

P. Name : Habertürk Ankara
Province : Ankara

Period : Günlük
Page : 1

Date : 02.10.2015
Circ. : 24.500

1/2



Mahkumlar meslek öğrenip para kazanıyor

Kalecik Açık
Ceza İnfaz
Kurumu'ndaki
hükümlüler,
kalite stan-
dartlarına
uygun olarak
süt ürünleri
üretiyor. 5'te



CEZAEVİ DEĞİL BABAEVİ!

Cezaevi algısı değişiyor. Kalecik Açık Ceza İnfaz Kurumu'nda cezalarının dolmasını bekleyen **hükümlüler**, hem meslek öğreniyor hem para kazanıyor.



Elif Nurgül ÇULUK
enurgul@higazete.com.tr
0312 218 50 42

'süt ve süt ürünleri atölyesi', 'yumurta tavukçuluğu', 'bağcılık', 'temizlik', 'inşaat', 'çay ocağı', 'kantin' ve 'mamül satış yeri' olmak üzere 7 iş kolundan oluşan infaz kurumunda ana iş kolları süt ve süt ürünleri.

7 İŞ KOLU VAR

Adalet Bakanlığı İş Yurtları Kurumu Daire Başkanlığı'na bağlı İş Yurdu Müdürlüğü'nün kurduğu atölyelerde okuma yazma bilmeyenlere 'A,B,C' öğretiyor, mesleği olmayanlar ise kurslar sayesinde meslek öğreniyor. **Hükümlülerin** her türlü ihtiyacının sağlandığı ceza infaz kurumu adeta 'babaevi' rahatlığını sunuyor.

Kalecik'te **hükümlüler**,

DESTEK ALIYORLAR

1 veteriner hekim, 1 gıda mühendisi, 6 infaz koruma memuru ile 80 sigortalı **hükümlünün** çalıştığı kurumda toplam 331 **hükümlü** barınıyor. **Hükümlüler** öfke kontrolü, iş güvenliği gibi konularda da uzmanlar tarafından psikolojik destek alıyor. Adeta fabrika işçisi gibi çalışan **hükümlüler** meslek öğrenmenin ve bir şeyler üretmenin mutluluğunu yaşıyor.

Kalecik Açık Ceza İnfaz Kurumu'ndaki **hükümlüler**, süt ürünleri üreterek hem meslek öğreniyor hem de para kazanıyor. Her türlü eğitimin verildiği kurum, 'babaevini' aratmıyor

Kalite ve hijyen tescillendi



Kalite ve hijyenden ödün vermeyen Kalecik Açık Ceza İnfaz Kurumu, ISO 22000-2005 Uluslararası Kalite Belgesini alarak kalitesini de tescilledi. Süt ve süt ürünleri atölyesi, yumurta kümesleri ile buraya bağlı yumurta paketleme tesislerinde, iş yurtlarına bağlı olarak faaliyet gösteren tesislerin Avrupa Birliği Standartları'na uygun hale gelebilmesi için ek hijyen sistemler oluşturuldu.

ÇALIŞMALARA BAŞLADIK

Kalecik Açık İnfaz Kurumu Müdürü Hasan Uçkaç, "Uluslararası ISO 22000-2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesini Alarak ürünlerimizde kalite ve hijyeni birleştirdik. Uluslararası Helal Sertifikasını alabilmek için çalışmalara başladık. En kısa sürede bu hazırlıkları tamamlayarak Helal Sertifikasını Kurumumuza kazandıracağız" dedi.

**'Yoğurttan
yoğurt
üretiyoruz'**



Kültürlü beyaz peynir, light peynir, köy tipi peynir çeşidi üretilen kurumda, yoğurt, tereyağı, ayran ve yumurta üretimi de yapılıyor. Kalecik Açık İnfaz Kurumu Müdürü Hasan Uçkaç, "Önceliğimiz insan sağlığı, hijyen ve kalite. Bizim yoğurtlar buzdolabında 3-4 gün sonra ekşimeye başlar. İçinde katkı maddesi yok. Yoğurttan yoğurt da yapıyoruz" dedi.