



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan 66 ve 85 sayılı KHK ve 7303 sayılı yasa ile değişik 6235 sayılı yasaya göre kurulmuş kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

Sayı: 116

ARALIK 2021

BÜLTEN

Sosyal Medyada Buluşalım



[istanbulgidamo](https://www.facebook.com/istanbulgidamo)



[GidaMO_ISTANBUL](https://twitter.com/GidaMO_ISTANBUL)



[gidamoistanbul](https://www.instagram.com/gidamoistanbul)



[GidaMO İstanbul](https://www.youtube.com/GidaMO_istanbul)



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

Web: [istanbul.gidamo.org.tr](https://www.istanbul.gidamo.org.tr)

Tel: (0212) 211 33 05

Mecidiyeköy Mah. Mecidiye Cad. No:14 Adıgüzel Çarşısı K:1 D:1 Şişli/İSTANBUL

E-Posta: istanbulsube@gidamo.org.tr

Faks: (0212) 211 33 06



3 ARALIK

DÜNYA ENGELLİLER GÜNÜ

#Engelleri El Ele Aşıyoruz



BEYLİKDÜZÜ BELEDİYE BAŞKANI MEHMET MURAT ÇALIK 'I ZİYARET ETTİK

04 Aralık '21 Cumartesi



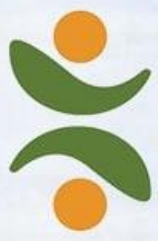
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sayın Handan DOĞAN, Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Volkan SEVİNÇ ve Kadın Komisyon Başkanımız Sayın Gülden SEVİNÇ SARI ile Beylikdüzü Belediye Başkanı Sayın Mehmet Murat ÇALIK 'ı makamında ziyaret ettik.

Beylikdüzü Belediyesinin yeni yapılan Afet Koordinasyon Merkezi Mutfağı da ziyaret edildi. Yapılan görüşmelere Beylikdüzü Belediye Başkan Yardımcısı Sayın Emel TURAN ve meslektaşımız Gıda Mühendisi Sayın Tamer BAYHAN` da katılım sağladı. Görüşmemizde ilçedeki gıda işletmelerinin durumu, şubemizle yapılacak ortak proje ve etkinlikler, meslektaşlarımızın kamu ve özel sektördeki istihdam durumları üzerine konular konuşulmuştur.

Sayın Mehmet Murat ÇALIK` a ve Beylikdüzü belediyesi çalışanlarına göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.

Tarih: 04 Aralık 2021





TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

5 ARALIK DÜNYA KADIN HAKLARI GÜNÜ



05 ARALIK DÜNYA KADIN HAKLARI GÜNÜ KUTLU OLSUN

Mustafa Kemal Atatürk der ki:

"İnsan Topluluğu kadın ve erkek denilen iki cins insandan mürekkeptir. Kâbil midir ki; bu kütlenin bir parçasını ilerletelim, ötekini ihmal edelim de kütlenin bütünlüğü ilerleyebilsin? Mümkün müdür ki; bir cismin yarısı toprağa zincirle bağlı kaldıkça öteki kısmı göklere yükselebilsin?"

Kadınların toplumun bir parçası olduğunu vurgulayan Atatürk, kadınlarımızın da toplumda hak ettiği yeri alması için çalışmaya 1926 yılında Medeni Kanunla başlamış; sonrasında da 1930 yılında kadınlarımızın önce Belediye seçimlerin katılma, köylerde muhtarlık ve ihtiyar heyeti seçimlerine katılma hakkı tanımıştır. Son olarak da Türkiye Cumhuriyeti 5 Aralık 1934 tarihinde aldığı bir karar ile seçim kanununda değişiklik yaparak birçok Avrupa ülkesinden daha önce kadınlarımıza "Milletvekili Seçme ve Seçilme Hakkı" vermiştir. 8 Şubat 1935 tarihinde yapılan V. Dönem Milletvekili Seçimleri ile de 17 kadınıımız TBMM`ne girmiştir.

Bu hak çağdaş kabul edilen Fransa`da 1944`te, İtalya`da 1945`te, Yunanistan`da 1952`de, Belçika`da 1960`da, İsviçre`de 1971 yılında kadınlara tanınmıştır.

5 Aralık Dünya Kadın Hakları Günü kutlu olsun.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Kadın Komisyonu





5 ARALIK DÜNYA TÜRK KAHVESİ GÜNÜNDE TÜRK KAHVESİ SÖYLEŞİSİ GERÇEKLEŞTİRDİK



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

5 ARALIK DÜNYA TÜRK KAHVESİ GÜNÜ



5 ARALIK DÜNYA TÜRK KAHVESİ GÜNÜNDE TÜRK KAHVESİ SÖYLEŞİSİ

GERÇEKLEŞTİRDİK

05 Aralık '21 Pazar

Türk Kahvesi, geleneksel miraslarımızdandır. 5 Aralık Dünya Türk Kahvesi Günü Kutlu Olsun. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube olarak kıymetli konuklarla sizler için bir söyleşi hazırladık.

