

## Yarın hangi gün? Gıda Güvenliği, İşçi Sağlığı ve Çocuk Hakları Bağlamında bir Analiz

### What day is tomorrow? An Analysis in the Context of Food Safety, Worker Health and Children's Rights

Can ILGIN<sup>a</sup>

#### Özet

*Yalım ve Koşan'ın "Bugün günlerden Şeyhmus" başlıklı vaka analizi, bir gıda denetçisinin perspektifinden, gıda üretimi yapan bir işyerinin kapatılmasına dair karar sürecini ve bu sürecin işyeri sahibi ve ailesinin hayatları üzerindeki etkilerini etik perspektifiyle değerlendirmektedir. Bu süreç; toplum beslenmesi, iş sağlığı ve güvenliği, çocuk sağlığı gibi birçok halk sağlığı disiplini yönünden de analiz edilebilir. Toplum beslenmesi ve gıda güvenliği bağlamında, denetçinin sorumluluğu işletme ailenin ötesinde tüm toplumu ilgilendirmektedir. İşletmede çalışan işçilerin sağlığı ve işletmenin işyeri güvenliği yönünden değerlendirilmesi, gıda denetçisinin direkt olarak sorumluluğunda olmasa da ilgili kurumlarla işbirliği içinde olması şarttır. Ek olarak işletmede çalışacak çocukların sosyal güven içinde eğitimlerine devamında kamu ve sivil toplum kuruluşları da olası paydaşlar arasında yer almaktadır. Vakanın odaklandığı gıda güvenliği ve denetimi konusunda birden çok disiplinin tartışmada yer alması ve etik çatışmaların oluşması kaçınılmazdır. Ancak tüm bu tartışmalar, gıda güvenliği, iş sağlığı ve çocuk hakları konularında normların belirlenmesi ya da geliştirilmesinde fayda sağlayacaktır.*

**Anahtar kelimeler:** halk sağlığı; gıda güvenliği; gıda denetimi; iş sağlığı; çocuk sağlığı

--

#### Abstract

*The case analysis "Today is Sheymus" from Yalım and Koşan narrate the process of decision on the shutdown of a food production facility from the perspective of a food inspector and the possible effects of this process on the lives of the producer and his family, through an ethical perspective. These processes can also be analyzed in terms of the several disciplines of public health, including community nutrition, occupational health and safety, and child health. In the context of community nutrition and food safety, the responsibility of the inspector extends beyond the producer and his family, and concerns the whole community. The examination of workers' health and the evaluation of production facility in terms of workplace safety must be in cooperation with the relevant institutions, even though the food inspector is not directly responsible for these assessments. In addition, public institutions and non-governmental organizations are among the possible stakeholders in the continuation of the education of the children who are prospective workers for this facility. The involvement of multiple disciplines in the topic of food safety and inspection, and possible ethical conflicts are inevitable. However, all these discussions are beneficial in terms of developing and improving norms on food safety, occupational health and children's rights*

**Keywords:** public health; food safety; food inspection; occupational health; child health

<sup>a</sup>Dr., Marmara Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Halk Sağlığı Anabilim Dalı ✉ can.ilgin@hotmail.com

Gönderim Tarihi: 11.08.2018 • Kabul Tarihi: 14.08.2018

## ANALİZ

Yalım ve Koşan'ın "Bugün günlerden Şeyhmus" başlıklı vaka analizi, bir gıda denetçisinin perspektifinden, gıda üretimi yapan bir işyerinin kapatılmasına dair karar sürecini ve bu sürecin işyeri sahibi ve ailesinin hayatları üzerindeki etkilerini etik perspektifiyle değerlendirmektedir (1). Ancak aynı süreç; toplum beslenmesi, iş sağlığı ve güvenliği, çocuk sağlığı gibi birçok halk sağlığı disiplini yönünden de analiz edilebilir.

