



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ

BÜLTEN

AĞUSTOS 2022 SAYI 29 TMMOB GIDAMO İZMİR ŞUBE YAYINIDIR



**EMEĞİMİZE, MESLEĞİMİZE,
HAKLARIMIZA SAHİP ÇIKIYORUZ.
SORUNLARIMIZA ÇÖZÜM İSTİYORUZ!**

- İKİNCİ YÜZYILIN İKTİSAT KONGRESİ BİLGİLENDİRME TOPLANTISINA KATILDIK
- İZMİR ENTERNASYONEL FUARI GÖZLEM VE DURUM TESPİT RAPORUNU YAYINLADIK
- BUCA BELEDİYESİ ARGE MÜDÜRLÜĞÜ İLE BİR ARAYA GELDİK

ŞUBE GÜNCEŞİ

ADALET NÖBETİNDEYDİK

Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 101. si 5 Ağustos 2022 Perşembe günü düzenlendi. Masa sorumluluğunu TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ve TMMOB Meteoroloji Mühendisleri Odası İzmir İl Temsilciliği ile beraber üstlendik.



İKİNCİ YÜZYILIN İKTİSAT KONGRESİ `BİLGİLENDİRME TOPLANTISI`NA KATILDIK.



İzmir İktisat Kongresi'nin 100. yılında, yeni ekonomi politikası belirleme amacıyla İzmir Büyükşehir Belediyesi ve İzmir Planlama Ajansı, "Geleceğin Türkiye'si'ni İnşa Ediyoruz" başlığıyla 2. Yüzyılın İktisat Kongresini düzenleme ve ön buluşmalarını gerçekleştirmek için harekete geçmiştir.

Bu projenin ilk ayağı olarak İkinci Yüzyılın İktisat Kongresi 'Bilgilendirme Toplantısı' düzenlenmiştir. Düzenleyici kurumlar tarafından yapılan davete istinaden toplantıya, Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ömer Ulaş KIRIM katılmış;

- İlkokuldan üniversiteye kadar bilinçli gıda tüketimi ve gıda israfı konularında eğitim eksikliği olduğu,
- Kamu kadrolarında yaşanan liyakatsizlik, iş bilmezlik, denetim yetersizliği ve gıda kontrol görevlisi eksikliği,
- Türk Malının dünyada yaşadığı itibar kaybı ve buna bağlı olarak tercih edilmesinin gitgide azalması konularından bahsetmiş, yürütülecek çalışmalarda bu konu başlıklarının muhakkak yer alması gerektiğini belirtmiştir.

ADALET NÖBETİNE VE "17 AĞUSTOS`U UNUTMA" ANMASINA KATILDIK

Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 114.sü 17 Ağustos 2022 Çarşamba günü düzenlendi.

Masa sorumluluğunu TMMOB Gemi Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, TMMOB Gemi Makinaları İşletme



Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ve TMMOB Bilgisayar Mühendisleri Odası İzmir İl Temsilciliği ile beraber üstlendik.

Nöbetin ardından, TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi yürütücülüğünde TMMOB İzmir İKK, Konak Belediyesi ve belediye kent konseyleri tarafından düzenlenen 17 Ağustos'u Unutma basın açıklaması, meşaleli yürüyüş ve denize karanfil bırakma törenine katıldık.

CHP EKONOMİ MASASI VE ODALAR BULUŞMASINA KATILDIK

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ev sahipliğinde, CHP Ekonomi Masası ile TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ve TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Ege Bölge Şubesi buluşması 24 Ağustos 2022 Çarşamba günü ZMO lokalinde gerçekleşti.

Buluşmaya CHP İl yönetimi ile birlikte CHP İzmir Milletvekili Prof. Dr. Kamil Okyay SINDIR, Bursa Milletvekili Orhan SARIBAL, Tekirdağ Milletvekili İlhami Özcan AYGUN, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Mehlika KOÇ, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hakan ÇAKICI, 2. Başkan Ekim ÖZAL ve Yönetim Kurulu Üyesi Handan GÜVEN katıldı.



Şubemizi temsilen Yönetim Başkanımız İ.Uğur TOPRAK'ın katıldığı toplantıda; tarım ve ülke ekonomisinin mevcut durumu, tarım gıda sistemi ve politikaları konularında karşılıklı fikir alışverişinde bulunuldu.

İZMİR ENTERNASYONEL FUARI GÖZLEM VE DURUM TESPİT RAPORUNU YAYINLADIK

Şube Yönetim Kurulumuz 2-11 Eylül 2022 tarihleri arasında eş zamanlı olarak gerçekleşecek olan 91. İzmir Enternasyonal Fuarı ve Terra Madre Anadolu İzmir 2022 vesilesiyle şehrimizde gerçekleşen/gerçekleşecek gıda hizmeti verilen etkinlikler ile ilgili bir rapor hazırlayıp İzmir Büyükşehir

Belediye Başkanlığı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Dairesi Başkanlığı, İzmir Fuarcılık Hizmetleri Kültür ve Sanat İşleri Tic. A.Ş. Yönetim Kurulu ve İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile paylaşmıştır.

BUCA BELEDİYESİ ARGE MÜDÜRLÜĞÜ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK OFİSİ İLE BİR ARAYA GELDİK



31 Ağustos 2022 Çarşamba günü Buca Belediyesi Ar-Ge Müdürü Filiz BASMACI ve Buca Belediyesi Sürdürülebilirlik Ofisi'nden Gıda Mühendisi Beyza KUŞOĞLU ile bir araya geldik.

