

TOPLU BESLENME YAPAN KURUMLARDA BESLENME HİZMETLERİNE İLİŞKİN YÜRÜRLÜKTEKİ MEVZUAT YÖNETMELİK ÖRNEKLERİ DİYETİSYENİN GÖREV ve SORUMLULUKLARI

Prof.Dr. Perihan ARSLAN*

Bu yazıda, Türkiye Diyetisyenler Derneğinin 24 Şubat 1994 tarihinde düzenlemiş olduğu "Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Menü Planlama" konulu katılımlı toplantıda tartışılmış olan, kurumlarda beslenme hizmetlerine ilişkin mevzuat ve yönetmelikler ile yönetici konumundaki diyetisyenin görev ve sorumlulukları anlatılmıştır.

GİRİŞ

Yemek servisi yönetmek ve denetlemek ayrı bir ihtisas işidir. Servise sunulan yemekler bir yandan kişilerin temel besin gereksinimlerini karşılarken bir yandan da sosyal ve psikolojik gereksinimlere cevap verebilmeli, bıkkınlık verecek sıklıkta olmamalı, ayrıca alternatif listeler hazırlanırken ekonomik ve eğitici olmalıdır.

Konu kurumlara yönelik olduğunda çeşitli kurumlar, besinlerin günlük istihkaklarına ve nasıl verileceklerine ilişkin mevzuat, yönetmelik ve tüzükler geliştirmişlerdir. Her kurum bünyesinde çalıştırdığı ve yemek yedirdiği bu kişilerin yaş, cins ve fiziksel aktivitelerine göre bu istihkakları çeşitli hükümlerle belirlemiş veya konu ile ilgili uzmanların görüşlerini alarak belirlemeğe çalışmaktadır.

* Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi

***Beslenme Hizmetlerine İlişkin Yürürlükteki Mevzuat, Yönetmelik Örnekleri**

***Sağlık Bakanlığı Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği (Hastanelerde Kullanılmak Üzere)**

* 25.2.1955 tarihli ve 4/4502 sayılı kararname ile HASTANELER TALİMATNAMESİ yürürlüğe konulmuş,

* 3.11.1973 tarihli ve 7/7987 sayılı kararname ile ek ve değişiklikler yürürlükten kaldırılmıştır, ve

* 25.8.1982 gün ve 13097 sayılı kararname ile yataklı tedavi kurumları işletme yönetmeliğinin YÜRÜTME ve İDARE bölümü tekrar yürürlüğe konmuş ve 13 Ocak 1983 gün ve 17927 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir.

Buna göre ;

Madde 89 : Mutfak ve Beslenme Hizmetleri

*Normal yemek yiyenler **sabah, öğle akşam** olup kahvaltıda : ekmek, çay veya süt dışında en fazla 3 çeşit kahvaltılık verilir. Peynirle yumurta birlikte verilmez.

* Normal yemekler her öğünde 3 kaptır. Düzenlenmesinde et, sebze, nişastalı gıda maddeleri, meyva veya tatlı bulundurulmasına dikkat edilir.

Aynı öğünde 2 etli, 2 nişastalı veya 2 sebzeli, her iki öğünde de tatlı ve nişastalı yemek verildiğinde hamur tatlısı verilmez hükmü, yer almıştır.

Madde 195'da ise :

Normal yemek günlük istihkak cetvelleri ile haftada kaç kez, hangi besinin verileceği, yetişkin bebek ve çocuklar için belirtilmiştir.

***Sağlık Bakanlığı Sağlık Eğitimi Genel Müdürlüğü "Sağlık Meslek Liseleri Pansiyon İşleri "** başlığı altında 13 Kasım 1979 tarih ve 16808 sayılı Resmi Gazetede yayınlanmış esaslar (Yatılı Öğrenci ve Personel için) incelendiğinde ;

Madde 6 :

A-Bir günlük iase : Sabah kahvaltısı, 2 kap öğle yemeği, 2 kap akşam yemeğinden oluşur. Her gün öğle ve akşam yemeklerinden birinde tatlı, meyva veya salata ilave edilir. Bunlardan birisinin yerine haftada 1 defa olmak üzere ağır tatlı verilir.

