

# TOPLU BESLENME YERLERİNDE GIDA TEDARİKİ VE SORUNLARI (\*)

**Şeminur TOPAL**  
Ziraat Yüksek Mühendisi  
Gıda Kontrol, Eğitim, Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü - ANKARA

**Tuncay GÜRARDA**  
Ziraat Yüksek Mühendisi  
Gıda Kontrol, Eğitim, Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü - ANKARA

## GİRİŞ :

Gıda ve Beslenme sorunu dünyanın her yöresinde olduğu gibi ülkemizde yeni ve büyük boyutlar kazanma yolundadır. Beslenme sorunu bir toplumun en başta gelen problemlerinden birisini teşkil eder. Fizyolojik ve Biyolojik fonksiyonların iyi bir şekilde işlemesi için gereken besin maddesinin temini, miktarı, bileşimi ve fertlere göre dağılışı toplumu bütünüyle etkileyen bir sorundur.

Bugün toplumumuzda toplu beslenme yapan birçok kuruluş bulunmaktadır. Bu kuruluşların mal tedarikinden tüketimine kadar birçok sorunları vardır. Bu sorunların bir kısmı mal tedarikinde uygulanan mevzuatların yetersizliğinden meydana geldiği gibi, bir kısımda bu işlerde çalışan personelin yeterli bir eğitimden geçmemiş olması nedeniyle doğmaktadır.

Modern toplumlarda pazarlama teknolojisi ve mal tedariki teknolojisi kavramları büyük önem kazanmıştır. Gıda maddelerinin üretiminden tüketime kadar geçirdiği evrelerde kayıpların önlenmesi bu teknolojilerin başarılı olarak uygulanması ile mümkündür. Türkiye'de bu tür sorunları ortaya çıkartmak ve toplu beslenme yapan kuruluşların sorunlarının çözümlüne uğraşmak gıda maddeleri ile ilgili kuruluşların önemle üzerinde durmaları gereken bir görevdir.

## I — TOPLU BESLENME YAPAN YERLERİN TANIMI VE GRUPLANMASI

Günümüz toplumunda gıda maddelerinin tüketimi aileler tarafından ve toplu olarak ya-

pılmaktadır. Toplu beslenme yerleri, belirli bir kitlenin beslenme sorunlarını bir merkezden programlayan ve yöneten kuruluşlardır.

Toplu beslenme yapan kuruluşlar Türkiye'de gereğince ele alınmamışlardır. Ekonomik ve bireysel güç olarak büyük değer taşıyan bu kuruluşların incelenmesi ve önemle üzerinde durulması gıda sanayimizde yön verecektir. Genel Müdürlüğümüzce yapılan çalışmanın konusu içine giren ve geniş tüketici kitlesini kapsayan kuruluş ve merkezlerle çeşitli görüşmeler yapılmıştır. Bu kurum ve müesseselerin belli toplu beslenme merkezlerini temsil etmesine dikkat edilmiştir.

Bu merkezleri tek tek belirtecek olursak, Silâhli Kuvvetler, Yatılı Okullar, Sınai Müesseseler, İktisadi Devlet Teşekkülleri, Devlet Daireleri, Ticari Müesseseler, Ceza ve İslâh evleridir.

Bu toplu beslenme yerlerinin genel özelliklerini şu şekilde belirtebiliriz.

1) SİLÂHLİ KUVVETLER : M.S.B. na bağlı olan Silâhli Kuvvetlerin beslediği popülasyon içine bünyesindeki askeri birlikler, askeri okullar, hastahaneler ve merkezi teşkilâtlar girmektedir.

Ancak bu olanaklardan yararlanan popülasyonun sayısı Millî Güvenlik açısından gizlilik taşıdığı için kesin olarak verilememiştir. Ekonomik önemi açısından, silâhli kuvvetlerce ihale ile toplu gıda alımları için harcanan

(\*) MPM tarafından düzenlenen «Türkiye'de Gıda Kayıpları» seminerinde verilen tebliğin özeti.

para miktarı 1975 yılı resmi gazete kayıtlarından değerlendirildiğinde 79.512.850 TL. tutmaktadır. Bu rakam aynı kayıtlarda Ankara'da yapılan 142.400.052 TL. lık toplam değer içinde en büyük miktarı oluşturmaktadır. Bu değerler gerek beslediği popülasyonu gerekse harcanan para açısından birinci sırayı Silâhlı Kuvvetlerin aldığını göstermektedir. Askeri okul ve birliklerde günde 3 öğün, askeri teşkilâtlarda günde 1 öğün yemek çıkartılmaktadır.