Beyza Hanım'ın Temmuz ayı Teras Sohbetleri etkinliğimize verdiği destekle başlayan birlikte çalışma fikrinin ikincisi olan görüşme, iki kurumun bundan sonra birlikte yapabileceği projeler, işbirlikleri üzerinde görüşülmesi, karşılıklı fikir alışverişinde bulunulması şeklinde gerçekleşti.

Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, Yönetim Kurulu İkinci Başkanımız Ömer Ulaş KIRIM ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Dilay DURMUŞ görüşmeye katıldı.

GIDA ETİĞİNİ KONUŞTUK

Şube hizmet binamızda gerçekleştirdiğimiz Teras Sohbetlerinin bu ayki konusu "Gıda Etiği" idi. 31 Ağustos 2022 Çarşamba günü gerçekleşen ve kolaylaştırıcılığını Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Fahriye AYRIÇ DANIŞMAN'ın yaptığı etkinlikte, Odamız Onur Kurulu Üyesi ve TARGET Derneği Yönetim Kurulu Sekreter Üyesi R. Petek ATAMAN, etiğin genel tanımını yaparak gıda etiğinin anlamı ve uygulamalarından bahsetti, ülkemiz ve dünya genelinden örnekler verdi. TARGET Derneği'nde yürütülen çalışmaları anlattı, gelen soruları yanıtladı. Etkinliğimizde ayrıca TARGET Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Erdem AK'ı da ağırladık.



YÖNETİM KURULU TOPLANTISI

Şube Yönetim Kurulu 1 Ağustos – 31 Ağustos 2022 tarihleri arasında toplam 2 toplantı yapmış ve bu toplantılarda toplam 5 karar almıştır.

İZMİR ENTERNASYONEL FUARI, YÖRESEL LEZZET FUARLARI, GASTRONOMİ FUARLARI VB. ETKİNLİKLERE DAİR YEME İÇME ALANLARI GÖZLEM RAPORU

91. İzmir Enternasyonal Fuarı, Terra Madre Anadolu 2022 ile beraber 2 - 11 Eylül 2022 tarihleri arasında Kültürpark'ta ziyarete açılacak. 1 milyonun üzerinde ziyaretçi beklenen fuar alanı içerisinde onlarca gıda maddesi satan büfe ve mekân faaliyete geçecek. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi olarak geçmiş senelerden edindiğimiz izlenim ve tespitlere dayanarak bu sene de hijyen kurallarının ve gıda güvenliğinin bir kenara bırakılıp halk sağlığını tehdit edici uygulamalarla gıda satışlarının yapılacağı endişesini taşımaktayız. Kamu kurumu niteliğinde bir meslek odası olmanın verdiği sorumlulukla tıpkı 30 Ekim İzmir Depreminde olduğu gibi, İzmir Enternasyonal Fuarı için de alan durum tespitlerini ve önerilerimizi içeren bu raporu hazırlamayı görev sayıyoruz.

ALAN DURUM TESPİTLERİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu olarak yapmış 90. İzmir Enternasyonal Fuarı'nda yapmış olduğumuz gözlemler neticesindeki tespitlerimiz alttaki gibidir:



Saatlerce açıkta kalan ve uzun süre pişmeye maruz bırakılan döner, içli köfte, tantuni, sac kavurma vb. ürünlerde mikrobiyal üreme ve çevresel risklerinin/bulaşların kontrol edilememesi.



Dökme olarak satılan ürünlerin (Baharat, Salça, Kuruyemiş vb.) ağız açık bir şekilde bulunması.



Etiketi olmayan ya da etiketleme tebliğine uygun olarak etiketlenmemiş, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen işletme kayıt numarası olmayan ürünlerin satılması.



Gıda maddelerinin alana getirilmesi, depolanması ve sunumu esnasında soğuk zincir uygulamalarına dikkat edilmemesi.



Gıda işleme ya da sunumu yapan personellerin, stand ve tezgahlarda sigara vb. tüketmesi.

Hizmet veren kişilerin kişisel koruyucu donanım (bone, kolluk, maske ve eldiven gibi) kullanmaması. Fuar alanında gıda temini sağlayan personellerin; gıda imalatına ve sunumuna uygun olmayan kıyafetle hizmet vermesi. Personel, alet ve ekipman hijyenine dikkat edilmemesi.



Dondurulmuş olarak gelen çiğ et ve et ürünlerinin çözündürme prosedürüne uygun olmayan bir şekilde açıkta çözündürülmesi.

Çiğ etle temas eden bıçak, tezgah vb. ekipmanların; pişmeden tüketilen domates, marul, soğan ve hatta ekmek ile temas etmesinin kontrol altına alınmaması.

Son tüketim tarihi / tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş veya çok yaklaşmış ürünlerin satış ihtimalinin göz önünde bulundurulması.

ÖNERİLER

Fuar Öncesinde;

- Gıda maddesi üretilen ve satışa sunulan tezgah ve standlarda, satışa sunulacak personellerin el yıkaması, gıda ile temas eden alet ekipman ve bulaşıkların yıkanması, gıda tüketim alanlarının temizliği için el yıkama lavabolarının, bulaşık evyelerinin vb. ekipmanların ve su gelir giderlerinin sağlanması.
- Soğuk zincirle saklanması gereken ürünler için (ör: et, tavuk, ayran, sütlü tatlı, soğuk sandviç vb.) portatif soğuk dolaplar temin edilmeli.
- Yemek satış noktalarında yeterli sayıda masa ve sandalye kurulumu yapılarak yemeklerin güvenli bir şekilde yenmesi sağlanmalı.
- Yemek satış noktalarında herkesin ulaşabileceği şekilde dezenfeksiyon imkanları bulunmalı.
- Hizmet sunan personelin mevzuat gereği hijyen eğitimi alması gerekirken, eğitimsiz kişilerin alanda gıda işleme ve sunumunda çalışması ihtimali göz önünde bulundurulması.
- Gıda işleme ya da sunumu yapan personeller için ayrı bir sigara içme alanı oluşturulması ve standlarda ya da tezgah başında personellerin sigara vb. kullanmaması kuralının getirilmesi.