Dünya Türk Kahvesi Günü Kahve Söyleşimizde birbirinden değerli konuk ve moderatörleri şöyle:

- ☐ Konuk: Turkish Coffee Lady Vakfının Kurucusu GİZEM ŞALCIGİL WHITE
----- Moderatör Aydan DALBASTI / TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube 2.Başkan
- ☐ Konuk: Okan Üni. Öğretim Üyesi, Gastronomi Yazarı ve Kahve Danışmanı CENK GİRGİNOL
----- Moderatör Onur ARIKAN / Basın Yayın Komisyon Başkanı
- ☐ Konuk: Gastronomi Danışmanı ve Kahve Eğitmeni ÖZGÜR KIZIL
----- Moderatör Gizem BOYRAZ / İstanbul Şube Basın Yayın Komisyon Üyesi
- ☐ Konuk: Okan Üniversitesi Gastronomi Bölüm Başkanı DR. İLKAY GÖK
----- Moderatör Samet ŞAHİN / İstanbul Şube Basın Yayın Komisyon Üyesi

Bant Yayınımızı izlemek için [TIKLA](#)

TMMOB GıdaMO İstanbul Şubesi olarak, öncelikle yayının gerçekleşmesinde emeği geçen İstanbul Şubemizin Basın Yayın Komisyonu Üyelerine ve bizlerle değerli vakitlerini paylaşan tüm konuşmacılarımıza teşekkür ederiz.



İBB BELEDİYESİ' NİN "İSTANBUL LEZZETLERİ" KİTABININ BASIN LANSMANINA KATILIM SAĞLADIK

12 Aralık '21 Pazar

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

İBB BELEDİYESİ' NİN "İSTANBUL LEZZETLERİ" KİTABININ BASIN LANSMANINA KATILIM SAĞLADIK.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetimi olarak, İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin organizasyonunda gerçekleşen, Sayın Merin SEVER tarafından derlenen "Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri" kitabının basın lansmanına katılım sağladık.

İBB Belediye Başkanı Sayın Ekrem İmamoğlu'nun açılış konuşması ile başlayan lansman, gastronomi ve yiyecek içecek sektöründen pek çok değerli konunun katılımı ile gerçekleşti. Başta Sayın İmamoğlu'na İstanbul Şubemizin faaliyetleri aktararak, şubemize davet sağlandı. Ayrıca Enstitü İstanbul İsmek ile işbirlikleri konuşularak, sektörden katılımcılarla iletişim sağlandı.



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ



İBB BELEDİYESİ' NİN "İSTANBUL LEZZETLERİ" KİTABININ BASIN LANSMANINA KATILIM SAĞLADIK

12 Aralık '21 Pazar

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetimi olarak, 12 Aralık '21 tarihinde İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin organizasyonunda gerçekleşen, Sayın Merin SEVER tarafından derlenen "Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri" kitabının basın lansmanına katılım sağladık.

İBB Belediye Başkanı Sayın Ekrem İmamoğlu'nun açılış konuşması ile başlayan lansman, gastronomi ve yiyecek içecek sektöründen pek çok değerli konuşanın katılımı ile gerçekleşti. Başta Sayın İmamoğlu'na İstanbul Şubemizin faaliyetleri aktararak, şubemize davet sağlandı. Ayrıca Enstitü İstanbul İsmek ile işbirlikleri konuşularak, sektörden katılımcılarla iletişim sağlandı.

Gıda ile ilgili yapılan anlamlı ve nitelikli her çalışmaya destek vermekten ve paydaş olmaktan mutluluk duyarız.



SDÜ ÖĞRENCİLERİNE GIDA GÜVENLİĞİ DENETİMLER VE İSTİHDAM SÖYLEŞİSİ YAPTIK

15 Aralık '21 Çarşamba



FATİH TEKSÖZ
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ
ODASI İSTANBUL ŞUBESİ
YÖNETİM KURULU ÜYESİ

**GIDA
GÜVENLİĞİ,
DENETİMLER
VE
İSTİHDAM**

SÖYLEŞİ
15 ARALIK 2021
● 15.00
SDÜ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ
E-8 BLOK ŞEHİT EKREM ÇELİK
KONFERANS SALONU

**LET'S
talk**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Sayman Üyemiz Fatih TEKSÖZ, Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü öğrencileri ile 15 Aralık 2021 tarihinde webinar şeklinde "Gıda güvenliği denetimler ve İstihdam" konulu bir söyleşi gerçekleştirmiştir.

Davetlerinden dolayı akademisyen hocalarımıza ve yoğun katılımlı gerçekleşmesinde katılıma katkı sağlayan öğrencilere teşekkürlerimizi sunarız.