Gıda güvenliği, toplum beslenmesi kavramının önemli bir bileşenidir (2). Gıda güvenliğini denetleyen görevli, gıdanın üretimi, depolanması, taşınması ve tüketilmesindeki tüm süreçlerin doğru ve etkili şekilde yürütülmesinden sorumludur (3). Tüm bu basamaklardaki aksaklıklar, kısa ve uzun vadeli halk sağlığı sorunlarıyla ilişkilidir. Gıda ile ilişkili patojenler tüm dünyada 600 milyon vakaya ve 400.000 ölüme neden olmaktadır (4). Gıda üretimi ve sonrasında basamaklarda mikrobiyolojik kontaminasyon, gıda kaynaklı salgınlara neden olabilir. Bu salgınlara mikrobiyal etkenin kendisi (*Campylobacter*, *Salmonella* gibi) ya da salgıladığı toksinler (*Staphylococcus enterotoksinleri* gibi) neden olabilir (5, 6). Ayrıca, *Aspergillus fumigatus* kontaminasyonunun olduğu durumlarda (özellikle tahıl, fındık, kurutulmuş meyve gibi ürünler), aflatoksin gibi mikotoksinler, uzun vadede karaciğer kanserine neden olabilir (7). Ek olarak, vakada tartışıldığı gibi süt ürünlerinin uygunsuz üretimi ve saklanması Brusellozis vakalarına neden olabilir. Türkiye'de Brusellozis, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde, özellikle Van havzasında endemiktir ve denetimsiz peynir üretimiyle ilişkilidir (8, 9). Gıda kontaminasyonu mikrobiyal etkenlerle sınırlı değildir. Üretim yapıldığı yer, örneğin üretim yapılan kapların boyandığı ya da gıdanın saklandığı kaplardaki kimyasal maddeler, akut dönemde toksik ama sıklıkla uzun dönemde olarak birikim yapan ağır metaller, gıdaları kontamine edebilir (10). Gıdaların taşınması ve saklanması sırasında, gerekli koşulların (sıcaklık, nem durumu gibi) sağlanmaması durumunda mikrobiyolojik kontaminasyon ve kimyasal bozunma (örneğin asetaldehit, etanol artışı) görülebilir (11). Gıda üretiminin tüm basamaklarında personelin el temizliğine dikkat etmesi, olası salgın ve kontaminasyonları önlemede önem taşımaktadır (12). Tüm bu nedenlerle gıda denetçisi, gıda üretimindeki standartların sağlanmadığı durumda gerekli muayene raporlarının yazılması ve gıda üretilen işletmeye yönelik gerekli yaptırım (üretim durdurulması, uyarı/ceza uygulanması, uygun görülürse işletmenin tamamen kapatılması gibi) süreçlerinin başlatılmasından sorumludur (13). Bu noktada denetçinin sorumluluğu, üretim yapan ailenin istihdamından öte, üretilen gıdaya ulaşacak tüm toplumu kapsamaktadır. Gıda denetçisi, kişisel nedenlerle işletmeye gerekli düzenlemeler için zaman tanırsa da, bu noktada toplum sağlığının korunması görevini geciktirmektedir. Üretici gerekli koşulları sağlamadığı sürece toplum sağlığına zarar vermektedir.

Diğer taraftan üretici, benzer koşullarda üretim yapan diğer üreticilerle birlikte gıda güvenliği üzerine eğitim alabilir ve uygun koşullarda üretim yapmak için gerekli bilgi/beceri donanımına sahip olabilir. Üretici, gıda güvenliğine uygun üretimin sağlanması ve devamı için sivil toplum kuruluşları ya da devlet kurumlarınca desteklenebilir.