Fuar Esnasında;

- Fuarın açık olduğu 12.00 – 23.00 saatleri arasında yeme içme alanları İzmir Büyükşehir Belediyesi ve İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerinin, gıda bilimi konusunda eğitim almış personelleriyle denetlenmeli.
- Yiyecek satışları, sıcak ve soğuk tutma üniteleri (benmariler ya da portatif chafing dishler) ile yapılmalı.
- Yiyecek üretimi ve dağıtımında görevli personellerin kişisel koruyucu donanımları (maske, bone, kolluk, vb.) kullanması sağlanmalı.
- Yemek tüketimi sebebiyle çıkacak atıklar için uygun atık alanları oluşturulmalı. Alanda oluşabilecek herhangi bir gıda ve su güvenliği riskine sebebiyet vermeyecek şekilde ve sıklıkta toplanıp bertaraf edilmeli.
- Dökme ürünler üzeri açık şekilde satılmamalı.
- Tüm ürünler için STT ve TETT kontrolü yapılmalı.
- Soğuk zincirle saklanıp dağıtılması gereken ürünler için uygun depolama koşulları (+4°C ve/veya -18°C) sağlanmalı.
- Tüm ürünler (ambalajlı, ambajsız) direkt güneş ışığına maruz bırakılmayacak şekilde depolanmalı ve satılmalı.
- Ürünler direkt zemine temas ettirilmemeli, palet, vb. üzerine konmalı.

SONUÇ

On gün boyunca on binlerce vatandaşımızın gıda tüketeceği bu fuarda sağlıklı, güvenilir gıdaya erişimin bir insan hakkı olduğunu, halk sağlığını güvence altına almanın kamunun asli görevi olduğunu bir kez daha hatırlatıyoruz. Terra Madre Gastronomi Fuarı'nı gıda ve gastronomi alanında tecrübeli ve yetkin ziyaretçilerin de fuar alanını ziyaret edeceği düşünülürse; gerek ülke ve İzmir Enternasyonel Fuarı'nın imajının zedelenmemesi, gerekse İzmirliilerin 1 yıl boyunca beklediği, 90 yıldır devam eden İzmir'in bu en büyük etkinliğinin gıda zehirlenmeleriyle kâbusa dönmemesi için İzmir Büyükşehir Belediyesi ve İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri fuar boyunca gıda bilimi konusunda eğitim almış kişilerle denetim yapmalı ve denetim sonuçları kamuoyu ile paylaşılmalıdır.

İzmir Enternasyonel Fuarı özelinde hazırlamış olduğumuz bu durum tespit ve öneri raporunun değindiği konularda ve benzer görüntülerle, şehir içerisinde farklı dönemlerde organize edilen yöresel ürünler ve gastronomi fuarlarında da karşılaşmaktayız. Toplumumuzun farklı yaş gruplarının, farklı kesimlerinin ve kültürlerinin bir araya geldiği bu tür etkinliklerde gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelerin yaşanmaması için alınacak önlemler genel ve özel çerçevelerde belirlenmelidir. Belirlenen bu kurallar ve önlemler, toplum sağlığı için esnetilmeden uygulanmalıdır. İzmir Büyükşehir Belediyesi ve İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri personellerinin sahada etkin denetim yapması gerektiğini düşünüyor ve ihtiyaç duyulması halinde odamız üyelerinin de her konuda destek sağlayabileceğini bir kez daha belirtmek istiyoruz.

Güzel İzmir'in en özel etkinliği olan ve kültür mozağımızda önemli bir yer tutan İzmir Enternasyonel Fuarı'nın; Terra Madre Anadolu 2022 ile dünya çapında şehrimizin tanınırlığını artırmasını temenni ederek bu büyük organizasyonda hizmet veren tüm emekçilere kolaylıklar ve başarılar diliyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Yönetim Kurulu

BASIN AÇIKLAMALARI

ALIAĞA`DA YİNE ŞÜPHELİ BİR GEMİ SÖKÜLMEK İSTENİYOR..

Aliağa Bölgesinde yaşanan çevre ve halk sağlığına yönelik olumsuzluklar yıllardır dile getirilmektedir. Aliağa ilçesinde Nemrut körfezinde yaklaşık 380.000 m² arazi üzerinde 22 adet gemi söküm tesisinde yılda yaklaşık 900.000 ton hurda gemi sökülürmekte, parçalanarak özellikle demir çelik sektörü için hammadde girdisi sağlanmakla birlikte, gemi sökümünün yarattığı çevre kirliliği ve işçi sağlığına yönelik oluşturduğu riskler bölge için ciddi bir sorun olmaya devam etmektedir. Gerçekleştirilen uygulamalar ile ilgili olarak karşımıza çıkan tablo ve yaşanan örnekler de kaygılarımızı ve haklılığımızı arttırmaktadır.