2) YATILI OKULLAR : Ankara yatılı okullar bakımından önemli bir popülasyona sahiptir. Bu okulların büyük bir bölümü Millî Eğitim Bakanlığına bağlıdır. Bunun yanında Gıda - Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına ve Sağlık Sosyal Yardım Bakanlığına bağlı yatılı meslek okullarında vardır. Millî Eğitim Bakanlığına bağlı yatılı okullar 22 adettir.

Alınan bilgilere göre Millî Eğitim Bakanlığına bağlı olan Yatılı Okullarda toplu beslenmeye tabi tutulan öğrenci sayısı 4.500 civarındadır.

Tarım Bakanlığına bağlı Ankara Ev Ekonomisi Meslek Lisesinde ise 170 yatılı öğrenci bulunmaktadır.

Sağlık Bakanlığına bağlı okullarda düşünülürse Ankara'da yatılı okullarda toplu beslenmeye tabi tutulan öğrenci sayısı 5000 civarındadır.

Bu okullarda eğitim dönemi tatilleri dışında günde 3 öğün yemek çıkmaktadır.

3) HASTAHANELER : Ankara'da Devlete ait 41, özel olarak 8 adet hastahane bulunmaktadır. Bunlardan Devlete ait olanlarda 9464, özel olanlarda 255 yatak mevcuttur.

Ankara'daki hastahanelerde çalışan Sağlık personeli de 14.800 kişi civarındadır. Bu rakamlardan görüldüğü gibi yaklaşık 25.000 kişi hastahanelerdeki toplu beslenme olanaklarından yararlanmaktadır. Bunlardan hastahane personeline günde 1-2 öğün, hastalara ise günde 3 öğün yemek çıkartılmaktadır.

4) SANAYİ KURULUŞLARI : Ankara ve çevresinde büyük sanayi kuruluşları fazla sayıda bulunmadığından fabrikalar büyük bir toplu beslenme merkezi niteliğinde olmaktan

uzaktır. Ankara çevresinde bulunan fabrikalar genellikle 300-500 civarında işçi çalıştırmaktadırlar. Bunların büyük bir çoğunluğunda günde 1 öğün yemek verilmektedir. Herbirinin beslenme için harcadıkları miktar 500-600.000 TL. civarındadır.

5) İKTİSADİ DEVLET TEŞEKKÜLLERİ : Ankara'da bütün İktisadi Devlet Teşekküllerinin merkezi ve bazılarında fabrika ve işletmeleri mevcuttur. Bunlar içinde Et ve Balık Kurumu, M.K.E. Kurumu, M.T.A. Enstitüsü, Tekel, T.H.Y., A.O.Ç. bulunmaktadır.

Bunlardan E.B.K. 7367 si işçi olmak üzere 9177 kişiye yemek çıkartmaktadır. M.K.E. Kurumu 700-800 kişiye, M.T.A. yaklaşık 3.000 kişiye, Tekel bira fabrikası 1000 kişiye yemek vermektedir.

Örneklerini verdiğimiz bu İktisadi Devlet Teşekküllerinde günde 1 öğün yemek çıkartılmaktadır.

6) TİCARİ MÜESSESELER : Bu grup içinde en önemli yeri Bankalar teşkil etmektedir. Ankara'da 28 adet Bankanın Merkez ve Şubeleri bulunmaktadır. Bunların büyük bir kısmında yemek çıkmaktadır. Bankaların besledikleri popülasyona örnek olmak üzere şu değerler verilebilir. Ziraat Bankası 4000, Merkez Bankası 3500-4000, İş Bankası 2700, Emlâk Kredi Bankası 1300 kişiye günde 1 öğün yemek sağlanmaktadır.

7) CEZA VE İSLÂH EVLERİ : Adalet Bakanlığına bağlı olan bu kuruluşlardaki popülasyon koşullara bağlı olarak çok değişik olmaktadır. Bu nedenle, yetkililerce kesin bir sayı verilememiştir. Bu gruptaki toplu beslenme yerleri günde 3 öğün yemek vermektedir.

Bu gruplar dışında kalan diğer kuruluşlar içinde, Çocuk bakım evleri, Kreşler, çeşitli devlet daireleri, çocuk esirgeme kurumuna bağlı çocuk yurt ve yuvalarını sayabiliriz. Bunların bir kısmı Resmi Kuruluşlara, bir kısmı ise özel şahıslara ait yerlerdir.

Bu durum gözönünde tutularak, eldeki verilere göre yaklaşık bir hesaplama yapıldığında Ankara'da 120.000 - 150.000 civarında bir nüfusun bu tür olanaklarla beslendiği söylenebilir.