B-Günlük Besin Gereksinimleri :

Günlük ekmek	600 gram
Günlük tuz	25 g.

Günlük soğan	40 g. (Taze olursa 50 g)
Günlük domates	40 g. (veya 8 g. salça)

Ç-Öğle ve Akşam Yemekleri

Yemekler haftalık olarak aşağıdaki şekilde düzenlenir. Ancak okul yönetimince yemeklerin hafta içerisinde verilme adetleri ; lüzumu halinde birinden eksiltmek diğerinden çoğaltmak suretiyle yapılır. Mevsimine göre en çok 5 kez zeytinyağlı yemek olabilir.

Kuru Sebze Yemekleri	Haftada 5 kez
Yaş Sebze Yemekleri	Haftada 7 kez

C-Kahvaltılar

Cinsi	En Çok Günlük Miktar (gram)	Düşünceler
Süt	200	Kahvaltı yerine haftada en çok 2 kez çorba
Kakao	3	
Çay	1.5	Süt veya çayın yanında
Şeker	25	
Kaşar peyniri	40	
Beyaz peyniri	40	Reçelle margarin beraber verilir
Tereyağı	20	
Margarin	20	
Reçel	40	
Pekmez	50	
Zeytin (adet)	40	
Yumurta (adet)	1	

Pirinç Pilavı	Haftada 4 kez
Bulgur Pilavı	Haftada 3 kez
Makarna veya kuskus	Haftada 3 kez
Et Yemekleri, Köfteler	Haftada 5 kez et yerine tavuk, hindi, balık karaciğer veya beyin verilebilir.
Etili Zeytinyağlı Dolmalar	Haftada 3 kez
Börekler	Haftada 2 kez
Çorbalar	Haftada 3 kez

D-Haftalık Yemekler İçin Harcanacak Yiyeceklerin Türü ve En çok Miktarları

* Bu miktarlardan, kaloriye veya behere göre kişiye her yıl bütçe ile alınacak ödeneği aşmamak için indirme yapılabilir.

* Ayrıca haftalık yemekler arasında besin maddelerinin türlerine, kalitelere ve pişirme yöntemlerine göre daha az tüketimi gerektiren düzenlemeler için savurganlığa gidilmez.

* Kişi başına haftalık kalori ortalaması günde 3000 kaloriden az, 4000 kaloriden fazla olmaz.

***Sağlık Bakanlığı Kereş ve Gündüz Bakımevleri Yönetmeliği ;** 3 Aralık 1993 tarihli 1822440 Sayılı Resmi Gazetede tebliğ olunmuştur. Bu 4.8.1952 tarihli ve 3/15481 sayılı kararnameye ektir. Bu kararnamede konuyla ilgili yönetmelik hükümleri (Madde 60), Başbakanlık Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Genel Müdürlüğüne uygulanmaktadır ibaresi bulunmaktadır. Beslenme ilgili listeler Genel Müdürlük tamimi ile düzenlenir (Madde 50). Gıda Rasyonu başlığı altında ;

I-Normal Diyet İstihkak Cetveli

A-Gündüz bakım yapan Kreş ve Gündüz Bakımevlerinde günlük ve haftalık istihkaklar günlük ihtiyacın 2/3'nü karşılayacak şekilde yapılmıştır.

B-Yatılı çocuk yurtlarında günlük ve haftalık istihkaklar günlük ihtiyacın asgarisini karşılar.

III-Günlük Menülerin Düzenlenmesi

*Gündüz bakım yapılan kreşlerde çocuklara günde 3 kez beslenme yapılır. (verilecek besinler, besin öğeleri hesaplanmış ve saatlerle belirtilmiştir).

* Yatılı çocuk bakımevlerinde 5-6 kez/gün besin verilir.

* Kullanılacak malzemeleri için, 14724 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Yataklı Tedavi Kurumları Yönetmeliği esas alınmıştır.

* 7-12, 13-18 yaş ve 51-75 yaş arası erkek ve kadın için günlük gereksinimleri ve buna göre verilecek besin miktarları belirtilmiş (gençler için fiziksel aktivite orta olarak değerlendirilmiştir).