Hurda gemi söküm işlemleri, çevre ve insan sağlığı açısından kirletici unsurlar taşınması nedeniyle, kontrol altında bulundurulması ve çevre açısından gerekli önlemlerin alındığı bölgelerde yapılması gereken çevresel riski yüksek faaliyetlerdir. Genellikle 20 yaş ve üzeri gemilerin yapımında izolasyon maddesi olarak kullanılan asbestin sökülmesi, geçici ve nihai depolanması, hurda gemilerde faaliyet türlerine göre farklı türde atıkların, kazınmadan kesilen ve civar hurda metal fabrikalarında ergitilmeye yollanan kurşun ve kurşun kadmiyum boya başta olmak üzere ağır metallerin, madensel yağların, Poliaromatik Hidrokarbonların (PAH), Poliklorlü Bifeniller in (PCB), tehlikeli atıkların önemli ölçüde çevre kirliliği oluşturma riski bulunmaktadır. Çevresel riski yüksek olan ve gerçekleştirilmesi halinde gerekli özel önlemlerin alınması ve uygulanması maliyetleri de yüksek olan gemi söküm sektörü Avrupa ülkelerinde tercih edilmemektedir. Çin endüstriyel gemi sökümünden 2018`de çekilmiştir. Türkiye`nin lider olarak yer aldığı Gemi Söküm Sektörünün yapıldığı diğer ülkelerin Pakistan, Hindistan ve Bangladeş gibi ülkeler olması bu liderliği sorgulatmaktadır.

Tehlikeli atıkların sınır ötesi taşınması ve bertarafı ile ilgili 1992`de imzalanan ve ülkemizin de taraf olduğu ULUSLARASI BASEL SÖZLEŞMESİ ve 31 Mart 2017 tarihinde ise Gemilerin Güvenli ve Çevreye Duyarlı Geri Dönüşümü hakkında HONG KONG ULUSLARASI sözleşmelerinin amacı insan sağlığına, güvenliğine ve çevreye karşı bir risk oluşturmayacak şekilde faaliyet göstermelerini sağlamak amacıyla gemiler ve gemi söküm tesisleri için standartları belirlemektir. Bu çerçevede;

1. Söküme gelen gemilerin yapısında ne tür tehlikeli maddeler kullanıldığı ve bununla ilgili envanterinin çıkartılması, gemilerin tehlikeli atıklardan arındırılması zorunludur.
2. Gemi geri dönüşüm planı özel olarak her gemi için detaylı olarak hazırlanmalıdır.
3. Planda Geri Dönüşüm Tesisi içerisinde geri dönüşümü yapılamayacak tehlikeli maddelerin bertaraf edilmesi veya çevreye zarar vermeyecek şekilde muhafaza edilmesi net olmalıdır.

Barcelona Sözleşmesinin bilinen protokollerinden biri "Akdeniz`de Tehlikeli Atıkların Sınır ötesi Hareketleri ve Bertarafından Kaynaklanan Kirliliğin Önlenmesi Protokolü" olarak da bilinen İzmir Protokolüdür. Türkiye'nin himayesinde, 1996 yılında İzmir`de imzalanmış ve 2011 yılında yürürlüğe girmiştir. İzmir Protokolü kapsamında Türkiye bir Taraf olarak (Avrupa Topluluğu üyesi olmayan) tüm tehlikeli atık ithalatını ve transit geçişini yasaklayacağını belirtmiştir.

Gemiler ancak bu şartlar altında Ülke karasularına alınıp, baştankara yapılarak söküme iznine tabi tutulabilecektir. İdari prosedürün amacı hem tehlike arz eden sektör faaliyetini kontrol altında tutmak hem de çevre ve insan sağlığının korunmasını sağlamaktır. Ancak yaşanan süreçler gemi söküme işlemlerinin ulusal ve uluslararası mevzuata uygun ve şeffaf bir şekilde yürütülmediğini göstermektedir.

Gemi geri dönüşüm faaliyet alanında da Uluslararası Sözleşme ve ulusal mevzuat hükümlerini dikkate almaksızın, içeriğinde sağlığa ve çevreye zararlı maddeler içeren gemiler bir kısım yollar ile karasularına getirilmekte ve bu usulsüzlüklerin ortaya çıkışını engellemek adına büyük bir hızla bu kirli gemiler söküme alınmaktadır.

Farklı türlerde tehlikeli madde içeren gemilerin denizin içerisinde ve karada söküme suretiyle gerçekleştirilen söküme işleminin karada ve denizde yarattığı çevre kirliliğinin yanı sıra binlerce ton metal içeren gemileri denizde ve/veya kumsalda oksijen kaynağı ile kesme yöntemi ile yürütülen çalışmalarda hava kirletici bileşenleri atmosfere verilmektedir. Aliğa`da gemi söküme faaliyetleri kaynaklı çevresel ve sağlık riskleri karnesi de kuşkuları büyütülmektedir.

2015 yılı Ocak ayında Aliğa`ya getirilen zehir yüklü gemi Kuito, mevzuat hükümlerine aykırı olarak ülke karasularına getirilmiş, Çevre Mühendisleri Odası ve İzmir Barosu`nun yürüttüğü hukuki süreçlere rağmen baştankara edilerek çok kısa süre içerisinde sökülmüştür. Söküme işlemi tamamlandıktan aylar sonra İzmir 3. İdare Mahkemesi tarafından yürütmeyi durdurma kararı verilmiştir. Söküme yapılan gemiden çıkan atıkların türü ve miktarı, nasıl bertaraf edildiği, radyoaktivite içerip içermediği, söküme parçalarının nereye gönderildiği yönünde herhangi bir bilgi bulunmamaktadır.

