

7. DÖNEM ŞUBE FAALİYETLERİ 2018-2019

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2

35040 Bornova - İzmir

Tel: 0232 373 94 36

Faks: 0232 339 31 12

E-Posta: izmirsube@gidamo.org.tr

Web: izmir.gidamo.org.tr

Baskı: 75 Adet

Altındağ Grafik Matbaacılık

Sertifika No: 20845

2839 Sokak No:28 Mersinli/İzmir

Tel: 0 232 457 58 33

altindagmatbaa@gmail.com

İÇİNDEKİLER

Sunuş	5
İzmir Şube 8. Olağan Genel Kurulu	6
7. Dönem Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek Üyeleri	7
Oda 12. Olağan Genel Kurulu Asıl ve Yedek Deleğeleri	8
Şube Yönetimlerinde Görev Almış Üyeler	9
Üye Profili	10
Cinsiyete Göre Üye Oranları	11
Yaş Aralıklarına Göre Üye Sayıları	11
Mezuniyet Yıllarına Göre Üye Sayıları	12
Mezun Olunan Üniversiteye Göre Üye Sayıları	13-14
Üyelerin Emeklilik Durumu.....	14
Kayıt Tarihine Göre Üye Sayıları	15
Oda Güncesi	16-37
Bilgilendirme ve Bilinçlendirme Faaliyetleri	38-39
Ayın Konusu	40
Her Yönüyle Sakatat/Şubat 2018.....	40
Nişasta Bazlı Şekere (NBS) Dikkat!/Mart 2018	41-42
Tuz ve Sağlık/Nisan 2018	42-43
Uzun Bir Ömür Ve Sağlıklı Bir Yaşam İçin Kefiri Düzenli Tüketmek İlk Kural! /Mayıs 2018	43-44
Probiyotik ve Prebiyotik/Haziran 2018.....	44
Gıda Katkı Maddeleri/Temmuz 2018.....	45-46
Kurban Kesimi ve Kurban Etinin Saklanması Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar/ Ağustos 2018	46-47
Okul Sütü Can Yakmasın/Eylül 2018.....	47-48
Tarhana/Ekim 2018.....	48-49
Zeytin Ağacının Tarihi/Aralık 2018.....	49-50
Coğrafi İşaretler/Ocak 2019	50-51
Ambalaj/Şubat 2019	51-52
Gıdaların Dondurulması/Nisan 2019.....	52-53
Gıda Kayıp ve Atıkları/Haziran 2019.....	53-54
Gıda Enflasyonu Sadece Ekonomik Değil, Aynı Zamanda Sosyal Bir Sorundur/Temmuz 2019.....	54-55
Konserve ve Salça/Ağustos 2019.....	55-56
Pazarda Satılan Balık/Ekim 2019.....	56
Sürdürülebilir Gıda/Kasım 2019.....	57-58
Ekmek/Aralık 2019	58-59
Bilgilendirme Kartları	60-68
Basın Açıklamaları	69
Dünya Su Günü Basın Açıklaması-2018.....	70-71
Dünya Süt Günü Basın Açıklaması-2018.....	72
Okul Kantinleri Basın Açıklaması-2018.....	73
Dünya Su Günü Basın Açıklaması-2019.....	74
Yönetim Kurulu Kararları	75-84
Kurumsal Ziyaretler	85-86
Eğitim ve Seminerler	87-89
Özlük Hakları	90-91
Yazılı, Görsel ve İşitsel Medyada Şubemiz	92
Yazılı Medya	93-114
Görsel ve İşitsel Medya	115-116
Öğrenci Temsilcilikleri	117
Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Güncesi	121-122
İYTE Öğrenci Temsilciliği Güncesi	123-124
TMMOB İzmir İKK Kararları	125-138
2018-2019 Döneminde Satın Alınan Kullanımdan Çıkarılan Demirbaş Listesi	139-140
2018-2019 Gelir-Gider Envanteri	141-142
Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği	143
Odanın Amaçları	143-144
Üyelik	144
Üye Olma Zorunluluğu.....	144-145
Üyelerin Görev ve Sorumluluğu	145
Üyelikten Çıkarılma ve Ayrılma	145

SUNUŞ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube 7. Dönem Yönetim Kurulu olarak 2018 ve 2019 tarihleri arasında öğrenci üyelerimizden aldığımız güç ve meslektaşlarımızın katkılarıyla gerçekleştirdiğimiz çalışmalarını bu raporda özetlemeye çalıştık.

Meslek ve meslektaş sorunlarının; ülkedeki eğitim, istihdam ve emek politikalarına bağlı olarak her geçen gün daha da ağırlaştığı bir dönemi yaşıyoruz. Böyle bir durumda şüphesiz ki ülke sorunlarını yok saymak mümkün değildir. Ülkemizde egemen olan siyasi ortamın topluma dayattığı koşullar ve yarattığı sorunlar toplumsal barışın daha da bozulduğunu, hukuktan ve demokrasiden giderek uzaklaştığını, şiddet kültürünün toplumda korkutucu seviyede yerleştiğini görüyoruz. Adalet, sağlık, gıda, eğitim, anayasal vatandaşlık hakları, en önemlisi yaşam hakkımız büyük bir tehdit altında ve ülke âdeta bir yangın yeri. Maalesef bu durum kısa vadede düzelecek gibi de görülmemektedir. Tüm bunlara rağmen, geleceğe umutla bakmaktan vazgeçmeyerek, gelecekte umutlu olmanın, yaşanan olumsuzluklara karşı gelmek ve doğruları söylemekten geçtiğini unutmadan, TMMOB örgütlülüğü ile dayanışma içinde olarak, mesleğimizin saygınlığını daha yukarılara taşımak, meslek çıkarlarımızla birlikte ülke ve kent gündemine ilişkin sorunlara dair kaygılarımızı, tepkilerimizi çözüm önerilerimizle birlikte her platformda dile getirdik. Mutlaka eksiklerimiz vardır. Daha iyiye ulaşmak için örgütlü bir mücadeleye ihtiyacımız olduğu kesin. 7. dönem yönetim kurulu olarak yeni oluşacak yönetim kuruluna başarılar diliyor, üyelerimizi oda çalışmalarına destek olmaya, katkı vermeye çağırıyoruz.

Bu dönem de, her zaman olduğu gibi çalışma sürelerini mesai saati kavramıyla sınırlamayı hiç düşünmeden, büyük bir özveriyle çalışan şube çalışanlarımıza, çalışmalarımıza katkı koyan tüm üyelerimize ve öğrenci arkadaşlarımıza teşekkür ediyoruz.

Saygılarımızla.

7. Dönem Yönetim Kurulu

İZMİR ŞUBE 8. OLAĞAN GENEL KURULU

ÇOĞUNLUKLU GENEL KURUL

Tarih: 11 Ocak 2020, Cumartesi

Saat : 11.00-17.00

Yer : Şube Hizmet Binası – Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2 Bornova/İZMİR

OYLAMA

Tarih: 12 Ocak 2020, Pazar

Saat : 09.00-17.00

Yer : Şube Hizmet Binası – Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2 Bornova/İZMİR

ÇOĞUNLUKSUZ GENEL KURUL

Tarih: 18 Ocak 2020, Cumartesi

Saat : 11.00-17.00

Yer : Şube Hizmet Binası – Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2 Bornova/İZMİR

OYLAMA

Tarih: 19 Ocak 2020, Pazar

Saat : 09.00-17.00

Yer : Şube Hizmet Binası – Yüceer 1 Apt. NO:74 Kat:1 Daire:2 Bornova/İZMİR

GENEL KURUL GÜNDEMİ

1.GÜN

1. Açılış
2. Divan seçimi
3. Açılış konuşmaları
4. Çalışma raporunun okunması, görüşülmesi ve Yönetim Kurulunun aklanması
5. Dilek ve öneriler
6. Şube Yönetim Kurulu asıl ve yedek adayları ile Oda Genel Kurulu delege asıl ve yedek adaylarının belirlenmesi ve duyurulması
7. Kapanış

2.GÜN

Seçimler

7. DÖNEM YÖNETİM KURULUMUZ

ASIL ÜYELER

Başkan : İ. Uğur TOPRAK
2. Başkan: M. Banu SALI
Yazman : Selda YILMAZ CEYLAN
Sayman : Veysel KAŞHAN
Üye : Dilan AVCI
Üye : Ulaş YÜKSEL
Üye : Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL

YEDEK ÜYELER

Üye : Işık Sena ABANOZ GÜZELEL
Üye : Tolga TERZİ
Üye : Gamze DÜVEN
Üye : Ali Mithat SARCAN
Üye : Gökhan GÜLAĞALAR
Üye : Berkay Berat GÖKSEL
Üye : İnci ÖZER

- Yönetim Kurulu Üyesi Ulaş YÜKSEL'in 10.03.2019 tarihinde istifası ile boşalan Yönetim Kurulu üyeliğine yedek 1. sırada yer alan Işık Sena ABANOZ GÜZELEL 19.03.2019 tarihinde gelmiştir.
- Yönetim Kurulu Üyesi Dilan AVCI'nın 08.04.2019 tarihinde istifası ile boşalan Yönetim Kurulu üyeliğine yedek 1. sırada yer alan Tolga TERZİ 09.04.2019 tarihinde gelmiştir.

**2018-2019 ÇALIŞMA DÖNEMİ ODA GENEL KURULU
ASIL VE YEDEK DELEGELERİ**

ASIL DELEGELER

ÜYE NO	AD SOYAD	ÜYE NO	AD SOYAD
1	55 KERİM BİLEK	25	7946 SÜLEYMAN GÜRSEL
2	81 HÜLYA YILMAZ	26	8313 ULAŞ YÜKSEL
3	195 ENGİN TÜREMEN	27	9096 BANU KARAMEHMET
4	367 NALAN KIPKIZILOVALI	28	9685 METİN ALTIN
5	533 REHA KESKİNOĞLU	29	10511 PELİN POLAT
6	674 ATIL GEDİK	30	10643 TÜRKER ÇAVUŞ
7	876 ALİ MİTHAT SARCAN	31	10840 GİZEM GÜRSEL
8	912 MURAT KÜTÜK	32	11000 İBRAHİM UĞUR TOPRAK
9	1025 IŞIK ŞAHBAZ	33	12281 SULTAN KAZAN BAŞ
10	1035 HÜSNİYE DİLEK TÜRKMENOĞLU	34	12313 ÇAĞLAR ÖZEN
11	1111 EMİNE HANDAN KONAĞI	35	14202 ECEM AKAN
12	1368 CEVRIYE SULTAN	36	14429 FIRAT AKDAĞ
13	1380 GÖKHAN GÜLAĞALAR	37	15856 TOLGA TERZİ
14	1816 YÜKSEL SELÇUK	38	15889 GİZEM ERDEM
15	1914 ERKAN BAL	39	16438 VEYSEL KAŞHAN
16	2681 SAİME BİNER	40	16749 MUHSİNE BANU SALI
17	3086 İSMAİL YAZICI	41	16754 DİLAN AVCI
18	3156 ŞAFAK BİRTÜRK	42	16829 SELDA YILMAZ CEYLAN
19	3636 OĞUZ PELİKLİ	43	17007 ÖMER ULAŞ KIRIM
20	3899 AHMET MÜLKÜT SARIGÜL	44	17852 BERKAY BERAT GÖKSEL
21	4521 GÜLER DERİN	45	18225 HÜSEYİN AÇMA
22	5200 AHMET FEHİMOĞLU	46	18734 GÜLSEVEN BULUT
23	5512 HİLAL ARGÜN	47	19572 FEYZA UNCUMUSAOĞLU
24	5611 İNCİ ÖZER		

YEDEK DELEGELER

ÜYE NO	AD SOYAD
1	19050 SİLA CAN
2	1811 PERİHAN KENDİRCİ
3	18418 SİBEL BAVLİ
4	18700 MİNE KIPKIZILOVALI
5	10578 HASAN KAVRAMA
6	865 ABDULLAH KÜÇÜKTEKİN
7	866 SİBEL KÜÇÜKTEKİN

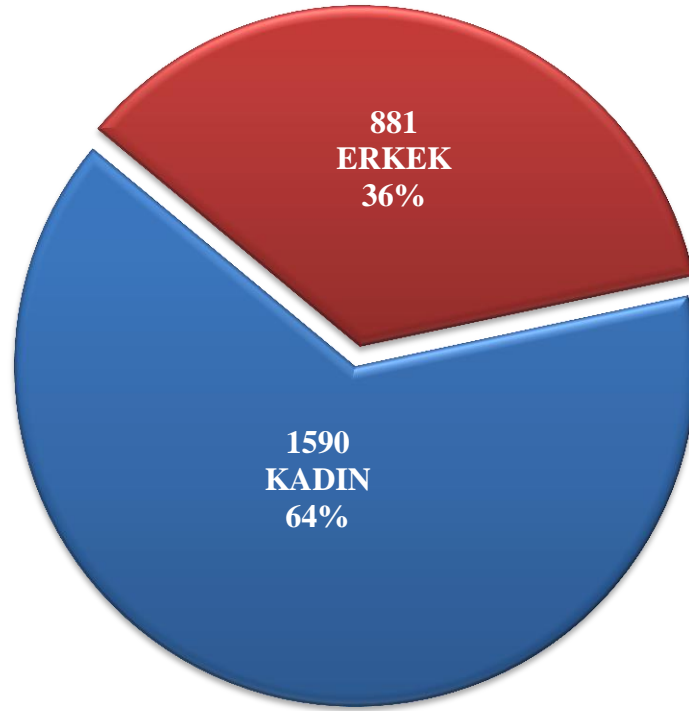
**ŞUBEMİZİN KURULUŞUNDAN BU GÜNE KADAR
YÖNETİM KURULLARINDA GÖREV YAPMIŞ
MESLEKTAŞLARIMIZA KATKILARINDAN DOLAYI
TEŞEKKÜR EDİYORUZ...**

A. AYLİN TAŞ KUTSAY ADALI
A. ZEKİ HEPCİMEN M. BANU SALI
ALİ AŞKIN KARGINER MAHMUT GENÇ
ALİ MİTHAT SARCAN MURAT EFEOĞLU
ASLI EFEOĞLU MUSTAFA OTAĞ
ATIL GEDİK NEBİHE EROL
A. UFAK BEŞENK NESRİN KUSİN
BANU KARAMEHMET NİHAL MATRACI
BANU ÖZTÜRK NİLÜFER KARADAL
BENGİ AVUN HASIRCI NURAL KARAGÖZLÜ
BERİL İŞÇİOĞLU OĞUZ PELİKLİ
BERKAY BERAT GÖKSEL ORHAN AKDOĞAN
BURCU GÜRBÜZ Ö. ULAŞ KIRIM
DİLAN AVCI ÖNDER RIZA AKA
DİLEK ÖZCAN ÖZKAN TAĞA
ECEM AKAN ÖZLEM ERİŞTİRENOĞLU
ERSİN AYRANCI ÖZLEN KAYA
EVREN EVRİM DEVRİM KALKAN PERİHAN KENDİRCİ
E. ERCAN BALBAY REHA KESKİNOĞLU
FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU RIZA SÖZER
GAMZE DÜVEN RUHŞEN PİRE
GİZEM GÜRSEL SEDA ALPER GENÇ
GÜLSEREN ÇOLAK SELDA YILMAZ CEYLAN
GÖKÇE BORA SERAP ÇALIŞKAN HEPCİMEN
GÖKHAN GÜLAĞALAR SEVCAN PADIR
HÜLYA YILMAZ SÜLEYMAN GÜRSEL
H. GÜLNUR CİNGİ ŞAFAK BİRTÜRK
HANDAN DİNÇER ŞEHNAZ ÖZATAY
HASAN KAVRAMA ŞEYMA ELİBOL
Z. HÜMA TUNÇ TANER BAYSAL
IŞIK ŞAHBAZ TOLGA TERZİ
İBRAHİM UĞUR TOPRAK ULAŞ YÜKSEL
İBRAHİM ZORBA VEYSEL KAŞHAN
İNCİ ÖZER YEKTA GÖKSUNGUR
İSMAİL DURSUN ZAFER ERBAY
KERİM BİLEK ZEKERİYA YAZICI
KUDRET ÇETİN

ÜYE PROFİLİ

İzmir Şubenin 31.12.2019 tarihi itibariyle üye sayısı 2471'dir. Bu sayının 1590'ı kadın üye, 881'i ise erkek üyeden oluşmaktadır. 2 yıllık süre zarfında 220'si kadın, 61'i erkek olmak üzere 281 yeni üye kaydı yapılmıştır. 128 emekli üyemiz bulunmakta, bunun 88'ini kadın, 40'ını ise erkek üye oluşturmaktadır.

CİNSİYETE GÖRE ÜYE ORANLARI



YAŞ ARALIKLARINA GÖRE ÜYE SAYILARI

KADIN ÜYELER		ERKEK ÜYELER	
60-69 ARASI	18	60-69 ARASI	26
50-59 ARASI	207	50-59 ARASI	114
40-49 ARASI	357	40-49 ARASI	289
30-39 ARASI	567	30-39 ARASI	313
20-29 ARASI	441	20-29 ARASI	91
	1590		881

MEZUNİYET YILLARINA GÖRE ÜYESAYILARI

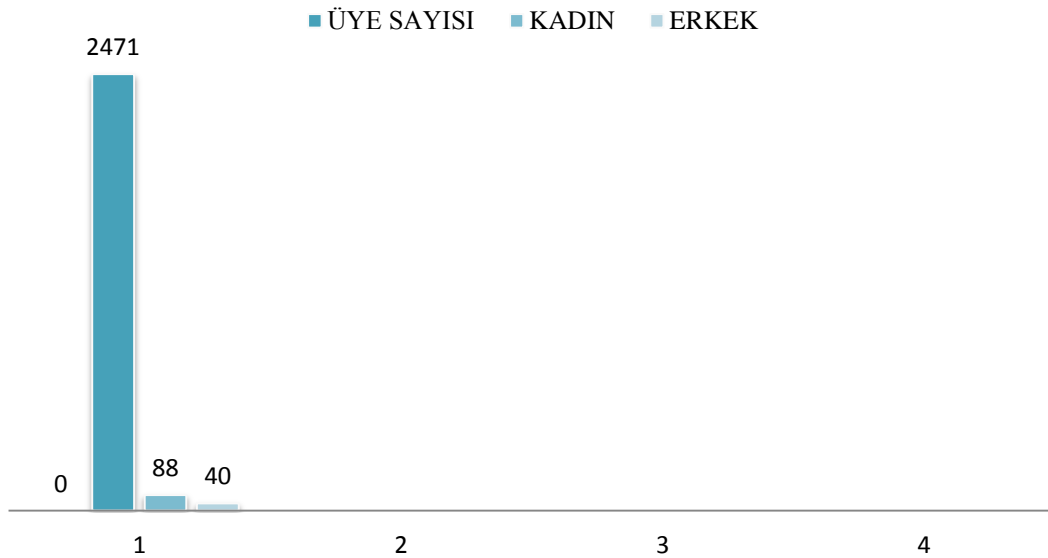
YIL	KADIN	ERKEK
1979	2	1
1980	5	4
1981	4	4
1982	4	5
1983	10	6
1984	12	9
1985	8	4
1986	16	16
1987	19	12
1988	27	20
1989	18	12
1990	9	10
1991	20	11
1992	30	13
1993	36	25
1994	27	32
1995	20	22
1996	38	19
1997	40	31
1998	36	29
1999	42	29
2000	52	35
2001	33	36
2002	36	34
2003	27	33
2004	28	19
2005	37	37
2006	43	34
2007	58	42
2008	65	38
2009	48	27
2010	58	29
2011	56	26
2012	68	27
2013	82	21
2014	77	35
2015	96	21
2016	103	27
2017	98	23
2018	70	17
2019	32	6
	1590	881

MEZUN OLUNAN ÜNİVERSİTELERE GÖRE ÜYE SAYILARI

MEZUN OLUNAN ÜNİVERSİTE	KADIN	ERKEK
18 MART ÜNİVERSİTESİ	20	9
19 MAYIS ÜNİVERSİTESİ	15	16
ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ	5	3
ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ	8	0
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ	19	6
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ	25	15
ANKARA ÜNİVERSİTESİ	22	4
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ	24	20
BAYBURT ÜNİVERSİTESİ	3	1
CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ	343	143
CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ	4	1
ÇANKIRI KARATEKİN ÜNİVERSİTESİ	2	0
ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ	18	15
EGE ÜNİVERSİTESİ	700	411
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ	0	3
FİLİBE YÜKSEK GIDA SANAYİ ENSTİTÜSÜ	1	0
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ	18	20
GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ	10	4
GİRESUN ÜNİVERSİTESİ	1	0
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ	2	4
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ	29	19
HARRAN ÜNİVERSİTESİ	1	4
HİTİT ÜNİVERSİTESİ	3	2
IĞDIR ÜNİVERSİTESİ	0	1
İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ	6	5
İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ	3	2
İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ	2	0
İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	3	4
İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ	4	2
KAHRAMANMARAŞ SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ	0	1
KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ	4	0
KIRKLARELİ ÜNİVERSİTESİ	1	1
KKTC YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ	1	0
MEHMET AKİF ERSOY ÜNİVERSİTESİ	7	0
MERSİN ÜNİVERSİTESİ	7	11
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ	1	2
MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ	9	6

NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ	1	0
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ	2	1
NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ	2	0
ORDU ÜNİVERSİTESİ	0	1
ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	33	28
OSMANİYE KORKUT ATA ÜNİVERSİTESİ	4	2
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ	116	47
PLOVDİV GIDA TEKNOLOJİLERİ ÜNİVERSİTESİ	1	0
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ	5	0
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ	15	9
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ	39	16
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ	12	10
TUNCELİ ÜNİVERSİTESİ	6	3
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ	18	17
UŞAK ÜNİVERSİTESİ	2	0
YEDİTEPE ÜNİVERSİTESİ	4	0
YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ	1	0
YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ	8	12
	1590	881

ÜYELERİN EMEKLİLİK DURUMU



KAYIT TARİHİNE GÖRE ÜYE SAYILARI

TARİH	KADIN	ERKEK
1996	46	27
1997	42	23
1998	58	39
1999	136	114
2000	57	37
2001	50	32
2002	39	28
2003	33	38
2004	33	42
2005	54	49
2006	36	41
2007	46	33
2008	67	32
2009	59	40
2010	45	26
2011	60	36
2012	63	28
2013	63	25
2014	61	21
2015	90	39
2016	111	31
2017	110	36
2018	107	32
2019	124	32
	1590	881

ODA GÜNCESESİ

GENEL KURUL

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu 7. Olağan Genel Kurulu, Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No.74 Kat.1 Daire.2 Bornova İzmir adresinde 06.01.2017 tarihinde saat 11.30'da aşağıdaki gündem ile toplanmıştır.

- Açılış,
- Divan seçimi,
- Açılış konuşmaları
- Çalışma raporunun okunması, görüşülmesi ve yönetim kurulunun aklanması,
- Dilek ve öneriler,
- Şube Yönetim Kurulu asıl ve yedek adayları ile Oda Genel Kurulu asıl ve yedek delege adaylarının belirlenmesi ve duyurulması,
- Kapanış gündemi



M. Banu SALI'nın açılış konuşmasının ardından Divan seçimi yapıldı. Divan için Reha KESKİNOĞLU tarafından Divan Başkanlığı görevine önerilen Hülya YILMAZ ile başkan yardımcılığı görevine önerilen Dilan AVCI ve yazman üyeliklere önerilen Gamze DÜVEN ve Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL, oy birliği seçildiler.

Divan Başkanı Hülya YILMAZ, Genel Kurulu bir dakikalık saygı duruşu ve İstiklal Marşı ile başlattı, ardından 6. Dönem Yönetim Kurulu Başkanı Reha KESKİNOĞLU'nu konuşmasını yapmak üzere kürsüye davet etti.



Reha KESKİNOĞLU yaptığı konuşmada, 6. Yönetim Kurulu'nun 2016 Ocak ayında yapılan seçimlerden sonra mazbatasını alarak göreve başladığını ifade ederek, özlük hakları için yapılan çalışmalardan, SGK prim takibi ve istihdam ile ilgili yapılan çalışmalarla, gerçekleşen kurum ziyaretlerine değindi. Basında kamu ve özel sektörde meslektaşlarımızın istihdamının artırılması için yapılan açıklamalara vurgu yaptı. Gerekli eğitimlerin ve seminerlerin verildiğini belirtti. Üniversiteler ile işbirliği içinde, geleneksel günlerde yapılan etkinliklere katılım sağlandığını belirtti. İlkelerimiz gereği yönetim kurulunun her zaman doğrunun yanında olduğunu, şehirlerimizin rant uğruna katledilmesi, hukuk devletinden çıkıp diktatörlüğe doğru gidilmesi konusunda duruşumuzu sergilediğini söyledi.

Siyasi hiçbir görüşe yandaş olunmadan TMMOB ilke ve geleneklerine bağlı kalınarak meslektaşlarımızın ve halkımızın haklarına sahip çıkmaya devam edeceğimize inancım tamdır diye devam ettiği konuşmasını "Oda hepimizin Odası, birlik ve beraberlik içinde olmalıyız, sizin oylarınızla seçilen yönetim kurulundaki arkadaşlarımız çalışmalarını bila ücret yapmaktadır. Bu anlamda Odaya katkı sağlayacak her meslektaşımıza kapımız açıktır, katkılarınızı bekliyoruz. Bu vesileyle 7. Genel Kurulumuzun başarılı geçmesini diliyorum." diyerek konuşmasını sonlandırdı.

Daha sonra TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf SONGÜL söz alarak başladığı konuşmasında şunlara değindi;

"İzmir Şubemizin 6. Yönetim Kurulu görevini tamamlamış durumdadır. İzmir Şube Yönetim Kurulunu TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu olarak tebrik ediyorum. İzmir Şube bizim için çok önemlidir. Genel Merkezin bazen düşünemediği konuları bile öneren değerli bir şubemizdir. Olması gereken işleri birlikte



yaptık. Gerçekten gönülden teşekkür ediyorum. Bundan sonra gelecek arkadaşlara şimdiden başarılar diler emekleri için teşekkür ederim. Diğer şubelerle beraber tabii ki birlikte daha güzel işler gerçekleşeceğini ümit ediyorum. Türkiye'nin önünde zorlu bir dönem var. Önümüzde 2019 seçimleri var. Üzerimizdeki baskılar artabilir. Yönetim kuruluna gelen arkadaşlar bu sorumluluğun bilincindedir. Oy vermeye çekinen, İZP belgesi alırken Odaya gelmeye çekinen arkadaşlar var. Dün Reha KESKİNOĞLU ile birlikteydik. Sayımızın daha fazla olacağını söylemişti, fakat ben buna takılmıyorum. Geçen sene Selçuk'ta kaybettiğimiz meslektaşımız Abdi KÖSEM vardı. Öncelikle kendisini saygıyla anıyorum. Niceliğe takılmamız gerekiyor, nihayetinde bizler buradayız, ama 7 kişi ama 77 kişi. Zannetmeyin ki başka Odalarda daha farklı oluyor. Bu bir itiraf. Bunu herkes biliyor. Meslek olarak sıkıntılarımız var. Bu kötü haber bunu duyduz. İstihdamı Zorunlu Personel belgesi yerine üyelik belgesi istemesi şeklinde bir yönetmelik değişikliği yapıldı. Konu ile ilgili Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na üç Oda ile birlikte görüşlerimizi bildirdik. İZP belgesini vermeye devam edeceğiz. Bu hafta içinde de yürütmeyi durdurma ve iptal davaları açacağız. Yara alacağız, ama mücadelemize devam edeceğiz. Gündemlerimizden biri üniversitelerin gıda mühendisliği kontenjan sıkıntısıydı. YÖK ile görüşmeler yapılarak kapatılması sağlanan bölümler oldu. Şubat ayında tekrar görüşme yapılacak ve genel merkez ve şubelerde önümüzdeki dönem yönetim kurulu üyesi olarak görev yapacak meslektaşlarımız konunun takipçisi olmalıdır. Odamız üyelerinin %67'si oranında kadın üye var. Mücadelemiz Kadın erkek farkı olmadan bu şekilde devam edecek. Burada olmak bizim için çok güzel. Yeni çalışacak arkadaşlara şimdiden teşekkür eder iyi bir genel kurul dilerim” diyerek konuşmasını tamamladı.