YERLİ MALI HAFTASINI GIDAMO YTÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİMİZLE KUTLADIK

15 Aralık '21 Çarşamba



TMMOB Gıda Mühendisleri İstanbul Şube olarak, yerli malı haftasını 15 Aralık 2021 akşamı İstanbul Şubemizde, GıdaMO Yıldız Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizle kutladık.

Hem nostalji yapıldı, hem yerli ve coğrafi işaretli ürünlerimiz tanıtıldı, meslektaşlarımızla ve meslektaş adayı öğrenci arkadaşlarımızla bir araya gelindi. YTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencileri ile çeşitli ikramlar eşliğinde keyifli sohbetlere sahne olan bir etkinliği geride bıraktık.



DR. FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU İLE YAĞ SEKTÖRÜ SÖYLEŞİSİ GERÇEKLEŞTİRDİK

16 Aralık '21 Perşembe

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

CANLI YAYIN
YOUTUBE

**16 ARALIK
PERŞEMBE
21:00**


SEKTÖR SÖYLEŞİLERİ YAĞ SEKTÖRÜ



GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
İSTANBUL ŞUBE 2.BAŞKANI
AYDAN DALBASTI



EGE ÜNİVERSİTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ
ÖĞRETİM ÜYESİ GIDA MÜHENDİSİ
DR. FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU

 gidamoistanbul

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Sn. "Dr. Fahri YEMİŞÇİOĞLU" nu 16 Aralık '21 Perşembe akşamı saat dokuzda @gidamoistanbul youtube canlı yayınımda ağırladık.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube 2'nci Başkanımız Sn. Aydan DALBASTI'nın kendisini ağırladığı yayınımda değerli hocamız ile Yağ Sektörünü enine boyuna konuştuk. Yayınımda yağ konusunda merak edilenleri sorduk ve yayını takip eden meslektaşlarımızın sorularını yanıtladık.

Yayınımda "Gidamo İstanbul" youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ



19 ARALIK`TA İTÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ TANIŞMA ÇAYI VE ÇAY SÖYLEŞİSİNİ GERÇEKLEŞTİRDİK

19 Aralık '21 Pazar



TMMOB Gıda Mühendisleri İstanbul Şube olarak Öğrenci Temsilciliklerimizle 3. Buluşmayı 19 Aralık 2021 Pazar günü gerçekleştirdik.

İTÜ Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilçiliğimizle, Sadem Çay Marka ve Firma sahibi Sayın Burhan Dizman'ı konuk ettiğimiz Çay Söyleşisini İstanbul Şubemizde gerçekleştirdik.

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencileri ile çay eşliğinde, çayın proseslerini yakından tanıyıp keyifli sohbetlere sahne olan bir etkinliği geride bıraktık.



PROF. DR. BÜLENT NAZLI İLE ET SEKTÖRÜ SÖYLEŞİSİ GERÇEKLEŞTİRDİK

23 Aralık '21 Perşembe

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

CANLI YAYIN
YOUTUBE

**23 ARALIK
PERŞEMBE
21:00**


SEKTÖR SÖYLEŞİLERİ ET SEKTÖRÜ



**GIDA MÜHENDİSİ
BASIN YAYIN KOMİSYON ÜYESİ
SİNEM TÜRKAY**



**İSTANBUL SABAHATTİN
ZAIM ÜNİVERSİTESİ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ
ÖĞRETİM ÜYESİ
PROF. DR. BÜLENT NAZLI**

 gidamoistanbul

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

Gerçekleştirdiğimiz söyleşide Prof. Dr. Bülent Nazlı ile Kırmızı Et Sektörünü detaylarıyla birlikte konuştuk. Yayınımızda kırmızı et ve et endüstrisi konusunda merak edilenleri, meslektaşlarımızın ve öğrenci arkadaşlarımızın sorularını cevapladık.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Basın Yayın Komisyonu üyesi Sinem Türkay, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Bülent NAZLI'yı ağırladığımız yayınında moderatör olarak yer almıştır. Bizi kırmayıp yayınımıza katılan ve bilgilerini bizlere aktaran değerli hocamız Bülent Nazlı'ya, Basın Yayın Komisyonuna ve yayını takip eden değerli izleyicilere teşekkür ederiz.

Yayınımızı “Gıdamo İstanbul” youtube kanalımızdan izleyebilirsiniz.



13. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI`NA KATILIM SAĞLADIK

26 Aralık '21 Pazar



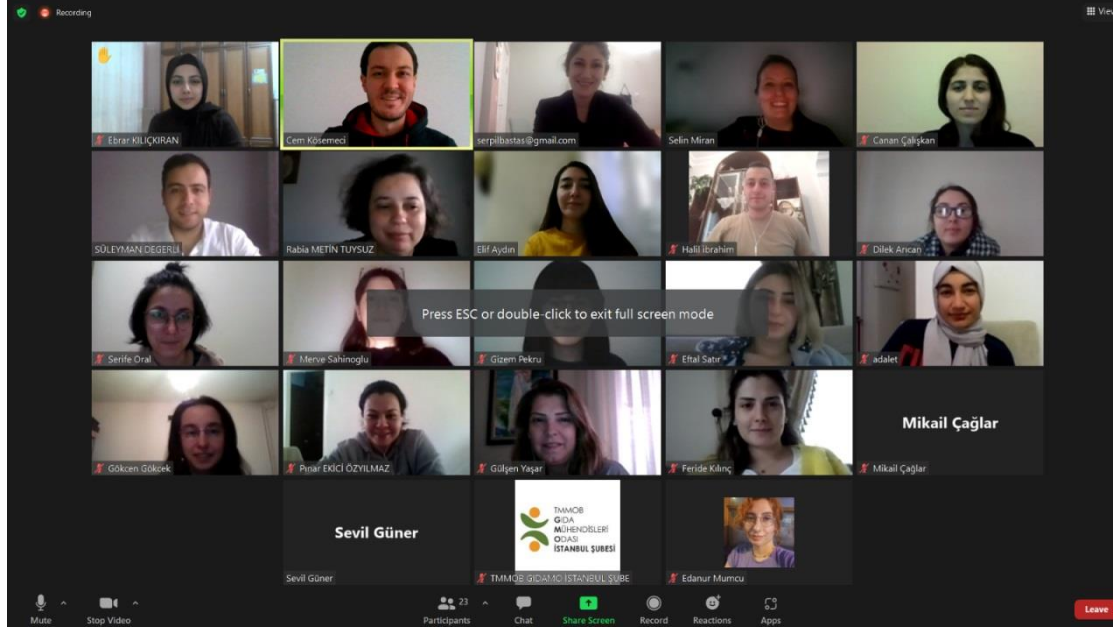
Odamızın 13. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısı, Genel Merkez ve Şube Yönetim Kurulu Üyeleri, İl Temsilcileri ve üyelerle birlikte yaklaşık 40 kişinin katılımı ile 26 Aralık 2021 tarihinde online olarak gerçekleşti. İstanbul Şube Yönetim Kurulumuzu temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. İsa TAHTA , 2. Başkanımız Sn. Aydan DALBASTI ve Sayman Üyemiz Sn. Fatih TEKSÖZ toplantıya katılım sağladılar.

Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Üzümcü'nün açılış konuşması ve sunumu ile başlayan toplantı, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Tufan Gündüzalp'in Oda mali durumu sunumu ile devam etti. Toplantıda, daha önce belirlenen gündemde yer alan konular hakkında konuşuldu, karşılıklı fikir alışverişinde bulunuldu.



ISO 19011 İÇ TETKİKÇİ EĞİTİMİ ONLINE GERÇEKLEŞTİRİLDİ

26 Aralık '21 Pazar



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemiz 26 Aralık 2021 Pazar günü, İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Başdenetçi Sn. Serpil Baştaş Öz'ün eğitmeni olduğu "ISO 19011 İç Tetkikçi Eğitimi" Zoom uygulaması üzerinden online olarak gerçekleşti.

Eğitim sonunda yapılan sınavda başarılı olan katılımcılara başarı belgesi verilmiştir.





GÖRSEL, İŞİTSEL, YAZILI BASINDA ŞUBEMİZDEN HABERLER



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ





FOOD TIME - GIDA BANKACILIĞI / VOLKAN SEVİNÇ MAKALE

06 Aralık '21 Pazartesi

GIDA İSRAFINI ÖNLEMENE FARKLI BİR BAKIŞ AÇISI

"GIDA BANKACILIĞI"

Dünya nüfusunun artışı ve toplum yaşamındaki değişiklikler, gıdaya ve gıda kaynaklarına olan talebi ve dolayısıyla gıda tüketimini artırmaktadır. Ancak bir yandan da küresel iklim krizleri, tarım ve hayvancılıktaki üretim sorunları ve son olarak tüm dünyayı etkisi altına alan pandemi nedeniyle gıda üretiminde ve gıdaya ulaşımda ciddi sorunlar baş göstermiştir.

Önümüzdeki yıllarda yaşanması olası krizik, gıdaya ulaşmada yaşanacak zorluklar ve gıda güvenliği tehditleri gibi konular gündemde oluştukları takdirde, bu konuda "Toplum Bilinci ve Kurumsallaştırılması" artmaktadır. Dolayısıyla da gıda israfını önlemesi, gidanın tasarruflu kullanılması ve gıdaya erişimde zorluk yaşayarlara ulaştırılması konusunda yapılan çalışmalar artmaktadır.