Kuito Gemisi ile yaşanan süreç 2016 yılında ETHANE adlı sıvılaştırılmış doğal gaz tankerinin söküme sırasında da yaşanmış, açılan davalar ve alınan yürütmeyi durdurma kararlarına rağmen Gemi Söküme gerçekleşmiştir.

Son günlerde SÖK Denizcilik tarafından açık arttırma yolu ile satın alınarak Aliğa`ya söküme için getirileceğine dair haberler paylaşılan; yapımına 1957 yılında yapımına başlanarak, 1960 yılında tamamlanan, 1963 2000 yılları arasında Fransız Donanmasında sonra Brezilya Donanmasında kullanıldıktan sonra hurdaya ayrılan Uçak gemisi Sao Paulo`nun, 2007 `de söküme CLEMENCEAU adlı geminin ikizi olan geminin İMO NO: MMSI 710442000 PWSP kaydının bulunduğu bilinmektedir. Yapım yılı da göz önünde bulundurulduğunda, asbest ve radyoaktivite dâhil olmak üzere önemli miktarda tehlikeli ve zararlı atık içerdiği, söz konusu geminin savaş

gemisi olması itibari ile nükleer denemelerde kullanıldığı iddialarına dair belgeler bulunmaktadır. Yapım yılı ve teknolojisi göz önüne alındığında yüksek miktarda tehlikeli ve zararlı atık içeren bu gemi ile ilgili iddialar ve belgelere göre, çevreye ve canlı yaşamına telafisi mümkün olmayan zararlar vereceği bilinen bir gerçektir.

Geminin alım fiyatı ton başına 75 \$ olduğu iddia edilmektedir. Gemi Söküm Sektöründe ortalama metal fiyatının ton başına 450\$ olduğu bilinmektedir. Satın alma fiyatı piyasa ortalamalarının çok altında olan bu geminin fiyatı "ucuzdur vardır bir hikmeti" sorusunu da gündeme getirmektedir.

Söz konusu gemi tehlikeli atıklardan ve kontamine olmuş yapılardan arındırılmış mıdır? Arındırılmış ise bu atıklara dair bertaraf belgelerinin paylaşılması gerekmektedir. Gemiye Ait IHM Belgesi (Tehlikeli Atık Envanteri) ve Gemi Söküm Planı paylaşılmıştır. Geminin basına yansıyan IHM Raporlarında belirtilen asbest ve diğer tehlikeli atıklar ile ilgili değerlendirmelerde benzer gemiler ile karşılaştırıldığında atık türleri ve miktarlarına ilişkin eksiklikler göze çarpmakta, atık yönetim planı ve bertaraf sürecine ilişkin değerlendirmelerin bulunmadığı görülmektedir. 265 metre uzunluğu, 32 grosston ağırlığındaki, 62 yıllık, onlarca nükleer teste katılmış bir savaş gemisinin içinde alınan örnek sayısı ve yerleri hakkında söz konusu envanter ve planlarda gemideki atıklara ait bilgilerin ve ölçümlerin yetersiz olduğu görülmekte, firmaların da doğruluk teyidine ilişkin beyanları kuşku bütündür. Sao Paulo özelinde bu belgelerdeki ölçüm, metot ve bulgular bu konunun uzmanları tarafından, dava süreçlerinde de ayrıntılı incelenecektir.

Geminin atık envanterine ilişkin bilgilerin paylaşılmaması, asbest dışında gemide bulunması muhtemel diğer tehlikeli zararlı atıklara ilişkin bilgilerin göz ardı edilmesi kuşku bütündür. Yapılan açıklamalarda 600 ton yerine 9,6 ton asbest olduğu ifade edilmiştir.

Asbest varlığı ve bertaraf yöntemleri maliyeti ile birlikte rakamın değeri tehlikenin büyüklüğünü değiştirmemektedir. 9,6 ton değerinin nasıl neye göre belirlendiği de tartışmalıdır. Gemide sadece asbest tehlikesi bulunmamaktadır. Bakan tarafından yapılan açıklamalarda "gemi geldiğinde gazetesi ve ilgilileri ezdiririz" cümleleri ile konunun ciddiyetinden uzak, diğer tehlikeli ve zararlı atıkları göz önünde tutmayan, analiz bilgi ve belgelere dayanmayan tutum ve davranışlar da sürecin titizlikle yönetimi noktasında kuşku bütündür.

SÖK Denizcilik tarafından ihale 18 Mart 2021 de kazanıldığı bilgisi bulunmaktadır. Oysa gemiye ait ilk IHM 4 Haziran 2021 tarihlidir. Buna göre gemideki tehlikeli atık envanteri ve miktarını görmeden yapılan bir satış işlemi ve düşük fiyat değerlendirildiğinde; ortaya çıkan atık miktarları ile bertarafı belirsizdir ve maliyeti arttıracak olan çevreye duyarlı söküm işleminin nasıl ve hangi koşullarda gerçekleştirileceği, maliyetinin bedeli çevre ve halk sağlığı mı olacaktır.

Çevre Kanunu'nun 13. Maddesine göre tehlikeli atıkların ithalatı yasaktır. Aynı şekilde, ülkemizin de taraf olduğu Tehlikeli Atıkların Sınır Aşırı

Taşınması ve Bertaraf Edilmesinin Kontrolüne İlişkin Basel Sözleşmesi ve İzmir Protokolü de tehlikeli atık it halatını ve ülkeler arası transit geçişini yasaklamaktadır.