Oda Başkanı Yusuf SONGÜL'den sonra söz alan Oda Yönetim Kurulu ve TMMOB Yürütme Kurulu üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ; “Hepinizi Ankara'daki arkadaşlarım adına selamlıyorum. İzmir'de sizlerle birlikte olmak güzel, görev gereği birçok kez İzmir'e geldik. Birlik, beraberlik ve dayanışma örneğini gösterdiğimiz 16 Nisan referandumu için hayır etkinliğine şubemiz



ile birlikte katıldık. Zaman zaman tartışsak, zaman zaman anlaşamazsak da birbirimizi anlayarak güzel işler yaptık. İzmir Şube, Oda Genel Merkezi ve TMMOB için değerli bir Şubemizdir. 6. Yönetim Kurulu üyeleri örnek teşkil edecek mesleki çalışmalar sergilemişlerdir. Aynı şekilde 7. Yönetim Kurulu'nun da genç kadrosuyla aynı başarılı çalışmaları yapacağını düşünüyorum. Keyifli işler yaptık. Bundan sonrasında da yapacağız. AKP'nin 2018 sonrasında da TMMOB'a saldırıları devam edecektir. Büyük tehditlerle karşılaşıyoruz. TMMOB Olağanüstü Genel Kurulları yapmak zorunda kalıyoruz. AKP ve saray iktidarına neler olması gerektiğini duyurmaya çalışıyoruz. Mesleki alanda yaptığımız her kurultay, her çalıştay, her kongre vs. sonuç bildireleri bunun içindir. Saldırıları hep devam ediyor. İZP'ye yönelik olarak Gıda, Tarım Hayvancılık Bakanlığı (GTHB)'nin yaptığı çalışmalar bizi zorlarsa da hakkımızı arayacağız. Meslektaşlarımızın bu konuda bize destek olması gerekiyor. Zaten iktidar, üye ile Odası arasını açmak için kendini

görevli kılmış durumdadır. Meslektaşlarımız arasındaki provokatörler ile bunu sağlamaya çalışıyor. Bundan sonra da saldırıların olacağını biliyoruz. Diğer meslek odalarında olan sıkıntıları da biliyoruz. Asla geri adım atmayacağız. Biz birlikte hareket edersek daha güçlü olacağız ve asla yılmayacağız. Umudumuzu hep dik hep diri tutmak zorundayız. Delege olarak Ankara'ya gelecek arkadaşlara da şimdiden teşekkür ediyorum. Sizin aranızda olmak büyük mutluluk, 7. Olağan Genel Kurulu'nun başarılı geçmesini umuyorum. 7. Dönem Yönetim Kurulu ile Ankara'da çalışmaya devam edeceğiz. Saygılar, selamlar.” diyerek sözlerini tamamladı.

Açılış konuşmalarının ardından Genel Kurul M. Banu SALI'nın 6. Dönem Çalışma Raporu sunumuyla devam etti. Divan Başkanı Hülya YILMAZ 6. Dönem Yönetim Kurulu ile onlara destek veren üye ve öğrencilere teşekkür ederek Yönetim Kurulu'nun

7. Dönem Çalışma Raporu

aklanması oylamaya sundu. Oylama sonucunda 2016-2017 yıllarında gerçekleştirdiği çalışmalarından dolayı 6. Dönem Yönetim Kurulu oy birliği ile aklandı.

Divan Başkanı Hülya YILMAZ, TMMOB GIDAMO 12. Oda Olağan Genel Kurulu'na verilmek üzere hazırlanan dört önergeyi okuyarak Genel Kurulun görüş ve onayına sundu. Önergeler tek tek görüşülüp oylanarak, oybirliği ile kabul edildi.

Genel Kurul verilen aranın ardından Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinden Hande KÖSE, Sena GÜRELİ ve Buse EFE'nin Öğrenci Temsilciliği faaliyetlerini aktarmasıyla devam etti.

Gündemin dilek ve öneriler maddesine geçildi. Sultan KAZAN BAŞ söz alarak Gıda, Tarım Hayvancılık Bakanlığından gelen bir tebligat hakkında bilgi vererek, hijyen eğitim belgesi ile ilgili soru sordu. Sultan KAZAN BAŞ'ın sorusu üzerine Yusuf SONGÜL, Kemal Zeki TAYDAŞ, Reha KESKİNOĞLU ve Dilan AVCI soru ile ilgili bilgilendirme yaptılar. Oda üyesi İlke CURACI söz alarak Oda 12. Olağan Genel Kuruluna katılacak Muğla delegelerinin belirlenme süreci hakkında Genel Kurulu bilgilendirdi.

Divan Başkanı Hülya YILMAZ, 7. Dönem Yönetim Kurulu asıl ve yedek üyeliklerine aday olanların isimlerini okudu. Divan Başkan Yardımcısı Dilan AVCI, Oda 12. Olağan Genel Kuruluna İzmir, Manisa, Muğla, Denizli, Aydın, Kütahya illerinden katılacak asıl ve yedek delege adaylarının isimlerini okudu.

Divan Başkanı Hülya YILMAZ, 7. Dönem için başvuran adaylardan genel kurula hitap etmek isteyenleri kürsüye davet etti. İ. Uğur TOPRAK, M. Banu SALI söz alarak yeni döneme ilişkin görüş ve temennilerini Genel Kurul ile paylaştılar. Divan Başkanı Hülya YILMAZ 7. Olağan Genel Kurul gündeminin tamamlandığını belirterek Genel Kurul'u sonlandırdı.







İKK KADIN ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISINA KATILDIK

31 Ocak 2018 tarihinde gerçekleşen TMMOB İzmir İKK Kadın Çalışma Grubu toplantısına Şube 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yedek Yönetim Kurulu üyemiz Işık Sena ABANOZ katıldılar.

İZMİR TARIM SEKTÖRÜ DEĞERLENDİRME TOPLANTISINA KATILDIK

1 Şubat 2018 tarihinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Dr. Ahmet Eşref FAKIBABA ve Bakanlık üst düzey yöneticilerinin katılımıyla Kaya Termal Otel'de düzenlenen "İzmir Tarım Sektörü Değerlendirme Toplantısı"na Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve 2. Başkanımız M. Banu SALI katıldılar. Tarım sektörünün sorunlarının masaya yatırıldığı toplantıda mesleki sorunlarımız ve çözümlerine ilişkin bir dosyayı Sayın Dr. Ahmet Eşref FAKIBABA'ya sunduk.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

07 Şubat 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

İZMİR TARIM GRUBU TOPLANTISINA KATILDIK

08 Şubat 2018 tarihinde Tarihi Hava Gazı Fabrikasında gerçekleşen İzmir Tarım Grubu toplantısına Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu üyemiz Dilan AVCI katıldı. Toplantıda önümüzdeki günlerde yapılması planlanan çalıştay hazırlıkları görüşüldü.

KOMİSYONLAR ORTAK TOPLANTISI YAPILDI

Şube bünyesinde oluşturulacak komisyonlarda yer almak isteyen üyeler 20 Şubat 2018 tarihinde yapılan gerçekleşen Komisyonlar Ortak Toplantısında bir araya geldi. Toplantıda komisyonların işleyişi, karşılıklı beklentiler üzerine görüş alışverişinde bulunuldu.

CBÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ OLUŞUM TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

28 Şubat 2018 tarihinde Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliğinde Öğrenci Temsilciliğinin yeniden oluşturulabilmesi amacıyla bölüm öğrencilerinin katılımı ile şube hizmet binamızda bir toplantı gerçekleştirildi. Toplantıya Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, Yönetim Kurulu üyemiz Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL, E.Ü. Öğrenci Temsilcisi Hande KÖSE, Temsilci Yardımcısı Yaşar Mert BİÇİCİ ile CBÜ Gıda Mühendisliği bölüm öğrencileri katıldı. Toplantıda Gıda Mühendisleri Odası ile Öğrenci Temsilciliğinin işleyişi ve yürüttüğü faaliyetlere ilişkin yapılan bilgilendirme sunumunun ardından, temsilciliğin yeniden oluşturulması sürecinde yapılacaklar görüşülerek, karara bağlandı.



ODA 12. OLAĞAN GENEL KURULU ÖNCESİ DELEGELERLE BİR ARAYA GELDİK

17-18 Mart 2018 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleşecek olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 12. Olağan Genel Kuruluna şubemizi temsilen katılacak delegelerimizle 4 Mart 2018 pazar günü Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi Marmara Salonunda bir araya gelerek Genel Kurula sunulacak öneriler, çalışma komisyonları ve aday listeleri üzerine görüş alışverişinde bulunduk.



GENEL MERKEZ YÖNETİM KURULU VE ŞUBE BAŞKANLARI TOPLANTISI'NA KATILDIK

4 Mart 2018 tarihinde Ankara'da gerçekleşen 11.Dönem 2. Genel Merkez Yönetim Kurulu ve Şube Başkanları toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. Toplantıda Oda Genel Kurulu ve meslektaşlarımızın sorunlarına ilişkin görüş alışverişinde bulunuldu.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

05 Mart 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Yönetim Kurulu üyemiz Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL katıldı.



TMMOB ÜYESİ KADINLARDAN 8 MART ETKİNLİĞİ

8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü dolayısıyla 7 Mart 2018 tarihinde TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu Kadın Çalışma Grubunun organize ettiği etkinlik Güneş ALTAY'ın Kadın Çalışma Grubu adına yaptığı konuşma ile başladı. Etkinlik ihraç edilen akademisyenler Nilgün Toker KILINÇ ve Dilek KARABULUT'un konuşmacı olarak yer aldığı "OHAL'de Kadın Olmak" başlıklı söyleşi ile devam etti. Söyleşinin ardından MMO İzmir Şubesi Ritim Grubu ritim gösterisi sahne aldı. Etkinlik, yönetmenliğini Çağıl Nurhak AYDOĞDU'nun yaptığı "Yarım" filminin gösterimi ile sona erdi.

CHP KONAK İLÇE STK VE MESLEK ODALARI KOMİSYONU ÜYELERİ ŞUBEMİZİ ZİYARET ETTİ

CHP Konak İlçe STK ve Meslek Odaları Komisyonu üyeleri 13 Mart 2018 salı günü şubemize yaptıkları ziyarette Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ ile bir araya geldiler. Komisyon üyelerinden Gıda Mühendisi Yüksel SÖNMEZ'in talebi üzerine gerçekleştirilen toplantıda, Nişasta Bazlı Şekerler, yetkilendirilmiş gıda danışmanlığı sistemi projesi, yemek üretimi yapan büyük otel ve tatil beldelerinde gıda mühendisi çalıştırılmasının zorunlu hale getirilmesi, yerel yönetimlerde gıda mühendislerine kadro verilmesi, apartman ve işyerlerinde kullanılan su depolarının hijyenik durumu ve benzeri konularda görüş alışverişinde bulunuldu. Toplantıda ayrıca Yüksel SÖNMEZ Gıda Denetim Sistemi için hazırladığı çalışması ile ilgili bilgilendirme yaptı. Verimli

geçtiğini düşündüğümüz toplantıya katılarak bizleri dinleyen ve önerilerini bizimle paylaşan komisyon üyelerine teşekkürlerimizi sunuyoruz.

ODA 12. OLAĞAN GENEL KURULUNA KATILDIK

17-18 Mart 2018 tarihlerinde Ankara Başkent Öğretmenevinde 300 delegenin katılımıyla gerçekleşen Oda 12. Olağan Genel Kurulunda şube delegelerimizle birlikte yer aldık. Genel Kurulun ilk günü divana sunulan 4 önerimiz Genel Kurul delegelerince kabul edildi. İkinci gün gerçekleşen seçimler sonucunda oluşan yeni yönetim kuruluna başarılar diliyoruz.

Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ 21 Mart 2018 tarihinde CBÜ Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU'nu makamında ziyaret ettiler. Aynı gün E.Ü. Öğrenci Temsilcisi Hande KÖSE'nin de katıldığı toplantıda bölüm öğrencilerine Oda tanıtımı yapıldı.

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 23 Mart 2018 cuma günü İzmir Ekonomi Üniversitesinde katıldığı toplantıda bölüm hocaları ve öğrencilerine Öğrenci Temsilcilikleri ile ilgili bilgilendirmede bulundu.

SU GÜNÜ STANTLARIMIZDA SUYUN BİR YAŞAM HAKKI OLDUĞUNA VURGU YAPTIK

24 Mart 2018 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi olarak Ege ve CBÜ Öğrenci Temsilciliklerimizle beraber her yıl İzmir ve Manisa'nın çeşitli meydanlarında kurduğumuz su günü stantlarımızı bu yıl havanın yağışlı olması sebebiyle sadece Bornova Metro çıkışında açtık. Stantta su broşürlerimizi dağıtıp, suyun bir yaşam hakkı olduğuna vurgu yaptık. Suyun özelleştirilip ticarileştirilemeyeceğine ilişkin bilgilendirmede bulunduk. Vatandaşlardan gelen soruları cevaplandırdık.

30 Mart 2018 tarihinde Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ İYTE Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU ve Bölüm Başkan Yardımcısı Yrd. Doç. Dr. Şükrü GÜLEÇ'i makamında ziyaret ettiler. Görüşmenin ardından bölüm öğrencilerine Oda ve meslek tanıtımı yapıldı.

ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU TOPLANDI

Örgütlülük komisyonu üyeleri 03 Nisan 2018 salı günü bir araya gelerek bir dizi etkinlik planladı.

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ EĞİTİMLERİ TAMAMLANDI

02 Aralık 2017 tarihinde ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Eğitimi ile başlayan Öğrenci Eğitim Paketi eğitimleri 7-8 Nisan 2018 tarihlerinde yapılan İç Tetkikçi ve Excel Özet Tablo ve Veri Analizi eğitimleri ile sona erdi. İlk olarak 2010 yılında başlayan ve bu yıl 19 öğrencinin katıldığı Eğitim Paketinde 09 Aralık 2017 tarihinde Ön Koşul Programları (PAS 220, ISO 22002-1) Eğitimi, 17-18 Şubat 2018 tarihlerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi, 10 Mart 2018 tarihinde BRC-Gıda Güvenliği İçin Global Standart Eğitimi, 11 Mart 2018 tarihinde IFS-Perakendeci ve Toptancı Markalı Gıda Ürünlerinin Tetkiki İçin Standart Eğitimi gerçekleşti.



CHP KONAK İLÇE DANIŞMA KURULU TOPLANTISINA DAVETLİYDİK

8 Nisan 2018 pazar günü gerçekleşen CHP Konak İlçe Danışma Kurulu Toplantısında Gıda ve Su Politikaları üzerine görüşlerimizi dile getirdik. Uygulanabilecek ortak projeler için Konak İlçe Başkanı ile bir görüşme gerçekleştirdik.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISINA KATILDIK

TMMOB İzmir İKK olağan aylık toplantısı 11 Nisan 2018 çarşamba günü Tepekule Kongre ve Sergi merkezinde İKK'ya bağlı Oda yöneticilerinin katılımıyla gerçekleşti. Toplantıda şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK yer aldı.

TARIM GRUBU AYLIK TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

Her ay sektör temsilcilerinin katılımıyla düzenlenen Tarım Grubu toplantısı 13 Nisan 2018 cuma günü Bademler Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı Mehmet SEVER'in ev sahipliğinde gerçekleşti. Tarım Çalıştayı, teşvik primleri ve çiftçilerin yaşadığı sorunların görüldüğü toplantıya Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

EĞİTİM VE ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONLARI TOPLANDI

24 Nisan 2018 salı günü Eğitim ve Örgütlülük Komisyonları toplanarak planlanan eğitim ve çalışmalarını değerlendirdiler.

MÜHENDİSLİK ÖZLÜK HAKLARI VE İŞ HUKUKU SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİ

Avukat Yavuz KARACEPİŞ'in konuşmacı olarak yer aldığı "Mühendislik Özlük Hakları ve İş Hukuku" konulu seminer 28 Nisan 2018 cumartesi günü şube hizmet binasında gerçekleşti. Meslektaşlarımızın çalışma yaşamlarında karşılaştıkları sorunlara ilişkin hukuki süreçlerin konuşulduğu seminer verimli ve keyifli geçti.



1MAYIS'TA GÜNDOĞDU'DAYDIK

1 Mayıs İşçi Sınıfının Birlik, Mücadele ve Dayanışma Günü mitingi, İzmir'de Alsancak Gündoğdu Meydanı'nda gerçekleşti. Mitinge, TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu üyeleri de kitlesel bir şekilde katıldı. Son yılların en kalabalık 1 Mayıs mitingi öncesinde 1. Kordon'da buluşan TMMOB üyeleri ve öğrenci üyeler, sloganlarla mitingin gerçekleşeceği Gündoğdu Meydanı'na yürüdü. Yürüyüş sırasında TMMOB üyeleri "Mühendisler, mimarlar susmadı, susmayacak", "TMMOB yürüyor, mücadele sürüyor" gibi sloganlar attı. TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu'nun yanı sıra DİSK, KESK, TTB gibi sendika ve meslek örgütleri ile çeşitli demokratik kitle örgütleri ve partilerin katıldığı mitingde 1 Mayıs Mitingi Tertip Komitesi adına Türk-İş 3. Bölge Temsilcisi Süleyman Yıldırım konuştu. Süleyman Yıldırım'ın konuşmasının ardından miting, Bandista konseri ile sona erdi.

EMLAKBANK SÜLEYMAN DEMİREL ANADOLU LİSESİ MESLEK TANITIM GÜNÜNE KATILDIK

Emlakbank Süleyman Demirel Anadolu Lisesi'nde 4 Mayıs 2018 cuma günü düzenlenen Meslek Tanıtım Günü'ne katılarak, gençlerin gelecekle ilgili doğru kararlar alabilmelerine bilgi ve tecrübelerimizi paylaşarak katkı sağladık.



TMMOB İKK'ya bağlı Odaların Öğrenci Temsilcilikleri tarafından 5-6 Mayıs 2018 tarihleri arasında Tepekule Kongre Merkezinde 6.sı düzenlenen Toplumcu Mühendislik, Mimarlık ve Şehircilik Haftası etkinliklerine öğrenciler ve yönetim kurulu üyelerimiz katıldı.

"ZEYTİNYAĞI SÖYLEŞİSİ VE TADIM ETKİNLİĞİ" SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİ

08 Mayıs 2018 tarihinde Gıda Mühendisi Burcu EFE'nin katılımıyla "Zeytinyağı ve Tadım Semineri"imizi gerçekleştirdik. Zeytinyağı ile ilgili teknik bilgilerin paylaşıldığı seminerde, katılımcılara tadım da yaptırıldı. Meslektaşımız Burcu EFE'ye değerli katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz.

"İZMİR'DE SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİ" PANELİNDE YER ALDIK

09 Mayıs 2018 tarihinde Konak Belediyesi ve Alsancak Koruma ve Güzelleştirme Derneğinin ortak katkıları ile 17.si düzenlenen ALSANCAK ŞENLİĞİ kapsamında gerçekleşen İzmir'de Sağlıklı Gıda Tüketimi Paneline Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. Şube Başkanımız panelde bilinçli gıda tüketimi, taklit, tağşiş ve gıda denetimleri üzerine bir sunum gerçekleştirdi.

EKOLOJİ FUARINA KATILDIK

09-12 Mayıs 2018 tarihleri arasında 9.su gerçekleşen Ekoloji İzmir Fuarında stant açtık. Fuarda üyelerimiz ve sektör temsilcileri ile bir araya gelme olanağı bulduk.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

09 Mayıs 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI katıldı.

15. GELENEKSEL MAYIS ŞENLİĞİNE KATILDIK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliklerince, Türkiye'deki tüm Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerinin katılımı her yıl farklı bir şehirde düzenlenen Geleneksel Mayıs Şenliği'nin 15.si 12 Mayıs 2018 tarihinde Uludağ Üniversitesi ve Bursa Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerinin ev sahipliğinde Bursa'da gerçekleşti. Birimler arasındaki ilişkileri güçlendirmek, öğrenci örgütlülüğünü kalıcı hale getirmek, bunu da eğlenceli bir şekilde yapabilmek üzere düzenlenen Mayıs Şenliğine Şubemiz Yönetim Kurulu üyeleri ile İzmir ve Manisa'daki öğrenci temsilciliklerine üye öğrenciler katıldı.

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜNÜ KUTLADIK

Dünya Süt Günü dolayısıyla 19 Mayıs 2018 cumartesi günü halkı süt ve sağlık konusunda bilgilendirmek amacıyla, Karşıyaka, Bornova ve Alsancak'ta açılan stantlarda süt ve sağlık broşürleri dağıttık.



EGE VE CBÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİ EĞİLİM YOKLAMASI YAPILDI

19 Mayıs 2018 cumartesi günü şube hizmet binasında gerçekleşen eğilim yoklaması ile yeni dönemde temsilcilik çalışmalarını yürütecek öğrenciler belirlendi.

GIDA MÜHENDİSLİĞİNE GİRİŞ DERSİNE KATILDIK

21 Mayıs 2018 tarihinde Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Gıda Mühendisliğine Giriş Dersi kapsamında müstakbel meslektaşlarımıza Gıda Mühendisinin Çalışma Alanları, Hak ve Sorumlulukları ve Mesleki Örgütlenmenin Önemini anlattık. Verimli geçtiğini düşündüğümüz bu ders için bölüm öğretim üyelerimize teşekkür ederiz.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

13 Haziran 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.



CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ MEZUNİYET TÖRENİNE KATILDIK

20 Haziran 2018 tarihinde gerçekleşen Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet törenine Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL ve Şube Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Gamze DÜVEN katıldı. Törende Gıda Mühendisliği Bölümünü derece ile tamamlamış öğrencilere Şubemizin hediyeleri taktim edildi.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

04 Temmuz 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.



E.Ü. MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ MEZUNİYET TÖRENİNE KATILDIK

11 Temmuz 2018 çarşamba günü Prof. Dr. Yusuf Vardar MÖTBE Kültür Merkezi Amfisi'nde gerçekleşen Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet törenine Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Şube Yönetim Kurulu Yazman

Üyemiz Selda YILMAZ CEYLAN katıldı. Mezun olan öğrencilere mezuniyet belgelerinin verildiği törende Bölümü derece ile bitirmiş öğrencilere Şubemizin hediyelerini taktim ettik.

İYTE MÜHENDİSLİK FAK. MEZUNİYET TÖRENİNE KATILDIK

İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'nün (İYTE) 2017-2018 Akademik Yılında mezun olmaya hak kazanan öğrencileri için 13 Temmuz 2018 cuma günü Açık Hava Amfisinde düzenlenen mezuniyet törenine Şube Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Gamze DÜVEN katıldı. Törende Gıda Mühendisliği bölümü ilk mezununa şubemizin hediyelerini taktim ettik.

TARIM VE ORMAN SEKTÖRÜ BULUŞMASINA KATILDIK

Şube Başkanımız I. Uğur TOPRAK 14 Temmuz 2018 cumartesi günü Kaya Termal Otel'de düzenlenen Tarım ve Orman Sektörü Buluşması'na katıldı. Toplantıda sektör bileşenleri düşüncelerini Tarım ve Orman Bakanı Bekir PAKDEMİRLİ ile paylaştı.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

19 Temmuz 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu olağanüstü toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

08 Ağustos 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

29 Ağustos 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu olağanüstü toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

12 Eylül 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

C.B.Ü. GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ TANITIM SUNUMU YAPILDI

Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde, yeni öğretim döneminin başlaması ile birlikte her yıl düzenlenen Öğrenci Temsilciliği tanıtım sunumu bu yıl da 02 Ekim 2018 tarihinde gerçekleşti. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ın bölüme yeni başlayan 1. sınıf öğrencilerine yaptığı sunum kalabalık bir öğrenci topluluğu tarafından ilgili ile dinlendi. Aynı gün Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU'na yapılan ziyarette Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ın yanı sıra 2. Başkanımız M. Banu SALI, Üyemiz Süleyman GÜRSEL, Prof. Dr. Semra KAYAARDI, Doç. Dr. Özlem ÇAĞINDI SÜNGÜ, Doç. Dr. Bülent ERGÖNÜL, Dr. Öğr. Üyesi Nural KARAGÖZLÜ, Dr. Öğr. Üyesi Seval DAĞBAĞLI'da hazır bulundu.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

04 Ekim 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

İZMİR TİCARET ODASI'NIN DAVETLİSİYDİK

8 Ekim 2018 tarihinde TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu ile İzmir Ticaret Odası, ortak istişare toplantısı gerçekleştirdi. Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ın yer aldığı toplantıya, TMMOB'a bağlı Odaların temsilcileri ile İzmir Ticaret Odası Başkanı Mahmut ÖZGENER ve İZTO yöneticileri katıldı.



EĞİTİM PAKETİ TANITIM TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

2011 yılından bu yana düzenlenen paket eğitim programının bu yılki tanıtım toplantısı 10 Ekim 2018 çarşamba günü, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde eğitimecimiz Oğuz PELİKLİ'nin katılımı ile gerçekleşti. Toplantıda, eğitim ve seminerlerin içeriğine ilişkin bilgilendirmede bulunuldu, tanıtım kitapçıkları dağıtıldı. Paket uygulamalı 7 eğitim ve 4 destek seminerinden oluşuyor.

ÜNİVERSİTE YAŞAMINA GEÇİŞ DERSİNDE ODA VE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ TANITIMI YAPTIK

10 Ekim 2018 çarşamba günü Üniversite Yaşamına Geçiş dersi kapsamında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 1. sınıf öğrencilerine Şube Yönetim Kurulu Yazman üyesi Selda YILMAZ CEYLAN ve Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu üyesi Yaşar Mert BİÇİCİ'nin katılımıyla Oda ve Öğrenci Temsilciği tanıtım sunumu yapıldı. Turgut Yazıcıoğlu amfisinde Yaşar Mert BİÇİCİ tarafından yapılan sunumda kişisel ve mesleki gelişimde mesleki örgütlenmenin önemine vurgu yapıldı.



TMMOB İKK KASIM AYI TOPLANTISINA TMMOB BAŞKANI EMİN KORAMAZ DA KATILDI

TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu'nun 7 Kasım 2018 tarihinde gerçekleşen Kasım ayı olağan toplantısına TMMOB'ye bağlı odaların İzmir şubelerinden temsilcilerin yanı sıra TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Emin KORAMAZ da katıldı. MMO Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi'nde gerçekleşen toplantıda, İzmir'in yerel sorunları ve iktidar politikalarının İzmir'deki yansımalarının yanı sıra, TMMOB'nin meslek alanlarından yola çıkarak bu konulara yönelik ne tür müdahalelerde bulunacağı üzerinde duruldu.