Bu çalışmaları bir rize, aslında çok yeni olmamasına rağmen son yıllarda yaygınlaşan "Gıda Bankacılığı" projesidir. Bugüne kadar duyurulan olanlar, "Nedir bu gıda bankacılığı, gidanın

Gıda Bankacılığı konusunda ülkemizde açılırlık olarak bazı yerel belediyeler, çeşitli dernek ve STK lar aktif faaliyet göstermektedir.

64 FOODTIME



Volkan SEVİNÇ
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Başkanı

da bankas mı oluruz?" diyorlar. O zaman biraz derinleşmeye bakalım konuya;

Gıda İsrafını Önlemesinde "Gıda Bankacılığı" Projesi

"Gıda bankası", bağışlanmış gıda, temiz ve hijyen malzemeleri, giyim eşyaları ve yatacaak maddeleri toplayan, ayırılan, depolayan ve ihtiyaç sahiplerine dağıtan bir sivil toplum örgütlenmesidir.

Gıda bankacılığının ilk olarak 1967'de Arjantin'de ortaya çıktığı

Gıda Bankacılığı, yardımlaşma, sosyal fayda sağlama, ihtiyaç sahiplerine ulaşma noktasında fayda sağladığı gibi gıda israfını önleme konusunda da katkı sağlamaktadır.

bilinçler. Türkiye'de ise 2004'te kurumsallaşmış ve faaliyet göstermiştir.

Farklı kaynaklara göre, günümüzde dünya genelinde 30.000'den fazla gıda bankası bulunmaktadır ve bunlar 6,5 milyon kişiye 540 bin ton gıda dağıtmaktadır.

Gıda Bankacılığı konusunda ülkemizde ise ayrıntılı olarak bazı yerel belediyeler, çeşitli dernek ve STK lar aktif faaliyet göstermektedir. Ülkemizde 2004 yılı itibarıyla vergi kanunlarında yapılan yasal düzenlemelerle gıda bankacılığına bağlı yapacak faaliyetler teşvik edilmektedir. Bu durum, başarılarının sayısını ve çeşitliliğini arttırmıştır.

Gıda Bankacılığı Sistemi Nasıl İşlemektedir?

Gıda Bankacılığı, yardımlaşma, sosyal fayda sağlama, ihtiyaç sahiplerine ulaşma noktasında fayda sağladığı gibi gıda israfını önleme konusunda da katkı sağlamaktadır.

Gıda Bankacılığı sistemi, bağlı olduğu kişi ya da kurumlardan sağlıklı uygun kullanılabilir durumdaki gıdaları toplarlar, sisteme kayıtlı ihtiyaç sahiplerine ulaştırır.

İhtiyaç sahibi kişilerin teslim miktarlarına ya da dernek yönetimine yaptığı başvurular değerlendirilerek, ihtiyaçları karşılamak üzere kayıtlı edilir. Sisteme kullanıcıya kart, kredi puanı vb. tanımlanarak aynı bir markette olduğu gibi alışveriş yapmaları sağlanır.

Gıda Bankacılığı Sisteminin faydaları

Gıda Bankacılığı Sisteminin kullanılabilir durumdaki "Üretim fazlası ya da mevzuatla üretilemeyen, son kullanma tarihi yaklaşmış veya ambalajı zarar gördüğü için imha edilecek

"Gıda bankası", bağışlanmış gıda, temizlik ve hijyen malzemeleri, giyim eşyaları ve yatacaak maddeleri toplayan, ayırılan, depolayan ve ihtiyaç sahiplerine dağıtan bir sivil toplum örgütlenmesidir.

Bu yönüyle gıda israfını önlemeye rol aldığı gibi, imha aşkaları ve maliyetinin ortadan kaldırılması, imha sürecinde oluşacak sara gideri salınması önlenmesi ile çevreye katkı ve sosyal fayda oluşturulmasını da sağlamaktadır.

İhtiyaç sahiplerine ulaşılması ve desteklenmesi açısından, toplumsal birlik, beraberlik ve dayanışmayı sağlar. Fakirlik ve acıyı önlemeye katkıda bulunur.

Gıda Bankacılığı'nın birçok faydasına rağmen gelişmeye açık olduğu durumlarda bulunmaktadır.

Bağışlanan gıdaların çeşitliliğinin yeterli olmaması, taze ve depolama süresi kısa gıdaların daha az bağışlanması veya gıda güvenliği riski taşıyan gıdaların bağış olarak kabul edilmesinin sistemin etkinliğini yavaşlatmaktadır. Daha çok paketi ve karbonhidrat içeren gıdaların bağışlanması ise özceğinin artması yönünde bir etkiye kaynağıdır.

Bütün bunlara ek olarak Gıda Bankacılığı sisteminin sürdürülebilirliği açısından daha fazla desteklenmesi, duyurulması, bilince ve bağışlanmış arttırılması amacıyla kamu ve özel sektörü de dahil arttırılması tartışılması gerekmektedir.

