



**T.C.  
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**

**TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJELERİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ**

**“Et Endüstrisinde Çalışanlara Yönelik Et Hijyeni ve Teknolojisi Eğitimi”**

**Proje Kodu: 605F8D030AA46**

**SONUÇ RAPORU**

**Proje Yürütücüsü:**

**Prof. Dr. Mustafa ATASEVER**  
Veteriner Fakültesi

**Araştırmacılar:**

**Prof. Dr. Meryem AYDEMİR ATASEVER**  
Veteriner Fakültesi

**Eylül, 2021**

**ERZURUM**

## İçindekiler

<b>ÖNSÖZ</b> .....	<b>3</b>
<b>ÖZET</b> .....	<b>4</b>
<b>MATERYAL VE YÖNTEM</b> .....	<b>5</b>
<b>Araştırmanın Türü</b> .....	<b>5</b>
<b>Araştırmanın Yapıldığı Yer ve Zaman</b> .....	<b>5</b>
<b>Projenin Uygulanışı</b> .....	<b>5</b>
<b>PROJE UYGULAMASINA AİT GÖRSELLER</b> .....	<b>6</b>
<b>SONUÇLAR</b> .....	<b>15</b>

## ÖNSÖZ

Gıdalar işleme, hazırlama gibi işlemler sırasında kolaylıkla bulaşmaya maruz kalırlar. Et ve et ürünleri ise yapısal özelliklerinden dolayı bozulmaya oldukça elverişlidir. Bu yüzden; et endüstrisinde çalışan bireylerin yeterli temizlik ve hijyen konularında bilgi birikimine sahip olması ve bunu işyerlerinde uygulaması gerekli olmaktadır. Böylece; gıdaya çalışan kaynaklı; zararlı mikroorganizma, kir veya yabancı maddelerin bulaşması engellenecektir. Dolayısı ile bu endüstride çalışanlara yönelik bilgi aktarımının yapılması bir farkındalık oluşturabilir ve çalışanların temizlik ve hijyen konusundaki hassasiyetlerini artırabilir. Ayrıca et ürünleri üretim proseslerinde dikkat edilmesi gereken noktaların atlanması son üründe hatalara yol açabileceği gibi uygun olmayan ürünler halk sağlığının da tehdit edebilir. Dolayısıyla bu sektörde çalışanlara yönelik olarak yapılan eğitimler olumlu sonuçlar doğuracaktır.

## ÖZET

Projede Et ve Süt Kurumu üretim biriminde çalışan bireylere yönelik hijyen ve ürün üretiminde dikkat edilmesi gereken önemli hususlarda eğitim verildi. Eğitime katılanlara işe başlamadan önce yapılması gereken noktalardan başlayıp üretimin son aşamasına kadar temizlik adına yapılması gerekenler anlatıldı. Bunun yanı sıra iş kıyafeti, el hijyeni, çalışma alanı temizliği ve nihayet işletme temizliğinin nasıl ve ne sıklıkla yapılması gerektiği üzerinde duruldu. Ayrıca sucuk salam sosis, kavurma gibi et ürünleri üretiminde dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda bilgi verildi. Ayrıca eğitime katılan kişilere Atatürk Üniversitesi Toplumsal Duyarlılık Projeleri Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin desteğiyle temin edilen materyaller takdim edildi.

**Anahtar Kelimeler:** Et sektörü, hijyen, et ürünü üretim

## **MATERYAL VE YÖNTEM**

### **Araştırmanın Türü**

Bu araştırma Toplumsal Destekli Araştırma Projesidir.

### **Araştırmanın Yapıldığı Yer ve Zaman**

Proje ekibi tarafından, 17.09.2021 tarihinde Et ve Süt Kurumu Konferans Salonu'nda gerçekleştirilmiştir. Projenin uygulama alanı olarak Et ve Süt Kurumunun seçilmesinde; Türkiye de et sektörüne yön veren bir kurum olması, yüksek üretim kapasitesine sahip olması ve kurum tarafından üretilen ürünlerin geniş kitlelerin tüketimine sunulabiliyor olması göz önünde bulunduruldu.