8 Kasım 2018 perşembe günü yapılan İzmir Tarım Grubu Kasım ayı olağan toplantısına Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

E.Ü. GIDA MÜH. BÖLÜM BAŞKANI PROF. DR. FİGEN ERTEKİN MAKAMINDA ZİYARET EDİLDİ

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 21 Kasım 2018 çarşamba günü, GIDAMO Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği üyeleri Sezai Bora BIÇAKÇI, Nur ÇANCI, Hande KÖSE ve GIDAMO Koordinasyon Kurulu üyesi Yaşar Mert BİÇİCİ eşliğinde, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı görevine seçilen Prof. Dr. Figen ERTEKİN'i makamında ziyaret ederek Şubemizin başarı dileklerini ilettiler.

“KRİZE KARŞI EMEĞİMİZE, MESLEĞİMİZE VE HAKLARIMIZA SAHİP ÇIKACAĞIZ”

TMMOB tarafından başlatılan “Krizle Karşı *Emeğimize*, Mesleğimize ve Haklarımıza Sahip Çıkacağız” başlıklı kampanya kapsamında 27 Kasım 2018 çarşamba günü TMMOB İzmir İKK tarafından yapılan basın açıklamasına katıldık.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

05 Aralık 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

ŞUBE DANIŞMA KURULU TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

Şube 7. Dönem 1. Danışma Kurulu toplantısı 10 Aralık 2018 pazartesi günü saat 19.30'da şube hizmet binasında gerçekleşti. Oda Ana Yönetmeliği gereği Şube Yönetim Kurulu asıl ve yedek üyeleri, Şubenin bulunduğu ildeki ilçe temsilcileri ve yardımcıları, TMMOB ve Oda organlarında görev yapan üyelerle, Şubenin bulunduğu ilde çalışan meslek dalı ana komisyonu üyeleri, TMMOB ve Oda organlarında veya Şube Yönetim Kuruluna daha önce seçilerek görev yapan üyelerin katılımıyla düzenlenen danışma kurulunda belirlenen gündem çerçevesinde görüşmeler yapıldı.



İZÇEP ÜYELERİNE BİLGİLENDİRME SUNUMU YAPILDI

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, 19 Aralık 2018 çarşamba günü Türkan Saylan Kültür Merkezinde, İzmir Çevre Gönüllüleri Platformu (İZÇEP) üyelerine Gıda Katkı Maddeleri, Nişasta Bazlı Şekerler ve GDO hakkında bilgilendirme sunumu yaptı.

ODA DANIŞMA KURULU TOPLANTISINA KATILDIK

Odamızın 23 Aralık 2018 pazar günü gerçekleşen 12. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısına, Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ile Yazman üyemiz Selda YILMAZ katıldılar. Toplantıda, gündemde yer alan konular hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

CBÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ 10. DANIŞMA KURULU TOPLANTISINA KATILDIK

Akreditasyon çalışmaları kapsamında 2007 yılından bu yana her yıl yapılan Bölüm Danışma Kurulu Toplantısının 10'uncusu, 9 Ocak 2019 çarşamba günü Manisa Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Toplantı Salonunda, çeşitli kamu ve özel sektör temsilcilerinin ve bölüm öğretim üyelerinin katılımı ile gerçekleşti. Odamızı temsilen Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ın katılım sağladığı toplantı Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU'nun açılış konuşması ile başladı. Kısa bölüm tanıtımının ardından bölümdeki MÜDEK akreditasyon çalışmaları, "işyeri uygulama eğitimi" ve öğretim planı hakkında bilgi verildi. Odamızın Gıda Mühendisliği Eğitim Sistemi hakkındaki görüşlerini dile getirdiğimiz toplantı verimli geçti.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

06 Şubat 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

"ŞARAP VE SAĞLIK" SEMİNERİ

Değerli hocamız Prof. Dr. Nihat AKTAN'ın sunumuyla gerçekleşen "Şarap ve Sağlık" konulu seminer 21 Şubat 2019 perşembe günü şube hizmet binamızda gerçekleşti. Dünya genelinde şarabın sağlık üzerindeki etkilerini ele alan bilimsel çalışmaların sonuçlarının paylaşıldığı seminer, meslektaşlarımızdan gelen soruların yanıtlanmasıyla sona erdi.

"TARİHİ KEMERALTI" KONULU TOPLANTIYA KATILDIK

İzmir Turizm ve Kültür İl Müdürlüğü'nün davetiyle 26 Şubat 2019 tarihinde "Tarihi Kemeraltı" gündemiyle toplanan toplantıya, Tarım ve Orman Bakanlığı Konak İlçe Müdürlüğü, Sağlık Bakanlığı İl Müdürlüğü, Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ve Kimya Mühendisleri Odası Ege Bölge Şubesinden yetkililer katıldı. Şubemizi temsilen şube yönetim kurulu eski başkanımız Reha KESKİNOĞLU'nun yer aldığı toplantıda "Tarihi Kemeraltı" projesi ile ilgili yapılan bilgilendirmenin ardından toplantının ana konusu olan Kemeraltı faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinin belli bir standarda kavuşturulması hedefi doğrultusunda yapılabilecekler hakkında bilgilendirmede bulunuldu.

Toplantının sohbet kısmında tarafımızdan Turizm ve Kültür İl Müdürüne otellerdeki gıda zehirlenmeleri sonucunda yaşanan maddi ve manevi kayıplar sorularak, konuya ilişkin önerilerimiz sunuldu. İşletmelerde olduğu gibi otellerde de İZP uygulamasının ne kadar önemli ve uygulandığında ne kadar etkili olabileceğine vurgu yapıldı. İzmir Tarım ve Orman İl Müdürünün konuya ilgili Bakanlığa yazı yazılması talimatı vereceğinin sözü ile toplantı sona erdi.

İYTE BÖLÜM BAŞKANINI ZİYARET EDİP ÖĞRENCİLERE ODA TANITIMI YAPTIK

5 Mart 2019 salı günü İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Figen KOREL'i makamında ziyaret ettik. Ardından Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası ve Öğrenci Temsilcilikleri konulu bir sunum gerçekleştirip, gelen soruları cevaplandırdık.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

06 Mart 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.



SU VE HALK SAĞLIĞINA ETKİLERİ SEMİNERİ

22 Mart Dünya Su Günü etkinlikleri kapsamında Halk Sağlığı Uzmanı ve çevre aktivisti Prof. Dr. Ali Osman KARABABA'nın konuşmacı olarak yer aldığı "Su ve Halk Sağlığına Etkileri" konulu seminer 20 Mart 2019 çarşamba günü şube hizmet binamızda gerçekleşti.

Suyun sağlık açısından önemi, dünyada yaşanan hastalıklar ve buna bağlı olarak gerçekleşen ölümlerin sağlıklı suya erişimle ilişkisi, su fakiri ülkeler ve ülkemizin durumu, hükümetlerin uyguladıkları yanlış su politikaları, çevre tahribatı ve kanser vakalarındaki hızlı yükseliş, suyun bir meta haline getirilip ticarileştirilmesi ve şirketlerin elde ettikleri devasa karlar ve benzeri birçok konuda değerli bilgilerini bizlerle paylaştıran Ali Osman KARABABA'ya katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz.



DÜNYA SU GÜNÜ KUTLAMALARI

Dünya Su Günü dolayısıyla 23 Mart 2019 cumartesi günü İzmir'in çeşitli noktalarında halkı bilgilendirmek amacıyla, Ege ve Celal Bayar Üniversiteleri Öğrenci Temsilciliklerimiz ve İYTE'den öğrenci üyelerimizle birlikte açtığımız su günü stantlarımızda temiz ve güvenli suya ulaşmanın bir insan hakkı olduğunu ve suyun ticarileştirilemeyeceğini vurguladık. Bornova, Karşıyaka ve Konak'taki stantlarımızda bu yıl Çevre Mühendisleri Odası İzmir Öğrenci Komisyonu üyesi öğrencileri de görev aldılar.



TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

03 Nisan 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

KARŞIYAKA BEHÇET UZ ANADOLU LİSESİ MESLEK TANITIM GÜNÜNE KATILDIK

Karşıyaka Behçet Uz Anadolu Lisesinde 4 Nisan 2019 perşembe günü düzenlenen Meslek Tanıtım Gününe Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. 11 ve 12. sınıflara iki ayrı oturum halinde gerçekleşen sunumda gıda mühendisliğinin tarihçesi, ders müfredatları, çalışma alanları vb. konularda bilgi aktarımında bulunuldu.



BRC V.8 GENEL BİLİNÇLENDİRME EĞİTİMİ TAMAMLANDI

BRC Gıda Güvenliği İçin Global Standart V.8 Genel Bilinçlendirme Eğitimi 6-7 Nisan 2019 tarihlerinde şube hizmet binamızda gerçekleşti. Eğitimcimiz gıda mühendisi Oğuz PELİKLİ'nin verdiği eğitime 26 kişi katıldı.

MED ÜYELERİNE "2050 YILINDA BESLENME" KONULU SEMİNER VERDİK

İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme İktisadi Enstitüsü Mezunları Derneği (İMED) İzmir Şubesinden gelen "2050 Yılında Beslenme" konulu bir seminer talebi üzerine Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 17 Nisan 2019 salı günü İMED üyeleriyle buluştu. İnteraktif geçen seminerin bitiminde Gıda ve Beslenme ile ilgili sorulara cevap verildi.

ZEHİRSİZ SOFRALAR SİVİL TOPLUM AĞI'NIN DESTEKÇİSİ OLDUK

Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneğinin, Avrupa Birliği tarafından Sivil Toplum Diyaloğu V Programı kapsamında finanse edilen ve Avrupa Pestisit Eylem Ağı (PAN Europe) ortaklığında yürüttüğü pestisitlerin olumsuz etkileri ve pestisitlerle

alternatif yöntemler hakkında üretici ve tüketicilerde farkındalık yaratmayı hedefleyen “Zehirsiz Sofralar” projesinin İzmir toplantısı 16 Mayıs 2019 tarihinde gerçekleşti. Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI'nın katıldığı toplantıda ağın yapısı, işleyişi ve çalışma alanları tartışıldı; ağın, kısa, orta ve uzun vadeli hedefler belirleyerek hareket etmesi karara bağlandı.

TMMOB DANIŞMA KURULU

25 Mayıs 2019 tarihinde İstanbul'da gerçekleşen TMMOB 45. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

08 Mayıs 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

“TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ ÜNİVERSİTELERARASI LİSANS TEZ POSTER SUNUMU VE YARIŞMASI” HAZIRLIK TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

Celal Bayar Üniversitesi, Ege Üniversitesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi ve İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümleri arasında düzenlemeyi düşündüğümüz "TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Üniversitelerarası Lisans Tez Poster Sunumu ve Yarışması" için 9 Mayıs 2019 perşembe günü şube hizmet binamızda Celal Bayar Üniversitesi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman Bağdatlıoğlu, Ege Üniversitesi Bölüm Başkan Yardımcısı Doç. Dr. İlkin Şengün, IYTE Bölüm Başkanı Prof. Dr. Figen Korel, Şube Başkanımız İ. Uğur Toprak, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda Yılmaz, Yönetim Kurulu Üyemiz Banu Karamehmet, Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Gamze Düven ve Odamız Öğrenci Koordinasyon Kurulu Üyesi Yaşar Mert Bıçıcı'nın katılımıyla bir toplantı gerçekleştirdik. İzmir Ekonomi Üniversitesi Bölüm Başkanı Prof. Dr. K. Nazan Turhan'ın mazereti nedeniyle katılamadığı toplantıda yarışma için takvim hazırlanıp detaylar konuşuldu.



TMMOB İKK TUNÇ SOYER İLE BİR TOPLANTI GERÇEKLEŞTİRDİ

TMMOB İzmir İKK bileşeni odalardan temsilciler, 9 Haziran 2019 tarihinde İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer ile bir toplantı gerçekleştirdi. MMO Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi'ndeki toplantıda odalardan temsilciler, Tunç Soyer ile uzmanlık alanlarından yola çıkarak kent yönetimine ilişkin görüş ve önerilerini paylaşırken, İzmir'in daha yaşanabilir bir kent olması doğrultusunda birlikte yapılabilecek çalışmalar üzerinde duruldu. Toplantıda Soyer, TMMOB'ye bağlı odaların görüşlerine büyük önem verdiğini ifade ederken, benzeri toplantıların her ay gerçekleştirilmesine karar verildi.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

13 Haziran 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

LİSANS BİTİRME TEZİ POSTER YARIŞMASI GERÇEKLEŞTİ

Şubemizce düzenlenen 1. Gıda Mühendisliği Bölümleri Bitirme Tezi Poster Yarışması 22.06.2019 cumartesi günü İzmir Mimarlık Merkezinde gerçekleşti. Celal Bayar Üniversitesi, Ege Üniversitesi, İzmir Ekonomi Üniversitesi ve İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümlerinde okuyan 4. sınıf öğrencilerinin hazırladığı bitirme tezlerine ait 18 posterin yarıştığı yarışma Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ın açılış konuşmasıyla başladı. İ. Uğur TOPRAK'ın örgütlenmenin, birlikte hareket etmenin önemine vurgu yaptığı konuşmasının ardından posterlerin değerlendirmesine geçildi.

Şubemiz Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Ar. Gör. Gamze DÜVEN, Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkan Yardımcısı Doç. Dr. İlkin ŞENGÜN, İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. K. Nazan TURHAN, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü



Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Fiğen KOREL, Gıda Mühendisi Dr. Ömre SIKILI ve Gıda Mühendisi Kutsay ADALI'dan oluşan yarışma jürisi öğrencilerden hazırladıkları posterlerle ilgili bilgi aldı. Arkeolog Gıda Mühendisi Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ'nin "İzmir'de Boyoz ve Midye" konulu sunumunun ardından yarışmada dereceye girenlere ödülleri verildi. 1'nciliği İzmir Ekonomi Üniversitesinden İzel BAĞLAM ve Lara ALAN'na ait "SEÇİLMİŞ SEBZELER VE KEMİK İLİĞİ İLE BEBEK MAMASI ÜRETİMİ" konulu poster, 2'nciliği Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri Emine YAYLA, Deniz AKGÜL ve Damla İŞSEVEN'e ait "GLUTENSİZ KAPLAMALI ET ÜRÜNÜ ÜRETİMİ" konulu poster ve 3'ncülüğü İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü öğrencisi Gökçen BAYKUŞ'a ait "FONKSİYONEL İÇECEK PASTÖRİZASYONUNDA ILIMLI ISIL İŞLEM İLE KOMBİN EDİLMİŞ UV IŞIN YAYAN DİYOTLARIN (UV-LEDs) KULLANIMI" konulu posterini aldı. Etkinlik Kutsay ADALI'nın jüri adına yaptığı konuşma ve kokteyle sona erdi.

Günün sonunda, çalışmalarını ile etkinliğimize hayat veren sevgili öğrencilerimize, değerli zamanlarını bizlerle paylaşan saygıdeğer jüri üyelerine, ezberleri bozan güzel sunumu ile meslektaşımız Arkeolog Yrd. Doç. Dr. Ahmet UHRİ'ye, ikram ve kokteyl sponsorlarımız, Lipton, A. Turna Gıda, PepsiCo ve Firuz Gıda'ya, mekanlarını kullanımımıza açan TMMOB Mimarlar Odası İzmir Şubesi'ne katkılarından, emeklerinden ve desteklerinden dolayı teşekkür ederiz.



CBÜ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ MEZUNİYET TÖRENİNE KATILDIK

27 Haziran 2019 tarihinde gerçekleşen Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet törenine katılan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, Gıda Mühendisliği Bölümünü ilk üç sırada tamamlamış öğrencileri tebrik ederek, şubemizin hediyelerini taktim etti.

ODA DANIŞMA KURULUNA KATILDIK

29 Haziran 2019 tarihinde Ankara'da gerçekleşen Oda 12. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Sayman Üyemiz Veysel KAŞHAN katıldı.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

03 Temmuz 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

STRATEJİK PLAN TOPLANTISINA KATILDIK

Bayraklı Belediyesi tarafından 4 Temmuz 2019 perşembe günü Havuz Cafe Restaurant'ta meslek odası ve sivil toplum kuruluşları temsilcilerinin katılımıyla düzenlenen Stratejik Plan Toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. Toplantıda Stratejik Planlarda (genellikle olmayan ama olması gereken) Gıdanın yeri, Gıda Atıkları ve bunun minimuma indirilmesi, yerel yönetimlerde ruhsatlandırma, gıda denetimleri ve Gıda Mühendisinin önemi üzerine görüşlerimizi paylaştık.

3. TARIM ŞURASI HAZIRLIK TOPLANTISINA KATILDIK

İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından 12 Temmuz 2019 tarihinde Müdürlük toplantı salonunda düzenlenen 3. Tarım Şurası Hazırlık Toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katılım sağladı. Şube Başkanımız toplantıda yaptığı konuşmada Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Projemiz, Bağımsız Gıda Otoritesinin kurulması, Gıda Denetimleri, Gıda kontrolörleri sayısının yetersizliği, Gıda Mühendisi istihdamının artırılması, Otellerde Gıda Mühendisi istihdamının zorunlu kılınması, Bilgi kirliliğinin önlenmesi, Kooperatifleşmenin önemi, Hijyen eğitimleri, Sosyal medyada gıda satışları, Kamuda çalışan Gıda Mühendislerinin özlük haklarının düzenlenmesi ve IZP belgeleri konularındaki görüşlerimizi katılımcılara aktardı. Toplantıya ayrıca Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, İzmir Veteriner Hekimleri Odası, İzmir Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği, İzmir Ticaret Odası, İzmir Ticaret Borsası, Ege İhracatçılar Birliği, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Ziraat Fakültesinden öğretim üyeleri ve İlçe Tarım Müdürlükleri personelleri katılarak görüş ve önerilerini sundular.

TARIM VE SAĞLIKLI GIDAYA ERİŞİM KONFERANSINA KATILDIK

İzmir Buluşmalarının 2'ncisi 18.07.2019 tarihinde "Tarım ve Sağlıklı Gıdaya Erişim" başlığıyla İsmet İnönü Sanat Merkezi'nde gerçekleştirildi. Meslek odaları, çeşitli kurum ve kuruluşlar, üretici ve tüketici kooperatifleri temsilcilerinin katılım sağladığı ve yaklaşık 3 saat süren arama konferansının kolaylaştırıcılığını İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer yaptı.

Şube Başkanımız İ. Uğur Toprak konferansta yaptığı konuşmada kooperatifçilik ve aile çiftçiliğine desteğin artırılması, üretici kooperatiflerinin yanı sıra tüketici kooperatiflerinin de yaygınlaştırılarak niteliğinin yükseltilmesi, üretici kooperatifleri ile Gıda ve Ziraat Mühendislerinin buluşturulmasının önemi, belediyelerde Gıda Mühendisi istihdamının gerekliliği, bilgi kirliliğinin önüne geçmek için gıda bilimi konusunda eğitim almış



İzmir Müdürlükleri personelleri katılarak görüş ve önerilerini sundular.



kişilerin görüşlerinin dikkate alınması üzerine görüşlerimizi iletip, belediyelerin halkın temel ihtiyaçlarını karşılayacak kadar temiz ve kullanılabilir suyu ücretsiz olarak sunması gerektiğini dile getirdi.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

19 Ağustos 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

CHP İZMİR MİLLETVEKİLİ BEDRİ SERTER ŞUBEMİZİ ZİYARET ETTİ

Cumhuriyet Halk Partisi İzmir Milletvekili Sayın Bedri SERTER 6 Eylül 2019 tarihinde Şubemizi ziyaret etti. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK mesleğimiz, çalışma alanlarımız ve sorunlarımız, gıda zehirlenmeleri, taklit-tağış ve denetimler, atamalar, ithalat, gıda güvenliği ve egemenliği üzerine Sayın Bedri SERTER'e görüşlerimizi ilettili.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

11 Eylül 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

TMMOB 45. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU ÇANAKKALE'DE TOPLANDI

TMMOB 45. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısı 28 Eylül 2019 tarihinde Çanakkale'de gerçekleştirildi. Toplantıda sömürge madenciliğine karşı TMMOB görüşlerinin kamuoyu ile paylaşılmasına karar verildi. Danışma Kurulunun ardından, Kurul Üyeleri toplu olarak Kirazlı Köyü Balaban Tepesi'ne giderek maden sahasının kapısının önünde basın açıklaması gerçekleştirdi. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Emin KORAMAZ tarafından okunan basın açıklamasının ardından direniş alanı ziyaret edilerek, Danışma Kurulu'nun dayanışma ve direnişi büyütme iradesi paylaşıldı.



TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

02 Ekim 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

CBÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE ODA VE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ TANITIMI YAPTIK

8 Ekim 2019 salı günü Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde Oda ve Öğrenci Temsilciliği tanıtımı yaptık. Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu üyesi Yaşar Mert BİÇİCİ'nin, Prof. Dr. Bülent ERGÖNÜL hocanın Gıda Mühendisliğine Giriş dersinde, 1. ve 2. öğretim 1.sınıf öğrencilerine iki ayrı oturum halinde yaptığı sunumda birlikte iş üretmenin bireysel ve mesleki gelişime katkıları anlatıldı.



E.Ü. GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE ODA VE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ TANITIMI YAPTIK

9 Ekim 2019 çarşamba günü Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu üyesi Yaşar Mert BİÇİCİ tarafından, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 1. sınıf öğrencilerine Üniversite Yaşamına Geçiş dersi kapsamında Oda ve Öğrenci Temsilciliği tanıtımı yapıldı. Turgut Yazıcıoğlu Konferans Salonunda gerçekleşen sunumda Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliklerinde bir araya gelip, birlikte iş üretmenin gerek öğrencilik gerekse mesleki yaşamda sağlayacağı katkılar anlatıldı.

İYTE GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜNDE ODA VE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ TANITIMI YAPTIK

Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI, 11 Ekim 2019 salı günü İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü 1. ve 4. Sınıf öğrencilerine bilgilendirme sunumu gerçekleştirdi. 2 oturumda gerçekleşen seminerde 1. sınıf öğrencilerine Gıda Mühendisleri Odası ve Öğrenci temsilciliği hakkında bilgiler verilirken 4. sınıf öğrencilerine mesleki örgütlenmenin önemi ve özlük hakları anlatıldı.

BÜYÜK MENDERES HAVZASINDA JEOTERMAL ENERJİ SANTRALİ GERÇEĞİ ÇALIŞTAYINA KATILDIK

12 Ekim 2019 tarihinde Aydın'da gerçekleştirilen TMMOB Büyük Menderes Havzasında Jeotermal Enerji Santrali Gerçeği Çalıştayına katılım sağladık. Çalıştayda bir konuşma yapan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK JES'lerin gıda üzerine etkileri hakkında bilgilendirmede bulundu. Şube Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz İnci ÖZER'in de yer aldığı çalıştayın ardından Kızılcaköy Direniş Çadırını ziyaret ettik.

TMMOB İZMİR İKK İZMİR B.B. BAŞKANI TUNÇ SOYER İLE AYLIK OLAĞAN TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu, Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç SOYER ile aylık olağan toplantısını 17 Ekim 2019 perşembe saat 19.00'da İzmir Büyükşehir Belediyesi Çetin Emek Konferans salonunda gerçekleştirdi. Toplantıya İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç SOYER, Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve TMMOB İzmir İKK'ya bağlı Odaların yöneticileri ile Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreteri Buğra GÖKÇE ve Genel Sekreter Yardımcısı Eser ATAK katıldı. Toplantıda kentnin gündemindeki konular ilişkin görüş alışverişinde bulunuldu.



DÜNYA GIDA GÜNÜNÜ KUTLADIK

16 Ekim Dünya Gıda Günü dolayısıyla 19 Ekim 2019 cumartesi günü, Odamız Ege ve Celal Bayar Üniversiteleri Öğrenci Temsilcilikleri tarafından Bilinçli Gıda Tüketimine dikkat çekmek ve konuya ilişkin bilgilendirmede bulunmak amacıyla Konak Vapur iskelesi önü, Karşıyaka çarşı içi, Bornova Kars Halil Atilla İlkokulu önü ile Alsancak Ali Çetinkaya Bulvarı Girişinde (Türkan Saylan Kültür Merkezi önü) bilgilendirme stantları açılıp vatandaşlardan gelen sorular cevaplandırıldı.



TMMOB İZMİR İKK İLE İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ ARASINDA PROTOKOL İMZALANDI

TMMOB'nin kuruluşunun 65. yıldönümü ve Mühendislik, Mimarlık, Şehir Plancılığı Haftasını kutlamak amacıyla TMMOB'ye bağlı meslek odalarının İzmir temsilcileri ve İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer 21 Ekim 2019 tarihinde Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi'nde düzenlenen kokteylde bir araya geldi.

Düzenlenen etkinlikte Türkiye'de ilk olarak İzmir Büyükşehir Belediyesi ve meslek odaları arasında "Sağlıklı Kentleşme, Nitelikli Yapılaşma, Halk Sağlığının, Kültürel, Tarihi, Doğal Çevre Değerlerinin Korunarak Geliştirilmesi ve Halka Daha Nitelikli Teknik Hizmet Sunulabilmesi İçin Ortak Mesleki Faaliyet Denetimi ve Teknik İşbirliği Protokolü" imzalandı.

EĞİTİM PAKETİNİN E.Ü. GIDA MÜH. BÖLÜMÜNDEKİ TANITIM SUNUMU GERÇEKLEŞTİ

Gıda Mühendisliği öğrencilerine yönelik olarak 2010 yılından bu yana düzenlediğimiz ve 7 eğitim, 4 destek seminerinden oluşan Öğrenci Eğitim Paketinin Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümündeki tanıtım toplantısı 23 Ekim 2019 çarşamba günü gerçekleşti. Eğitimcimiz gıda mühendisi Oğuz PELİKLİ'nin eğitimlere ilişkin yapmış olduğu bilgilendirmenin ardından, Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu üyemiz Yaşar Mert BİÇİCİ'nin Mesleki Örgütlenmenin Önemi ve Özlük Hakları üzerine yaptığı sunum ile toplantı sona erdi.



ISO 9001/ISO 22000 ENTEGRE GENEL BİLİNÇLENDİRME EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİ

ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemleri ve ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Entegre Genel Bilinçlendirme eğitimi 26-27 Ekim 2019 tarihlerinde şubemiz eğitim salonunda gerçekleşti. 18 kişinin katıldığı eğitimin sonunda katılımcılar eğitim katılım belgelerini almaya hak kazandılar.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

06 Kasım 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

BRC V.8 GENEL BİLİNÇLENDİRME EĞİTİMİ DÜZENLENDİ

BRC V.8 Genel Bilinçlendirme Eğitimi 16-17 Kasım 2019 tarihleri arasında şube hizmet binamızda gerçekleşti. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri takdim edildi.

TÜKODER İZMİR ŞUBE YÖNETİMİNİ AĞIRLADIK

Tüketiciyi Koruma Derneği (TÜKODER) İzmir Şube Yönetim Kurulu üyeleri 19 Kasım 2019 tarihinde, Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ı makamında ziyaret etti. Gıda Güvenliği ve Tüketici Hakları üzerine görüş alışverişinde bulunulan görüşmede, birlikte yapılabilecek etkinlikler konuşuldu. TÜKODER İzmir Şube Yönetim Kuruluna nazik davetleri için teşekkür ederiz.