Bunun yanında bir bölgede çok sayıda işçi çalıştığı halde işyerlerinin küçük üniteler halinde bulunması ve bu işyeri sahiplerinin organize olamaması nedeniyle toplu beslenme yapamayan yerlerde vardır. Bu gün yaklaşık 20 bin civarında işçinin çalıştığı saptadığımız siteler bölgesi ile 50 bin civarında işçinin oto tamiri ile uğraştığı sanayi sitesinde toplu bir beslenme yapılmamaktadır. Devlet dairelerinde de toplu beslenme olanaklarından yararlanamayan kesim bu sayıya eklenecek olursa toplu beslenebilen sayısına yakın bir toplu beslenmesi gereken populasyon ortaya çıkmaktadır. Bu durum gerek o bölgede çalışanların ekonomik kayıplarına gerekse yeterli randıman alınmamasından dolayı işgücü kayıplarına neden olmaktadır.

## II — TOPLU BESLENME YERLERİNİN EKONOMİK ÖNEMİ

Yukarıda da belirtildiği gibi Ankara'da toplu beslenmeye tabi tutulan populasyon 120.000-

150.000 kişi civarındadır. Bu populasyonun bir kısmına günde bir öğün, bir kısmına günde 2-3 öğün yemek verildiği düşünülürse Ankara'da toplu beslenme yerlerinde global bir değer olarak 200.000 öğün yemek çıktığı görülmür. Bununla ortalama maliyetinin 10 lira olması gerektiği düşünülürse, günde 2.000.000 TL. yılda ise 600.000.000 TL. paranın Ankara'daki toplu beslenme yerlerinin gıda tüketiminde kullanıldığı görülmektedir. Bu rakam ekonomik değer olarak Ankara'da toplu beslenme yerlerinin ne kadar büyük önem taşıdığı açıkça ifadesidir.

Bu yerlerin 1975 yılı süresince Ankara'da ihale ile yaptıkları tüm gıda alım talepleri, bu yıla ait resmi gazetenin hergünkü sayısından incelenerek, yaklaşık alım miktarına bağlı olan parasal değerler elde edilmiştir. Bu değerlerin çeşitli tüketim merkezlerine göre dağılımı cetvel : 1 de gösterilmiştir.

**Cetvel : 1 — Ankara'da toplu beslenme yerlerinin resmi gazete kayıtlarına göre 1975 yılındaki ihale ilânları toplamı (TL.)**

Silâhli Kuvvetler	79.512.850 Lira/1975-76
Ankara Sağ. Sos. Yard. Md.	24.158.107 " "
Hacettepe Üniv. Rek.	10.634.500 " "
Ank. Okul. Satın Alma Kom. Bşk.	7.569.558 " "
Ankara Üniv. Tıp Fak. Dekanlığı	5.699.750 " "
A.O.Ç. Md.	4.450.050 " "
T.H.Y. Anonim Ortaklığı	2.940.000 " "
Ankara Korumaya Muhtaç Çocukları Koruma Birliği	2.029.100 " "
Polis Enstitüsü Müdürlüğü	1.573.475 " "
Maliye Okulu Müdürlüğü	868.365 " "
Hasanoğlan Atatürk İlköğretmen Okulu	725.250 " "
T.Ç.K. Gn. Merkezi	703.897 " "
Ankara Belediyesi Bşk. İliği	573.125 " "
Tapu Kadastro Meslek Lisesi Md.	392.505 " "
E.B.K Ankara Et Kombinası Md.	280.000 " "
Ankara Yarı Açık Cezaevi Md.	139.520 " "
Ankara Şeker Fab. Md.	100.000 " "
G.T.H. Bk. İliği Ev Ekonomisi Meslek Lisesi	50.000 " "
<b>T O P L A M</b>	<b>142.400.052 " "</b>

Bütün bu rakamlar, bir yıllık resmi gazetenin toplu beslenme yerlerine ait ihale ilanlarından derlenmiş olup, buna göre bazı yerler tüm gıda ihtiyaçlarını bazıları ise bir grup gıda ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla bu tür ihale ilanları vermektedirler. Ankara'daki toplu beslenme yerlerine ait alımlardaki gıda maddelerini çeşit ve miktarı bakımından tek tek vermeye imkân yoktur. Çünkü bunlar her kuruluşun niteliğine göre büyük değişim ve çeşitlilik göstermektedir. Yalnız bu merkezlerin bir yılda yaptıkları toplu alımlar gıda maddelerinin çeşit ve miktarlarına göre cetvel 2 de belirtilmiştir.