Yemek Listelerinin Planlanmasındaki Esaslar

Sabah Kahvaltısı

1-Süt

2-Çay

3-Çay

Yumurta	Peynir	Peynir
Reçel	Zeytin	Reçel
Ekmek	Ekmek	Ekmek

x-Şekeri olanlara reçel vb. verilmeyip yerine peynir miktarı artırılabilir.

Yemek Grupları

A-Etli (parça et, kıyma)

- 1-Parça etler
- 3-Etli taze sebze
- 4-Etli dolma
- 5-Etli kuru bak.

D-Çorbalar

- 1-Pirinç, şehriye
- 2-Mercimek
- 3-Taze sebze çorba
- 4-Tarhana çorba

G-Hafif tatlılar

- 1-Muhallebi
- 2-Sütlaç
- 3-Pelte
- 4-Kabak Tatlısı

B-Etsiz Sebze Yemekleri

- 1-Taze sebzeler

C-Tahıllı Yemekler

- 1-Pilav
- 2-Makarna
- 3-Z.Y.Dolma
- 4-Börek

E-Sebze Salataları

- 1-Sebze salataları

F-Meyveler

- 1-Taze meyve
- 2-Kavun-karpuz veya komposto

H-Ağır tatlılar

- 1-Un veya irmik helvası
- 2-Kadayıf
- 3-Revani
- 4-Aşure
- 5-Krem şokola
- 6-Tahin helvası

Öğle Yemeği : 3 kap. A grubu esas yemek olup yanında B ve D grubu, yemek uygunluğuna göre E ve F veya H grubu eklenebilir.

Akşam Yemeği : 3 kap. D grubundaki çorbalardan 1 tanesi A grubundan 3 veya 4 nolu yemeklerden biri ile G grubu yemeklerden 1 tane seçilir. 3.kap sadece G grubu kapsamından değil E veya F grubundan seçilebilir

Dikkat Edilecek Hususlar

- 1-Aynı öğünde bir gruptaki yemeklerden 2 tane verilmez.
- 2-A grubunun 4 nolu yemeklerinden biri (Etli dolma) C grubu yemekleri ile verilmez.
- 3-Aynı besinin çeşitli yemekleri aynı gün içinde verilmez, ağır bir yemeği hafif, kuru bir yemeği sulu bir yemek takib eder.
- 4-Piştirilerek yenecek sütlü yemek ve tatlı için süt tozu kullanılır.
- 5-Yemek listesi 2 haftalık hazırlanarak bir yemeğin 2 haftada en az bir kez verilmesi sağlanır.
- 6-H grubundaki ağır tatlılar haftada 3 defa verilebilir. Bu tatlılar verildiğinde muhallebi, sütlaç, komposto verilmez.
- 7-Yemek aralarında verilecek yiyecekler kuşluk ve ikindi kahvaltısı olarak istihkaktan sarf edilmek üzere ; bisküvi, çay, yoğurt, veya M.suyu, peynir, ekmek, çay verilebilir.

Türk Silahlı Kuvvetlerinde Beslenme Planlamasına İlişkin Esaslar

*KKK'da 14 Eylül 1914 : Tayinat ve Yem Kanunu Muvakkatı ve buna bağlı ek kanunlar. DKK'da 22 Nisan 1915 tarihli Nizamname ve bazı esaslar ile 1822 tarihli idare Muhasebe-i Askeri Nizamnamesinin bazı bentlerine göre yürütülmekteydi.

* 1935 :Tayinat ve Yem Kanunu Muvakkatı ve buna bağlı ek kanunlar, yer almıştır.

* 1973'de Türk Silahlı Kuvvetlerinde Beslenme Planlaması Yön eylem Araştırması yapılmış ancak uygulanıp, uygulanmadığı bilinmemektedir.

Uygulamalarda :

* KKK Levazım Dairesince Yemek Listeleri yaz ve kış olmak üzere 2 çeşit düzenlenir ve birliklere gönderilir.

*Yemek listelerinin hazırlanmasında Tayinat ve Yem Kanunu ve KKK'lerinin çeşitli talimatları esas alınmakla beraber yemeklerin seçiminde oldukça geniş bir idari tercih imkanı bulunmaktadır. Ancak mevzuat hükümlerinin imkan vermediği durumlar da vardır.