İZMİR KIZ LİSESİNDE BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ SEMİNERİ DÜZENLEDİK

4 Aralık 2019 pazartesi günü Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz ile birlikte İzmir Kız Lisesi 9. ve 10. sınıf öğrencilerine Bilinçli Gıda Tüketimi Semineri verdik. Gelen soruları cevaplandırdık. Bizleri ağırlayan ve bu semineri hazırlayan rehberlik birimi öğretmenleri başta olmak üzere İzmir Kız Lisesi öğretmen ve öğrencilerine teşekkür ederiz.

YENİ DÖNEM ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ EĞİTİMLERİMİZ BAŞLADI

2010 yılında öğrenci üyelerimizin kaliteli ve uygulama ağırlıklı eğitim almalarını sağlamak üzere başlattığımız Kalite Yönetim Sistemleri ve Destek Seminerlerinden oluşan Öğrenci Eğitim Paketimiz yeni dönem eğitimlerine 7-8 Aralık 2019 tarihlerinde ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri ve Ön Koşul Programları Eğitimleri ile başladı.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

11 Aralık 2019 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

GÜVENLİ GIDA VE TARIMDA KOOPERATİFLEŞME PANELİNE KATILDIK

İzmir Büyükşehir Belediyesi ve KÖY-KOOP İzmir işbirliği ile 18 Aralık 2019 tarihinde Kültürpark'ta Güvenli Gıda ve Tarımda Kooperatifleşme konulu bir panel düzenlendi. İlk oturumda Kooperatifçiliğin konuşulduğu panelin ikinci oturumunda Şube Başkanımız I. Uğur TOPRAK Gıda Egemenliği ve Kooperatifçilik üzerine bir konuşma gerçekleştirdi.



ODA DANIŞMA KURULUNA KATILDIK

21 Aralık 2019 tarihinde Ankara'da gerçekleşen Oda 12. Dönem 4. Danışma Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Yönetim Kurulu Üyemiz Banu KARAMEHMET katıldı.

ŞUBE DANIŞMA KURULU TOPLANDI

7. Dönem 2. Danışma Kurulu 23 Aralık 2019 pazartesi günü şube hizmet binasında Danışma Kurulu üyelerinin katılımıyla toplandı. Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ın 2019 yılı faaliyet raporunu okumasının ardından toplantı güncel sorunlar ve şube genel kurulu hazırlıkları vb. konuların görüşülmesiyle sona erdi.

TMMOB MÜHENDİS, MİMAR VE ŞEHİR PLANCILARININ GÜNCEL SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ YEREL KURULTAYI'NA KATILDIK

4 Ocak 2020 tarihinde MMO Tepekule Kongre ve Sergi Merkezinde gerçekleşen kurultayda, açılış konuşmasını TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu Dönem Sekreteri Melih YALÇIN yaptı. YALÇIN konuşmasında mühendis, mimar ve şehir plancılarının sorunlarının izlenen ekonomi politikalarına paralel olarak büyüdüğünü ifade ederek, TMMOB olarak bu sorunları tartışmaya ve

çözüm önerileri geliştirmeye önem verdiklerini ifade etti. YALÇIN'ın ardından kurultay katılımcıları sırayla söz alarak görüşlerini dile getirirken, kurultay kapsamındaki forum “ne kadar mühendislik yapabiliyoruz”, “ne kadar özgürüz”, “ne kadar yetkiniz”, “ne kadar yönetebiliyoruz”, “ne kadar etik, ne kadar hukuk” soruları çerçevesinde gerçekleştirildi.

TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

08 Ocak 2020 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

BİLGİLENDİRME & BİLİNÇLENDİRME FAALİYETLERİ

Gıda bilimi konusunda uzman olmayan kişiler tarafından yapılan açıklamalar neticesinde yaşanan gıdada bilgi kirliliği ile mücadele Odamızın öncelikli görevleri arasında yer alıyor. Gıda ve beslenmeye yönelik bilgi kirliliğini ortadan kaldırmak için, doğru bilginin doğru kaynağından elde edilmesi gerekiyor. Gıda mühendisliği mesleğini temsil eden kamu kurumu niteliğinde bir meslek odası olarak; gerçeklikten uzak açıklamaların toplumda oluşturduğu yanlışlığı düzeltmek, gerçekleri paylaşmak, doğru bilgileri aktarmak amacıyla halka yönelik etkinliklerimize bu dönemde de devam ettik. Eğitim kurumlarında bilinçli gıda tüketimi seminerleri düzenledik, görseller hazırlayıp sosyal medyada paylaştık. Dünya Su Günü, Dünya Süt Günü ve Dünya Gıda Günlerinde kentin değişik noktalarında stantlar açıp broşür dağıttık, doğru bilginin yayılması için çaba sarf ettik. Aylık konular belirleyip hazırladığımız yazıları basın yoluyla kamuoyunun bilgisine sunduk. Basın açıklamaları yaptık, medyayı etkin bir şekilde kullanmaya çalıştık. Panellerde, söyleşilerde sesimiz ve gücümüz yettiğince sözümüzü söyledik.

BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ (BGT) SEMİNERLERİ DÜZENLEDİĞİMİZ OKULLAR

- 23 Kasım 2018 tarihinde Karşıyaka Mürşide Altınçubuk Ortaokulu,
- 23 Kasım 2018 tarihinde Karşıyaka Şehit Polis Samet Kırçalı Ortaokulu,
- 12 Mart 2019 tarihinde Konak Boğaziçi Ortaokulu,
- 13 Mart 2019 tarihinde Konak Kazım Karabekir Ortaokulu,
- 2 Aralık 2019 tarihinde İzmir Kız Lisesi,
- 26 Aralık 2019 tarihinde Kars Halil Atilla İlkokulu,
- 27 Aralık 2019 tarihinde Süleyman Bilgen İlkokulu,



AYIN KONUSU

HER YÖNÜYLE SAKATAT/ŞUBAT 2018

Bilindiği üzere sakatat, kesimi yapılan büyük ve küçükbaş hayvanların kasları dışında kalan yenilebilir yürek, karaciğer, böbrek, işkembe, bağırsak, dalak, dil, beyin, baş, ayak gibi kasaplık olmayan kısımlarıdır. Vücut depo organı olarak işlev yaparlar. Vitamin A, B12, B2, B1, B6, niasin ve sodyum, potasyum, demir, fosfor, selenyum gibi birçok vitamin ve mineral açısından oldukça zengindirler. Kırmızı ete oranla daha az oranda yağ içermeleri ve enerjilerinin daha düşük olması ve yine kırmızı ve beyaz ete oranla daha uygun fiyatlı olmaları bakımından tercih sebebidirler.

Vitamin, mineral, protein bakımından son derece zengin bir besin değerine sahip olan sakatat, bilinçsiz tüketilmesi halinde riskler de içerebilir. Hava, su, toprak ve yem yoluyla alınan kimyasal maddeler metabolizmada belirli reaksiyonlara girerek hayvanların bazı organlarında depolanabilir. İnsan sağlığına zararlı hormonları, zararlı bazı proteinleri, virüsleri ve parazitleri bu toksinlere örnek olarak verebiliriz. Ayrıca, kolesterol ve yüksek oranda doymuş yağ asidi içermeleri sebebiyle kalp damar sağlığını olumsuz yönde etkiler. Bu bağlamda kolesterol hastaları ve kalp damar hastalığı riski taşıyan kişiler, yaşlılar ve hastalarda bağışıklık ve toksik maddeleri elemine etme mekanizmaları az gelişmiş olduğundan bu hassas tüketici gruplarının sakatat tüketmemeleri önerilir. Yine bu nedenlerden ötürü özellikle 0-3 yaş arası bebek ve küçük çocuklar için ek gıda olarak sakatat içeren gıdaların anneler tarafından tercih edilmemesi gerekir.

Artı ve eksi yönleri olan sakatatın Avrupa'da İzlanda, Yunanistan, Bulgaristan, Makedonya, İtalya, İspanya, Fransa; Orta Asya'da Çin; Latin Amerika'da Brezilya ve Peru'da tüketimi oldukça yaygındır. Ülkemizde ise sakatat tüketimi dünya ortalamasının altındadır. Sakatatlar kırmızı ete oranla daha az yağ içerdiklerinden kalori değerleri düşüktür. En fazla enerji değeri olan organ dildir. Protein miktarı ise beyin hariç diğer iç organlarda çizgili kas dokusunun protein değerine yakındır. Kırmızı etin çok az karbonhidrat içermesine karşın sakatatların çoğu yüksek oranda karbonhidrat içermektedir. Bu karbonhidratın büyük kısmı glikojendir ve glikojen en çok karaciğerde vardır. Sakatatların çeşitli mineral içeriği ise etten daha yüksektir.

Karaciğer: A, B12 vitaminleri
Böbrek: B2, B12 ve Selenyum
Uykuluk: C vitamini
Dil: B12, B2, Niasin ve Çinko
Beyin: Omega 3
Dalak: Demir
İşkembe: B12, Selenyum, Çinko, Fosfor

örnek olarak verilebilir.

Sakatatların güvenli olarak tüketilebilmesi ve istenilen besin değerinde olması taze olmasına ve hastalık etmenlerini taşımamasına bağlıdır. Ayrıca tüm hayvan kesimleri ülkemizde var olan mevzuat çerçevesinde veteriner hekim kontrolünde gerçekleşmelidir. Hayvanın eti ve sakatata birlikte muayene edilmeli ve uygun görülenler damgalandıktan sonra tüketime sunulmalıdır. Hayvanı kesen, derisini yüzen, sakatları karkastan ayıran personellerin başta hijyen olmak üzere gerekli tüm eğitimleri verilerek sakatatlar konusunda ayrıntılı bilgi ile donatılmaları sağlanmalıdır.

Sakatatlardan karaciğer, dalak, beyin, böbrek ve yüreğin hazırlanması ve servis edilmesi oldukça kolay olmasına karşın kelle, paça ve işkembenin hazırlanması oldukça vakit alıcı ve zordur. Bu nedenle öncelikle çok iyi temizlenmesi, pişirilme yöntemlerinin iyi bilinmesi, çiğ veya az pişmiş sakatatın tüketilmemesi, uygun koşullarda (en çok 3 C) muhafaza edilmesi, sunulması aşamasında sebzelerle temas etmemesi, çiğ ve işlenmiş sakatatın ayrı ayrı depolanıp muhafaza edilmesi, sakatat ve etin aynı depoda, dolapta muhafaza edilmemesi oldukça önemlidir. Ete nazaran çok daha çabuk bozulabilen ve doğal niteliğini kaybeden sakatatları alırmaz hemen tüketmek yoluna gidilmelidir.

Yemek yeme fizyolojik, sosyal ve kültürel bir olgudur. Doğru beslenme ise bir yaşam tarzı olup, tek bir gıda maddesi üzerinden değil, tüketilen gıdaların tümü değerlendirilerek karar verilmesi gereken bir yaklaşım olmalıdır. Sağlıklı ve güvenilir her türlü gıda maddesinin tek yönlü olmamak kaydıyla dengeli bir beslenme sistemi içerisinde tüketilmesinde hiçbir sakınca bulunmamaktadır.

NİŞASTA BAZLI ŞEKERE (NBS) DİKKAT!/MART 2018

NBS, Mısır nişastasının kimyasal işlemlerden geçirilmesiyle elde ediliyor ve genellikle de sıvı olarak üretiliyor. Nişasta parçalanarak glukoz, ardından glukoz da fruktoza dönüştürülüyor. Yani, mısırdan elde edilen nişasta bazlı şekerde yüksek oranda fruktoz yani meyve şekeri bulunuyor.

Mısır şurubunun fiyatı, şeker pancarı şekerine göre ton başına 250-300 dolar daha ucuz ve sıvı olarak pazarlanabilmektedir. Bu nedenlerle, şekerlemeler, unlu mamuller, reçel, alkollü ve alkolsüz içecekler gibi gıda sanayinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

NBS'nin vücuda olumsuz etkileri Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tarafından araştırılmış ve rapor halinde kamuoyuna duyurulmuştur.

Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu'nun Ocak 2018 tarihli raporunda;

- Vücudumuzda beyindeki tokluk duygusunu algılayacak glukoz sensörleri bulunduğu, fruktoz için söz konusu olmayan bu durumun yeme davranışını bozduğu,
- Nişasta bazlı şekerlerin içinde bulunan fruktozun insan metabolizmasında anarşiye neden olduğu, sindirilmeden kana karıştığı için karaciğerde yağlanmaya neden olduğu, insülin salgılatmadığı için tokluk hissi hormonunu uyarmadığı ve aşırı yemeye neden olduğu, NBS ürünlerinde tüketilen yüksek fruktozun obeziteye kapı araladığı,
- Kolan ve meme kanserleri başta olmak üzere çeşitli kanser türlerinin de obeziteyle bağlantılı olduğu ve fruktozun gut hastalığı riskini de artırdığı, fruktoz metabolizmasının farklı olması nedeni ile insülin direnci, obezite ve şeker hastalığına yol açacağı,
- NBS ürünlerinin üretim aşamasında olası cıva ve karbonil bileşiklerinin varlığı olduğu,
- Nişasta Bazlı Şekerin etiketlere açıkça yazılmasının gerektiği,

belirtilmektedir.

NBS sadece sağlığımızı tehlikeye atmayı aynı zamanda ekonomimize de çok ağır zararlar vermektedir.

NBS'lerin tüketimi, AB'de ve dünyada düşerken Türkiye'de yükseliyor. Türkiye'de kişi başına NBS tüketimi 6 kg. iken, AB'de bu miktar 1 kg. civarında. 2013 yılındaki yasa tasarısı ile Türkiye'deki NBS kotası yüzde 10'dan yüzde 15'e çıkarıldı. AB ülkelerinde kota oranı yüzde 4 civarındadır.

Kotalı NBS üretiminin %90'nını elinde bulunduran Amerikan şirketi olan Cargill'in kotası son yıllarda aşırı bir şekilde arttırıldı. Bu kota artışından dolayı devletin elindeki şeker fabrikaları büyük zarar görürken, ülke ekonomisine de büyük zarar vermiştir.

NBS lobisinin sektörde kurulan mevcut sistemi bozma gayretleri ve kota dışı üretimleri, kaçak şeker, kimyasal tatlandırıcılar konularındaki girişimleri, Şeker Kurumunun kuruluşundan itibaren etkili bir şekilde sürmüştür. Beş yıllık görev süresi olan Şeker Kurulu, 29 Ağustos 2016 tarihinden bu yana atama yapılmadığı için çalışamaz durumdaydı. Şeker Kurulu'nun oluşturulmaması nedeniyle sektör denetimsiz kalmış, özellikle kotasız üretim yapmak isteyen NBS sektörü için beklentilerinin üzerinde uygun ortam oluşmuştu. Şeker Kurulu tarafından kullanılan yetkilerin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na geçmesi ile NBS lobisinin özellikle kota tahsisleri ve kota artırımı konusunda etkisi artacaktır. NBS lobisi temsilcilerinin sevinçlerini gizleyemedikleri açıklamaları, bu konudaki endişeleri doğrular niteliktedir.

Şeker Kurumunun yetkilerinin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na geçmesiyle sektöre müdahaleler artacak, kotalarının tahsisi, izlenmesi ve denetimi, sorunlu hale gelecek, bunun sonucunda alınacak siyasi kararlar sektörde karmaşaya yol açacaktır. Denetimi yetersiz kota sistemi ise art niyetli ve kâr hırsıyla hareket eden firmalara haksız kazanç sağlama imkânları yaratacaktır.

Ülkemizin ve halkımızın menfaatleri yerine, baskı gruplarının talepleri ön plana çıkabilecektir. Pancar şekeri sektöründe üreticisi, çalışanı, yan ve alt sektörleriyle birlikte 10 milyon insanımız geçimini sağlamakta, ekonomiye ve istihdama ciddi katkılar verilmektedir. Sektörde otorite konumundaki Şeker Kurumu'nun kapatılması, sektörde yer alan üreticilerin karar mekanizmalarındaki temsilinin sona ermesine yol açtığı gibi muhtemel şeker kanunu değişiklikleri sektörü, iç ve dış müdahalelere açık konuma getirecek, baskılara maruz bırakacaktır. İnsan sağlığına ilişkin zararları bilinen NBS sektöründe sağlıklı denetim yapılamamasına bağlı olarak, bu grubun üretimi kısa sürede artacak ve pancar şekeri üretimi azalacak, çok sayıda çiftçimiz ve tarım alanlarımız üretim süreçlerinin dışında kalacaktır.

Türkiye 3 milyon ton şeker üretiminden vazgeçerken, yaklaşık 100 bin tarım işçisi de işini kaybetme tehlikesiyle karşı karşıya kalacaklar, diğer taraftan önemli bir yem hammaddesi olan pancar küspesi ve melas üretimindeki kayıp nedeniyle hayvancılık ağır bir darbe daha alacaktır.

Sonuç olarak; hem sağlığımız hem de ekonomimizi tehdit eden NBŞ kotasının AB sınırlarına çekilmesi ve şeker fabrikalarının satışından vazgeçilmesi gerekmektedir.

TUZ VE SAĞLIK/NİSAN 2018

Tuz, insan beslenmesinde önemli bir yeri olan, vücut fonksiyonlarının sağlıklı çalışmasında rol oynayan, doğada göl, deniz ve kayalarda bulunan bir mineraldir.

Türk Gıda Kodeksi'ne göre işlenmiş tuz ana maddesi sodyum klorür (NaCl) olan ve insan tüketimine uygun nitelikte üretilen deniz, göl ve kaya tuzlarıdır.

Diğer bazı tuz çeşitleri;

Sanayi Tuzu: Gıda sanayinde kullanılan, doğrudan son tüketiciye sunulmayan, iyotlu veya iyotsuz olarak üretilen işlenmiş tuz veya yer altı kaynak tuzudur.

İri Salamura Tuz: Doğrudan son tüketiciye sunulan, özellikle evlerde konserve, turşu, salamura, vb. ürünlerin yapımında gıda muhafaza amaçlı kullanılan iyot içermeyen işlenmiş veya yer altı kaynak tuzudur.

Sofra Tuzu: Doğrudan son tüketiciye sunulan, ince öğütülmüş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş işlenmiş tuzdur.

Türkiye' de Tuz/Sodyum tüketim durumu yapılan araştırmalara göre 2008'de 18 g/gün iken, 2012'de bu oran 15 g/gün e gerilemiştir ki, halen sağlığı olumsuz etkileyebilecek düzeydedir. Dünyada ortalama tuz tüketimi 9-12 g/gün dür. Oysaki, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ne göre tuz tüketim miktarı 5 g/gün olmalıdır. Diyetteki tuz kaynakları incelendiği zaman günlük tüketilen tuzun %55,5'i yemeklere eklenen tuzdan, %31,9' u ekmek tuzundan, %12,6'sı ise sofraya tuzundan gelmektedir.

İnsan vücudu tuz üretme yeteneğine sahip olmadığından günlük alması gereken tuz, çeşitli gıdalara bağlıdır. Tuz, birçok gıda üretiminde önemli bir teknolojik role sahiptir. Koruyucu ve aroma artırıcı fonksiyonuna ek olarak eklemek, peynir, zeytin, salça, turşu, vb. gıdaların kıvamında da temel dokudur.

Tuz ve Sodyumun, besinlere lezzet verme dışında besin saklamada da önemli rolü vardır. Şekerden sonra en önemli saklama aracı tuzdur.

- Tuzlama veya tuzlama ile kurutma, balık ve bazı sebzelerin saklanmasında kullanılmaktadır.
- Tuz antiseptik özelliğe sahiptir. Her ne kadar tüm bakterileri yok etmese de, nem miktarını önemli ölçüde düşürerek bozulmayı yapan bakterileri denetim altında tutar.
- Tuz, suyun ozmotik çekilmesiyle kurutucu olarak etki eder. Tuzlanmış ve kurutulmuş et ve balıklarda, bakteri ve enzim etkisi durdurulur.
- Süt, peynir haline geldikten sonra %16'lık tuzlu salamura ile saklanır.
- Yeşilbiber, yeşil fasulye, yeşil domates, salatalık, lahanaya, karnabahar gibi sebzeler, genellikle %15'lik tuzlu salamura içerisinde saklanır. Bu yoğunluktaki tuz çözeltisinde çok az mayalanma olur, fakat korunma sağlanır. Bu şekilde hazırlanmış yiyecek "turşu" diye tanımlanır.
- Günümüzde birçok kürlenmiş besinde, koruyucu olarak tuz veya sodyum içeren bileşikler (sodyum nitrat gibi) kullanılmaktadır. Örneğin; sucuk ve konserve et kürlenmiş besinlerdir.
- Birçok besinde doku yapısına tuzun etkisi vardır. Örneğin; tuzlu mayalı ekmeklerde daha iyi bir yapı oluşurken, tuzsuz yapılanlar daha sert olur.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nün 2010 yılında yayınladığı raporda aşırı tuz tüketiminin sağlığa etkileri şu şekildedir.

- Diyetteki tuzun azaltılması sağlık için faydalıdır.
- Tuzla hipertansiyon arasında doza bağlı dolaysız bir ilişki mevcuttur.
- Diyetle alınan tuzun 10 gramdan 5 grama düşürülmesi ile inme riskinin %23 ve kardiyovasküler hastalıkların riskini %17 azaltabilir.

- Kan basıncı yükseldiğinde inme riski, sistolik kan basıncının normal olarak belirtildiği 120-140mmHg değerinde olduğundan üç kat daha fazla riske sahiptir.
- Toplumda tuz tüketiminin azaltılması en fazla maliyet etkin sonuçlara sahip halk sağlığı uygulamasıdır.
- Tuz tüketiminin 6 g/gün e düşürülmesi her yıl yaklaşık 2,5 milyon önlenebilir ölüm anlamına gelmektedir.
- Diyet sodyum tüketimi toplumsal ve bireysel kan basıncı seviyesinin belirleyicisidir. Yapılan çeşitli çalışmalarla 1g/gün diyetle tuz alımının azaltılması felçlerde %5, kalp krizlerinde %3 azalma, diyetle tuz alımının 9 g/gün azaltılmasının ise felçlerde %34, kalp krizlerinde ise %24' lük bir azalma sağladığı tespit edilmiştir.
- Sodyum alımının en önemli kaynağı işlenmiş gıdalardır. Formülasyonlarda azaltım yoluna gidilmelidir.
- Tuz tüketimi aşağıdaki yollarla azaltılabilir.
- Yemeklerin tadına bakmadan tuz kullanma alışkanlığından vazgeçilmeli. Sofrada tuzluk kullanmamakla tuz alımı % 15 oranında azaltılabilir.
- Taze sebze ve meyve tüketimini arttırılmalı.
- Tuz eklenmemiş besinler tercih edilmeli.
- Eğer hipertansiyon gibi sağlık problemi varsa, "Tuzsuz" ya da "tuzu azaltılmış" besinleri tercih edilmeli.
- Baharat ve maydanoz, nane, kekik, dereotu, rezene, fesleğen gibi aroma sağlayıcıları tuz yerine tercih edilebilir.
- Turşu, ketçap, hardal, zeytin, soya sosu, salata sosları vb. yiyeceklerin tuz içeriği yüksektir. Bu gibi ürünler çok nadir tüketilmeli.

UZUN BİR ÖMÜR VE SAĞLIKLI BİR YAŞAM İÇİN KEFİRİ DÜZENLİ TÜKETMEK İLK KURAL! /MAYIS 2018

Kefirin anavatanının Kafkasya olduğu ve 19. yüzyılın sonlarına doğru Orta Asya'dan Avrupa'ya ve diğer kıtalara yayıldığı bilinmektedir. Kefir kelimesinin Türkçe "keyif veren, coşturan, mest eden", "kef" sözcüğünden geldiği belirtilmektedir. Kefir, probiyotik özelliği bulunan, köpüklü, koyu kıvamlı, hafif ekşimsi fermente bir süt ürünüdür.

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne göre ise kefir; fermentasyonda özellikle *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ve *Acetobacter* vb. yararlı bakterileri, laktozu fermente eden (*Kluyveromyces marxianus*) ve etmeyen mayaları (*S.unisporus*, *S.cerevisiae* ve *S.exiguus*) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

Tipik bir kefirin duyuşsal özellikleri; hoş ancak acı olmayan hafif ekşimsi tat, hafif maya tat ve aroması, yumuşak dokulu ve içerdiği karbondioksit nedeniyle hafif köpüklü ve ferahlatıcı ve serinletici olarak bildirilmiştir. Bileşiminde yaklaşık %89 su, % 3,2 yağ, %2,5-2,9 kazein, %1,7-2,7 laktoz, % 0,5-1,5 etil alkol, % 0,7 laktik asit, %0,1-0,3 albümin ve yaklaşık % 0,7 kül bulunmaktadır. Kefir taneleri; tipik olarak beyaz-sarı renkte, 1-2 mm'den 3-6 mm'ye kadar değişebilen büyüklükte, küresel ancak karnabahar gibi görünen, düzensiz şekilli, suda erimeyen ancak süte katıldıklarında şişen ve beyazlayan taneler olarak tanımlanmaktadır. Bu taneler "kefiran" adı verilen suda çözünmeyen bir polisakkarit tabaka ile çevrili bulunmaktadır.

Kefir geleneksel yöntemle veya marketlerde satılan ticari kefir kültürleriyle evde kolaylıkla yapılabilmektedir. Ticari kefir kültürlerinin içeriği oldukça değişken olmaktadır. Bunun sebebi kefir tanelerinin kompleks mikrobiyolojik yapısı olarak açıklanmaktadır. Çünkü ticari kefir kültürleri kefir tanelerinden üretilmektedir. Ticari kefir kültürünün kompozisyonu; üretildiği kefir tanesinin orijinine, üretim yöntemine ve muhafaza koşullarına göre değişmektedir.

Geleneksel yöntem ile kefir üretiminde ise kefir taneleri kullanılmaktadır ve 20-25°C'de 18-24 saat süren fermentasyon sonucunda kefir oluşmaktadır. Bu sırada kefirin pH değeri 4.7 civarında olmaktadır. Daha sonra +4°C'de 8-12 saat buzdolabında olgunlaştırma için bekletilmektedir. Kefirde fermentasyon süresince meydana gelen olaylar sırasıyla; laktozdan laktik asit oluşumu (laktik asit fermentasyonu), laktozdan etil alkol ve CO₂ oluşumu (etil alkol fermentasyonu), kefire özgü maya tadı ve aroması oluşumu, sınırlı miktarda proteinin pepton ve aminoasitlere parçalanması olarak belirtilmiştir.

Kefirin faydaları saymakla bitmez

Fermente bir süt ürünü olan kefir; insan sağlığına oldukça faydalı bir içecek olarak bilinmektedir. Araştırmalar; kefirdeki karbondioksitin ve laktik asit bakterileri tarafından oluşturulan L(+) laktik asidin sindirime yardımcı olduğunu göstermektedir.

Kefir;

- İştahsızlık,
- Uykusuzluk,
- Sarılık,
- Safra hastalıkları,
- Egzama vb. hastalıklara iyi gelmektedir.

Yapılan çalışmalar kefirde bulunan biyoaktif komponentlerin kadınlarda göğüs kanseri riskini azalttığını göstermektedir. Bu antitümörejenik etkisinin vücudun bağışıklık sistemini aktif hale getirmesi ve tümör oluşumunda etkili enzimlerin çalışmasını engelleyen peptidleri içermesiyle gösterdiği düşünülmektedir. Ayrıca kefir;

- Antibakteriyel,
- Antikarsinojenik,
- Antidiabetik,
- İltihap çözücü,
- Antialerjik,
- Antioksidatif,
- Bağırsak mikroflorasını arttırıcı,
- Sindirimi kolaylaştırıcı,
- Tansiyon düzenleyici,
- Apoptosize (programlı hücre ölümü) karşı koruyucu etkileri ile de insan sağlığına katkıda bulunmaktadır.