Sao Paolo Gemisi yaşanan ilk örnek değildir. Aliğa Gemi Söküm Tesislerinde 1974 yılından beri sökülen gemilerden çıkarılan her türden tehlikeli zararlı kimyasal sınıftan olan bileşenlerin miktarı, nerede ve nasıl bertaraf edildiğine dair bilgi belgeler bulunmamaktadır. Aliğa Gemi Söküm Tesislerinde yaşanan örnekler, yönetim ve denetim mekanizmalarındaki eksiklikler ile çevre ve halk sağlığı sorunları ile bölgede çalışan işçilerin iş sağlığı güvenliğine yönelik olumsuzluklar geri dönülmez sonuçlara yol açmaktadır. Akdeniz havzasında, sadece Aliğa 'da gemi sökümü yapılmaktadır. Son 5 yıl içinde 741 gemi sökümü yapıldığı bilgisi paylaşılmış olup, bu sayı giderek artmaktadır. Hangi şartlarda hangi özellikte gemiler olduğu ve sökümü sonucunda ne gibi maddelerin açığa çıktığı konusunda kamuoyu ile paylaşılan hiçbir bilgi yoktur.

Ülkemizde atık ithalatı ve atıkların ülkemize giriş yolları yaşanan sorunlar örneğinde; Gaziemir`de 2007 yılında tespit edildiği ortaya çıkan, ülkemize girişi yasak olan, nasıl geldiğine dair bilgi paylaşılmayan radyoaktif atıklarla ilgili sürecin hala devam ettiği, Gaziemir halkının radyoaktif atıklarla birlikte yaşadığını bir kez daha hatırlatırken; gemide bulunması muhtemel radyoaktif atıkların nasıl bertaraf edileceği hususu çevre ve halk sağlığına ilişkin endişelerimizi arttırmaktadır.

Ülkemizin Atık İthalatında gerçekleştirilen yüksek oranlar ile Atık Çöplüğü Olma koymaktadır. Gemi özelinde bugün politikasını ortaya yaşadığımız süreç ile ülkemizin atık ithalatı sürecinde Avrupa'nın ürettiği ancak kendi topraklarında bertaraf etmediği, başka ülkelerin kabul etmediği atıkların gönderildiği bir çöplük haline getirilmesini kabul etmiyoruz.

Gemi hakkındaki iddialar ile ilgili olarak sorularımıza ilgili kurum, kuruluş ve kişiler tarafından belgelerle birlikte cevap verilmeden, kamuoyu bilgilendirilmeden geminin ülkemiz karasularına girişine izin verilmemeli, söküm işlemi gerçekleştirilmemelidir. Aksi durumda, sürecin hukuksuzca yürütüldüğü ve fiili durumla tehlikeli atığın ülkemize sokulduğuna dair endişelerimiz pekişecektir. Kamusal sorumluluğumuz, yasa ve mevzuatımızın bize verdiği görev ve sorumluluk kapsamında süreci takip edeceğimizi kamuoyuna duyururuz.

TMMOB İZMİR İL KOORDİNASYON KURULU / İZMİR BAROSU / İZMİR TABİP ODASI

AYIN KONUSU

GIDA ETİĞİ

Gıdalar; vazgeçilemez ve ertelenemez bir gereksinim olarak yaşamımızda önemli bir yer işgal etmektedir. Ve yine çok iyi bilinmektedir ki, açlık ve kıtlık hala dünyada en büyük sorunların başında gelmektedir. Hal böyle olunca, tarım ve gıda ile ilgili konuların sadece teknik bir bakışla değerlendirilmesi mümkün değildir. İşin içine felsefe, sosyoloji, siyaset bilimi, ekonomi gibi pek çok kavram dâhil olmakta. Bu bakışla, gıda etiğini felsefenin bir alt dalı olan etiğin önemli alanlarından biri olarak görüyoruz.

Etik, ahlaki değerlerle ilgili sorulara yanıtlar arar. Bu sorular “İyi ve kötü nedir?”, “Neler yapmalıyız? Nasıl yaşamalıyız?” ve “İnsan akli iyiyi ve kötüyü bilebilir mi? Bilebilirse nasıl?” biçiminde özetlenebilir. Gıda etiği ise, “Tükettiğimiz gıdalar güvenli mi?”, “Gıdayı üreten emekçiler, üreticiler hak ettikleri refah seviyesine ulaşabiliyor mu?”, “Kullanılan tekniğin/teknolojinin diğer canlı varlıklar ve çevre üzerine etkileri kabul edilebilir düzeyde midir?”, “Gıdaya adil biçimde ulaşılabilir mi?” gibi pek çok soruya yanıt arayan bir uygulamalı etik alanıdır. “Tarım Etiği”, “Çevre Etiği”, “Biyoetik” alanlarından beslenmektedir. Bu disiplinlerle pek çok kesişim alanı mevcuttur.

Dünya yüzünde pek çok alanda sürmekte olan çatışma ortamlarını ve iklim değişikliğini nedenleri ve sonuçları ile birlikte sorgulayan; topluma, çevreye, gezegenimize karşı sorumluluk hisseden bireylerin yeni bir bakış ve yeni bir dil geliştirmesi ve vatandaşlar olarak hükümetlerden yeni bir yaklaşım talep etmesi çok değerlidir. Gıdalara serbest ticaret kuralları ile alınıp satılan metaller ve doğaya, diğer canlılara insan evladına hizmet üzere sunulmuş kaynaklar olarak bakmaktan vazgeçmek, atılacak en önemli adım olarak görülebilir.