#### Cetvel : 2 — Çeşit ve Miktarlarına Göre Yıllık Gıda Alımları

Yaş Meyve ve Sebze	15 - 16.000 Ton
Kuru Gıda ve Konserve	10 - 12.000 Ton
Et ve Et Mamulleri	7.000 - 7.500 Ton
Süt ve Süt Mamulleri	9 - 10.000 Ton
Ekmek	21.600.000 Adet
Bitkisel Yağ	1.200 - 1.500 Ton
Yumurta	11 - 12.000.000 Adet
Hububat Mamulleri	6.300 - 7.000 Ton
Makarna	600 - 700 Ton
Pirinç	2.400 - 2.800 Ton
Şeker	2.500 - 3.000 Ton

Toplu beslenme yerlerinde yemek için günlük harcanan para miktarına bakılacak olursa en yüksek para fabrikalarda ve resmi kuruluşlarda çalışan işçilere verilmektedir. Sendikalarından alınan bilgiye göre günde işçilere yemek parası olarak yaklaşık 10 - 15 TL. verilmektedir.

Bankalarda personele günlük 6-7 TL. yemek tahsisatı ayrılmış olup, bu bir öğünde sarfedilmektedir. Bu paranın personelden alınan miktarı ise genellikle maaş durumuna göre belirtilmekte olup 1-3 TL. arasındadır.

Hastahanelerde bu miktar 3 öğün için 14-15 TL. civarındadır.

Okullarda bu rakam bağlı olduğu Bakanlık ve tahsisata göre değişmektedir. Milli Eğitim Bakanlığına bağlı okullarda 3 öğün için kişi başına 9-10 TL. Tarım Bakanlığına bağlı Ev Ekonomisi Meslek Lisesinde 13.50 TL. düşmektedir.

Adalet Bakanlığına bağlı Çocuk İslah evinde günlük 9 TL. yemek parası verilmektedir. Ayrıca bu para Tarım Cezaevlerinin üretimiyle desteklenmektedir.

Görüşülen tüm yetkiler bu miktarın yeterli ve dengeli beslenme sağlamaktan uzak olduğunu belirtmektedirler. Yine eldeki verilerden görüldüğüne göre yurdumuzda bu güne kadar bu konu üzerinde yeterli ölçüde durulmamıştır. Halbuki yetersiz ve düzensiz beslenmenin toplum sağlığı üzerinde olumsuz etkiler yaptığı herkesçe kabul edilen bir gerçektir. Bu nedenle toplum bireylerinin fiziksel ve fizyolojik gelişimi arzu edilen düzeye ulaşmamaktadır. Böylece toplum kalkınmasında en önemli dayanak olan insan gücünden yoksun olunmakta zinde ve yetenekli nesillerin yetiştirilmesi güçleşmektedir.

Örneğin lise düzeyindeki bir yatılı okulda beslenen öğrenciler için kişi başına sınırlandırılan 9 TL.lik bir miktar 3 öğünlük bir beslenme için günümüz koşullarında yeterli olarak düşünülemez.

Bu durumda dikkate alınan faktör ekonomik maliyet olmakta kalite faktörü ikinci planda kalmaktadır.

Toplumların hayatîyetleri ve aktiviteleri sağlıklı kişilerin varlığıyla sağlanabilir. Sağlığın ilk şartıda iyi beslenmedir. İyi bir beslenme kalite ve miktar olarak yeterli yani vücudun ihtiyacı olan miktar ve çeşitteki gıdaları hergün dengeli şekilde almaktır. Bilindiği gibi bir ülkenin gıda tüketim dengesi o ülkenin gelişmişliğinin ölçüsü olarak alınmaktadır. Bu nedenle ilgili kuruluşların bu konuya daha ciddi olarak eğilmeleri gerekmektedir.

#### III — TOPLU BESLENME YERLERİNDE GIDA TEDARİKİ USULLERİ

Toplu beslenme yerlerinde gıda tedarik için 4 çeşit alım usulü mevcuttur. Bunlar şu şekilde açıklanabilir.

##### 1) İHALE İLE YAPILAN ALIMLAR

10 Haziran 1934 tarihinde çıkan ve sonradan bazı değişikliklerle bugünkü durumuna gelmiş olan 2490 sayılı arttırma, eksiltilme ve ihale

kanunu genel, özel ve katma bütçelerle idare edilen daireler için gereklidir.

Büyüp çaplı alımlarda, mal olan yeri daha fazla üretici veya toptancıyla karşı karşıya getirmesi ve serbest rekabet koşullarını oluşturması yönünden bu kanun teorik düzeyde olumlu bir yöntem olarak görülmektedir.