Kefir danelerinde bulunan bir enzim olan β - galaktosidaz, hidroliz yoluyla laktoz içeriğini azaltır ve laktoz intoleransı olan bireylerde laktoz içeren ürünlerin tüketimini kolaylaştırır. Laktoz intoleransı olan kişilerde ağız kokusu tedavisinde de kefir yoğurt kadar etkilidir. Daha düşük laktoz içeriği ve daha yüksek β - galaktosidaz aktivitesi nedeniyle kefirin laktoz tolerans bozukluğu olan bireylerde laktoz sindirimini kolaylaştırdığı ve şişkinlik hissini %71'lere varan oranlarda azalttığı bildirilmiştir.

Kefir günde kaç bardak tüketilmeli ve kimler kefir tüketemez?

Kefiri yaşı ne olursa olsun her yaşta insan tüketebilir. Günlük tüketilebilecek kefir miktarıyla ilgili belirlenmiş bir sınırlama olmayıp, arzu edilen miktarda güvenle tüketilebilir. Ancak günde en az 1 bardak kefir düzenli olarak tüketilmelidir. Çünkü, ancak düzenli tüketim ile kefir içerisinde bulunan yararlı bakteri ve mayalar bağırsak florasına dahil olabilmekte ve sağlığınıza faydalı etkilerini ortaya çıkarabilmektedir. 0-6 yaş grubu çocuk beslenmesi uzman tavsiyesiyle oluşturulmalıdır bu nedenle bu yaş grubuna kefir vermeden bir doktora danışması daha doğru olacaktır. Hamilelikte ise kefir tüketiminin hiçbir yan etkisinin bulunmadığı, aksine hamilelik döneminde yaşanan sindirim problemlerinin çözümü için kefir tüketiminin önemli olduğu, annenin ve bebeğin bağışıklık sistemini güçlendirdiği yapılan bilimsel çalışmalarla belirlenmiştir.

1 bardak kadar kefir yaklaşık 150 kalori içerir. Günlük A vitamini ihtiyacının %10'unu, kalsiyum ihtiyacının %30'unu ve C vitamini ihtiyacının %4'ünü karşılamaktadır.

PROBİYOTİK VE PREBİYOTİK/HAZİRAN 2018

Probiyotikler insan sağlığını olumlu yönde etkileyen canlı mikroorganizmalardır. Basitçe insan sağlığı için yararlı 'dost bakteriler' olarak tanımlanmaktadır. Probiyotikler yeterli miktarda vücuda alındığında bağırsak florasında baskın hale gelmekte ve bağırsaklarda bulunan zararlı bakteriler ile mücadele etmektedirler. Probiyotikler bu mücadele sonucunda bağırsak florasında sayılarını arttırarak ortama hakim olmaktadır. Probiyotik mikroorganizmalar, sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olmaktadır. Bu sayede idrar yolu enfeksiyonlarının, ishali önlenmesinde ve tedavisinde, gastrointestinal sistemin düzenlenmesi ve bazı kanser türlerinin gelişiminin önlenmesi gibi pek çok sağlığa olumlu etkileri bulunmaktadır.

Probiyotikler pek çok gıdaya dışarıdan ilave edilebilmektedir. Market raflarında sıklıkla karşımıza çıkan probiyotik yoğurtlar, fermente içecekler kefir, kıymız önemli probiyotik kaynaklarıdır. Ancak burada en önemli olan nokta yeterli miktarda probiyotiğin gıda ile birlikte vücuda alınması ve bu mikroorganizmaların bağırsaklara canlı bir şekilde ulaşmalarıdır. Bir gıdaya bulunan probiyotiklerin sağlık etkisini gösterebilmesi için o gıdanın en az 10^9 kob/g canlı probiyotik bakteri içermesi gerekmektedir. Probiyotiklerin bahsedilen olumlu etkilerinin görülebilmesi için düzenli olarak tüketilmesi ve günlük beslenmenin bir parçası olması gerekmektedir. Probiyotik gıdalar günün her saatinde rahatlıkla tüketilebilir.

Probiyotikler ise bağırsak florasında bir veya daha fazla bakterinin üremesini ve/veya aktivitesini teşvik ederek konakçıya faydalı olan, sindirilemeyen gıda içerikleri olarak tanımlanmaktadır. Kısaca prebiyotiklerden probiyotiklerin gelişmesi için faydalandıkları besin maddeleri olarak bahsedebiliriz. Şu ana kadar belirlenmiş prebiyotikler sindirilemeyen karbohidratlardır ve aralarında laktuloz, inülin ve pek çok oligosakkaridler bulunmaktadır. . Oligosakkaritler yani prebiyotikler hindiba, yerelması, pırasa, enginar, buğday, soya, kurubaklagiller, muz, soğan, sarımsak, kuşkonmaz, enginar ve domates gibi bitkilerde doğal olarak bulunmaktadır. Sonuç olarak daha sağlıklı bir yaşam için yapısında doğal olarak prebiyotikleri içeren meyve ve sebzelerin, probiyotik yoğurt ve kefir gibi süt ürünlerinin tüketiminin artırılması gerekmektedir.

GIDA KATKI MADDELERİ/TEMMUZ 2018

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre “besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeler” gıda katkı maddeleri olarak adlandırılmaktadır.

Gıdaların korunması, renk ve lezzet kazandırılması gibi nedenler ile gıda katkı maddelerinin kullanımı oldukça eski dönemlere dayanmaktadır. M.Ö. 3000 yıllarında etlerin tuzlanarak saklandığı, M.Ö. 900 yıllarında bu amaçla tuzun yanı sıra odun tütsüsünün de kullanıldığı bilinmektedir. 19. yüzyılda başlayan ve hızla gelişen sanayileşme dönemi ile birlikte gıda endüstrisinde de önemli ilerlemeler olmuş, kitlesel gıda üretiminin artışı ile birlikte gıda katkı maddelerinin kullanımı da artmıştır. Gıda Katkı maddelerinin kullanım amaçları;

- Gıdanın besleyici değerini korumak,
- Gıdanın dayanıklılığını arttırarak raf ömrünü uzatmak ve gıda zehirlenmelerini engellemek,
- Özel diyetle beslenme ihtiyacı olan bireylere gıda hazırlamak,
- Gıdanın duyuusal özelliklerini düzeltmek ve geliştirmek,
- Gıda kalite karakteristiklerini korumak (soslardaki yağ ayrılmasının önlenmesi gibi)
- Gıdayı daha iştah açıcı ve hazırlanması kolay duruma getirmek olarak sıralanabilmektedir.

Gıda katkı maddelerinin, kötü kalitede veya bozulmuş gıdayı maskeleyen veya hatalı ürün elde etme tekniğini gizleme, taklit gıda yapımı ve tüketiciyi aldatma, gıdanın besleyici değerini azaltma amaçlarıyla kullanımları yasal değildir. Ayrıca gıda katkı maddelerinin yerini tutabilecek işleme ve ambalaj tekniklerinin bulunması durumunda söz konusu gıdalarda katkı maddesi kullanımına izin verilmemektedir. Örneğin aromalandırılmamış süt ve süt ürünlerinde gıda katkı maddelerinin yerini tutacak ısıtma işlemi (pastörizasyon ve UHT tekniği) bulunması nedeni ile bu ürünlerde katkı kullanımına izin verilmemektedir.

Gıda katkı maddeleri ile ilgili çalışmalar Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO) uzmanlarından oluşturulmuş olan Gıda Katkı Maddeleri Ortak Uzmanlık Komitesi (JECFA) tarafından yürütülmektedir. Söz konusu uzman komite tarafından incelenen ve katkı maddesi olarak kullanımı uygun bulunan maddeler ve bu maddelerin hangi gıdalarda ne düzeyde kullanılabilirliğine dair çalışmalar Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından da incelenerek Avrupa Birliği üye ülkeleri için değerlendirilmeler yapılmaktadır. EFSA incelediği ve gıda katkı maddesi olarak kullanımına izin verdiği maddelere bir E kodu tanımlanmaktadır. E kodu bulunmayan bir maddenin Avrupa Birliği ülkelerinde gıda katkı maddesi olarak kullanımı kesinlikle mümkün değildir.

Ülkemizde de Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde oluşturulmuş olan uzman çalışma grubu her bir katkı maddesini Türkiye şartlarında (tüketim alışkanlıkları, tüketim düzeyleri vb. ölçütleri dikkate alarak) değerlendirmekte ve ülkemiz için gıda katkı maddelerinin kullanımına yönelik düzenlemeleri oluşturmaktadır. Söz konusu düzenlemeler, yani gıda katkı maddelerinin hangi gıdalarda ne düzeyde kullanılabilirliğine dair bilgilendirmeler Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde açık ve net olarak ifade edilmektedir. Yönetmeliğimize göre, bir gıda katkı maddesinin kullanılabilir maksimum dozu, istenen etkiyi yerine getirebilmek için gerekli olan en düşük miktar olarak belirlenmektedir. Bu miktar belirlenirken;

- Gıda katkı maddesi için oluşturulmuş kabul edilebilir günlük alım miktarları veya buna eşdeğer bir değerlendirme ve bu katkı maddesinin bütün kaynaklardan alınacak muhtemel günlük alım miktarları,
- Gıda katkı maddesinin özel tüketici grupları tarafından tüketilen gıdalarda kullanılması durumunda, bu katkı maddesinin bu tüketici grupları tarafından günlük alınması muhtemel olan miktarları,
- Dikkate alınmaktadır.

Modern tıbbın kurucularından birisi olarak tanınan Paracelsus (16.yy) tarafından söylenmiş olan “Her madde zehirdir, zehir olmayan madde yoktur; zehir ile ilacı ayıran dozdur.” ifadesi gıda katkı maddeleri için de geçerlidir. Gıdaların gerek kalite özelliklerini korumak, gerekse sağlığı tehdit edecek boyutlarda bozulmaları önlemek amacı ile özellikle endüstriyel gıda ürünlerinin vazgeçilemez bileşenleri olan katkı maddelerinin bilinçsiz kullanımı yarardan çok zarara neden olabilir. Gıdalarda sadece yönetmeliklerde izin verilen katkı maddeleri, yine yönetmeliklerde izin verilen maksimum düzeyleri geçmeyecek şekilde kullanılmalıdır. Bu konuda hem gıda endüstrisine hem de devlete büyük görevler düşmektedir. Endüstri gıda katkı maddeleri kullanımında yönetmeliklere uygun davranmalı, devlet ise denetim mekanizmasını sıkı bir şekilde uygulayarak kontrolleri güçleştirmelidir.

Tüketicilerin de kendilerini korumak adına alabileceği önlemler bulunmaktadır. Bu önlemler; tek yönlü beslenme alışkanlığından kaçınmak, sağlıklı beslenmeye dikkat etmek, gıdaları satın alırken mutlaka etiket okuma alışkanlığını edinmek, adresi ve üretim kalitesi belli olmayan gıdaları sadece fiyat kaygısından ötürü tüketmemek olarak sıralanabilir. Ayrıca mümkün olduğunca hazır yemeklerden ve fastfood tüketiminden uzak bir beslenme alışkanlığı katkı maddesi alımını da azaltacaktır.

KURBAN KESİMİ VE KURBAN ETİNİN SAKLANMASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR/AĞUSTOS 2018

Toplumsal ilişkilerin yoğun yaşandığı bayramlarda gıda güvenliği daha çok önemsenmelidir. Özellikle bayramın yaz aylarına gelmesi nedeniyle hijyen koşullarına daha fazla dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu nedenle bayram alışverişlerinde gıda maddeleri satın alınırken etiketlere dikkat edilmeli, Tarım ve Orman Bakanlığı'na kayıtlı ve onaylı ürünler satın alınmalıdır. Kurban Bayramında, hayvan satışı, et kesimi, tüketimi artmaktadır. Kurban kesemeyen ihtiyaç sahibi kişiler de Kurban Bayramı vesilesiyle ete ulaşabilmektedir. Kesilen kurban etinin dağıtımında ve yapılan yemeklerde birçok olumsuzluklarla karşılaşılabilir. Bu kapsamda hem kesim hem de servis aşamalarında çok dikkatli olunması gerekmektedir.

Kurban bayramında yapılan kesimlerin sayısının çokluğu uygunsuz koşullarda kesim yapılmasına neden olmaktadır. Bu durum etin kesim sonrasında muhafazası ve tüketiminde birçok olumsuzluğa yol açmaktadır. Kurbanlık kesimlerinin güvenli koşullarda, sağlık riski yaratmayacak biçimde gerçekleştirilmesi sağlanıp, her aşamada risk kontrolleri yapılmalıdır.

Mezbahanelerde, belediyelerin belirlediği kesim alanlarında yapılan toplu ve bireysel kesimlerin ilgili meslek gruplarının gözetiminde yapılması, kontrol amaçlı olarak kayıt altına alınması önemlidir. Kesim sırasında, iç organların zarar verilmeden çıkartılması, kurbanlık hayvanlardan arta kalan atık maddelerin ayrı bir yerde toplanması ve usulüne uygun imha edilmesi gerekmektedir.

Kurban Bayramında asıl dikkat edilmesi gereken konulardan biri de kurban olarak kesilecek hayvanlardır. Kurban edilecek hayvanların Veteriner kontrolünde olması, kulak küpelerinin bulunması ve sağlıklı olmalarına dikkat edilmelidir. Kesim esnasında kullanılan bıçak, satır, balta vb. aletlerin temizliğinin sağlanması gerekmektedir. Kesim esnasında hayvanların iç organlarının parçalanması sonucunda gövdeye bir bulaş olur ise derhal bol su ile iyice yıkanmalıdır. Mikrobiyolojik açıdan riskli gıdalar arasında bulunan etlerin korunması muhafazası, işlenmesi ve taşınması sırasında hijyen koşullarına dikkat edilmeli, gereken önlemler alınmalıdır.

Kesilen etin zaman kaybetmeden buzdolabı koşullarına alınması sağlanmalıdır. Kurban Bayramının sıcak havalara denk gelmesi sebebiyle etler, kesimden sonra soğukta muhafaza edilmelidir. Etler, 24 saat bekletilerek mümkünse sertliğinin giderilmesinden sonra tüketilmelidir.

Kurbanlık etin henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak biçimde büyük parçalar halinde üst üste yığılması durumunda, etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2. gün) bozulma ve kokuşma görülecek, tüketimi sağlık açısından risk oluşturacaktır. Bu durumdaki et kesinlikle tüketilmemelidir.

Buzdolabında dondurulmadan muhafaza edilen kurban eti, bütün veya parça olarak en fazla 3-4 gün, kıyma gibi boyutu küçültülmüş ise bir gün içerisinde tüketilmelidir. Dondurularak muhafaza tercih edildiğinde, küçük porsiyonlar halinde bir kez dondurulmasına özen gösterilmeli, et çözdürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.

Sakatat ile et aynı ortamda bulundurulmamalı ya da muhafaza edilmemelidir.

Etlerin muhafaza yöntemleri ve süresi kadar pişirme şekli de önem taşımaktadır. Etler, mangal ve ızgara yapılacaksa yanma ürünlerinin oluşmasına engel olacak şekilde pişirilmeli, pişirme sonunda çığ kalmamasına dikkat edilmelidir.

Politika belirleyiciler 1990'lerden bu yana, tüm itiraz ve uyarılara rağmen et ve süt piyasalarını başıboş bırakmış, atılan bu adım çağın gerekliliklerini yakalamak olarak sunulmuş, ancak zaman içerisinde korkulan olmuş ve serbest piyasanın dengeleri bu kez sektörde oluşan tekeller yönünde değişmiş, üretici, dolayısıyla da tüketiciler mağdur olmuştur. Et-süt hayvancılığı, çilesi çekilmez bir hal almış ve ülkemizin hayvancılık üretimi açısından önemli potansiyeli bulunan kimi bölgeleri de dahil olmak üzere üretimden kaçış yaşanmış, özellikle küçükbaş hayvancılıkta yaşanan gerileme sonucu kurbanlık üretiminde dahi önemli arz sorunları oluşmuştur.

Öncelikle vurgulamalıyız ki; hayvancılığın sürdürülmesi, üreticinin üretimden uzaklaşmaması hayati bir önceliktir. Atılan her adımda, hedefin sürdürülebilir üretim olduğu akıllardan çıkartılmamalıdır.

Gelinen noktada, et-süt ürünlerinde Dış Pazar ürünleri ile rekabet edecek bir ortam oluşmamışken; fiyatların yüksekliği, üretim yetersizliği ve disipline edilememiş bir piyasa nedeniyle yaşanan kriz, ithalatla çözülmeye çalışılmış ancak ülkemiz hayvancılığında önemli bir gedik açılmıştır. İthalatı yapan kesimlerin amacı kar etmek olduğu için, kaynağından ucuza alınan et ve hayvanlara rağmen, fiyatlar düşmemekte, ithalat zengini bir kesim oluşmaktadır. Yaşananlar karşısında ithalatın artarak devam etme riski yüksektir.

Toplumsal birlikteliğimizin önemli günlerinden olan bayramların sıkıntıya dönüşmemesi için kamu ve özel sektörün yanında bireylere de önemli görevler düştüğünü unutmamak gerekiyor. Halk sağlığının korunması amacıyla bayram süresince resmi denetimlerin etkin bir biçimde yapılması, ayrıca tüm yetkili kurum ve kuruluşların birlikte hareket etmesi gerekmektedir.

Hayvancılıkta yaşanan sorunların çözüldüğü, güvenli ürünlerin tüketildiği kurban bayramlarına ulaşmak dileğiyle, bayramınızı en içten dileklerle kutluyoruz.

OKUL SÜTÜ CAN YAKMASIN/EYLÜL 2018

Süt temel besin öğelerini yeterli ve dengeli bir şekilde bileşiminde bulunduran çok önemli bir gıda maddesidir. Yapısında süt şekeri (laktoz), yağ, protein, kalsiyum başta olmak üzere mineral maddeler ve vitaminler olup, bunlardan bazıları doğada sadece sütte bulunabilmektedir. Kalsiyumun ana kaynağı olan süt, içerdiği protein, vitamin ve minerallerle fiziksel ve zihinsel gelişimde büyük rol oynamaktadır. Beyin gelişimine destek olur, kemikleri ve kasları güçlendirir, bağışıklık sistemini güçlendirerek hastalıklardan korur. Dünya Sağlık Örgütü gelişme çağındaki çocukların her gün iki bardak süt içmesini önermektedir.

Çocuklarda süt tüketiminin artırılması için Avrupa'dan Asya'ya, Amerika'dan Afrika'ya kadar dünyanın birçok ülkesinde yıllardır en yaygın şekilde uygulanan projelerin başında, "Okul Sütü Programı" gelmektedir. Programın amacı ana sınıfı dahil olmak üzere ilkokul öğrencilerine süt içme alışkanlığı kazandırmak, yeterli ve dengeli beslenmelerine katkıda bulunarak sağlıklı büyüme ve gelişmelerini desteklemektir. Ülkemizde de 2012 yılından beri Tarım ve Orman Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Ulusal Süt Konseyi işbirliğiyle yürütülen Okul Sütü programı; bağımsız anaokulu, uygulama sınıfı, anasınıfı ve ilkokul öğrencilerine pazartesi, çarşamba ve cuma günlerinde, haftada 3 gün süreyle 200 ml ambalajlı, yağlı, sade UHT içme sütü dağıtılması şeklinde uygulanmaktadır. Program kapsamında dağıtılan sütler "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"ne uygundur.

Uygulama ilk olarak, 2007 yılında İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından Tire Süt Kooperatifi'nden alım yapılarak hem üreticinin korunması hem de çocuklara güvenilir, sağlıklı süt içirilmesi düşüncesiyle başlamış ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından "Dünyanın En İyi Kırsal Kalkınma Modeli Ödülü"ne layık görülmüştür.

Okul sütü programı ile;

- Okul çağındaki çocukların süt tüketimini arttırmak ve doğru beslenme alışkanlıkları kazanmalarını sağlamak,
- Ülkemizde ailelerinin sosyo-ekonomik durumları nedeniyle yeterince ya da hiç süt tüketemeyen binlerce çocuğun vitamin ve mineral eksikliklerinden kaynaklanan sağlık sorunlarının önüne geçebilmek,
- Çocuklara ileri yaşlarında tüketim alışkanlığı kazandırabilmek amaçlanmaktadır,
- Program sayesinde çocukların hem fiziksel hem zihinsel gelişimlerinin arttığı belirlenmiştir.

Büyüme ve gelişme çağındaki çocukların beslenmesinde bu denli önem taşıyan sütün, ülkedeki tüm çocuklara eşit şekilde ulaştırılmasında çok büyük rol oynayan bu uygulama aynı zamanda büyük özen ve hassasiyet gerektirmektedir.

Sütü üretecek firmadan, sütün depolanmasına ve okullara ulaştırılmasına kadar her aşaması güvenli gıda zincirinin bir halkası olarak değerlendirilmeli ve bir tek zincirin kırılmasının bile gıda zehirlenmesine varacak şekilde sonuçlanabileceği unutulmamalıdır. Nitekim önceki yıllarda bunun örnekleri yaşanmış, çocuklar gıda zehirlenmesi yaşamıştır.

Dikkat edilmesi gereken hususları şöyle sıralayabiliriz:

- Üretici firma ihale aşamasında dikkatli seçilmeli, maliyet tek kriter olarak ele alınmamalıdır.
- Dağıtımları gerçekleştirecek lojistik firmaları gıda taşımaya uygun araçlarla, uygun ortam koşullarında dağıtım yapmalı ve bu denetlenmelidir.
- Sütlerin dağıtımları yapılana kadar bekletileceği depolar gıda depolamaya uygun şartlara sahip olmalı ve bu denetlenmelidir.

- Okullara dağıtılan sütlerin çocuklara dağıtımından önce, okul yöneticileri ve öğretmenler tarafından ambalajların fiziksel durumları, son kullanma tarihi, üretici bilgileri, işletme kayıt bilgisi ve etiket bilgileri mutlaka kontrol edilmelidir.
- Laktoz intolerans (laktoza (süt şekeri) karşı hassasiyet) rahatsızlığı olan öğrenciler muhakkak önceden belirlenmeli, bu öğrencilere laktozsuz süt tüketmeleri önerilmelidir.

Ayrıca öğretmenler tarafından son kullanma tarihi ve etiket bilgileri kontrollerinin öğrencilere de öğretilerek, onlar tarafından da kontrolünün sağlanması hem ikinci bir göz olacak hem de öğrencilerin ilerleyen yıllarda bilinçli birer tüketici olmalarına basamak oluşturacaktır.

Amacı okul çağındaki çocukların beslenmelerini desteklemek olan bir programın tedarikçisi olacak firmaların seçiminde çok dikkatli davranılmalı ve çocukların güvenilir gıdaya ulaşmaları sağlamak birinci kriter olmalıdır. Ayrıca bu tarz bir programda, İzmir modelinde olduğu ve uzun yıllardır başarıyla yürütüldüğü gibi yerel kooperatiflerle birlikte çalışılması hem sütün taşınması, depolanması ve dağıtılmasında kolaylık sağlayabilecek hem de yerel üreticinin desteklenmesini ve yaşatılmasını sağlayacaktır.

TARHANA/EKİM 2018

Tarhana buğday unu, yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve aroma verici bitkisel maddelerle yoğrulan hamurun fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen bir gıdadır.

Tarhana Orta Asya'dan göçen Türkler ve Moğollar tarafından Anadolu'ya gelmiş ve Osmanlı İmparatorluğu döneminde Irak, İran ve yakın komşuları dahil doğu ülkelerine ve Rumeli üzerinden Yunanistan, Macaristan ve Finlandiya gibi batı ülkelerine yayılmıştır.

Tarhana çeşitleri

Ülkemizde yaklaşık 50 çeşit tarhana olduğu bilinmektedir. Bunlardan bazıları; Ege, Trakya, Gediz, Sivas, Maraş, Beyşehir, Kastamonu yaş, göce, göçmen, kiren (kızılıcak), hamur, et, süt, üzüm tarhanaları ve top, ak, kıymalı, şalgamlı ve pancarlı tarhanalardır. Bu çeşitlilik yöresel olarak kullanılan hammaddedeki değişiklikler ve sunum şekliyle kaynaklanmaktadır.

Ege Tarhanası; Halk arasında harç olarak adlandırılan domates, biber, soğan ve aroma verici otların kaynatılması ile elde edilen sebze karışımının, soğutulduktan sonra yoğurt ve un ile karıştırılması ve bu şekilde hazırlanan hamurun farklı sürelerde fermantasyona bırakılması sonucu elde edilir. Ufak parçalar haline getirilen hamur, bir çarşaf üzerine serilerek güneşte kurutulur, elekten geçirilip inceltildikten sonra tekrar kurutulur ve bu şekilde elde edilen tarhana, yaklaşık iki sene bozulmadan muhafaza edilebilir.

Göce Tarhanası; Ankara, Maraş, Muğla ve Aydın yörelerinde yaygındır. Göce tarhanasının üretiminde buğday yarması çiğ olarak veya az su ve tuz ile pişirilip, ılık halde bol miktarda yağlı veya yağsız torba yoğurdu ile karıştırılıp fermantasyona bırakılmaktadır. Süre sonunda hamur, iri parçalar halinde çarşaf üzerine serilerek kurutulmaktadır. Elde edilen bu tarhanaya bazı yerlerde "top tarhana" da denilmektedir. Malatya'da kara mercimekliği, kavurmalı ve ıspanaklısı da yapılmaktadır. Ayrıca yarma buğdaylı tarhananın bu ilde çerez şeklinde tüketimi de mevcuttur.

Top Tarhana; Isparta'da top tarhana yapımında dövülmüş buğday, dereotu ve tuz ile suda kaynatılıp şişirilir. Soğuduktan sonra yoğurt, nane, maydanoz ile yoğrulur. Bir bezin üzerine yumurta büyüklüğünde parçalar halinde döşenir ve kurutulur. Pişirileceği zaman akşamdan ılık suya salınır. Ertesi gün haşlanmış nohut ve börülce ilave edilerek bir süre kaynatılır. Sonra kızdırılmış yağ ve salça eklenir.

Tarhana, sağlık ve depolanması

Tarhana ve çorbası içerdiği besin değerleri sebebiyle aile ve toplum sağlığı için oldukça önemli bir yere sahiptir. Tarhana denilince akla ilk gelen yöre Uşak bunu öyle kabul etmiştir ki, tarhana ve çorbasının içinde "18 doktor" olduğunu söylemektedirler. Bu üründe A, B, B1, B2, B6, C, D, E, K, N vitaminleri ile çok sayıda aminoasit bulundurmaktadır. Tarhana ana bileşeni olan un ve yoğurdun esansiyel aminoasitler bakımından birbirlerini tamamlamaları sayesinde daha yüksek kaliteli protein kaynağı olmaktadır. Ayrıca tarhana kalsiyum, demir ve çinko bakımından da oldukça zengindir.

Araştırmacılar tarhananın, özellikle bebekler, oyun-okul çağı çocuklar ve protein gereksinimi yüksek olan risk altındaki kişiler için yararlı bir gıda olduğunu söylemektedirler. Ayrıca tarhana fermente bir gıda olduğundan yoğurt içerisinde bulunan laktozun da laktik aside dönüşmesi ve süte göre çok daha düşük düzeyde laktoz içermesi nedeniyle laktoz intoleranslı hastalar tarafından da kullanılabilir.