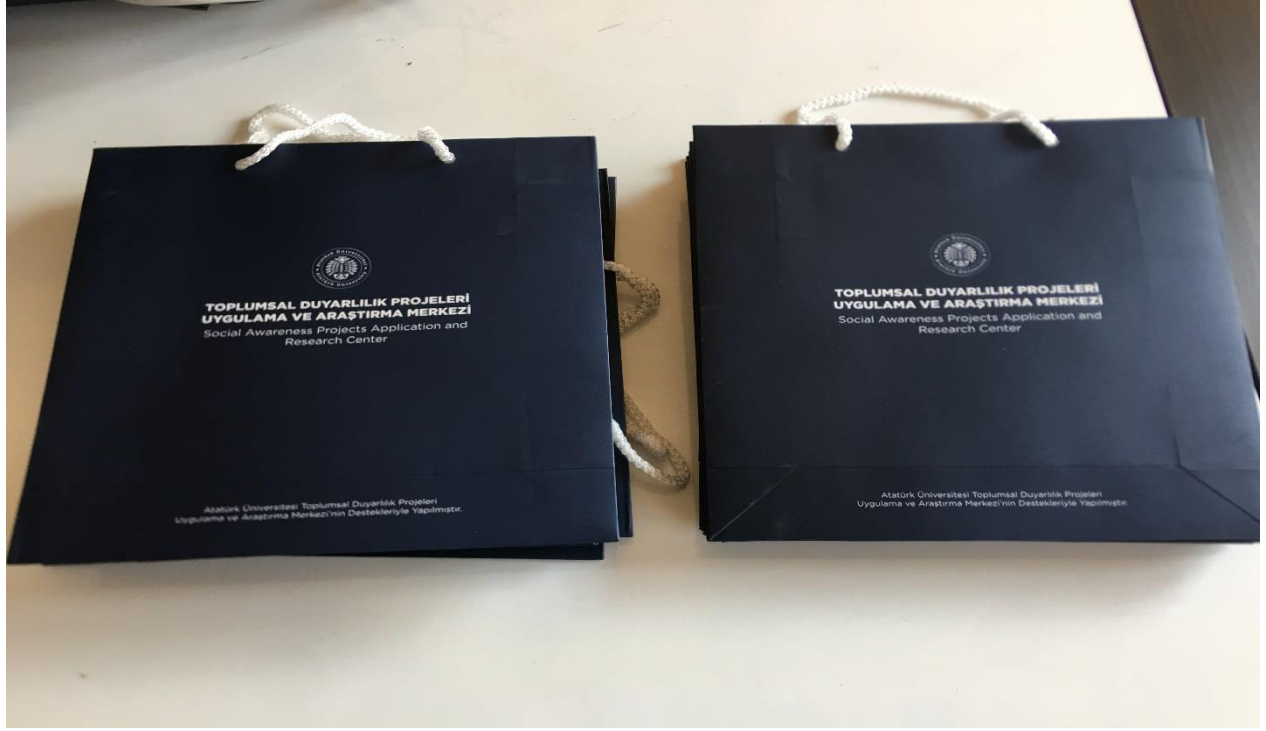
### **Projenin Uygulanışı**

Öncelikle proje kapsamında katılımcılara verilecek materyaller temin edildi. Bu projede öncelikle Et ve Süt Kurumu idarecileri ile görüşülüp kurumda üretim biriminde çalışan bireylere yönelik etkinlik planımız anlatıldı. Etkinlik tarihinde çalışanların Toplantı Odasında toplanması sağlandı. Proje ekibi tarafından; 17.08.2021 tarihinde 14:00-17:00 saatleri arasında hazırlanan sunum eşliğinde katılımcılara eğitim verildi. Ardından çalışanların soruları cevaplandırıldı. Eğitimin ardından proje bütçesinden temin edilen kahve fincanları dağıtıldı.