Buna göre ;

* Takribi olarak düzenlenmiş listeler sadece fiat ve enerji esası üzerinedir.

* Yemek listelerinin hazırlanmasında bölge şartları ve mevsimler dikkate alınmadığında yemek mübadelesi zorunluluğu ortaya çıkıyor. Bu işlem gelişigüzel yapıldığından seçilen yemeklerin besin öğeleri yeterli olmayabiliyor. Bu durumda ekme ve yemek artıklarına neden oluyor.

Bir Erin 1 Günlük Kanuni İstihkakı Hesabı

Cinsi	Miktar (g)	Cinsi	Miktar (g)
Ekmek	900	Tuz	20
Sığır eti	250	Çay	1
Bulgur	150	Şeker	10
Sade yağ	20		
Değişmeyen yekün kuru veya yağ sebze umumi yekün			

Kurumlarda menüler, çoğu eski tarihli olmakla birlikte halen yürürlükte bulunan bu yasalar ve esaslara göre planlanmaktadır. Oysa menü planlama ve uygulama beslenme hizmetlerinin yönetimi ve denetiminde gerekli işlevin odak noktasını oluşturmaktadır. Zira servisin başarı veya başarısızlığı satın alınan besinlerin kalitesi kadar, hazırlanan yemeğin lezzeti, rengi, görünüşü, servis şekli ve diğer yemeklerle uyumu (menü planlama) ile ilişkilidir.

Kurumlarda Beslenme Hizmetlerinden Kimler Sorumludur ?

Bu durum Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği Madde 91-92 ve 101 (a) da şu şekilde belirtilmiştir.

Madde 91 : Hergün hasta tabelalarına yazılan normal ve rejim yemekleri servis sorumlusu hemşiresi tarafından, hasta mevcudu, çıkacak yemeklerin tür ve miktarları gösterir şekilde değerlendirilmemesi kolay bir cetvel halinde toplanarak imza edilmek suretiyle idareye verilir. (Ek 41 Form 92). Yardımcı sağlık hizmetleri personeli için ve vardiya durumları göz önüne alınarak yemek adedi hemşire tarafından diğer personel için hastane müdürü tarafından aynı esaslara göre birer cetvel tanzim edilir (Ek 39 Form 90), Bunlar biraraya getirilerek hesaplanan normal ve rejim rasyonu ile yiyeceklerin miktarları saptanarak günlük tüketim maddeleri tabelası düzenlenir (Ek 40 Form 91), ve ertesi günün erzakı saat 15:00'de buna göre çıkarılır.

Madde 92: İstihkak karşılığı anbardan çıkarılacak veya dışardan satın alınacak erzak ertesi günün yemeğinde kullanılacağından sabah pişirilmeye hazır hale gelecektir. Hastane müdürü bu hususları sağlayacak şekilde işleri ayarlamak ve anbarın açılma ve günlük gıda maddelerinin teslim alınma şeklini düzenlemekle yükümlüdür.

Madde 101 : Satınalma veya irsal yolu ile kuruma gelen bir malın muayene ve tesellümü, Ayniyat Talimatnamesi esaslarına göre muayene ve tesellüm komisyonu tarafından yapılır.

a-Muayene ve tesellüm komisyonu ; Hastane Müdürü (Bunun bulunmaması halinde baştabibin tayin edeceği kimsenin) başkanlığında, alınan malın ve yapılan işin özelliğine göre bu konuda yetkili birinin (cihaz, alet ve tıbbi malzemede, ilgili dal uzmanı tabib, ilaçlarda, eczacı, gıda maddelerinde, diyetisyen veya aşçı gibi) ve baştabibin tayin edeceği üç kişiden oluşur. Sağlık Bakanlığı, Sağlık Eğitim Genel Müdürlüğü-Sağlık Meslek Liseleri Porsiyon İşleri ile ilgili bölümün ilgili maddelerinde ise beslenme hizmetlerinin sorumluluğu şu şekilde belirtilmiştir.