MAKALE

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Volkan SEVİNÇ` in "Gıda İsrafını Önlemede Farklı Bir Bakış Açısı: Gıda Bankacılığı" konulu makalesi FOOD Time dergi Kasım – Aralık sayısında yayınlanmıştır



NTV VE STAR ANAHABER - ZEYTİNYAĞINDA TAKLİT-TAĞŞIŞ / HANDAN DOĞAN RÖPORTAJ

08 Aralık '21 Çarşamba

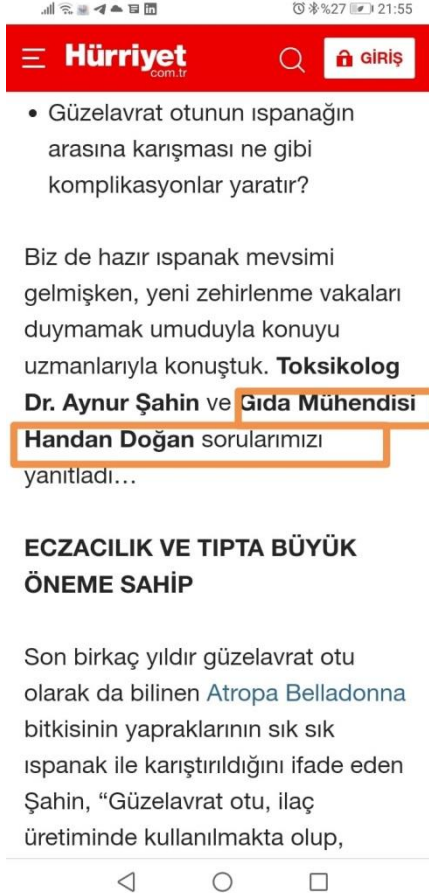


TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Yazman Üye Sn. Handan DOĞAN'ın "Zeytinyağında Taklit - Tağşış ve Zeytinyağı Hileleri Evde Anlaşılabilir mi" sorusuna yanıt olarak bilgilendirmede bulunduğu röportajı 08.12.2021 tarihinde NTV AnaHaber ve Star AnaHaber bültenlerinde yayınlanmıştır.



HÜRRİYET - İSPANAK ZEHİRLENMELERİ / HANDAN DOĞAN RÖPORTAJ

16 Aralık '21 Perşembe



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yazman Üyemiz Sayın Handan DOĞAN`ın "İspanak Zehirlenmeleri" konusunda bilgilendirme rapörtajı 16 Aralık 2021 tarihinde Hürriyet Gazetesinde yayınlanmıştır.





TVNET - HİLELER NASIL ANLAŞILIR / AYSUN SAĞLAM RÖPORTAJ

16 Aralık '21 Perşembe



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Eğitim Komisyonu Başkanımız Sn. Aysun Sağlam, başta zeytinyağı olmak üzere gıda maddelerindeki olası hilelerin nasıl anlaşılacağına 16 Aralık '21 tarihinde TVNET'e anlattı.



AHABER - ZEYTİNYAĞI HİLELERİ NELER OLABİLİR / AYSUN SAĞLAM RÖPORTAJ

17 Aralık '21 Cuma



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Eğitim Komisyonu Başkanımız Sn. Aysun Sağlam, zeytinyağındaki olası hilelerin neler olabileceğini ve nasıl anlaşılacağını 17 Aralık '21 tarihinde AHaber'e anlattı.





RESMÎ GAZETE

TÜRK GIDA KODEKSİ KANUN YÖNETMELİK VE TEBLİĞ DEĞİŞİKLİKLERİ





11.11.2021 TARİH VE 31656 SAYILI RESMİ GAZETE / TÜRK GIDA KODEKSİ HAYVANSAL GIDALARDA BULUNABİLECEK FARMAKOLOJİK AKTİF MADDELERİN SINIFLANDIRILMASI VE MAKSİMUM KALINTI LİMİTLERİ YÖNETMELİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK



Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından "**Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**" 11.11.2021 tarih ve 31656 sayılı Resmi Gazete de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

İlgili yönetmeliğe aşağıdaki bağlantıdan ulaşabilirsiniz.

[Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik](#)