Ancak, pratik uygulamada bugün bu yasa geçerliliğini büyük ölçüde yitirmiştir. Çünkü bu yasanın gerektirdiği formaliteler çok uzundur ve mal tedariki daha zor olmaktadır. Mal temini için talebin ihale tarihinden en az 15 gün önce 4 kez günlük gazetelerde yayınlanması gerekmektedir. Bu ise hem zaman kaybına, hemde küçük miktarlardaki alımlarda fazla masrafa yol açmaktadır.

Ayrıca bu yasaya göre en düşük fiyat esas olarak alınmakta ve kalite söz konusu olmamaktadır. Gıda maddesi gibi kalite unsurunun büyük önem taşıdığı bir konuda bunun dikkate alınmaması toplum beslenmesinde büyük sakıncalar doğurmaktadır. Böylece düşük fiyat veren bir tüccar karşısında, alım komisyonlarının seçme şansı kalmamaktadır.

Bu gün kanunda açıkca yasaklandığı halde ihaleye girecek tüccarların önceden anlaşmak suretiyle ihaleyi yapan kuruluş karşısına fiyatları düşürmemek için tekelci bir tutumla çıktıkları söylentisi serbest rekabet koşullarına gölge düşürmekte ve sistemin geçerliliğine olan güveni sarmaktadır.

İhaleye çıkartma işlemi süre aldığı için bazı gıda maddelerinin ihalesi daha ürün hasat edilmeden yapılmaktadır. Bu durumda fiyatların kesin belirlenmemesi veya hasat edilen ürün miktarında ekolojik durum veya doğal afetler nedeniyle meydana gelen azalma, talebin karşılanmasında ortaya güçlükler çıkartmakta, alan ve satan tarafları zor durumda bırakmaktadır.

Toplu gıda alımlarını ihale yoluyla yapan kuruluşlar yasa gereğince belirli kanallarla şartnameler hazırlayarak talepleri bildirmektedir. Bu şartnameler her kuruluşta konu ile ilgili kişilerden oluşan bir komisyon tarafından hazırlanmaktadır. Kuruluşların alımlarında standardizasyonu sağlamak amacıyla bağlı oldukları Bakanlıkların yetkili komisyonlarınca

şartnameler hazırlanarak buna göre alım yapmak üzere kuruluşlara gönderilmektedir. Örneğin Milli Eğitim Bakanlığına bağlı 22 Okulda uygulanmak üzere hazırlanan genel şartname her okuldan konu ile ilgili birer kişi ve Bakanlığın temsilcileri olmak üzere 25 kişilik birer komisyon tarafından hazırlanmaktadır.

Aynı uygulama Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığında da yapılmaktadır.

Silahlı Kuvvetler içinde şartnameler M.S.B. Savunma Sanayii ve Teknik Hizmetler Daire Başkanlığına bağlı Şartname Şubesi tarafından hazırlanmaktadır.

Genel olarak bütün şartnamelerin hazırlanmasında gıda maddeleri tüzüğüne uygunluk esas olarak kabul edilmekle beraber bazı hallerde Türk Standartlarına uygunluk aranmaktadır. Bazı kuruluşlar ise bunların yanında kendilerine özgü kriterler saptamaktadırlar. Hazırlanan bu şartnameler her toplu gıda alımında değiştirilebildiği gibi, yıllar önce hazırlanmış olan şartnameler üzerinde gereksinimine veya uygulamada görüldüğü aksaklıklara göre ufak değişiklikler yaparak kullanılabilirler.

## 2) 792 SAYILI KOORDİNASYON KURULU KARARI İLE ALIM YAPAN KURULUŞLAR :

2490 Sayılı Arttırma, Eksiltme ve İhale Kanununun yanında bazı resmi kuruluşlar gıda alımlarına çabukluk kazandırmak amacıyla 792 Sayılı Koordinasyon Kurulu Kararına bağlı olarak toplu alımlar yapmaktadırlar. Bu karara göre sermayesinin % 50 ve daha fazlası devlete ait olan iktisadi devlet teşekküllerinden Bakanlar Kurulu kararıyla yetki verilen Toprak Mahsulleri Ofisi, Devlet Malzeme Ofisi, Türkiye Ziraat Kurumu, Et ve Balık Kurumu gibi kuruluşlar alım yapacak kurum yerine kendileri alım yapmaktadırlar. Böylece kâr yine devlete kalmakta ve bu kuruluşların kendi üretimlerini devlet organlarına pazarlanmış olmaktadır. Bu sistemin işlemleri hızlandırmak, ilân masraflarını ortadan kaldırmak ve fiyat yanında kaliteninde seçilmesine yardımcı olmak gibi avantajları vardır. Ancak bu sistemin pratikte uygulanmasında bazı sakıncalar doğmaktadır. Örneğin E.B.K. ile 792

Sayıli Koordinasyon Kurulu Kararına göre sözleşme imzalayan bir kuruluş sözleşmesinde koyun ve dana etini birlikte istediği halde kurumda o anda hangi tür hayvan kesiliyorsa o eti almak durumunda kalmaktadır.