Tarhana kurutulduktan sonra evlerde çeşitli iriliklerde öğütülerek bez torbalarda, fiçılarda (Kahramanmaraş yöresinde), kavanozlarda serin, ışık almayan, rutubetsiz ortamlarda depolanmaktadır. Depolama koşullarının uygun olması durumunda 6 ay ile 2 yıl arasında renk, koku, mikrobiyolojik özelliklerinde değişme olmadan saklanabilmektedir. Tarhananın depolama süresinin artmasında rol oynayan en önemli faktörler kurutma işleminin iyi yapılması, hijyenik koşullarda üretilmesi ve depolama koşulları boyunca hijyen ve ortam koşullarının uygun olmasıdır.

ZEYTİN AĞACININ TARİHİ/ARALIK 2018

İlk ağaç olarak kabul edilen ve barışın, bereketin, refahın ve kadimliği simgeleyen zeytin ağacının anavatanı olarak kabul edilen bölge; Mardin, Hatay ve Gaziantep'in de içerisinde yer aldığı Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya olarak kabul edilmektedir. Üç tarihi sıçrama sonucunda ise zeytin Akdeniz'e ve Ege'ye sıçramış ve Akdeniz uygarlıklarının sembolü olmuştur. İnsanlık yüzyıllardır zeytin ağacının meyvelerinden farklı salamura işleme yöntemleriyle sofralık zeytini ve fiziksel ezme, yoğurma ve yağı ayırma yöntemleriyle zeytinyağını üretmektedir.

Zeytinyağının kimyasal yapısı

Zeytinyağı, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği'ne göre sadece zeytin ağacının meyvelerinden, çözücü kullanılmadan ekstrakte edilen ve doğal trigileserit yapısı değiştirilmemiş yağlar olarak tanımlanmaktadır.

Zeytinyağının kimyasal yapısına bakıldığında iki başlık altında sınıflandırmak mümkündür. Zeytinyağının içerisinde %98 oranında trigliseritler ve yağ asitleri bulunurken, yaklaşık %2'lik kısmını minör bileşenler oluşturmaktadır. Bu minör bileşiklerin içerisinde fenolik bileşikler, uçucu bileşenler, antioksidanlar, pigmentler, tat ve koku maddeleri gibi yaklaşık 230 bileşeni içermektedir. Bu minör bileşenler matematiksel olarak az olsa da zeytinyağının kalite kriterleri açısından oldukça önemli bulunduğu bilinmektedir. Çünkü hem duyu kalite özelliğini oluşturan tat ve koku bileşikleri hem de insan sağlığı için önemli olduğu bilinen fenolik bileşenler, antioksidanlar bu 230 minör bileşenin içerisinde yer almaktadır.

Zeytinyağının yukarıda anlatılan kimyasal yapısı üzerine zeytin çeşidi, zeytinin olgunluk derecesi, zeytinin hasat şekli, depolanma şekli, çevresel koşullar ve zeytinden zeytinyağı elde edilirken teknolojik faktörler etkili olabilmektedir.

Türkiye'deki zeytin çeşitliliği

Zeytinyağının kimyasal kompozisyonuna etki eden faktörlerden önemine dikkat çekmek istediğimiz şey ise zeytin çeşitliliğidir. Ülkemizin zeytin çeşitliliği üzerine önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Ancak yanlış uygulanan zeytincilik politikaları yüzünden zeytin çeşitliliğinin git gide azaldığını ve monokültüre yol açtığını görmekteyiz. Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nün 2016'da yayınladığı Türkiye'de Zeytincilik Sektörü Raporu incelendiğinde 2005'de Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın tarım dışı alanların zeytin tarımına açılması için yapılan desteklemelerin sonucunda Türkiye'de zeytin ağaçlarının sayısının hızla arttığı gözlemlenmiştir. Ancak bu artış zeytin çeşitliliğinin gelişmesi ile ters orantılıdır. Aynı raporda yapılan desteklemeler sonucunda en hızlı ve en fazla verim elde edilen ve kolay yetiştirilen Gemlik tipi zeytinlerin dikiminde artış olduğu söylenmektedir. Sonrasında ise bakanlığın bunu fark etmesi üzerine önlemler alınmış ancak bu sefer de Ayvalık tipi zeytinlerin dikiminde bir artış olmuştur.

Çeşitlilik üzerine yapılan araştırmalar incelendiğinde 1991 yılında Memecik tipi zeytin toplam zeytin yetiştiriciliğinin %45,5 iken, 2015 yılında %19,91'e düşmüş, Gemlik tipi zeytin 1991 yılında %11 iken 2015 yılında %48,7'ye çıkmıştır. Kategorize edilmeyen diğer zeytin çeşitliliği incelendiğinde ise 1991 yılında %23 iken 2015 yılında %3,76'ya düşmüştür. Bu verilere göre ve yukarıdaki sonuçlar incelendiğinde kasıtlı olarak olmasa da Gemlik çeşidinin dikilmesi mümkün olarak görülmesi de yanlış politikalar sonucunda monokültür zeytin yetiştiriciliğinin arttığını görmekteyiz. Örneğin ülkemizde zeytin yetiştiriciliği yapan çiftçilerle konuşulduğunda yüz yıllık zeytin ağaçların verimi az diye söküldüğünü, yerlerine daha fazla verim veren ve yetiştirilmesi, yani fidanın dikilmesinin daha kolay olduğu için Gemlik ve Ayvalık tipi zeytinlerin dikildiğini duymaktayız. Bu sorunun önüne geçmek için ise devlet desteklerinin sadece ekonomik kalkınma planlaması olarak zeytin yetiştirmek yerine zeytin yetiştiriciliğinin artışı bölgesel çeşitliliğe sahip çıkarak yapılmasının daha doğru olduğunu düşünüyoruz. Bunun içinse devlet desteklerinin yerel çeşitliliği hiçe saymadan ve üreticiyi bu şekilde destekleyerek yapılması gerektiğini düşünmekteyiz.

Zeytinyağı alınırken ve depolanırken nelere dikkat edilmelidir?

Zeytinyağının kimyasal yapısında bahsettiğimiz fenolik bileşenler, antioksidanlar, tokoferoller gibi bileşenlerin insan sağlığı üzerine olumlu etkileri bilinmektedir. Bilimsel çalışmalara bakıldığında insan sağlığına olumlu etkileri olan bileşenlerin ve zeytinyağının tat ve aromasını oluşturan bileşenlerin toplanan zeytinlerin yeşilken yani erken hasat zeytinlerden, işlem koşullarının 26°C'yi geçmemesi yani soğuk pres uygulanmasının zeytin meyvesinden en az kayıpla yağa geçmesini sağladığı kanıtlanmıştır. Ancak uygun teknolojik işlemler uygulandıktan sonra depolamak için kullanılan ambalaj materyalleri ve depolama koşulları da zeytinyağının kimyasal karakteri üzerine oldukça etkilidir. Ambalaj materyali incelenecek olduğunda ışık geçirmez

cam ambalajlı zeytinyağlarının tercih edilmesi gerekmektedir. Bunun sebebini iki başlıkta söylemek mümkündür birincisi plastik ambalaj materyallerinin ve teneke kutuların laklanması kullanılan plastikleştiricilerin zeytinyağının kimyasal bileşenine etki ettikleri yapılan bilimsel araştırmalarda gösterilmiştir. Ayrıca kullanılan plastikleştiricilerin arasında DEHP, DEP, BBP gibi ftalatların ambalajdan yağa bulaşması mümkündür ve bu bileşiklerin karaciğer, böbrek ve üreme sisteminde bozukluklara neden olduğu ve ergenlik dönemindeki çocuklarda obeziteye ve egzamaya yol açtığı bilinmektedir. İkinci sebep ise zeytinyağı gibi yüksek oranda doymamış yağ içeren ve bu kimyasal yapısından dolayı, ışık gibi ortamlarda kolayca okside olabilen ve yapıları değişen yağların ambalajlanmasında kimyasal yapının bozulmasını engellemek için ışık geçirmez yani siyah cam ambalajlardaki zeytinyağlarını tercih etmek çok önemlidir. Zeytinyağını evlerimizde depolarken ise uygun ortam koşullarının sağlanması yağ yapısının değişmemesi ve yağ oksidasyonunu engellemek için oldukça önemli olan bir diğer faktördür. Zeytinyağlarında oksidasyonu yani istenmeyen tat oluşumunu engellemek için sıcaklığın fazla olduğu yerlerde ocak, fırın gibi sıcaklık yayan yerlerde saklanmasından kesinlikle kaçınılmalıdır. Güneş ışığını doğrudan almayan ve nispeten daha serin olan yerlerde zeytinyağını saklamak zeytinyağının raf ömrünü uzatabileceği gibi acı tat oluşumunu da engellemektedir.

COĞRAFI İŞARETLER/OCAK 2019

Her ürünün bir hikâyesi vardır. Onun üreticisi, üretildiği yer bize daima bir şeyler anlatmaktadır. “Bir ürünün kalitesini değerlendirmek için kimyasal veya fiziksel analizler ya da tatmak yeterli değildir. Hiçbir teknik yaklaşım, ürünün arkasındaki her şeyi -köken, tarih, işleme tekniği- dikkate almaz ve tüketicinin bir yiyeceğin çevreye veya sosyal adalete saygılı bir şekilde üretilip üretilmediğini anlamasını sağlamaz”[1]. Eski zamanlarda tüketiciler aldıkları ürünlerle ilgili detaylı bilgiyi, doğrudan o ürünlerin satıcılarından ya da üreticilerinden alabilirken günümüzde genellikle araya giren araçlar bu iletişimin önüne geçmektedir. Burada ürünün hikâyesini alıcısına anlatması ancak sahip olduğu etiket sayesinde mümkün olmaktadır. İşte etiketler bu bakımdan ürünlerin bir bakıma betimlenmesi demektir.

Uzun yıllardan beri bazı ürünlerin etiketleri söz konusu olduğunda, onların söyleyecek bir sözlere daha var. Dünya üzerinde bazı ürünler sadece belirli coğrafyalarda üretilirler ve üretildikleri yerlerden tüm dünyaya yayılırlar. İşte bu tip ürünlerin diğerlerinden ayrılması için etiketlerinde ekstra bir işaret bulunur. *Coğrafi İşaret*, Resmi Gazete’de yer aldığı biçimiyle “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretleri”[2] tanımlar. Bu bakımdan özü gereği *Coğrafi İşarete* sahip ürün, belirli bir bölgede, belirli bir biçimde üretilmektedir. Bin yıllardır ticareti yapılan bazı ürünlerin tüm dünyada üretildiği bölgelerle tanındığını söylemek mümkündür. Kervanlar uzun yıllar boyunca Asya ve Avrupa arasında mekik dokurken, otantik birçok ürünü dünya pazarına taşımıştır. Bu türden ürünlerin tescillenerek tüm dünyaya sunulmasını amaçlayan *Coğrafi İşaret* sisteminin uluslararası anlamda hayata geçirilmesine ilişkin ilk örneklerden birini ise 19. yüzyıl sonlarında, 1883 yılında Fransa’da imzalanan “Sınai Mülkiyetin Korunmasına İlişkin Paris Sözleşmesi”nde bulabiliriz[3].

Ülkemizde ise *Coğrafi İşaret* uygulamasına ilişkin ilk resmi düzenlemeleri 27 Haziran 1995 Tarihli ve 22326 Sayılı Resmi Gazete’de bulmak mümkündür. İlgili yasal düzenlemelerin ortaya çıktığı günden bu yana gelinen noktada, ülkemiz sınırları içinde tescilli yapılmış 805 adet *Coğrafi İşarete* sahip ürün bulunmaktadır[4]. Ülkemizde *Coğrafi İşaretler* “menşe ve mahreç işareti olmak üzere 2’ye ayrılmakta iken, bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması, tüm veya esas nitelik veyahut özellikleri bu yöre, alan ya da bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan oluşması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumu menşe adını belirtir. Ancak bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan ya da bölge ile özdeşleşmiş olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda ise mahreç işareti belirtir”[5].

Her iki durumda da bir ürünün *Coğrafi İşarete* sahip olması ancak onun gerekli resmi prosedürleri geçerek tescil edilmesi ile mümkün olur. Ülkemizde bu tescil işlemiyle ilgili yetkili kamu kurumu Türk Patent ve Marka Kurumu’dur. İlgili tescil işlemlerinin sınır ve dayanakları ise 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu İkinci Kitap’ta yer alan 33. ve takip eden maddelerde açıkça belirtilmiştir[6]. Gıda, tarım, maden, el sanatları ürünleri, sanayi ürünleri gibi geniş bir yelpazede yer alan ürünlerle ilgili tescil işlemi için ürünün üreticisi olan gerçek veya tüzel kişiler, tüketici dernekleri, konu ve coğrafi yöre ile ilgili kamu kuruluşları başvuruda bulunabilirler[7].

Gıda söz konusu olduğunda ise *Coğrafi İşaret*, “bazı gıda ürünleri, bazı özel ve iyi bilinen yiyecekleri tanımlamak için yerel aktörler ve tüketiciler tarafından sıklıkla kullanılan kökene atıfta”[8] bulunur. Ülkemizde tarım ürünlerinden işlenmiş gıdalara kadar uzanan geniş bir çeşitlilikteki gıda ürünlerinde *Coğrafi İşarete* rastlamak mümkündür. Tescilli 805 üründen büyük çoğunluğunu gıda ürünleri oluşturmaktadır. Ayvalık Zeytinyağı, İzmir Tulum Peyniri, Kars Kaşarı, Antakya Künefesi gibi çok bilinen ürünler, *Coğrafi İşarete* sahip ürünlere güzel bir örnek oluşturabilir. İzmir özelinde ise yapılan başvurulara istinaden 22 tescilli ürün bulunmaktadır. Bu ürünleri Bergama Graniti, Bergama Kozak Çam Fıstığı, Bergama Tulum Peyniri, Bozdağ Kestane

Şekeri, Ege Pamuğu, Ege Sultani Üzümü, Ege İnciri, Görece Nazar Boncuğu Üretim El ve İşleme Sanatı, Gümüldür Mandalinası, Güney Ege Zeytinyağları, İzmir Boyozu, İzmir Kumrusu, İzmir Lokması, İzmir Şambalisi, İzmir Tulum Peyniri, Karaburun Nergisi, Kuzey Ege Zeytinyağları, Seferihisar Mandalinası, Urla Sakız Enginarı, Yarımada Hurma Zeytini, Çeşme Kavunu, Ödemiş Patatesi olarak listelemek mümkündür[9].

Coğrafi İşaret uygulaması genel itibariyle yerel üretimi ve kırsal kalkınmayı desteklerken, geleneksel bilgi ve kültürel değerleri de korumayı amaçlar, tüm bu özellikleri doğrultusunda biyoçeşitliliğe de olumlu katkıda bulunur. *Coğrafi İşaret* uygulaması bir yanıyla geleneksel üretim yöntemlerini ve ürünleri ön plana çıkartarak, tarihsel öneme sahip bu uygulamaların devamlılığına destek olmaktadır diğeri yanıyla piyasada ayrı bir pazarlama alanı olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünya çapında yerelliğe olan ilgi her geçen yıl daha da artmaktadır. Bu ilgi göz önünde bulundurulduğuna *Coğrafi İşaret* sistemi de tekelci, neoliberal gıda sistemi tarafından sömürüye açık bir hale gelmektedir. Yerele olan ilgi dolayısıyla *Coğrafi İşaret* sahibi ürünler, mevcut gıda politikaları göz önünde bulundurulduğunda üreticiler kadar, bu işi sadece para kazanma hırsıyla yapan araçlara da kazanç sağlamaktadır. Uygulama göz önünde bulundurulduğunda esas amacın bir bölgeyle özdeşleşmiş ürünün diğerlerinden ayrılması ve bu türden ürünlerin ve üretim yöntemlerinin korunması olduğu akıldan çıkartılmamalıdır. Küçük üreticiler ve aile çiftçileri bu bağlamda desteklenmeli, onların asırlardır uyguladıkları yöntemler ve ürettikleri ürünler gerçek değerlerini bulmalıdır.

Referanslar

- [1] Slow Food, What is The Narrative Label, <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/what-is-the-narrative-label/>, (Erişim Tarihi: 24.01.2019)
- [2] Resmi Gazete, 1995, “Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname”, 27 Haziran 1995 Tarihli ve 22326 Sayılı Resmi Gazete, <http://www.resmigazete.gov.tr> (Erişim tarihi 24.01.2019)
- [3] https://www.wipo.int/treaties/en/ip/paris/summary_paris.html Erişim Tarihi: 24.01.2019
- [4] Yazının yazıldığı 24.01.2019 tarihindeki Türk Patent ve Marka Kurumu verileri baz alınmıştır. Güncel veriler ve detaylı bilgiler için lütfen bkz: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>
- [5] Türk Patent, 2018, Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adı, <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/commonContent/CAbout> (Erişim Tarihi: 24.01.2019)
- [6] 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu, <http://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.6769.pdf> (Erişim Tarihi: 24.01.2019)
- [7] Resmi Gazete, 1995
- [8] FAO, Geographic origin and identification labels: associating food quality with location, s. 139, <http://www.fao.org/docrep/018/i0576e/i0576e09.pdf>, (Erişim Tarihi: 24.01.2019)
- [9] <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>

AMBALAJ/ŞUBAT 2019

Gıdalar içerdikleri su ve yüksek besin değeri nedeniyle ortam koşullarında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyal bozulmalara açıktır. Bu bozulmalar sonucunda gıdalarda istenmeyen tat, koku, görünüş oluşumu haricinde insan sağlığına zarar verebilecek biyolojik tehlikeler de oluşabilir. Gıdalar, üretildiği andaki tazeliğiyle tüketiciye ulaştırılabilmesi ve az önce bahsedilen sorunların ortadan kaldırılması amacıyla çeşitli ambalaj materyalleri ile ambalajlanmaktadır. Ambalaj materyallerine cam, kağıt, plastik türevleri ve tenekeler örnek verilebilir. Bu ambalaj materyalleri gıdaların cinsine ve gıdaların bozulmasında hangi koşulların etkili olduğuna göre belirlenmektedir.

Marketten alışveriş yaparken gıda ambalajlarına tüketici olarak bizlerin de dikkat etmesi gerekmektedir. Ambalaj materyalleri zarar görmemiş olmalıdır. Örneğin; teneke konserve alırken ambalaj materyalinde bombajın yani mikroorganizmanın oluşturduğu şişkinliğin veya ezilmenin olmaması hem insan sağlığı açısından hem de ürün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Kağıt ambalajlarda yırtık, delik olanlar, plastik ambalajlarda ise herhangi bir ezilme ve bozulma olanlar tercih edilmemelidir.

En az ambalaj kadar önemli bir diğeri kriter ise, ambalajın üzerindeki etiket bilgileridir. Ambalaj üzerlerindeki etikette Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği’nde belirtildiği üzere gıdanın adı, TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi) veya SKT (son kullanma tarihi), gıdanın içerdiği bileşenler listesi, beslenme bildirim, gıda içerisinde eğer alerjen varsa ismi, ambalajlanan gıdanın net miktarı, özel muhafaza veya kullanım koşulları, üretildiği ülke, üretildiği fabrikanın ticari unvanı, adresi ve işletme kayıt ya da onay numarası mutlaka olmak zorundadır. Bu bilgilerin olmaması durumunda ALO 174 Gıda Hattına şikayette bulunmalıyız. Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi ve Son Kullanma Tarihi arasında farklılığı açıklamak gerekirse de SKT ibaresi olan ürünler genelde mikrobiyolojik anlamda bozulması mümkün olan ürünler için yani süt ve süt ürünleri et ve et ürünleri için kullanılmaktadır. TETT ibaresi ise mikrobiyolojik bozulması mümkün olmayan ancak dokusal özelliklerinde (tat, koku, görünüş, sertlik vb.) bozulmaya yol açabilecek örneğin, makarna, kahve, bisküvi gibi gıdalar için kullanılmaktadır. Bizler tüketici olarak gıda ambalajlarının üzerindeki etiketleri okumakla ve gıdaları etiket bilgilerine uygun şekilde tüketmekle yükümlüüz.

Evlerimizde gıdaları muhafaza ederken en fazla yaptığımız hatalardan birisi satın aldığımız gıdaların boşalan kaplarında başka gıdaları saklamaktır. Bu sorunu oluşturan peynir, yoğurt, dondurma ambalajları gibi plastikle ambalajlanmış gıdaları tükettikten sonra boşalan kaplar başka gıdaları muhafaza etmek için kullanılmamalıdır. Bu plastik ambalaj materyalleri genellikle tek kullanımlıktır ve içerisindeki gıda tüketildikten sonra geri dönüştürülmesi için ayrıştırılması gerekmektedir. Bu ambalaj materyalleri başka gıdaların muhafazasında kullanıldığında insan vücudu için zararlı olan kimyasalların ambalaj materyalinden gıdaya geçmesi kolaylaşmakta ve uzun solukta olumsuz etkiler oluşturmaktadır. Cam ambalajlar için ise tekrar kullanılması genelde bir sorun oluşturmamakta, ancak iyice temizlendikten sonra kullanılmasına özen gösterilmez.

Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Sembolü



Gıdaların ambalajlanmasında kullanılan malzemelerin üzerinde mutlaka ambalajın gıdaya uygun olduğuna dair bu sembolün olması gerekir. Olmadığı ambalajlarda ambalajın adı ne olursa olsun (gıda saklama kabı, yağdanlık, sürahi, vb olsa bile) içinde gıda saklanmamalıdır. Bu sembolün olmadığı ambalajlarda gıdaların saklanması neticesinde ambalajdan gıdaya kanserojen madde geçişi tehlikeli boyutlarda olabilir. O yüzden alınan ambalajlarda bu sembolün olmasına mutlaka dikkat edilmelidir.

Tüketici olarak gıda ambalajlarında önemli bir şeye daha dikkat etmek gerekmektedir. Ülkemizde yaygın olarak görülen ambalajsız ve etiketsiz gıda tüketimi muhtemel problemleri beraberinde getirmektedir. Uygun olmayan plastik ambalajlarda satılan zeytinyağının alınması veya açıkta satılan sütün alınması sağlığımızı riske atan birer etmen olarak görülmelidir. Bu ürünler kayıt dışı olduğundan Tarım ve Orman Bakanlığı İl/İlçe Müdürlükleri tarafından denetlenememektedir. Bu nedenle de ambalajlı ürünleri tüketmek bizlerin sağlığı açısından, açıkta satılan ürünlere göre daha güvenilir olduğunu unutmamak gerekmektedir.

Tarım ve Orman Bakanlığı denetimlerin daha etkin yapılabilmesi için daha fazla sayıda Gıda Mühendisi istihdam etmelidir. Ayrıca güvenli gıda tüketimi için her tüketici aynı zamanda bir denetçidir. Tüketiciler, gıda ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetlerini Alo 174 Gıda Hattı'nı arayarak yapabilirler.

GIDALARIN DONDURULMASI/NİSAN 2019

Gıdaların dondurularak saklanması muhafaza yöntemleri arasında ürünün taze haline en yakın olanıdır. Öncelikli amaç mevsiminde taze olarak toplanan sebze ve meyvelerin dondurularak saklanması neticesinde mevsim dışında da tüketilmelerine olanak sağlanmasıdır. Ancak günümüzün sosyoekonomik gelişmeleri, insanların çalışma yaşamında daha uzun saatler yer alması, taze sebze meyve ürünlerinin mevsim dışında pahalı olması ve bazı ürünlerin mevsim dışında yetişmiyor olması, kullanımdaki pratiklikleri sebebiyle donuk gıdalara talep artmıştır. Bununla beraber raf ömrü en kısa gıda maddelerinden olan kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünlerinin de tüketim ömürlerini uzatabilmek için dondurulması yöntemi uygulanmaktadır.

Donuk gıdalarla ilgili en çok kafa karıştıran nokta dondurmak ve donuk saklamaktır. Dondurma işlemi endüstride -40°C'de ve özel bölümlerde yapılmaktadır. Hızlı, tekli dondurma denilen yöntemle kısa süre içerisinde bünyesindeki suyun dondurulmasıdır. Bu işlemin hızlı yapılmasının amaçları;

- Hücre içi sıvısının dışarıya akmadan dondurulması ve böylelikle ürünün fiziksel yapısının bozulmasının engellenmesi
- İşlem süresini mümkün olduğunca kısa tutarak ürünün mikrobiyal bozulma riskinin azaltılması
- Ürünleri tek tek dondurarak çözündürme aşamasının kısa sürmesinin ve kullanıma gerekecek kadar ürün çözündürülmesinin sağlanması

Donuk tüm ürünlerin saklanması gereken sıcaklık -18°C ve altıdır. Bu sebeple de evlerde sahip olduğumuz derin dondurucular aslında ürünü dondurmak için değil, donuk olarak saklamak amaçlı cihazlardır. Ancak teknolojinin gelişmesiyle birlikte ev tipi cihazların da hızlı şoklama özelliğine sahip bölümleri geliştirilmiştir. Bununla birlikte evlerde dondurma işlemini yapmak için uyulması gereken bazı kurallar vardır:

7. Dönem Çalışma Raporu

- Dondurulacak gıda olabildiğince küçük miktarda porsiyonlanmalıdır.
- Dondurucu cihazın hızlı şoklama ünitesinde, üst üste yığmadan, tek sıra olarak dondurulmalıdır.
- Bezelye, barbunya, vs gibi sebzeler önce kısa süre haşlanıp sonra buzlu suya alınarak şoklanmalı ve hızlıca kurutulup öyle dondurulmalıdır.
- Tüm et ürünleri yine küçük porsiyonlar halinde dondurulmalı ve kısa sürede tüketilmelidir.
- Dondurulacak gıdalar dondurucuya ve gıdaya uygun kaplarda ya da poşetlerde ambalajlanmalıdır.
- Ayrıca dondurulan gıdanın üzerine dondurucuya girdiği tarihi yazmak raf ömrünü takip etmek ve ilk giren ilk çıkar prensibine uymak açısından faydalı olacaktır.

Dışarıdan donuk gıda alınacağına ise şunlara dikkat edilmesi gerekir:

- Marketten donuk gıda alınacağına bu ürünler alışverişin sonunda alınmalı ve bekletilmeden eve getirilip dondurucuya konmalıdır.
- Marketten eve taşınması sırasında mümkünse sıcaklık koruyucu kaplarda taşınmalıdır (icebox, thermo çanta, araç içi buzdolabı, vs).
- Donuk gıdaları satın alırken çözünmemiş olmasına çok dikkat edilmelidir. Çözünmüş ve/veya çözünüp yeniden dondurulduğundan şüphelenilen gıda asla alınmamalıdır.
- Ambalajı zarar görmüş ürünler alınmamalıdır.
- Donuk ürünlerin konduğu dolabın -18C ve altında olduğundan emin olunmalıdır.