Hepimizin bildiği gibi; güvenli gıdalara yeterli miktarda, zamanında ve makul fiyatlarla ulaşmak insanların en temel ihtiyaçlarından ve haklarından. Birincil üretim olarak adlandırdığımız çiftlikte ve tarlada yapılan üretim, yabancı ürünlerin toplanması, yetiştirme, avlanma, balıkçılık gibi etkinliklerden soframıza gelene dek gıdaların kat ettiği yol bizleri pek çok açıdan yakından ilgilendirmektedir. En dar anlamıyla gıdaları tüketirken sağlığı riske atmamak, açlık ve yetersiz beslenme ile karşı karşıya kalmamak adına bireysel kaygılar bağlamında bu ilgi önemlidir. Ancak daha kapsayıcı ve geniş bakıldığında bir yurttaş ve bir dünya bireyi olarak, gıdaların sofralarımıza gelene kadar kat ettiği bu yolun insan sağlığı ve gıda hakkına; hayvan varlığı, sağlığı ve refahına; bitki sağlığı ve varlığına; çevrenin esenliğine ve ekolojik dengelere etkilerine ve üretim zinciri boyunca adil işleyişin sağlanmasına, sürecin şeffaflığına kadar pek çok husus da bizleri yakından ilgilendirmektedir, ilgilendirmelidir.

2016 yılında kurulan ve paydaşların son derecede ilgili olduğu tarım ve gıda etiği alanının bir uzmanlık alanı olarak gelişmesi için, ziraat fakülteleri ve gıda mühendisliği bölümlerinde tarım ve gıda etiği uzmanlarının da yetiştirilmesi için çaba harcamak öncelikleri arasında olan TARGET'in temel hedefi tarım ve gıda sisteminin değer sorunları üzerinde toplumda ve sistemin bileşenlerinde farkındalık ve duyarlılığı yükseltmek olarak ifade edilebilir.

Dünyada da oldukça yeni bir kavram olan ve ülkemizde de ağırlıklı olarak Tarım ve Gıda Etiği Derneği (TARGET)'nin kuruluşundan sonra konuşulmaya ve

tartışılmaya başlanan gıda etiği alanının çok yakından ilişkili olduğu temel kavramlara kısaca göz atacak olursak;

Gıda güvenliği/güvenilirliği (Food Safety): gıdaların insan sağlığına zarar verecek düzeyde tehlike barındırmamaları ve tüketime uygun olmaları ile bu yolda atılan adımlar ve alınan önlemlerdir.

Gıda güvencesi (Food Security): Tüm insanların sürekli bir biçimde aktif ve sağlıklı bir yaşam için gereken beslenme ve gıda ihtiyacını karşılayan yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik erişimi olarak tanımlanır. Gıdaların bulunabilir ve erişilebilir olması olarak özetlemek mümkündür.

Gıda Hakkı (Right to Food): Tüm insanların yaşamlarının vazgeçilmez ögesi olan gıdaya ve suya ulaşma hakkına sahip olduğunun tespitidir.

Gıda Egemenliği (Food Sovereignty): Her bir bölgenin, her bir ülkenin kendi tarım sistemlerini ve politikalarını belirlemede özgür olması yaklaşımıdır.

Gıda Yurttaşlığı (Food Citizenship): Kişilerin sadece gıda zincirinin sonundaki tüketiciler değil, bir bütün olarak gıda sisteminin katılımcıları olduğu fikri üzerine geliştirilen bir kavramdır. Bu bakışla insanların birbirleriyle ilgilenmeye, topluca hareket etmeye veya topluma aktif olarak katılmaya daha yatkın hale geleceği düşünülmektedir.

Son zamanlarda kişisel değerler, ilkeler ve etik, tüketicilerin satın alma süreçlerini giderek daha fazla yönlendirmektedir. Tüketicilerin önemli bir kısmı gıdalar ile ilgili seçim yaparken, tercihleri ve hassasiyetleri konusunda da doğru kararlar vermek talebindedirler. İşte bu noktada, etik bilgilendirme ve bu bilgilendirmenin doğruluğu açısından etik izlenebilirlik önemlidir. Tükettiğimiz gıdalar sağlığımız açısından uygun olabilir, ancak bu durum etik kaygıları ortadan kaldırmaz. Gıdaların üretiminde hayvanlara eziyet ediliyor mu? Üretim zincirinde vazgeçilmez olan çiftçiler ve işçiler emeklerinin karşılığını alabiliyor mu? Çalışma koşulları uygun mu? Üretilen ürünlerin çevreye olumsuz etkileri var mı? İklim değişikliği somut bir biçimde ekolojik dengeleri alt üst ederken, bu ürünlerin karbon ayak izi ve su ayak izi nedir? Vegan veya vejetaryen beslenme biçimini benimseyenler ürünlerle ilgili yeterli ve doğru bilgiye ulaşıyor mu? Adil ticaret işleyişi benimseniyor mu? Dini inançlarla ilgili hassasiyetler ne derece dikkate alınıyor? İçinde yasaklı girdi bulunmayan, ancak emek sömürsü ile üretilen bir gıda gerçekten helal sertifikasını hak ediyor mu? Bu soruları çoğaltmak mümkündür. İzlenebilirliğin ve etik izlenebilirliğin sağlanmasında daha katılımcı, daha şeffaf yaklaşımlarla; tüketiciyi, sivil toplum kuruluşlarını ve odaları sürece dâhil ederek yeni bir anlayış yakalamak, birlikte bir yol bulmak en doğrusu olacaktır. Bir kez daha bakıp düşündüğümüzde görülecektir ki tüketicilerin gıda zinciri ile ilgili etik kaygıları ve bunlara dayalı tutumları bireysel olmanın yanı sıra, çoğu kez toplum, çevre ve hayat karşısında hissedilen vicdani bir sorumluluğun eseridir ve bu kaygıların giderilmesinde gerek kamu sektöründe ve gerekse özel sektörde önemli bir anlayış değişikliğine ihtiyaç vardır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu

YENİ ÜYELERE MERHABA



*Şubemize Ağustos ayında üye olan meslektaşlarımıza
aramıza hoş geldiniz diyor, meslek etiğine uygun,
başarılı bir meslek hayatı geçirmelerini diliyoruz.*

Şube Yönetim Kurulu

EBRU DURUYOL	27062
DİCLE ARSLAN	27065
MINE GÜL	27077
YAĞMUR ELİKÜÇÜK	27078
ADALET BUSE ÖNER	27090
ATAKAN BOZKURT	27091
NURÇİÇEK EFE	27093
NAZMIYE ÇAVDAR	27105
BUSE TAŞPINAR	27106
ŞERİFE ELVAN	27111
NAGİHAN TIKIZ	27115
ECE CİHAN	27120
SEVGİ DEMİR	27123
EDA DEMİR	27126
NESLİHAN ZEKA	27137
GÜLPERİ KARANFİL	27155
BÜŞRA ACABAY	27168
FATİH İŞSEVEN	27176



YAZILI VE GÖRSEL MEDYADA ŞUBEMİZ

03 Ağustos 2022, EVRENSEL EGE: [UCUZ OLDUĞU İÇİN TERCİH EDİLMEK ZORUNDA KALINAN SAĞLIKSIZ GIDALAR ÖLÜM SAÇIYOR](#)

06 Ağustos 2022, İLKSES: [DÜNYANIN GIDASI GEMİYE SIĞDI "GIDADA ÇOK ACI BİR TABLO VAR"](#)

10 Ağustos 2022, KANAL B: [GÜNE BAKIŞ](#)

13 Ağustos 2022, BİR BUÇUK DERECE: ["GIDA KRİZİ KAPIDA MI?"](#)

18 Ağustos 2022, GERÇEK İZMİR: ["TOPRAK TAN YERLİ ÜRETİM VE SOSYAL FAYDA VURGUSU: AKSİ HALDE İNDİRİM..."](#)

18 Ağustos 2022, GÜNDEME BAKIŞ: ["GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BAŞKANI TOPRAK UYARDI: YAZ AYLARINDA GIDA GÜVENLİĞİNE DİKKAT"](#)

22 Ağustos 2022, EGE TELGRAF: ['HEPİMİZ YOKSULUZ ÇOĞUMUZ DA AÇIZ!'](#)

25 Ağustos 2022, MANİSA TV: [KENT VE EKONOMİ](#)



9. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan İ. Uğur TOPRAK **2. Başkan** Ömer Ulaş KIRIM **Yazman** Hande TOZ **Sayman** Veysel KAŞHAN **Üye** Muhsin Zafer GÖYNÜĞÜR **Üye** Fahriye AYRIÇ **DANIŞMAN Üye** Barış ELVEREN **Yedek Üye** Şafak BİRTÜRK **Yedek Üye** Şerife ULU **Yedek Üye** İlayda KARAKAYA **Yedek Üye** Timurtaş YILDIRIM **Yedek Üye** Berkay Berat GÖKSEL **Yedek Üye** Dilay DURMUŞ **Yedek Üye** Yaşar Mert BİÇİCİ

ŞUBE ÇALIŞMA SAATLERİMİZ VE ULAŞIM BİLGİLERİMİZ



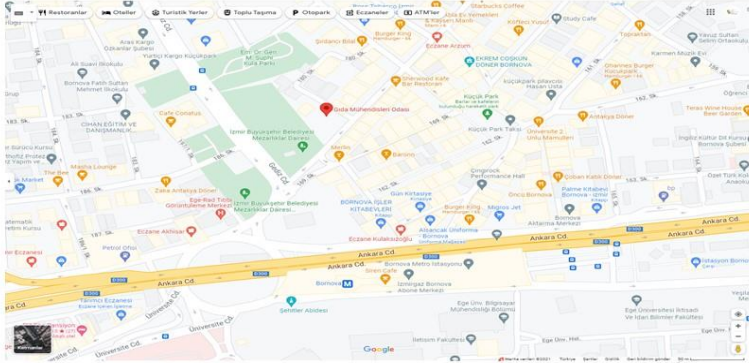
ÇALIŞMA SAATLERİMİZ

HAFTA İÇİ 09.30 – 18.30
SAATLERİ ARASINDA
HİZMET VERMEKTEYİZ



ŞUBE HİZMET BİNASI ADRES VE ULAŞIM BİLGİLERİMİZ TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

SÜVARİ CAD. YÜCEER 1 APT. NO:74 KAT:1 DAİRE:2 BORNOVA – İZMİR
0 232 373 94 36



Şube hizmet binamıza; Evka3 - Fahrettin Altay metro hattı Bornova durağında inerek, Bornova Metro veya Küçükparktan geçen otobüslere ya da dolmuşlara binerek ulaşabilirsiniz.

Şube hizmet binamızın harita bilgileri için [tıklayınız](#).

SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ VE İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ

SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ



gidamoizmirsube



@GidaMOIzmir



gidamoizmirsube



Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ



Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi



izmirsube@gidamo.org.tr



izmir.gidamo.org.tr



Tel: 0232 3739436
Faks: 0232 3393112

İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