### 3) SERBEST PİYASADAN ALIM :

Kuruluşların, çok acele olan veya küçük miktarlardaki alımlarını karşılamaya yarayan avans sistemiyle serbest piyasadan alım yapmaları mümkündür. Bu avans miktarları merkezlerde 1500 TL. kazalarda ise 600 TL'dir. Yalnız bu miktarlar kuruluşlarca çok az olarak nitelenmekte ve serbest piyasadan alım sisteminin pratikliğinden yararlanılmadığı belirtilmektedir. Bugün yasalarda belirlenmiş olan serbest piyasadan alım yapma yetkisi avans miktarının çok düşük olması nedeniyle pratik uygulanma özelliğini yitirmiştir. Talebinde zorlukları önlemek açısından bu miktarların mutlaka günümüz koşullarına uygun olarak düzenlenmesi gerekmektedir.

### 4) BAĞIŞLAR :

Bazı kuruluşlar özel yapıları nedeniyle yıllık gereksinimlerinin bir bölümünü bağışlar kanalıyla karşılamaktadırlar. Örneğin Çocuk Esirgeme Kurumuna bağlı Atatürk Ana Okulu ve Eğitim Merkezi yıllık et gereksinimini tamamen bağışlarla karşılamaktadırlar. Bazende dış yardımlar kanalıyla gelen konserve, peynir ve süt tozları bu kuruluşlara verilmektedir.

Bu dört temel sistemin yanında bazı kuruluşlar ise yurdun çeşitli yerlerinde bulunan teşkilatlarında üretmiş oldukları gıda maddeleri ile gereksinimlerinin bir bölümünü karşılayabilmektedirler. Örneğin Adalet Bakanlığına bağlı Çocuk İslah evlerinin Tarım ceza evlerinden pirinç, soğan, zeytinyağı, sebze konserveleri ve salça gereksinimleri Adalet Bakanlığınca tahsis edilmekte ve ekmekleri de kendi fırınlarında imal edilmektedirler. Aynı olanaklar bünyesindeki okullara sağlanmaktadır.

Gıda tedarikinde mevzuat yönünden sorun yaratan bir hususta 80 sayılı Haller Kanunudur. Bu kanuna göre Belediye sınırları dahilinde satılan yaş sebze ve meyvelerin halden geçme zorunluğu vardır. Bu zorunluluk kuruluşların

yaş sebze ve meyve alımını engelliycek özelliklerdedir. Kanunda Belediye sınırları içinde toptan satışın hallerde yapılacağı belirtilmekte ve yaş sebze ve meyve tüccarlığı Belediye sınırları içinde kaldırılmış olmaktadır. Hukuki durum böyle olduğu halde Belediye Sınırları içinde bulunan birçok kamu ve özel sektör kuruluşlarının milyonlarca lira tutarındaki yaş meyve ve sebze ihalelerini hangi şahısların karşılayacağı sorusu ortaya çıkmaktadır. Zira komisyoncuların geleceğe ait satış yetkisi yoktur. Bunlar hazır mal üzerinden günlük satış yapan kişilerdir ve başkalarının temsilcileri veya vekili değildirler. Belediye sınırları içinde tüccara toptan yaş meyve ve sebze satışları yasaklanmıştır. Kuruluşlara yapılan satış ise her yönüyle toptan satış karakterindedir. Kanaatimizce pratikte uygulanmayan ve geçerliliği olmayan bu kanuni mevzuatın ıslahı ve yerine uygun bir sistemin getirilmesi zorunludur.

## IV — TOPLU BESLENME YERLERİNDE DEPOLAMA VE KALİTE KONTROL SORUNLARI

Toplu beslenme yerlerinde yapılan incelemelerde bu yerlerin bir depolama sorunu olmadığı, kendi kapasitelerine göre anlaşma yaptıkları müteahhitlerden belirli periyotlarla gıda maddesi talebinde buldukları belirtilmiştir.

Bu şekilde ifade edilmekle beraber bugün modern anlamda bir depolama tekniğinin bu kuruluşlarda bulunduğunu söylemek olanaksızdır. Kuru gıdaların depolanmasında fazla bir sorunları olmamakla beraber, fare ve haşarelerin depolama zorlukları yarattığı belirtilmektedir.