Donuk gıdanın çözündürülmesi çok dikkat edilmesi gereken, riskli bir işlemdir. Çünkü donuk gıda çözünmeye başladığı anda mikrobiyal bozulmalar açısından riskli duruma geçmektedir. Bu riski en az seviyede tutmak uyulması gerekenler şunlardır:

- Dondurucudan çıkarılan gıda buzdolabının +4°C kısmında ya da mikrodalga fırında çözündürülmelidir. Böylelikle çözündürmenin kontrollü ve mikrobiyal bozulma açısından olabildiğince düşük riskli yapılması sağlanmış olur.
- Ortam sıcaklığında ya da suyun içinde (özellikle sıcak suyun içinde) çözündürme yapılmamalıdır. Çok elzem durumlarda sürekli akan soğuk suyun altında ve kontrollü olarak çözündürme yapılabilir.
- Bir kez çözündürülen gıda asla tekrar dondurulmamalı, eğer hemen kullanılmayacaksa +4°C'de bekletilmelidir. En geç ertesi gün kullanıma alınmalıdır.

GIDA KAYIP VE ATIKLARI/HAZİRAN 2019

Birleşmiş Milletler raporuna göre, dünya nüfusunun 2050'de 9,6 milyara ulaşması bekleniyor. Türkiye'ye ilişkin nüfus beklentisi ise 94,6 milyon olarak öngörülüyor.

2050 yılında dünya nüfusunun %70'inden fazlasının kentsel alanlarda yaşayacağı beklenmektedir. Kentleşme, yaşam tarzlarına ve tüketim kalıplarına da değişiklikler getirecektir. Kentsel nüfusun payı giderek artarken, kırsal alanlar oldukça uzun bir süre için yoksul ve aç çoğunluğa ev sahipliği yapacaktır. İnsanlar, sıcak noktalar ve ekolojik olarak hassas alanlarda yaşayabilmek için yüksek nüfus koşulları ve kötüleşen ekosistemler ile başa çıkmak zorunda kalacaktır.

2050 yılında 9,6 milyara ulaşacak nüfusun gıda ihtiyacını karşılamak için 100 milyon hektar daha tarım alanına ihtiyaç duyulacak. Ancak her yıl Costa Rica büyüklüğünde (50.000 km²) toprak erozyonla kaybedilmekte ve artan kentleşme nedeniyle sadece Avrupa'da her bir saatte 11 hektar tarım alanı binalarla örtülerek kullanılamaz hale getirilmektedir. 10 dönüm yağmur ormanı 200 ton karbon depolama kapasitesine sahiptir. Bu ağaçlar kesildiğinde veya yakıldığında bu 200 ton karbon atmosfere salınmaktadır. Giderek artan gübre, pestisit ve herbisitlerin kullanımı toprak ve suların kirlenmesine neden oluyor ve insan sağlığını tehdit ediyor. Tarım sektörü, küresel sera gazı salınımlarının üçte birinden sorumlu tutuluyor. Ormanların ve otlakların tarım alanlarına dönüştürülmesi ve iklim değişikliği nedeniyle biyolojik çeşitlilik azalıyor. Dünyada tahıl ekili alanların 1/3 ü hayvan yemi üretiminde kullanılacak tahılların yetiştirilmesine ayrılmış durumda. Oysa tahılları hayvanlara yedirmek suretiyle et elde etmek verimli bir yöntem olmamakla birlikte ciddi bir israftır.

Tüm bu olumsuzluklarla üretilen gıdanın 1/3'ü (yaklaşık 1,3 milyar ton) atık ya da kayıp ediliyor. Tüketilen gıdanın %50'si olan 300 milyon ton gıda maddesi çöpe atılıyor. Gelişmiş ülkelerde gıda israfı gelişmemiş ülkelere göre daha fazladır. Çöpe atılan gıda miktarı Çin, Moğolistan ve Kazakistan ülkelerinin toplam arazilerinden yapılan üretime denk gelmektedir. Çöp olan gıdanın çevresel maliyetleri üretici fiyatları ile 750 milyar Amerikan dolarına, tüketici fiyatları ile 1 trilyon dolara, yani Türkiye ve İsviçre'nin 2011 yılındaki gayri safi yurtiçi hasıllarının toplamına ulaşıyor. Üstelik buna sosyal maliyetler dahil değil.

Her gün 13 milyar insanı doyurabilecek gıda üretilirken, buna karşın her 9 insandan 1'i açlık çekiyor. Herhangi bir yiyeceğe neredeyse hiç erişemeyen 1,8 milyar insan sayısı gün geçtikçe artıyor. Çöpe atılan gıda bugün dünya çapında yetersiz beslenen 842 milyon insana yetecek miktardadır.

Beslenme eksikliğinin ve dengesizliğinin önüne geçebilmek için gıda atıklarının en az yüzde 50 oranında azaltılması ve sebze yoğunluklu beslenmenin daha fazla yaygınlaşması gerekiyor. Gıda atığı sorununu ortadan kaldırmamız için depolama, taşıma ve paketleme ile etiketlemeden oluşan tüm gıda zincirini etkileyen düzenlemelere ihtiyacımız var. Sıfır atıklı bir gıda zinciri oluşturmak için hem yasaları hem de sektörün iş yapış biçimlerini değiştirmek gerekiyor.

Artan nüfus ve gıda talebine rağmen artan sıcaklıkların sebep olacağı kuraklık ve aşırı hava olayları sebebiyle iklim değişikliği ile mücadelede önemli adımlar atılmadığı sürece gıda güvenliğinin tehlikede olduğu uzun süredir vurgulanan bir sorun. Çiftçilik teknolojileri ve yönetim tekniklerini geliştirmek için araştırma ve altyapı yatırımlarını artırılması gerektiğine işaret ederek tarım emekçilerine doğru teşvikleri vermek, söz konusu teşviklerle en yeni teknolojilerin yaygınlaştırılarak, su yönetimi ve gübre kullanımı konusunda daha iyi düzenlemelerin hayata geçirilmesi gerekiyor.

Beslenme alışkanlıklarının yanında, tarımsal yönetimi de iyileştirmek gereklidir. Mevcut tarımsal alanlardaki verimi arttırmak, gübre kullanımını dengelemek, gübre geri dönüşümünü ve su yönetimini geliştirmek, özellikle tarımsal alanlar ve tatlı su kaynakları üzerindeki baskıyı yarı yarıya azaltılabilir. Gıda sistemini çevresel limitler içinde tutmak için gıda atık miktarının en az yarı yarıya azaltılması gerekiyor. Bu rakama küresel düzeyde ulaşırsa tarımın çevresel etkileri yüzde 16 azaltılabilir.

Gelişmekte olan ülkelerde gıda atığının % 40'ı hasat sonrası ve işleme seviyelerinde gerçekleşirken sanayileşmiş ülkelerde kayıpların % 40'ından fazlası perakende ve tüketici düzeyinde gerçekleşir.

Perakende seviyesinde büyük miktarlarda gıda, görünümü gereğinden fazla vurgulandığı için kalite standartları nedeniyle atık olmaktadır.

Yiyecek kaybı ve atıklar aynı zamanda su, toprak, enerji, emek ve sermaye, gereksiz ölçüde sera gazı gibi kaynakların büyük ölçüde boşa gitmesi ve gereksiz yere küresel ısınmaya ve iklim değişikliğine katkıda bulunmasına sebep oluyor.

GIDA ENFLASYONU SADECE EKONOMİK DEĞİL, AYNI ZAMANDA SOSYAL BİR SORUNDUR/TEMMUZ 2019

Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Örgütü (OECD) enflasyon raporuna göre, dünya genelinde gıda enflasyonu bir düşüş eğilimi gösterirken ülkemizde ise kontrol edilemeyen bir şekilde yükselmektedir. Küresel gıda maddeleri fiyatları, temel ürünlerdeki arzların güçlü olması nedeniyle düşerken ülkemizde ise artmasının ekonomik, sosyal, coğrafi, politik gibi birçok nedeni vardır. Tarımsal üretim yapısındaki gelişmeler, her yıl etkilerini çok daha fazla görmekte olduğumuz küresel iklim değişikliğine bağlı olarak yaşanan olumsuzluklar, mazot, gübre, yem ve elektrik gibi girdi fiyatlarındaki artışlar, tarım alanlarının madencilik, enerji, inşaat, sanayi vb gibi tarım dışı kullanılması, köyden kente göç, üretimin planlı ve verimli olmaması gibi etmenler gıdada fiyat artışlarına neden olmaktadır. Gıda enflasyonunun yüksek olması gıda harcamaları toplam harcamasının büyük bir bölümünü oluşturan dar gelirli kesimleri çok daha fazla etkilemektedir. Bu da özellikle gıda ithalatçısı az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin en temel sorunlarından biridir. Sonuç olarak enflasyon sabit bir geliri olan ve emek gücüne dayanan kesimler için yıkıcıdır.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından açıklanan resmi verilere göre, ülkemizde Gıda Enflasyonu yıllık yüzde 26.18 olarak belirlenmiştir. Yıllık enflasyon (TÜFE) yüzde 16.65 olarak gerçekleşirken, üretici enflasyonu (ÜFE) ise yıllık yüzde 21.66 seviyesindedir.

Asgari ücretin açlık sınırının altında kaldığı ülkemizde gıda harcamaları, çok büyük bir kesim için kira harcamalarından sonraki en fazla harcama kalemidir ve hane bütçesinde önemli bir paya sahiptir. Yükselen döviz fiyatları ve artan işsizlikle birlikte gıda enflasyonundaki artış vatandaşın alım gücünü büyük ölçüde azaltmakta, özellikle de dar gelirli kesimi daha fazla etkilemektedir. Günü kurtarmak için seçim öncesi açılan tanzim satış yerleri nafile bir çabadan öteye geçmemiştir. Fiyatı yükselen her gıda maddesi için çözüm olarak görülen ithalat da vatandaşın ucuz, yeterli ve güvenli gıdaya ulaşmasını sağlayamamakla birlikte, yerli üreticiyi de mağdur etmektedir. Bu durum da, ülkemizde gıda egemenliğini tehlikeye atmaktadır. Oysaki yaşamak nasıl bir insan hakkı ise, sağlıklı, güvenli ve yeterli gıdaya uygun fiyatlarla sürdürülebilir bir biçimde ulaşabilmek de bir insan hakkıdır ve bunu sağlamak da kamunun en önemli görevlerinden biridir.

Fiyat dalgalanmalarının olumsuz etkilerini azaltmak için hükümet acil olarak; kayıt dışılığı azaltmalı, toprak analizleri yaptırarak bölgelerde üretilebilecek ürünleri belirlemeli, arz talep dengesizliğini ortadan kaldırarak alım garantili üretim yaptırmalı, çiftçileri desteklemeli ve eğitimlerini sağlamalı, çiftçileri üretimden uzaklaştıran olumsuzlukları düzeltmeli, kooperatiflere müdahaleyi azaltmalı ve daha fazla desteklemeli, üretici kooperatiflerinin yanı sıra tüketici kooperatiflerini de yaygınlaştırmalı, lojistik kayıpların azaltılmasını sağlamalı ve ithalatçı politikalarından vazgeçmelidir.

Sonuç olarak, meralarımızı ve tarım arazilerimizi sürdürülebilir kılp korumadan, çiftçilerimizi eğitip sözde değil emeklerinin karşılığını alabilecekleri şekilde destekleyip yeniden üretime yöneltmeden, biyoçeşitliliğe ve yerel tohumlarımıza sahip çıkmadan, üretici, tüketici ve dağıtıcı kooperatiflerinin yaygınlaştırılmasını sağlamadan, ülkemizi ithalat sarmalından kurtarmadan, gıda egemenliği ilkelerine dayalı bir tarım politikasını derhal hayata geçirmeden gıda enflasyonuna dur diyemeyiz.

KONSERVE VE SALÇA/AĞUSTOS 2019

Her çeşit gıdayı her zaman tüketmemiz normal şartlarda mümkün olmadığı gibi, uzun süre saklamamız da oldukça güçtür. Bunun en önemli nedeni sebze ve meyvelerin iklimsel yetişme koşullarındaki farklılıktır. Günümüzde teknolojik şartların gelişmesi ile birlikte mevsimi olmasa bile gıdaları tüketebilmekteyiz. Örneğin, domatesi sadece yaz aylarında değil, aynı zamanda uygun iklim ortamının (sera) oluşturulmasıyla kışın da tüketebilmekteyiz. Yani, yılın her mevsimi sera kurarak neredeyse her gıdaya (sebze, meyve gibi) ulaşabilmekteyiz. Ancak tabii ki lezzet, koku ve doku gibi özellikleri mevsiminde yetişenden farklı olmaktadır. Bu nedenle, alternatif olarak farklı teknolojik işlemlerin (konserve teknolojisi, tuzlama, kurutma gibi) uygulaması tercih edilmiştir. Artan nüfus ve hızlı tüketim dünyasına eğilimle birlikte teknolojik işlemlerin kullanılarak uzun saklama koşullarının sağlanması bu ürünleri tercih edilebilir kılmıştır.

Konserve yapmak, geçmişten günümüze ilkel muhafaza koşullarının yetersizliğini terse çevirmek amacıyla neredeyse her evde bilinen bir uygulamadır. Eski zamanlarda buzdolabı, derin dondurucu, vs. gibi eşyaların bulunmaması, mağara tipi kısmen soğuk bölmelerin istenilen verimlilikte olmaması (yeteri kadar soğuk olmaması ve her evin yakınında bulunmaması) nedeniyle insanlar, gıdaları konserve haline getirerek saklamanın, sorunları ortadan kaldırdığını görmüş ve asırlar boyu uygulamaya devam etmiştir. Bu sayede hiçbir ürün bozulmadan, heba/ziyan olmadan uzun süre muhafaza edilebilmiş ve kullanılabilmiştir.

Konserve üretim teknolojisi aslında basit bir yöntem olarak görülse de hassasiyet ve özen gerektirir. Kavanozun içerisine doldurulacak gıda uygun sıcaklığa kadar ısıtılmalıdır. Her gıda (hammadde) doğal olarak yapısında belirli miktarlarda küçük canlılar (mikroorganizmalar) barındırır. Bu canlılar gıdayı bozabilir, çürütebilir, tadını, görüntüsünü ve kokusunu bozabilirken, bizleri hasta yaparak ölüme kadar götürebilir. Eğer gıdaları uzun süre saklamak, bozulmasını engellemek istiyorsak, gıdalarda bulunan bu canlıları yok etmemiz gerekmektedir. Bu işlemi de gerçekleştirmemizin en basit yolu ısıtmaktır. Örneğin, gıdanın merkez noktası (basit olarak kayısının çekirdeğinin bulunduğu bölüm gibi düşünebiliriz) 80°C’de 6 dakika ya da 72°C’de 12 dakika yeterli sayıda zararlı canlıların yok olması, gıdanın mikroskobik anlamda temizlenmesine olanak sağlayacaktır. Ancak, her mikroskobik canlı ısı uygulaması ile ölmeyebilir. Isıl işlemlere dayanıklı mikroorganizmaların ev ortamında bilinmesi mümkün değildir. Evde yaptığımız ısıtma (pişirme) uygulamalarında, eğer gıdada doğal olarak bulunan veya sonradan bulaşan söz konusu ısıya dayanıklı canlılardan kalması gıda zehirlenmeleri ve hatta ölüm vakalarıyla karşılaşmamıza neden olabilmektedir. Ülkemizde, neredeyse her kesimin emin olarak söylediği “Etrafımda kimsenin konserveden öldüğünü duymadım!” gibi ifadelerin olması, hastanelerde hastalık isimlerinin veya hastalığa neden olan şeyin ne olduğu önemsenmeyip kayıt altına alınmadığı içindir. Kimsenin haberinin olmadığı, ancak yılda yüzlerce hatta binlerce insanın “gıda zehirlenmesi” olarak bildiği ve çoğunlukla evde yapılan konserve gibi gıdalardan kaynaklandığı bir gerçektir.

Her anlamda temiz hale getirilen gıdanın doldurulacağı kavanoz ve kapağının temizliğinden emin olunmalıdır. Yani sadece gıda değil, aynı zamanda içine koyulacak kapların ve onu hazırlarken kullanılacak tüm ekipman (kaşık, bıçak, kepçe, hava, vs.) da mikroskobik anlamda temiz olmalıdır.

Konserveleme işleminde ısıya dayanıklı cam kavanozlar kullanılsa, cam kavanozlar ve kapakları en az 20 dakika kaynatılsa, paslı kapaklar kullanılmasa ve her konserve yapılışında kapaklar yenilense, asitliği yüksek sebzeler ve meyvelerden yapılan konservelerde ısı işlemi olarak 85°C’de 10 ila 30 dakika kaynatılsa da evde konserve yapmak risklidir.

Kavanoz kapağı şişmiş, kapak kenarlarında sızıntı olan, kapak açılırken fişkırtma yapan, içindeki sebze veya meyvenin kendine has koku ve rengi değişmiş olan konserveler kesinlikle tüketilmemelidir.

Salça evlerde geleneksel olarak püre haline getirilen domatesin kaya tuzu eklenerek fermente edilmesi ve fermentasyon işlemi sonrasında çatı, teras, balkon gibi yerlerde büyük sinilerde/tepsilerde güneşin sıcaklığı ile suyunu uçurup buharlaştırılması ve kıvam kazandırılmasıyla elde edilir. Kuruması tamamlanan salça tuzlanarak uygun saklama kaplarına alınır ve böylelikle serin ve

kuru ortamda dahi saklanabilecek hale gelir. Fabrika tipi üretimde ise aynı işlemler kontrollü şartlar altında gerçekleştirilir. Evde yapılan üretimde koruyucu etkiyi tuz ve yoğun kıvam sağlarken, fabrika tipi üretimde koruyucu etki temizliğe dikkat edilmesi ile (zararlı mikroorganizmaların barınmadığı temiz gıda, kavanoz/teneke, alet/ekipman) sağlanmaktadır. Yoğunluğu ve asitliği (ekşiliği) nedeniyle salça küf oluşması için uygun bir gıdadır. Ancak, küfün gelişmesi için nem (su) ve oksijen (hava) gerekmektedir. Kapağı açılmış bir salça kavanozu veya teneke kutunun içine hava girer. Ve tabii ki havadaki küf de salçaya bulaşır. Tek eksik olan nem de ıslak veya temizliğinden emin olmadığımız kaşık veya aletten salçaya gelir. Böyle bir durumda, dolapta dahi muhafaza ettiğimiz salçanın (köy tipi olarak bilinen ve çok tuzlu olan salçalar hariç) yüzeyinde en az bir hafta içerisinde küflenme gerçekleşir. Küflü kısmın yüzeyden alınıp geri kalan kısmın kullanılması sağlık açısından oldukça riskli bir durumdur. Salça gibi “yarı akışkan” olarak tabir ettiğimiz gıdalarda küf oluştuysa o gıdayı tüketmemeliyiz. Çünkü küf dediğimiz küçük canlılar, gıdaya tutunabilmek için birtakım kök benzeri yapılar oluştururlar ve bu yapılar beş kiloluk bir cam kavanozun yarısına kadar uzanabilir. O nedenle uzaklaştırdığımızı düşündüğümüz küf, aslında hala salçanın içerisinde ve risk teşkil eder. Bu durumu engellemenin en basit ve önemli iki yöntemi vardır; 1-Uzun süre kullanılacak, muhafaza edilecek salça kapağı açıldıktan sonra yüzeyin hava ile temasını engellemek için sıvı yağ veya zeytinyağı ile doldurmak (yaklaşık yarım santim yüksekliğinde), 2-Salçayı muhafaza ettiğimiz kaptan alırken mutlaka kuru ve temiz bir kaşık veya benzeri ekipman kullanmak, küflenmeyi engelleyecektir.

PAZARDA SATILAN BALIK/EKİM 2019

Balık insan beslenmesinde hayvansal protein kaynağı olarak çok önemli bir yere sahip, ayrıca içerdiği omega 3 gibi çoklu doymamış yağ asitleri bakımından da oldukça zengin bir gıdadır. Ancak yapısal yönden de bozulmalara açıktır. Bu sebeple, av yasağının kalktığı ve balık sezonunun başladığı bu günlerde, pazar yerlerinde satılan balıklarda büyük risk görülmektedir.

Vatandaşımızın sağlıklı balık tüketebilmesi için, avcılıktan itibaren uygun koşullarda muhafazası, taşınması ve mümkün olan en kısa sürede tüketiciye ulaştırılması gerekmektedir.

Taze balığın gözleri parlak ve lekesiz, solungaç kısımları kırmızımsı pembe, pulları ve yüzgeçleri diri olur. Balığın kaslarına basıldığında parmağın bıraktığı iz hemen düzelmeli ve ele alındığında kuyruğu sert durmalıdır.

AB ile uyum çerçevesinde diğer gıdalarda olduğu gibi su ürünleri için de gıda güvenliği uygulamalarını geliştirme çalışmaları olmuştur. 2002 yılında yayınlanıp 2006 yılında yürürlüğe giren, Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği'nin 26. maddesinde, "Semt pazarlarında su ürünleri satışları, çevre şartlarından etkilenmeyecek, korunaklı ayrı bölümlerde su, elektrik, aydınlatma sistemlerine sahip, zemini düzgün alanlarda yapılmalıdır. Satışı yapılacak taze su ürünleri, soğutuculu ya da buzlu, yarı kapalı ve 0 C ile +4 C arasında sıcaklığı sağlayacak ortamlarda satışa sunulmalıdır. Dondurulmuş ve işlenmiş ürünler ise ürün formuna uygun sıcaklığı sağlayacak soğutuculu dolaplarda sergilenmeli ve satışa sunulmalıdır" denilmektedir. Yine aynı maddenin diğer fıkralarında, "Ürünlerin kalitesinin korunması amacıyla, yeterli miktarda ve kalitede buz temin edilmeli ve hijyenik kapaklı kaplar içerisinde depolanmalıdır. Kullanılan su ve buz, içme ve kullanma suyu kriterlerine haiz olmalıdır. Bu tür satış yerlerinde, kafa ve iç organların ayrılması gibi kesim ve temizleme işlemleri yapılmamalıdır, Sergi, ambalaj ve benzeri amaçlar için hiçbir şekilde ahşap malzemeler kullanılmamalıdır" şartları sıralanmaktadır. Bunun gibi bir çok hijyen kriterinin belirtilmesine rağmen ne soğutucu dolap, ne içme kalitesinde su kullanımı ve ne de tahta tezgahların kullanılmamasına dikkat edilmemektedir. Mikrop üremesine çok uygun ve temizliği şüpheli tahta tezgahlarda ve sıcak ortamlarda toz toprak alacak şekilde açıkta satışa devam edilmektedir.

Ayıklama tezgâhının, kullanılan bıçakların, ayıklayan kişinin, yıkama suyunun yeterince temiz olmaması önemli bir bulaşma kaynağıdır. Su ürünleri satıcıları, genel hijyen kurallarına uygun giyinmeli, satış sonrası ürünün ambalajlandığı malzemeler, Bakanlıktan üretim izni almış ambalaj materyallerinden yapılmış olmalıdır.

Her zaman söylediğimiz gibi mevzuatı eksiksiz uygulamak en az mevzuatı çıkarmak kadar önemlidir. İlgili kurumların pazaryerlerini denetlemeleri güvenli gıda ve insan sağlığı açısından çok önemlidir. Hava şartları ve mikrobiyolojik üremeler sonucu özellikle sardalye, hamsi ve istavrit gibi küçük balıklarda oluşan histamin miktarının artması sonucu zehirlenmeler görülebilir. Dondurulmuş balıklar çözündürme prosedürüne uygun çözündürülmekte, ayrıca çözünmüş ve pazar sonu tezgahta kalıp satılmayan balıkların da nasıl değerlendirildiği meçhuldür.

Tarım ve Orman Bakanlığı il/ilçe müdürlüğü kontrol görevlileri su ürünleri satış yerlerinde yapacağı denetimlerle “Su Ürünleri Toptan Ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği”nin uygulanmasını sağlanmalı ve gerekli hallerde de caydırıcı ceza uygulamaları ile yaptırım gücü kullanarak halkımızın sağlıklı ve güvenilir su ürünlerine ulaşmasını sağlamalıdır.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA/KASIM 2019

İnsanlar, dünyanın varlığının ilk zamanlarından bu yana tarımla ilgilenmişlerdir. O dönemlerde insanların sahip olduğu en kıymetli varlıkları topraklarıydı. Doğal kaynakları tüketirken, üretim yapmanın ne kadar önemli bir gereklilik olduğunun farkındalardı ve gıda ile tarım alanında üretime ciddi katkıları vardı. Ancak şu an yaşadığımız dönemde işler tersine dönmüş durumda, sanayi devriminden sonra kalkınmanın sadece katma değeri olan ürünlerle olabileceği konusunda bir anlayış gelişmeye başladı. Ekonomi, kalkınma, sanayi alanında yapılan gelişmeler tarımsal kalkınmaya ters etki yaratmaya başladı. Tarımsal üretimler azaldı, köyden kente göç arttı, nüfus arttı, işsizlik katlanarak artışa geçti. Bunları sadece Türkiye için olarak düşünmek yanlış olur. Bu süreç dünyanın çoğu ülkesinde yaşanan olumsuzluklardır. Dünyada şu anda var olan bir savaştan bahsediyoruz. Bu savaş, doğaya karşı verdiğimiz bir savaştır. Sorunun en büyük nedenlerinden birini, üretim süreçlerinin ve mevcut kaynakların neo-liberal politikalar ile beslenmiş toplumun, oluşmuş tüketim algısına ve sahte ihtiyaçlarına yetmemesini gösterebiliriz. Artan nüfus ile birlikte artık kitlesel üretim sadece mevcut kaynaklarımızı hızla tüketmedi aynı zamanda geleceği de ciddi şekilde tüketmeye başladı. Aslında insanlar gelecekte dünyanın doğal kaynaklarının ne derecede tükeneceğini tahmin edebiliyor. Ama buna rağmen bu tehlikeyle savaşan çok az bir kesim olduğu görülmektedir.

Gıdanın adaletsiz dağılımı, tarımsal üretim kalitesinin azalması ve su kirliliğinin artması dünyanın belli bölgelerinde açlık savaşına ön ayak olmaktadır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) bu sene 16 Ekim Dünya Gıda günü için temasını sıfır açlık ve sürdürülebilir gıda olarak belirlemişti. Şu an dünyada herkese kadar yetebilecek kadar gıda bulunuyor, fakat buna rağmen halen dünyanın azımsanmayacak kadar büyük bölgelerinde açlık yaşanıyor. Yeterli miktarda gıda bulursa da adil dağılım olmadığı sürece dünyanın belli bölgelerinde ne yazık ki açlık yaşamaya devam edecektir. Açlığın yanı sıra obezite sorununda da ciddi bir artış gözlenmektedir. Bunun nedeni de fazla gıda tüketiminin yanında sağlıksız gıda tüketimlerinin artmasıdır. Ne yazık ki hızlı tüketim sağlanması adına yapılan üretimlerin ve insanların alış-veriş alışkanlıklarının bu yöne kayması ile bilinçsiz tüketim anlayışı olmuştur. Besin değeri önemsizmeden, gıda ürünlerinin içeriği bilinmeden yapılan alış-verişin obezitenin artmasında rolü büyüktür.

Temiz ve sağlıklı gıdaya ulaşmak giderek zorlaştığı için sağlıklı yaşamak lüks haline gelmiştir. Dünyanın belli bölgelerinde oluşan açlığı engellemek ve gelecek nesillerin obezite olma riskini azaltmak için sürdürülebilir gıda ve tarım sistemleri uygulanmaya başlanmalıdır. Sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin dünyanın birçok bölgesinde başarılı sonuçlar elde edildiği görülmüştür. Sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin yürütülmesi konusunda geri kalmış ülkemiz, coğrafik konum ve iklim koşulları yönünden tarım yapmaya oldukça elverişlidir. Bu şansı değerlendirmek ve geliştirmek adına ivedilikle sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin konvansiyonel üretimin önüne geçmesi sağlanmalıdır.