## PROJE UYGULAMASINA AİT GÖRSELLER



Proje materyallerinin temini



Proje materyallerinin temini

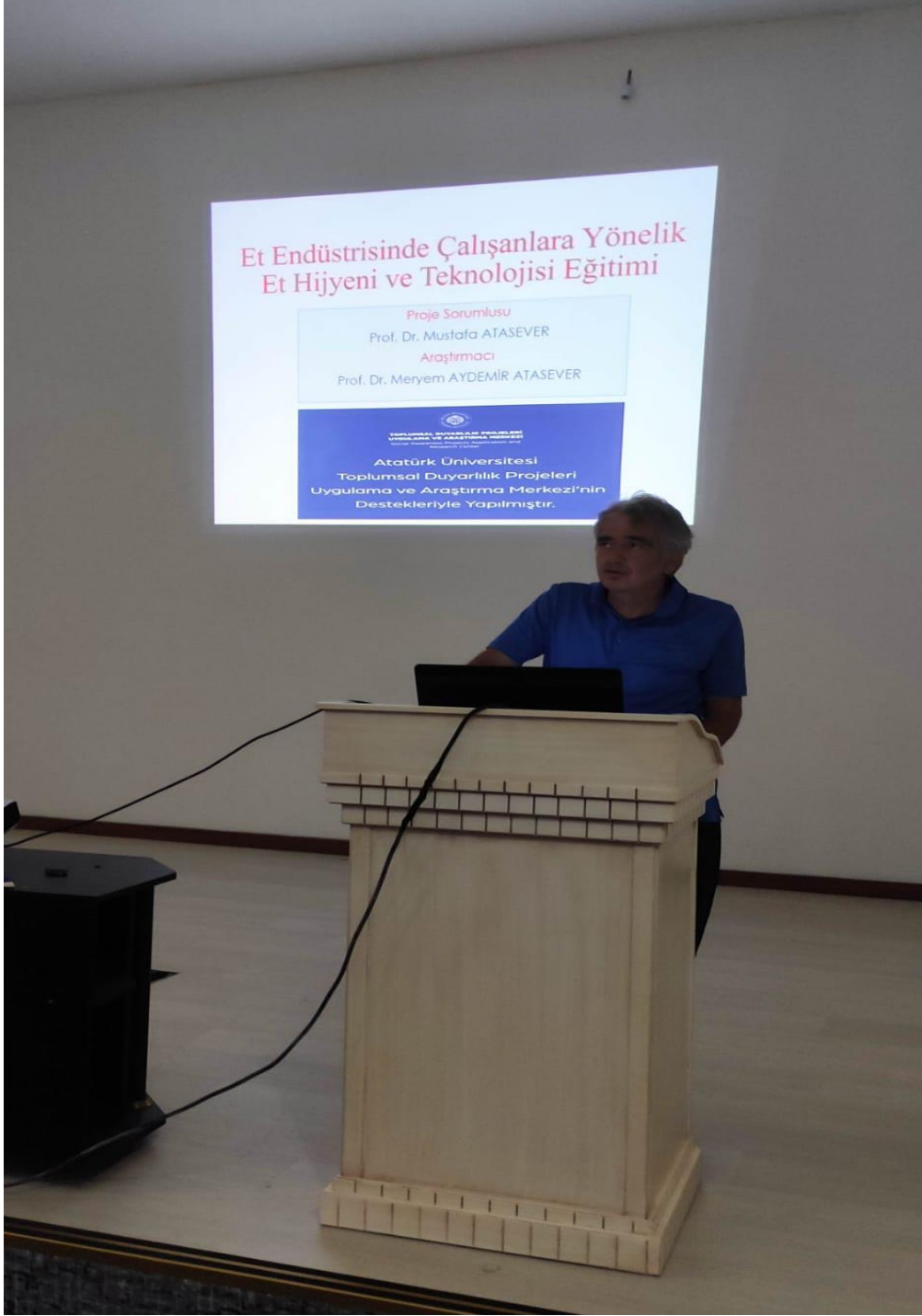


Proje materyallerinin temini





Projenin Yürütüldüğü Et ve Süt Kurumu Kionferans Salonu



P

Projenin Sunumu



Projenin Sunumu



Alınan Materyallerin Katılımcılara Takdimi



Alınan Materyallerin Katılımcılara Takdimi

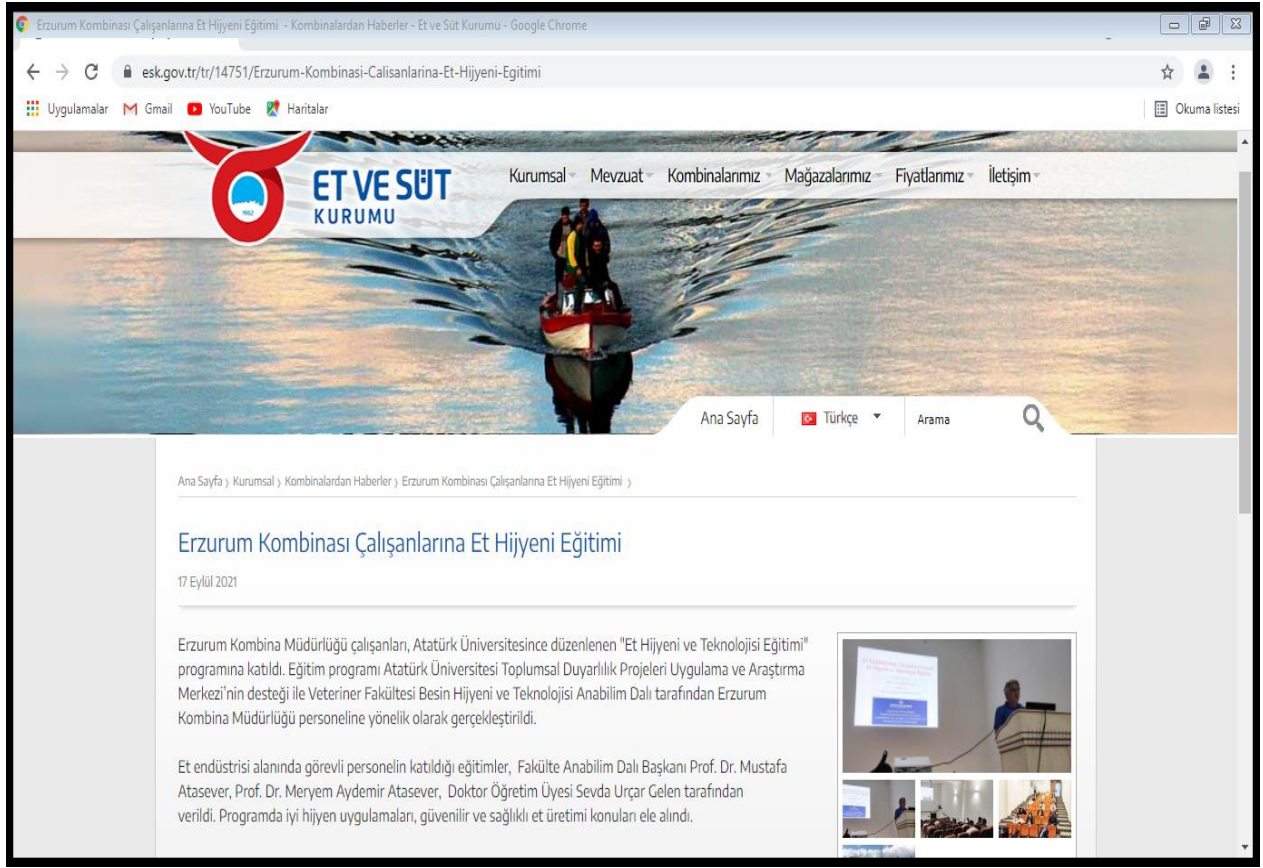
# Et Endüstrisinde Çalışanlara Yönelik Et Hijyeni ve Teknolojisi Eğitimi

Proje Sorumlusu  
Prof. Dr. Mustafa ATASEVER

Araştırmacı  
Prof. Dr. Meryem AYDEMİR ATASEVER

  
Atatürk Üniversitesi  
Toplumsal Duyarlılık Projeleri  
Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin  
Destekleriyle Yapılmıştır.





## Projenin medya yansıması

Sayfa linki:

<https://www.esk.gov.tr/tr/14751/Erzurum-Kombinası-Calışanlarına-Et-Hijyeni-Eğitimi>

**SONUÇLAR**

Proje kapsamında; Et ve Süt Kurumu üretim biriminde çalışanlara yönelik hijyen ve et ürünleri teknolojisi eğitimi verilerek çalışanların bilgi ve farkındalık düzeyinin artırılması hedeflendi. Üretimde çalışanların özellikle üretim prosesinde sıklıkla karşılaştıkları problemleri dile getirerek bu durumun sebeplerini ve çözüm yollarını öğrenmeye yönelik soruları proje ekibi tarafından cevaplandırıldı. Çalışmaya dahil olan çalışanların katılımcı, istekli ve ilgili olmalarından dolayı verimli geçen eğitimin hedeflenen etkiyi sağladığı düşünülmektedir. Bu projenin; Üniversitenin bilgi birikiminin sahaya aktarılması noktasında etkili ve yararlı olduğu kanaatine varıldı. Proje ekibi olarak projemizi destekleyen Atatürk Üniversitesi Toplumsal Duyarlılık Projeleri Uygulama ve Merkezi'ne teşekkür ederiz.