Et, süt ve mamulleri ile bunlar gibi çabuk bozulabilen gıdaların uzun süre depolanmasında önemli sorunlar ortaya çıkacağından bu gibi gıdaların kabulü kısa zaman aralıklarıyla olmaktadır. Kuruluşların soğuk depo kapasiteleri genellikle çok küçüktür.

Depolamadaki asıl sorun modern depoculuk anlayışının memleketimizde yerleşmemiş olmasıdır. Bu gün ülkemizde gıda maddeleri açısından ambalajlama standardizasyonu yoktur. Yerleşmiş ve standart bir depoculuk anlayışı ile depolama malzemesinin ve ebadlarının standart olmayışı uygun bir depolama yapı -

masını engellemektedir. Buda Gıda maddelerinde kalite faktörünü ortadan kaldıracığı gibi beslenme ve sağlık açısından sakınca yaratacak ve meydana gelecek fire nedeniyle ekonomik kayıplara yol açabilecektir. Toplu beslenme yerlerinde önemle üzerinde durulması gereken bir konu ise kalite kontrol sorunudur. Toplu alım merkezleri incelendiğinde bunların hiçbirinde yeterli kalite kontrol çalışmaları yapılmamaktadır. Silahlı Kuvvetler aldıkları gıda maddelerinin analizlerini kimyahanelerinde yapmakta, sorun çıktığında araştırma üniteleri olan «ARGE» laboratuvarlarına göndermektedirler. Diğer yerlerde ise yapılan analizler sadece duyuşsal ve fiziksel niteliktedir.

Gıdaların kontrol ihtiyacı, bunların tüketici sağlığına zararlı olmaması, alıcıların aldatılması noktasından doğmuştur. İnsan sağlığına zarar verecek faktörlerin önlenmesinden başka beslenme durumunun düzeltilmesi için kontrol sistemlerinin yararlı, bazı şartlarda zorunlu olduğu bir gerçektir.

Bazen gıdaları imal veya piyasaya arz edenler bunları çeşitli hile ve diğer yollarla gerçek değerlerinden üstün göstererek tüketicileri aldatmakta ve haksız kazanç sağlamaktadır. Taklit ve tağşiş olarak adlandırılan işlem aslında toplum sağlığı açısından son derece büyük sorunlar getirmektedir. Modern depolama, nakliye ve dağıtım teknikleri daha çok bilgiyi gerektirmektedir. Bu alanda yapılan yanlış uygulamalar gıdaların bozulmasına ve tüketicinin çıkarını zedeleyecek duruma girmesine yol açmaktadır. Bu nedenle gıdaların üzerinde etkili bir kontrol sisteminin kurulması günümüzde her zamankinden daha büyük önem kazanmış bulunmaktadır.

Hal böyle iken geniş bir kitleyi beslenmeye yönelik toplu beslenme yerlerinin ve bunlarada mal sağlayan kaynaklardan mal alımları da kalite kontrolü ya hiç yapılmamakta veya çok az bir kesimde kısmen yapılmaktadır. Genellikle mal alımlarında muayene komisyonlarının üyeleri elle, gözle veya tadma ve koklama gibi fiziksel bazı muayenelerle malın niteliği hakkında karar vermektedirler. Ancak çok şüpheli olan durumlarda bazı numuneler Hıfzıssıhha Laboratuvarlarına gönderilip analizi istenmek-

tedir. Bir yıl içinde Hıfzıssıhha'ya kaç numune gönderildiğini, bunların çeşitlerini ve sonuçlarını almak amacıyla hıfzıssıhha ile yaptığımız görüşmelerden olumlu bir sonuç alınamamıştır. Toplu gıda alımı yapan kuruluşların bir gıda kontrolü ünitesini devamlı bir kontrol örgütü olarak kullanmamaları, gıda maddeleri alımında yeterli bir kalite kontrolünü yapılmadığını göstermektedir.

Gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her aşamada, kalite kontrolünün yapılması kaçınılmaz bir zorunluluktur. Bunun ise tek tek her kuruluş tarafından yapılması, gerek ekonomik ve gerekse işgücü açısından büyük kayıplara yol açtığı gibi, sistemli bir kalite kontrolünün yapılmasında engeller. Bu sakıncaları ortadan kaldırmak için gıdaların kalite kontrolü yetkisinin bir kuruluşta toplanmasında büyük yararlar vardır.

Bütün ülkelerin gıda kontrolündeki tarihi gelişimi çok sayıda küçük örgütlerin yerini ulusal düzeyde büyük ve merkezi idarelerin alması şeklindedir. Böyle idareler daha büyük bir ekonomi ve etkinlik ile kullanılabilir. Personel ve ekipmanın kullanılabilmesinde daha büyük tasarruf sağlanmakta ve konuda uzmanlaşmış elemanların daha kolay biraraya getirilmesi mümkün olmaktadır.