Üretim yapan işletme, ürettiği gıdanın güvenliğini sağlamakla birlikte, tüm çalışanlarının da güvenliğini sağlamakla sorumludur. Gıda üretiminin yapıldığı bir işletme, üretimin gerçekleştiği tüm basamaklarda işçilerin sağlığını korumakla yükümlüdür. Vakada tarif edilen işletme bir aile tarafından işletilip çalışan işçi sayısına bağlı olarak, mevzuata göre işyeri hekimi bulundurmamak zorunda değildir (14). Ancak sorumlu bir işyeri hekimi tarafından çalışanlar düzenli olarak muayene edilmeli, kullanılan ekipman ve işyerinin durumu iş güvenliği uzmanınca denetlenmelidir. Üretim esnasında ortaya çıkan inhale edilebilir alerji ya da irritasyona neden olabilecek partiküller, iyi bir ventilasyon sistemi ile ortamdan uzaklaştırılmalıdır (15). Eğer gıda üretimine giren ham madde, üretim öncesi ısıtılıyor ya da kaynatılıyorsa, üretim merkezinde işçilerin çalıştığı ortam sıcaklığı ve nemi; yeterli ventilasyon ve soğutma ile optimum şartlarda tutulmalıdır (16). Eğer üretimde uzun vadede işitme hasarı oluşturabilecek bir aygıt varsa, bu araç ses bakımından izole edilmeli, ancak ses izolasyonu sağlanamıyorsa gerekli koruyucu kulaklık sistemleri sağlanmalıdır (17). Gıda denetçisinin iş sağlığı

ve güvenliği üzerinde doğrudan sorumluluğu olmasa da, işyeri hekimi ve iş güvenliği uzmanı ile diyalog içinde olmalı ve işbirliği yapmalıdır.

Vakada tartışılan gıda üretim tesisinde çalışması planlanan aile üyeleri henüz okul çağında olan çocuklardır ve eğitim süreçleri devam etmektedir. Okul çağındaki çocukların çalıştırılması ülkemizde yaygın görülen bir durumdur (18). Ancak büyüme ve gelişme sürecinde olan çocukların, eğitim ve öğrenimlerini aksatacak bir çalışma temposunda çalışması etik ve sosyal bağlamda kabul edilemez. Geleneksel olarak çocukların tatil dönemlerinde ebeveynlerine yardım etmeleri toplumsal olarak kabul gören bir durum olsa da, çocukların bu şekilde dönemsiz istihdamı, sıkı şekilde denetlenmelidir. Bu denetleme kapsamında, çocukların yaşı, zihinsel sosyal ve bedensel kapasiteleri, çalışma saatleri, çalışacakları işyerinin şartları ve iş tanımları, hayati öneme sahiptir (19). Vakada işletmenin bodrum katında, yeterince ışık almayan, havalandırması yetersiz bir oda olduğu ve odanın ortasında üretim için yüksek sıcaklıklarda çalışıldığı anlatılmıştır. Atıklar ve üretimde kullanılan malzemeler odada düzensiz biçimde bulunmaktadır. Bu nedenlerle, vakada tarif edilen işyeri çocukların çalışması için kesinlikle uygun değildir. Gıda denetçisinin çocukların böyle bir işyerinde çalıştırılmasını saptaması durumunda, aile ve sosyal hizmet birimleriyle temasa geçmesi gerekmektedir. Böylece çocukların sağlıklı koşullarda eğitim görmesi için gerekli koşullar sağlanmalıdır. Çocukların eğitim haklarının güvence altında alınmasında, sivil toplum kuruluşlarından da destek alınabilir.

Yalım ve Koşan'ın yayınladıkları vaka analizi, gıda güvenliği, iş sağlığı ve güvenliği ve çocuk hakları gibi birçok disiplini ilgilendiren zengin bir tartışma alanı sunmaktadır. Vakada anlatılan anekdot, geçmiş yıllara ait olsa da, günümüze uzanan sorunlara değinmekte olduğu için güncelliğini korumaktadır. Vakanın odaklandığı gıda güvenliği ve denetimi konusunda birden çok disiplinin tartışmada yer alması ve etik çatışmaların oluşması kaçınılmazdır. Ancak tüm bu tartışmalar, gıda güvenliği, iş sağlığı ve çocuk hakları konularında normların belirlenmesi ya da geliştirilmesinde fayda sağlayacaktır.

