Sarayı’nda düzenlenen hijyen eğitimi toplantısının açılış konuşmasını Ordu Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Üyesi ve Ordu Fırıncılar Odası Başkanı İsa Yazıcı yaptı.

“Yok Etmeye Çalışıyorlar”

Gıda sektöründe çalışan ve gıda üretimi ile satışını yapan esnafların işlerinin çok meşakkatli olduğunun altını çizen Yazıcı: “Hüjyen konusunda eğitimi iyi almamız lazım. Bazı gruplar sektörün içine giriyor. Maya fabrikası alıyorlar, ekmek fabrikası kuruyorlar, milyonlarca ton ekmek üreten fabrika kuruyorlar. Televizyonlara hocalar çıkarıyor ve diyorlar ki, 'tezgahlarda satılan ekmekler insan sağlığına zararlı', 'Gençlerin gözlerinin büyümelerine neden olup hormon bozukluğuna neden oluyor.' O zaman bizim daha sıkı birlikte hareket etmemiz ve halkımıza en iyi hizmet eden bizim bu değerimizi kimseye kaptırmamamız lazım. Bu nedenle meslek grubu üyelerinin birbirlerine sahip çıkması gerekiyor. Meslek grubu işini çok iyi yaparsa resmi kurum ve kuruluşlar bizim yanımızdadır. Devletimizin uygulamalarını yasal yollarını çok iyi bilirsek netice itibari ile biz kazanırız. Yine fırınlar binaların altında canlı bomba diyorlar. Siz hiç böyle bir şey duydunuz mu? Tabii ki duymadınız. Birileri meslek grubumuzun sıcacık ortamlarda milletimizle iç içe yapmaya çalıştığı hizmeti yok etmeye çalışıyor. Bu ne demek? Mesleğinizden olacaksınız demek. İnsanlar sizin sabahlara kadar ürettiği sıcacık ekmekleri işine aşına giderken tüketmek zorundadır”

“Fırsat Vermemeliyiz”

Fatsa Gıda Maddeleri ve Ordu Esnaf ve Sanatkar Odası Başkanı Aydın Bostancıoğlu da yaptığı konuşmada, "Meslek grubumuzda fırından ekmeği taşırken, bakkala götürürken, hijyen kurallarına çok dikkat etmemiz lazım. Parasını, vergisini İngiltere'ye kaçırın para babalarına biz çok iyi hijyen eğitimi alarak fırsat vermemeliyiz” diye konuştu.

“İşimizi Benimseyelim”

Ordu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Şubesi Müdürü Şaban Akpınar ise, şöyle konuştu: “Önemli olan eğitime gösterilen ilgiyi üretime de yansıtmanız. 2010 yılında 5999 sayılı Veteriner Hizmetleri ve Bitki Sağlığı konulu bir kanun yayınlandı. 13 Aralık 2010 de yürürlüğe girdi ve bu kanunla sorumluluk tamamen gıda üreticisine ait oldu. Bunlardan en önemlisi gıda hijyen

yönetmeliği. Gıda hijyen yönetmeliği 1.1.2013 tarihinden itibaren yürürlüğe giriyor. Gıda üretimi ve satışı yapan kişilerin uyması gereken ve yapması gereken şeyler çok zor değil. Temel unsur temizlik ve hijyen. Yaptığımız işi benimsemeliyiz.

“Cezaları Çok Ağır”

Sorumluluklarımızın neler olduğunu bilmemiz gerekir. Burada hijyen eğitimi alıp yarın hamur yoğururken bone takmayacaksak kurallara uymayacaksak aldığımız eğitimin bir faydası yok. Biz denetçiler olarak işimiz kolay. Bu konuda cezalar çok ağır”

Yapılan konuşmaların ardından İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden Mühendis Ünal Keskin ve İzzet Poyraz, "ekmek ve ekmek çeşitleri tebliği" konusunda, Ordu Üniversitesi Ulubey Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Programından Yrd.Doç.Dr. Bekir Gökçen Mazı, "Unlu mamüller ve iyi hijyen uygulamaları", "Ekmek üretiminde ve satışında el hijyeni", Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç.Dr.Zekai Tarakçı, "ekmek işletmeleri, simit fırınları, pastaneler, lokantalar ve bakkal, büfelerde haşere mücadelesi" konusunda bilgi verdiler.