Etkili ve amacına uygun bir kalite kontrolünden söz edilebilmesi için çağımız teknolojisi ve gereklerine göre hazırlanmış bir gıda mevzuatına ihtiyaç vardır.

Gıdaların satın alınmasında görülen bu kanun ve kararnemelerin yetersizliği ve eskimişliği yanında halen kullanılmakta olan gıda mevzuatında pratikteki geçersizliği ortadadır. Gıda mevzuatının oluşturulmasında birçok ülkelerde görülen gelişme; eskimiş ve çeşitli kuruluşlara dağılmış bulunan mevzuatı günün koşullarına uydurma çabası yerine, eski mevzuata sarılma tutuculuğunu bırakarak yepyeni bir gıda kanunu çıkartmak suretiyle gerekli işlahatı yapmaktadır. Eski kanunların aynen yürürlüğünü istemek ve değişmeye taraftar olmamak gıda kontrol sisteminin işlahına engel olmaktan başka bir anlam taşımaz. Gıda kontrol sisteminin etkili olabilmesi için iyi düzen-

lenmiş bir mevzuata dayanmak ve yetkileri buradan almak gereklidir.

Gıda mevzuatı denilmekle genellikle temel bir gıda kanunu ve bu kanunun uygulanmasında gerekli tüzükler olmak üzere iki kısım aklı gelir.

Gıda Kanunlarının amacı bir cümleyle özetlenirse tüketicinin sağlık ve ekonomik açıdan menfaatini korumaktır. Bu hususlar yerine getirilmediği sürece bir ülkede etkili bir gıda kontrolünden söz etmek olanaksızdır.

Türkiye'de şu anda etkisiz bir şekilde yürütülen gıda ile ilgili eğitim, araştırma ve kontrol faaliyetlerinin tek bir kamu organizasyonu tarafından yürütülmesi gerekli ve zorunludur.

Kalkınma plân ve programlarında da bu konuya değinilmiş ve «Gıda Sanayinin Eğitim, Araştırma ve Teknolojik Kontrol Hizmetlerini yürütecek merkezi teşkilât Tarım Bakanlığına bağlı olarak kurulacak, gıda maddelerinin üretiminden pazarlanma safhasına kadar çeşitli sahalardaki problemlerin halli için gerekli mevzuatın çıkartılması, tatbikatın izlenmesi, memleketimiz şartlarına ve Dünya Gıda Kodeksine uygun kalite ve diğer standartların hazırlanma-

sı ile ilgili hizmetlerin yürütülmesi ve koordinasyonundan sorumlu olacaktır» diye belirtilmiştir. (1971 yılı Programı Sayfa: 275 Tedbirler 3/3).

Bu nedenle 1972 yılında Gıda İşleri Genel Müdürlüğü kurulmuştur. 1973 yılı programında «Gıda maddelerinin kalite kontrol hizmetleri teknoloji ve kalite geliştirme ile ilgili mevzuat Tarım Bakanlığınca hazırlanacaktır. Tarım Bakanlığı bu hizmetleri etkili olarak yapmak üzere gerekli düzenlemeler yapacaktır» (1973 yılı programı, sayfa: 107) denilmektedir.

Bu tedbir üzerine Gıda İşleri Genel Müdürlüğüne Ziraat İşleri Genel Müdürlüğünden üç laboratuvar devredilmiş ve bu müesseseler Ankara, İzmir ve Bursa'da «Gıda Kontrol, Eğitim ve Araştırma Enstitüsü» adı altında reorganize edilerek hizmete sokulmuştur. Bu enstitüler gıda kontrol cihazları ve personel yönünden bütün olanaklara sahip bulunmaktadır.

Bu güne kadar kalite kontrol çalışmalarının önemsenmediği toplu beslenme yerlerinin besledikleri popülasyona daha iyi hizmet sunabilmesi için kalite kontrol kuruluşları ile sıkı bir işbirliği içinde olması gerekmektedir.

## el kitapları dizisi

Derneğimiz, bir gereksinmeyi karşılamak ve çalışmalarını yaygınlaştırmak amacıyla **PRATİK YÖNTEMLERLE GIDA MADDELERİ HAZIRLANMASI VE SAKLANMASI** konusunda el kitapları dizisi yayınlacaktır.

Konuyla ilgilenenlerin amaca yönelik katkılarını diler ve hazırlanan eserlerin her ay sonu Derneğimizde olacak şekilde gönderilmesini rica ederiz.

Geniş bilgi için Derneğimize başvurulabilir.

**GIDA TEKNOLOJİSİ DERNEĞİ  
YÖNETİM KURULU**