## TEŞEKKÜR

Katkılarıyla, analizi bilimsel yönden çok daha zengin hale getiren Prof. Dr. Melda Karavuş'a teşekkürlerimi sunarım.

## KAYNAKLAR

1. Yalim NY, Kosan LS. Today is Seyhmus. Turkish Journal of Bioethics. 2017;4(4):186-8.
2. Aranceta J. Archivos latinoamericanos de nutricion. Community Nutrition. 2004;54(2 Suppl 1):9-13.
3. Pouillot R, Hoelzer K, Ramirez GA, deGraft-Hanson J, Dennis SB. Assessment of the risk of salmonellosis from internally contaminated shell eggs following initial storage at 18 degrees C (65 degrees F), compared with 7 degrees C (45 degrees F). Food microbiology. 2014;43:16-9.
4. Rivera D, Toledo V, Reyes-Jara A, Navarrete P, Tamplin M, Kimura B, et al. Approaches to empower the implementation of new tools to detect and prevent foodborne pathogens in food processing. Food Microbiology. 2018;75:126-32.
5. Paudyal N, Anihouvi V, Hounhouigan J, Matsheka MI, Sekwati-Monang B, Amo-Awua W, et al. Prevalence of foodborne pathogens in food from selected African countries - A meta-analysis. International Journal of Food Microbiology. 2017;249:35-43.
6. Regenthal P, Hansen JS, Andre I, Lindkvist-Petersson K. Thermal stability and structural changes in bacterial toxins responsible for food poisoning. PloS One. 2017;12(2):e0172445.
7. Wu Q, Xie L, Xu H. Determination of toxigenic fungi and aflatoxins in nuts and dried fruits using imaging and spectroscopic techniques. Food Chemistry. 2018;252:228-42.

8. Buzgan T, Karahocagil MK, Irmak H, Baran AI, Karsen H, Evirgen O, et al. Clinical manifestations and complications in 1028 cases of brucellosis: a retrospective evaluation and review of the literature. *International Journal of Infectious Diseases*. 2010;14(6):e469-e78.
9. Dhanashekar R, Akkinepalli S, Nellutla A. Milk-borne infections: an analysis of their potential effect on the milk industry. *Germs*. 2012;2(3):101-9.
10. Boguszewska A, Pasternak K. Mercury-influence on biochemical processes of the human organism. *Annales Universitatis Mariae Curie-Sklodowska Sectio D:Medicina*.2004;59(2):524-7.
11. Abnet CC. Carcinogenic food contaminants. *Cancer Investigation*. 2007;25(3):189-96.
12. Soon JM, Baines R, Seaman P. Meta-analysis of food safety training on hand hygiene knowledge and attitudes among food handlers. *Journal of Food Protection*. 2012;75(4):793-804.
13. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. Gıda güvenliği ve kalitesinin denetimi ve kontrolüne dair yönetmelik. 2008. Access: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/09/20080926-4.htm>.
14. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı SB. İşyeri hekimlerinin görev, yetki, sorumluluk ve eğitimleri hakkında yönetmelik. 2010. Access: <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/11/20101127-3.htm>.
15. Sahakian N, Kreiss K. Chapter 3 lung disease in flavoring and food production: learning from butter flavoring. *Advances in Food and Nutrition Research*. 55: Academic Press; 2008. p. 163-92.
16. Ali AFS. The role of kitchen design effectiveness in improving hotel employees' performance: case of Minia city. 2016. 2016;10(1/2).
17. Chukwu O. Impacts of food processing industry on some environmental health and safety factors. *Caspian Journal of Environmental Sciences*. 2009;7(1):37-44.
18. TÜİK TİK. Çocuk işgücü anketi sonuçları. 2012. Access: <http://www.tuik.gov.tr/HbPrint.do?id=13659>.
19. Basu K. Child labor: cause, consequence, and cure, with remarks on international labor standards. *Journal of Economic Literature*. 1999;37(3):1083-119.