Madde 134 : Hergün verilecek yemeklerin türleri ve miktarları bir öğrencinin gereksinim duyduğu besin maddelerini, kaloriyi, proteini ve vitaminleri sağlayacak nitelikte olmalıdır. Yemek listeleri okul hekiminin de düşüncesi alınmak suretiyle okul yönetimince düzenlenir. Listelerin düzenlenmesi, öğrenci istek, gereksinmelerinde mevsim ve bütçe olanakları da gözönünde bulundurulur.

Madde 138 :Yemek listelerinde gösterilenler esas olmak üzere var olan yiyecek stokları ve taahütler teslim tarzı, mevsim, iklim ve çevre alışkanlıkları gözönünde bulundurulmak suretiyle nöbetçi öğretmenler ve nöbetçi öğrencinin de görüşleri alınarak yiyenleri bıktırmayacak şekilde okul müdürü veya görevlendireceği yardımcı tarafından düzenlenir ve uygulanır.

Madde 143 : Okula alınacak besin maddelerinin "Gıda Maddeleri ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın hususi vasıflarını gösterir "Tüzük'teki niteliklere uygun olarak hazırlanan şartnameye göre okul muayene komisyonunca kabulü yapılır. Bunların sağlık koşulları esaslarına göre saklanmasından ambar memuru sorumludur.

Kreş ve Gündüz Bakımevleri Yönetmeliğinde ise kurumda beslenme hizmetlerinden sorumlu olan kişiler Muayene ve Tesellüm Komisyonu maddesinin (Madde 39) (d) fıkrasına göre aşağıdaki şekilde belirtilmiş olup Madde 16'da da Diyetisyenin bu hizmetlerdeki görevlerine değinilmiştir.

Madde 39 : Muayene ve Tesellüm Komisyonu Toptan alınacak gıda

maddelerinin dışındaki günlük olarak alınan et, ekmek, sebze, meyve, süt, yoğurt, gibi maddelerin muayene ve tesellümü müdür ve müdür yardımcısının başkanlığında, ambar veya depo memuru ve diyetisyen, yoksa aşçıbaşı tarafından yapılır. Bu komisyonca düzenlenecek iki nüsha girdi pusulalarının birer nüshası idarece görevlendirilecek bir memur tarafından saklanır. Ay sonunda veya saklanan muayyen süre sonunda girdi pusulalarının toplamına göre muayene ve tesellüm belgesi düzenlenerek (a) fıkrasındaki komisyonca imzalanır.

Madde 16 : Diyetisyenin Görevleri (Kreş ve Gündüz Bakımevleri Yönetmeliği)

a-Çocukların beslenmeleri ile ilgili cetvelin hazırlanması ve uygulanmasında kuruluş müdürüne yardımcı olmak.

b-Mutfakta hazırlanan yemeklerin kaliteleri ile ısıları bozulmadan servise gelmesi ve çocuklara dağıtılmasını sağlamak.

c-Mutfak personelinin temizliğe uymasını ve eğitimini sağlamak yemek bölgesi ve mutfağının hijyen koşullarına göre işletilmesini sağlamak.

d-Yiyecek saklama+depolamada uygulanacak beslenme kurallarını görevlilerle birlikte yürütmek.

e-Kuruluşa satın alınacak yiyecek maddelerinin cinsi ve miktarlarının belirlenmesinde teslim alınan yiyecek maddeleri şartnamelere uygun olup olmadığını denetlenmesinde idareye yardımcı olmak, depo, kilerlerin hijyen ve beslenme koşullarına göre düzenlenmesini sağlamak.

Görüldüğü gibi kurumlarda beslenme hizmetlerinde kimi yerde diyetisyenin adı geçmezken kimi yerde de yardımcı personel olarak görev alabileceği belirtilmektedir. Oysa diyetisyenler hastane ve çeşitli kurumlarda bireyler ve gruplar için normal ve iyileştirici diyetleri planlar, yiyeceklerin satın alma, hazırlama ve servisine değin ve hatta besin hazırlamada kullanılacak araç ve gereçlerle de ilgilenirler, sağlıklı beslenme konusunda mutfak personelinin ve yemek yiyenleri de eğitirler. Diyetisyenlerin idari görev ve yetkileri 13 Ocak 1983 tarih ve 17927 sayılı Resmi Gazete'de Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği Madde 124 ile 657 sayılı Devlet Memurları Yasasında şu şekilde belirtilmiştir.