ÇALIŞTIRILMASI / İSTİHDAMI ZORUNLU PERSONEL EL KİTABI YAYINLANDI



Değerli Üyelerimiz,

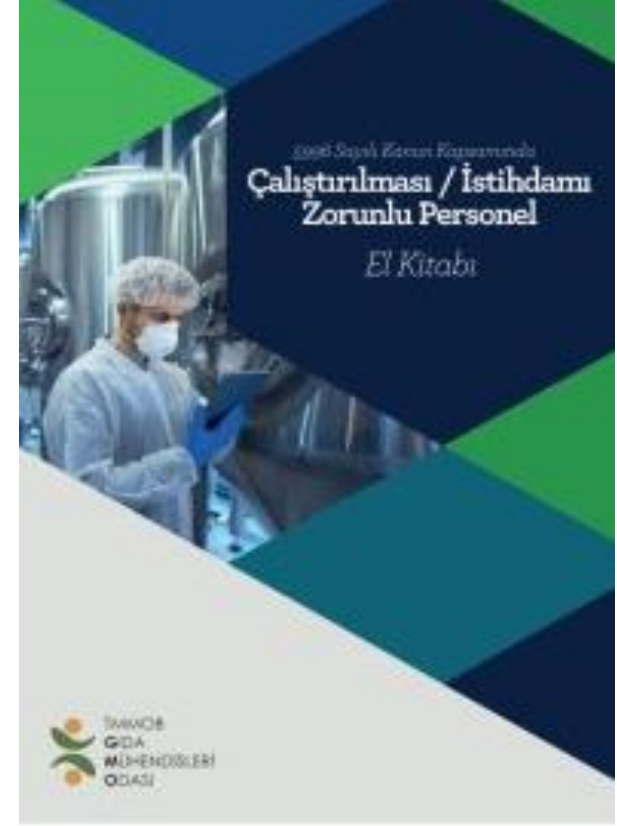
Bildiğiniz gibi, Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personel (ÇZP), gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin gıda mevzuatına uygunluğunun sağlanmasında ve böylece tüketiciye güvenilir ve kaliteli gıdanın arzında önemli sorumlulukları olan teknik bir personeldir. Devlet tarafından 5996 sayılı Kanun kapsamında gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde ÇZP çalıştırılması zorunlu tutulmuştur.

Bu kapsamda gıda işletmelerinde çalışan meslektaşlarımıza yönelik olarak çalışma alanları ile ilgili görev, hak ve yetkilerini tanımlama ve kullanma konusunda yararlı olacağını düşünerek hazırladığımız Çalıştırılması/İstihdamı Zorunlu Personelin El Kitabı yayınlanmıştır.

Çalıştırılması Zorunlu Personelin El Kitabı'nı PDF olarak indirebilir veya genel merkeze, şubelerimize ve temsilciliklerimize gelerek ücretsiz olarak elden alabilirsiniz.

Ayrıca PDF olarak web sayfamızdan Ulaşabilirsiniz.

Not: 13 Haziran 2021 tarihinde gerçekleştirilen "İstihdamı/Çalıştırılması Zorunlu Personel Çalıştayı" nı da [Youtube sayfamızdan](#) izleyebilirsiniz.





GELECEK DÖNEM YAPILACAK / PLANLANAN FAALİYETLERİN DUYURUSU



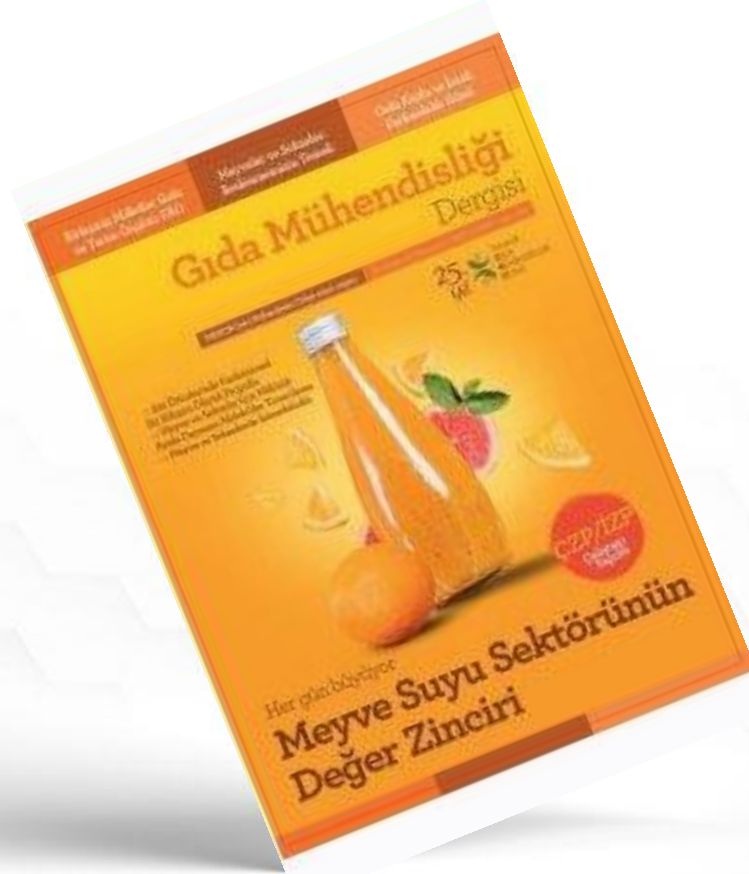


Başvuru ile ilgili ayrıntılara web sayfamızdan ulaşabilirsiniz.





TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın sürekli yayın organı olan Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 48. sayısı yayında
Dergimize web sayfamızdan ulaşabilirsiniz.



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

**Genel Merkez, Şubeler,
Temsilcilikler ve Web'te.**

25.
Yıl



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI





TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın sürekli yayın organı olan Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 49. sayısı için Makalelerinizi Bekliyoruz



Odamızın süreli-hakemli **Gıda Mühendisliği Dergisi'**nde yayınlanmak üzere akademik araştırma veya derleme makaleleriniz için bizimle iletişime geçebilirsiniz.

gidamo@gidamo.org.tr



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ





TMMOB TARAFINDAN MÜHENDİS, MİMAR VE ŞEHİR PLANCILARI İÇİN 2022 YILI ASGARI ÜCRET BELİRLENDİ



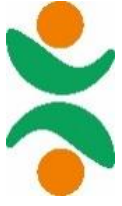
6235 Sayılı Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Kanunu hükümlerine dayanarak, TMMOB Ana Yönetmeliğinde yer alan "Birliğin ve Bağlı Odaların Amaçları" maddesi uyarınca her yıl TMMOB Yönetim Kurulu tarafından açıklanan Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Asgari Ücreti 2022 yılı için brüt 7.850 TL olarak tespit edildi.

Not: Bu İZP/ÇZP Taban Ücreti Değildir

MÜHENDİS, MİMAR VE ŞEHİR PLANCILARI
2022 YILI ASGARI ÜCRETİ
BRÜT 7.850 TL

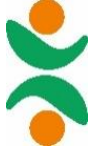
TMMOB Yönetim Kurulu'nun 20 Aralık 2021 tarihli toplantısında "Ücretli çalışan mühendis, mimar ve şehir plancıları için 2022 yılı ilk işe giriş bildiğinde baz alınacak asgari brüt ücretin 7850 TL olarak belirlenmesine" karar verildi.





GÜZEL BİR YIL DİLEĞİYLE YENİ YILIMIZ KUTLU OLSUN





ŞUBEMİZDE COVID-19 GÜVENLİĞİ VE HES KODU SORGULAMASI HAKKINDA

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak Yeni Koronavirüs Covid-19'un şubemizdeki yayılımını önlemek, çalışanların ve toplumun sağlığını korumak için riskli kişileri belirleyebilmek amacıyla; 26 Kasım 2020 tarihinden itibaren Sağlık Bakanlığı HES kodu uygulaması üzerinden TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubeye giriş sırasında "HES Kodu Sorgulama" uygulaması yapılacaktır. Şubemize gelecek olan tüm üyelerimizin önceden HES Kodlarını oluşturmalarını rica ederiz.

HES Kodu Nasıl Alınır?

1. Hayat Eve Sığar Uygulaması ile

"Hayat Eve Sığar" Uygulaması üzerinden "HES Kodu İşlemleri" bölümüne girilir.

"HES Kodu Oluştur" butonuna tıklanır. Kod Kullanım süresi seçilir ve kod oluşturulur.

SONUÇ

2. SMS Yöntemi ile

HES yazıp aralarında boşluk bırakılarak sırasıyla; T.C. Kimlik Numarası, T.C. Kimlik Seri Numarasının Son 4 Hanesi ve Paylaşım Süresi (gün sayısı olarak) yazılır ve 2023'e SMS olarak atılır.

SONUÇ

2023:
HES 12345678901
1232 45

Seyahat firması HES Kodu ile kişinin sağlık durumunu sorgular, risk varsa seyahat onaylanmaz. Seyahat sırasında herhangi bir risk taşımayan ancak sonradan risk durumu oluşan kişiler olursa, temas mesafesinde kabul edilen kişilerle iletişime geçilerek sağlık ve rehberlik hizmeti sağlanır.

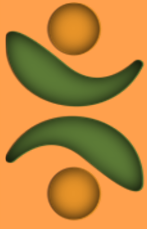


SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ





TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan 66 ve 85 sayılı KHK ve 7303 sayılı yasa ile değişik 6235 sayılı yasaya göre kurulmuş kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

BÜL
TEN

Sayı: 116

ARALIK 2021

Sosyal Medyada Buluşalım



[istanbulgidamo](https://www.facebook.com/istanbulgidamo)



[GidaMO_ISTANBUL](https://twitter.com/GidaMO_ISTANBUL)



[gidamoistanbul](https://www.instagram.com/gidamoistanbul)



[GidaMO İstanbul](https://www.youtube.com/GidaMO_istanbul)



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

TMMOB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

Web: [istanbul.gidamo.org.tr](https://www.istanbul.gidamo.org.tr)

E-Posta: istanbulsube@gidamo.org.tr

Tel: (0212) 211 33 05

Faks: (0212) 211 33 06

Mecidiyeköy Mah. Mecidiye Cad. No:14 Adıgüzel Çarşısı K:1 D:1
Şişli/İSTANBUL