* Diyetisyen mutfak ve yemekhane hizmetlerinin ²düzenli ve verimli bir şekilde yürütülmesinden İLK SORUMLUDUR. Bu hususta gerekli temel ilkeleri saptayarak en iyi şekilde uygulanmasını sağlar.

*Başhekim uygun gördüğü komisyonla hasta ve personel için mevsimlik

yemek listelerini düzenler.

*Kuruma satın alınacak beslenme ile ilgili teknik şartnameyi hazırlar.

*Satın alınan beslenme ile ilgili maddelerin kabulünde komisyonun TABİİ üyesidir.

*Mutfağın temizlik ve düzeni, mutfak personelinin, yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun, lezzet ve besin değerinden kayba uğratmadan pişirilmesini sağlar ve kontrol eder.

*Yemek tarifelerini standartlaştırır ve gerektiğinde günün koşullarına uygun düzenlemeler yapar.

*Hazırlanan yiyeceklerin Hasta-Personelin sofrasına kadar kaliteli bir şekilde getirilmesini sağlar.

*Beslenme ile ilgili FİATLARI, MALİYET KONTROLLERİNİ ve istatistiklerini yapar ve denetler.

*Mutfak personelinin hizmet içi eğitimini yaptırır, yemek yiyenlere de konu ile ilgili bilgiler verir.

Diyetisyenin idari görevi ve yetkileri Türkiye Diyetisyenler Derneği'nin 24 Şubat 1994 tarihinde düzenlemiş olduğu "Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Menü Planlama" konulu toplantısında tartışılmış ve üzerinde durulması gereken konular katılımcılara gönderilen aşağıdaki mektupta şu şekilde özetlenmiştir.

Sayın Meslektaşım,

Türkiye Diyetisyenler Derneğinin 24 Şubat 1994 tarihinde düzenlemiş olduğu Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Menü Planlaması konulu toplantıya katkılarınızdan ötürü teşekkür ediyorum. Bu toplantıda üzerinde durulması gereken konular özetle şunlardır ;

1-Yataklı Tedavi Kurumları Yönetmeliği (1983)-Madde 124 ve 657 Sayılı Devlet Memurları Yasasında "Yönetimde Çalışan Diyetisyenlerin Menü Planlamadan Öncelikli Sorumlu Oldukları" belirtilmiştir. Ancak konu ile ilgili diğer personelin de (Müdür, Müdür Yard. Hemşire, Anbar ve Tesellüm Memurları, Aşçı vb.) görevleri arasında yer alan "Menu Planlama Yönetimi ve Denetimine" ilişkin sorumluluklarına açıklık getirilmesi,

2-Sağlık Bakanlığının verilerini esas alarak kurumumuza göre yapmış olduğunuz günlük istihkakların, hepinizin kullanabileceği duruma getirilmesi (yaş vb. göre).

3-Standart yemek tarifelerinin mutlaka geliştirilmesi ve kullanımı yoluna gidilmesidir.

Birinci konu ile ilgilenilmesi için TDD Yönetim Kuruluna toplantı sırasında duyuru yapıldı. Ancak siz meslektaşlarımızın bu durumlardan (sadece büyük kentleri düşünmeyin) mağdur olmamaları için dernek yönetimine konu ile ilgili düşüncelerinizi belirtmek ve kanuni konularda iş takibinde yardımcı olmanız gerekmektedir. İkinci ve üçüncü maddelerle ilgilenilmesi için ise TDD'nin Eğitim Komitesi ile mutlaka işbirliği içinde olunması gerekmektedir. Mesleğe ilişkin sorunların sizlerin ilgi ve yardımlarınızla çözümleneceğine inanıyorum.

Prof.Dr. Perihan ARSLAN

SUMMARY

THE ROLE AND RESPONSIBILITIES OF DIETITIANS IN FOOD SERVICE INSTITUTIONS, REVIEW OF THE LEGISLATIONS ON RULE

Arslan, P.

In this article, the role and responsibilities of dietitians in food service institutions and the legislations on rule has been reviewed and discussed. The subject was also presented and discussed in "Menu Planning" seminar held by The Turkish Dietetic Association in 24 th February, 1994.