Bugün dünyada yeterli kaynak olmasına rağmen açlıktan, insanların temiz ve adil gıdaya ulaşamadığından söz ediyoruz. Ancak kapımızı çalan küresel iklim krizi tarım alanlarının dolayısıyla de gıda kaynaklarının azalmasına neden olmaktadır. Bu durum dünyanın çok daha büyük bir bölümünün açlıkla mücadelesini arttıracaktır. Tarımsal üretimler, konvansiyonel üretimlerden uzaklaşmadığı sürece ne yazık ki bunun önüne geçilemeyecektir. Konvansiyonel üretim sınırsız değildir. Konvansiyonel üretim için kullanılan tohumun, gübrenin ve ilacın ithal edildiğini düşünürsek aslında faydadan çok zararı olduğu da görülür. Yerli tohum kullanmak, organik tarım yapmak ve yapılan uygulamaların izlenebilirliğini sağlamak bir çözüm olacaktır.

İnsanlar doğaya el sürmeye devam ettikçe var olan kaynaklar tükenmeye mahkumdur. Özellikle ormanlık alanlar toprak verimliliği fazla olduğundan dolayı tarımsal üretimler için kullanılmaya başlanmıştır. Tarımsal arazilerin azalması, zirai üretimi ormanlık alanlara yönelterek değil, var olan toprakları değerlendirerek önlenemez. Konvansiyonel üretim sonucu toprak değerini kaybedince topraktan vazgeçmek çözüm değildir. Tarımsal arazilerde üretimdeki yönelim, miktar bazlı olmamalıdır. Sürdürülebilir üretim yapmaya dönülürse toprak verimliliği dolayısıyla alınan ürünün verimliliği de artacaktır. Ekosistem insanlar tarafından oluşabilen bir sistem değildir, doğa kendi sınırlarını kendisi çizer. Yaşanabilecek olan ekolojik krizi önlemek için ekosistemin sınırlarına insanlar tarafından müdahale olmamalıdır.

Sürdürülebilir tarım ve gıda birbirine bağlıdır. Ancak ortaya çıkan gıda atıkları sürdürülebilirlik ilkesine aykırıdır. Özellikle ülkemizde ekmek, ulaşımı en kolay olan gıdadır. Bu nedenle ekmek atığının çok ciddi miktarlara ulaştığı görülmektedir. Bunun yanı sıra sebze, meyve gibi kilogram usulü satılan gıdaların ihtiyaçtan fazla miktarda alınması ve nasıl koruyacağını bilmemesi sonucu çöpe atılmaktadır. Bunun önüne geçebilmek için;

Öncelikle alış-veriş listesi yapma alışkanlığı kazanılmalı, gıdaların muhafaza şartları bilinmeli, tüketilecek miktardan fazla yemek pişirilmemeli, tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihi arasındaki farkı bilinmelidir. (tavsiye edilen tüketim tarihi gıdanın kalitesi ile ilgilidir ve o tarihe kadar uygun koşullarda saklandığında gıdanın tüm özelliğini koruyacağı anlamına gelir. Son

tüketim tarihi ise gıda güvenilirliği ile ilgilidir ve o tarihten sonra tüketilmesinin insan sağlığına zararlı olacağı anlamını taşır.) Kısacası besin kaynağı olan gıdanın çöp olmaması için uğraşılmalıdır.

Bireysel bilincin artması gıda arzlarında farkındalık yaratacaktır. Bu sayede üreticinin yönelimleri de sürdürülebilirlik yasalarına doğru kayacaktır. Bireysel bilinç burada kilit noktadır çünkü sektörel üretimler büyük çaplı üretimlerdir ve ekolojiye yarattığı etki aynı çapta büyük olmaktadır. Bireysel yönelimler değiştikçe sektör de arzlara yönelik üretim yapacaktır. Bu üretim de çevreyi koruma bilinciyle iç içe olmalıdır.

Gıda ve tarım sektöründe birçok tartışma söz konusudur. Gün geçtikçe yaşanan sorunları arttığı ve dolayısıyla yeni sorunların açığa çıktığını görülmektedir. Bu süreçte uzmanlık alanlarına göre gıda mühendisleri, ziraat mühendisleri ve veteriner hekimlerin tartışmalara dahil edilerek çözüm getirilmelidir. Uygulama kısımlarında ise yine uzman danışmanların eşliğinde çalışmalar yapılmalıdır.

Gıda ve tarım sektörü tüketicilerin oluşturduğu arzlara göre yönelim sağlar. Bundan dolayı tüketici bilinci gıda zincirinin en önemli aşamasıdır. Tüketicinin fark yaratmasıyla oluşan yeni yaklaşımlarla sürdürülebilir yönünde ilerlenmesi daha kolay olacaktır. İlkokul ve ortaokul seviyesinde öğrencilere, tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik eğitimler düzenlenmesi gerekmektedir.

Küçük ve orta ölçekli işletmeler ekonomik kalkınmada büyük öneme sahiptir. Bu nedenle özellikle desteklenerek artırılması gerekir. Küçük işletmelerin varlığı dünyada var olan gıda dağılım adaletsizliği ve açlık sorununu yenilemek adına bir yol olarak görülmektedir. Kooperatifleşme ile düzenli çalışma sahası oluşturarak, kontrollerin ve desteklerin artması sağlanmalıdır. Böylelikle tekelleşmenin de önüne geçilerek rekabet ortamı yaratılacaktır.

EKMEK/ARALIK 2019

Genellikle buğday unu, tuz, su ve mayanın belli oranlarda karıştırılıp, yoğrulması, fermente edilmesi ve daha sonra pişirilmesi ile elde edilen ekmeğe, çok sevilen, sofralardan eksik olmayan bir üründür. Fakat son zamanlarda ekmeğe kaçmamız gerektiğini söyleniyor ve bu da ekmeğe (karbonhidratsız) beslenmelerin artmasına neden oluyor. Özellikle medyada sunulan bu dogma bilgilerin aksine ekmeğe çok önemli bir besin kaynağıdır. Yapıldığı malzemeye ve içeriğine göre farklı besin değerleri taşımaktadır. Temelde ana besin maddeleri olarak karbonhidrat, protein ve yağ içeren 100 gramlık buğday ekmeği 260 kalori verirken, 50.1 gram karbonhidrat, 8.2 gram protein ve 1.2 gram yağ içerir. Ayrıca mineral olarak sodyum, kalsiyum, potasyum, fosfor, demir içerirken; B1, B2 ve Niasin bulundurulur.

Tam buğday unu diyet lifince zengin olup, düşük glikemik indeksli ve düşük kalorili kompleks karbonhidratlara sahiptir. B kompleksi ve E vitaminleri ile P ve Ca gibi minerallerce, prebiyotik ve antioksidan etkili bileşenlerce de zengindir. Benzer mineral ve vitamin içeriğine sahip 100 gramlık tam tane buğday ekmeği 240 kalori verirken, bu ekmeğe 47.4 gram karbonhidrat, 7.5 gram protein ve 0.9 gram yağ içerir.

Günlük almamız gereken enerjinin %55-60'nı karşıladığımız önemli bir karbonhidrat, aynı zamanda vitamin ve mineral kaynağı olan ekmeği tüketirken elbette ki dikkat etmemiz gereken noktalar vardır. Beyaz ekmeğe tüketimi azaltılmamız bunlardan biridir. Çünkü vitamin ve mineral açısından esmer ekmeğe, beyaz ekmeğe göre daha zengindir. İçinde yulaf, çavdar gibi tahılların ilave edildiği, tam buğday unundan yapılmış hatta ilave olarak yağlı tohumların bulunduğu ekmeğe daha az enerji verirken daha fazla tokluk sağlarlar, böylece günlük alınan enerji miktarını ve obezite riskini de azaltırlar. Ayrıca tek çeşit ekmeğe tüketmemeye ve günlük aldığımız miktara dikkat etmeliyiz. Ekmeğe bir insanın günlük enerji ihtiyacının büyük bir bölümünü karşılamaya yardımcı olur. Fakat sadece tek başına ekmeğe yemek ile bu enerji sağlanmaz. Bu nedenle Protein, A vitamini, C vitamini de bulduran ek besinlerle birlikte tüketilmesi gerekmektedir.

- Yulaf ekmeği kolesterol miktarını azaltmada etkilidir.
- Çavdar ekmeği B vitamini ve mineral açısından zengindir fakat diğer ekmeğe göre daha çabuk küflenir. Çavdarda kepek bulunur, bununla beraber fitik asit içerir. Fitik asit mineral emilimini azaltır. Bu nedenle çavdar ekmeği buğday unu ile karıştırılıp yapılırsa daha faydalı olur.
- Çavdar, yulaf ekmeği kan kolesterolünü azaltır ve kan şekerinin yavaş yükselmesini sağlar.
- Ekmeğe tüketimi ile besinsel selüloz alımını artırır. Böylelikle kalın bağırsakta posa miktarı artar. Bu da kalın bağırsakta olumsuz etkenlerin kısa sürede atılmasını sağlar. Bağırsak kanseri riskini azaltır ve kabızlığı önlemeye yardımcı olur.

T.C. Ticaret Bakanlığı'nın Aralık 2018'de yayımladığı Türkiye İsrat Raporu verilerine göre Dünyada kişi başına yıllık ekmeğe tüketimi; Avustralya'da 44 kg, Mısır'da 180 kg, İran'da 150 kg, İtalya'da 73 kg, Kuveyt'te 98 kg, Suriye'de 130 kg, ABD'de 34

kg iken Türkiye’de bu değer 180-210 kg düzeylerindedir. Yine aynı rapora göre 250 gr.’lık ekmeği baz alarak adet cinsinden ifade edecek olursak günlük neredeyse 6 milyon, yıllık ise 2 milyar adetten fazla ekmeğ israf edilmektedir.

Ekmeğ israfını önlemek için;

- Ekmeğın ihtiyaç kadar satın alınması yani günlük tüketilecek kadar ekmeğ satın almaya çalışılmalıdır.
- Ekmekler tüketilmeden önce dilimlenmelidir.
- Ekmekler doğru ambalajlarda saklanmalıdır.
- Ekmeğın saklama koşullarına dikkat edilmelidir. Kapalı bir ekmeğ kutusunda, temiz bir poşet içinde, dolapta ve nemli olmayan ortamda saklamaya özen gösterilmelidir.
- Eğer uzun süre saklanması gerekiyorsa, poşetlenerek derin dondurucuda saklanmalıdır.
- Alınan ekmeğ sıcaksa eğer, soğuduktan sonra poşete konmalıdır, yoksa nemlenir ve küflenmesi hızlanır.
- Bayatlayan ekmekler çöpe atılmamalı, kurutulmuş ekmeğ içi veya galeta unu şeklinde değerlendirilmelidir.

BİLGİLENDİRME KARTLARI



Tükettiğiniz gıdalarla ilgili yaşadığınız herhangi bir sorun için ALO 174 ile iletişime geçin!



Aldığınız ürünün ambalajındaki son kullanma tarihi (SKT) veya tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) bilgilerini mutlaka kontrol edin.

Tavsiye edilen tüketim tarihi, ürünün belirtilen tarihte mikrobiyolojik olarak bozulmamış ancak duyuşal (renk, tat, koku, vs.) kalitesinin bozulma ihtimali olduğu anlamına gelmektedir.

Son kullanma tarihi ise, mikrobiyolojik olarak bozulmaya uğrayacak gıdalara yazılan bir ibaredir. Belirtilen tarihten sonra tüketimi sağlık açısından risk oluşturabilir.



Kayıt numarası ya da onay numarası bulunmayan ürünleri ALO 174'e bildirin.

Aldığınız ürünün etiketinde işletme kayıt numarası veya işletme onay numarasının bulunması yasal bir zorunluluktur.



Gıdaların saklandığı ambalaj materyallerinin altında gıdaya uygunluk ambleminin olmasına mutlaka dikkat edin.

Gıda İle Temas Edebilir: Gıda ile temas eden madde ve malzeme olduğunu gösteren bir semboldür. İçerisinde gıda bulunan ambalajın üzerinde yer alması yasal bir zorunluluktur.

SALÇA GİBİ YÜZEYİNDE KÜF OLUŞAN ÜRÜNLERİ TÜKETMEYİN.

Salça gibi yarı akışkan (yarı katı) ve küf oluşan ürünlerde, gözle görülen küf katmanını haricinde salçanın iç kısımlarında görülmeyen küf hücreleri mevcuttur. Bu nedenle yüzeydeki küflü kısım atılıp geri kalan kısmı kullanılmalıdır.

Salçanın küflenmeden uzun süre korunabilmesi için, yüzeyi herhangi bir sıvı yağ ile komple kaplayıp, salçanın hava ile temasını kesmek suretiyle küf oluşumunu engelleyebiliriz.

Sadece kaşar peyniri gibi tam katı gıdaların yüzeyinde oluşmuş küf 2 cm. derinliğinde alınarak geri kalan kısmı kullanılabilir.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

0232 3739436 @ izmirsube@gidamo.org.tr

www.cannasatiraneleg.com

Salça gibi yüzeyinde küf oluşan ürünleri tüketmeyin.

Salça gibi yarı akışkan (yarı katı) ve küf oluşan ürünlerde, gözle görülen küf katmanını haricinde salçanın iç kısımlarında görülmeyen küf hücreleri mevcuttur. Bu nedenle yüzeydeki küflü kısım atılıp geri kalan kısmı kullanılmalıdır.

Salçanın küflenmeden uzun süre korunabilmesi için, yüzeyi herhangi bir sıvı yağ ile komple kaplayıp, salçanın hava ile temasını kesmek suretiyle küf oluşumunu engelleyebiliriz.

Sadece kaşar peyniri gibi tam katı gıdaların yüzeyinde oluşmuş küf 2 cm. derinliğinde alınarak geri kalan kısmı kullanılabilir.

KONSERVE ÜRÜNLERİ SATIN ALIRKEN DİKKATLİ OLUN!

Konserve ürünlerde gerçekleşen en yaygın problem bombajdır. Bombaj, teneke ambalajlarda meydana gelen ve genellikle insan sağlığına zarar verebilecek mikroorganizmalar tarafından oluşturulan gaz nedeniyle gözlemlenen şişme olayıdır.

Bombajlı konserve ürünleri kesinlikle satın alınmamalı, satışa sunan kuruluşa ve/veya ALO 174'e bildirmelidir.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

0232 3739436 @ izmirsube@gidamo.org.tr

Konserve ürünleri satın alırken dikkatli olun!

Konserve ürünlerde gerçekleşen en yaygın problem bombajdır. Bombaj, teneke ambalajlarda meydana gelen ve genellikle insan sağlığına zarar verebilecek mikroorganizmalar tarafından oluşturulan gaz nedeniyle gözlemlenen şişme olayıdır.

Bombajlı konserve ürünleri kesinlikle satın alınmamalı, satışa sunan kuruluşa ve/veya ALO 174'e bildirmelidir.



Pişmiş gıdaları hemen tüketin!

Eğer hemen tüketilmeyecekse, gıdaları en geç 2 saat içerisinde oda sıcaklığına (+20°C) getirin.

Oda sıcaklığına gelmiş gıdaları ise en geç 4 saat içerisinde buzdolabı sıcaklığına (+4°C) getirip muhafaza edin.



Yemekleri tüketeyeceğiniz miktarda ısıtın!

Yemekler tekrar tekrar ısıtılmamalı, mümkün olduğunca küçük porsiyonlar halinde ve yemeğin en soğuk bölgesinin (merkez noktası) pişirme sıcaklığına (en az 75°C) ulaştığından emin olacak şekilde bir ısıtma işlemi yapılmalıdır.



Çiğ yumurtayı kullanmadan hemen önce yıkayın.

Yumurta, tavuktan çıktığı andan itibaren kabuğunda dış etkenlere (bozulma yapan mikroorganizmalar) karşı savunma oluşturan bir tabaka bulundurur.

Eğer yumurtayı kullanmaya yakın (en fazla 2 saat içerisinde) değil de daha önce yıkarsak, söz konusu savunmadan sorumlu katman su ile kaybolur ve bozulmaya açık hale gelir.



Çiğ yumurtayı kullanmadan hemen önce yıkayın.

Yumurta, tavuktan çıktığı andan itibaren kabuğunda dış etkenlere (bozulma yapan mikroorganizmalar) karşı savunma oluşturan bir tabaka bulundurur.

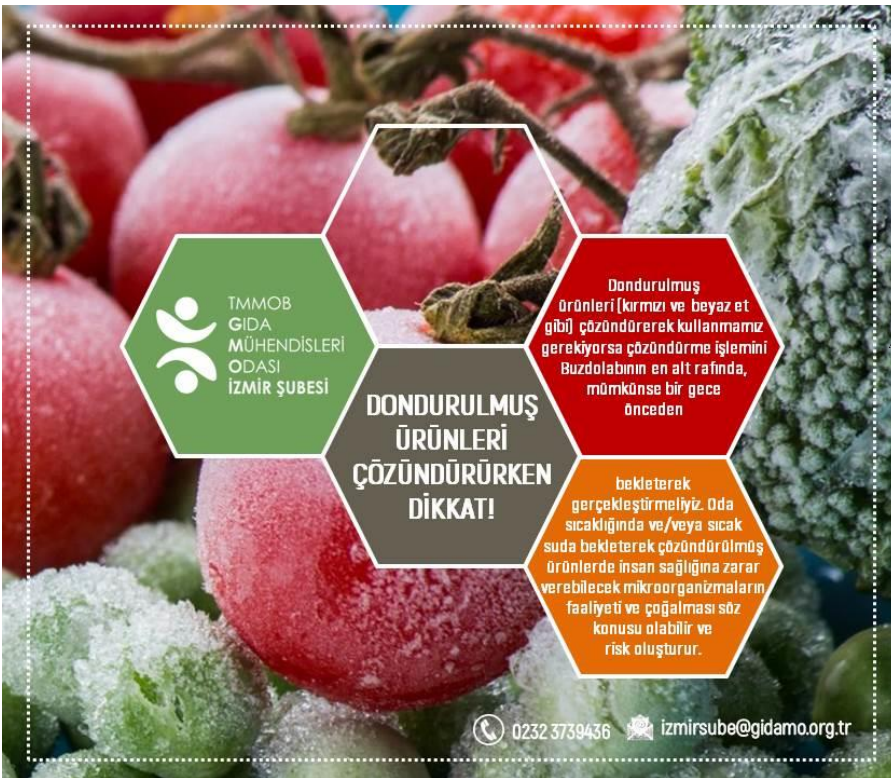
Eğer yumurtayı kullanmaya yakın (en fazla 2 saat içerisinde) değil de daha önce yıkarsak, söz konusu savunmadan sorumlu katman su ile kaybolur ve bozulmaya açık hale gelir.



Gıdaları dondururken dikkat etmeliyiz!

Evde dondurmak istediğimiz gıdaları sadece -24°C ve altında bir ısıya sahip derin dondurucularda dondurmalıyız. Buzdolaplarının buzluk kısımları, dondurulmuş olarak temin ettiğimiz ürünleri muhafaza etmek (soğuk zincirin kırılmaması) için vardır.

Donuk olmayan bir gıdayı buzdolabında dondurmak istediğimizde, donma işleminin yavaş gerçekleşmesinden kaynaklı, gıdada kalite kusurları ve ortamda insan sağlığına zarar verebilecek kimyasal bileşenler oluşabilmektedir. Gıdaları evde dondurmamalı, dondurulmuş olanı muhafaza etmeliyiz.



Dondurulmuş ürünleri çözündürürken dikkat!

Dondurulmuş ürünleri (kırmızı ve beyaz et gibi) çözündürerek kullanmamız gerekiyorsa çözündürme işlemini buzdolabının en alt rafında, mümkünse bir gece önceden bekleterek gerçekleştirmeliyiz. Oda sıcaklığında ve/veya sıcak suda bekleterek çözündürülmüş ürünlerde insan sağlığına zarar verebilecek mikroorganizmaların faaliyeti ve çoğalması söz konusu olabilir ve risk oluşturur.

KIZARTILMIŞ GIDALARI DONDURMA!

Kızartma işlemi uyguladığımız gıdaları dondurduğumuz zaman, oksidasyon sonucu oluşan oksidasyon ürünlerinin oluşum hızında artış meydana gelmektedir.

Oluşan kimyasallar gıdanın yapısında doğal olarak bulunan kimyasalların oksijen ile etkileşiminden ortaya çıkar. Sonradan eklenen kimyasallar (koruyucular, renklendiriciler, aroma vericiler, tatlandırıcılar) söz konusu değildir.

Oksidasyon; herhangi bir maddenin oksijen ile etkileşime girerek zararlı birtakım kimyasalların oluşmasıdır.

Oluşan kimyasallar gıdanın yapısında doğal olarak bulunan kimyasalların oksijen ile etkileşiminden ortaya çıkar. Sonradan eklenen kimyasallar (koruyucular, renklendiriciler, aroma vericiler, tatlandırıcılar) söz konusu değildir.

Oksidasyon; herhangi bir maddenin oksijen ile etkileşime girerek zararlı birtakım kimyasalların oluşmasıdır.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

0232 3739436 @ izmirsube@gidamo.org.tr

Kızartılmış gıdaları dondurma!

Kızartma işlemi uyguladığımız gıdaları dondurduğumuz zaman, oksidasyon sonucu oluşan oksidasyon ürünlerinin oluşum hızında artış meydana gelmektedir.

Oluşan kimyasallar gıdanın yapısında doğal olarak bulunan kimyasalların oksijen ile etkileşiminden ortaya çıkar. Sonradan eklenen kimyasallar (koruyucular, renklendiriciler, aroma vericiler, tatlandırıcılar) söz konusu değildir.

Oksidasyon; herhangi bir maddenin oksijen ile etkileşime girerek zararlı birtakım kimyasalların oluşmasıdır.

0232 3739436 @ izmirsube@gidamo.org.tr

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

Çapraz bulaşmayı önlemek için pişmiş ve pişmemiş gıdalar için ayrı kesme tahtaları ve bıçakları kullanın.

Çiğ gıdalar içerdikleri yüksek besin içeriği ve su gibi etkenler nedeniyle insan sağlığına zarar verebilecek mikroorganizmaların çoğalıp faaliyet gösterebileceği potansiyel bir ortam teşkil etmektedir. Pişirme işlemi ile söz konusu risk ortadan kaldırılmış ya da azaltılmış olur.

Çapraz bulaşmayı önlemek için pişmiş ve pişmemiş gıdalar için ayrı kesme tahtaları ve bıçakları kullanın.

Çiğ gıdalar içerdikleri yüksek besin içeriği ve su gibi etkenler nedeniyle insan sağlığına zarar verebilecek mikroorganizmaların çoğalıp faaliyet gösterebileceği potansiyel bir ortam teşkil etmektedir. Pişirme işlemi ile söz konusu risk ortadan kaldırılmış ya da azaltılmış olur.



Taklit; bir gıda maddesinin şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi göstermektir.

Tağşiş; temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılması veya miktarının değiştirilmesi veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılmasıdır.



21 Mayıs Dünya Süt Günü

Sokak sütü yerine ambalajlı çiğ sütü tercih edin.

Sokak sütünde; antibiyotik, hayvandan bulaşabilecek hastalıklar, insan sağlığına zarar verebilecek biyolojik tehlikeler ve tağşiş ihtimali de bulunmaktadır.



Süt tozu ile kahve kreması farklı ürünlerdir!

Kahve kremasında, belirli miktarlarda katkı maddesi kullanılmaktadır. Kullanılan katkı maddeleri etikette verilmektedir.

Süt tozu ise, sütün suyunun buharlaştırılması sonucu elde edilen bir üründür.



22 Mart Dünya Su Günü

Su Hayattır, Satılamaz!

Suyu ticari bir meta haline getirip para ile alınıp satılır yapmak insanlık değerlerine aykırıdır. Kamu yöneticileri halkın güvenli suya ulaşmasını sağlamakla yükümlüdür.

Hava gibi yaşamsal önemi olan sudan kar edilmesi anlaşılabilir ve adil değildir. Yeni serbest piyasa eğiliminin bir aktörü olan özelleştirmeye, su ticarileştirilerek alet edilemez.

BASIN AÇIKLAMALARI

DÜNYA SU GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI-2018 GÜVENLİ, ERİŞİLEBİLİR SU İNSAN HAKKIDIR

Su sadece bir gıda değil, hava ve toprak gibi canlı yaşamının en temel öğelerinden biridir. Su kaynaklarının sürdürülebilirliği tüm canlılar için olmazsa olmazdır. Hayatın devamı için çok önemli olan su, dolaşım ve sindirim sistemlerinin sağlıklı çalışması ve toksik birçok maddenin vücuttan atılmasında önemli rol oynar. Güvenli su, gıda güvenliğinin ve gıda güvencesinin olmazsa olmaz koşullarının en önemlisidir. Yeterli ve güvenli suyun olmadığı koşullarda tarımsal üretimin yeterliliğinden, gıda güvencesinden ve gıda güvenliğinden söz edilemez.

Güvenli suya erişim tüm insanlar için temel bir hak olduğu halde, Dünya Sağlık Örgütü 2018 verilerine göre dünyadaki insanların;

- 5,2 milyarı güvenli suya erişebilirken en az 2 milyar insan kirlenmiş su kullanmaktadır.
- Her yıl yaklaşık 842.000'i kirlenmiş kullanım ve içme suyu ve yetersiz hijyenin sebep olduğu ishal, vb. hastalıklar sebebiyle hayatını kaybetmektedir ve bunların 361.000'i 5 yaş altı çocuklardır.
- 159 milyonu hiçbir işlem görmemiş dere, göl, vb. gibi su kaynaklarını kullanmaktadır.

Ayrıca, 2025 yılı itibariyle dünya nüfusunun yarısının su fakiri alanlarda yaşayacağı öngörülmektedir.

Birleşmiş Milletler tarafından 1992 yılında kabul edilen ve ilk kez 22.03.1993 yılında kutlanan Dünya Su Günü, giderek büyüyen temiz su sorununa dikkat çekmek, tatlı su kaynaklarına erişim ve bu kaynakların sürdürülebilirliğinin sağlanması için farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır.

Dünyada herkes için güvenli su sağlandığında küresel düzeyde hastalık ve ölümlerde önemli derecede gerileme sağlanması mümkün olabilecektir. Sadece içtiğimiz suyun değil kullanma sularının da (evsel, tarımsal) sağlık kriterlerine uygun olması, suların temas ettiği malzemelerin (evsel depolar, taşıma boruları, tüketiciye sunulan ambalajlar, vb.) gıda ile temasa uygun ve temiz olması gerekmektedir. Su kaynaklarının korunması ve sürdürülebilirliği açısından tüm kamu ve özel kurum, kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları ve aynı zamanda tüm insanların ortak hareket etme sorumluluğu bulunmaktadır.

Su kaynaklarının korunmasında tüm kullanıcılara görev düşmektedir. Bunlar;

- Su tasarruf özelliği olan armatür, makine, cihaz, vs.nin tercih edilmesi,
- Konut ve işletmelerde kullanılan suyun arıtılıp tekrar kullanılabilir hale getiren tesislerin sayısının artırılması,
- Tarım arazilerinin, park, bahçe vs.nin sulanmasında damla sulama metodunun kullanılması,
- Yeraltı sularının sulama, kullanma gibi amaçlarla bilinçsizce tüketiminin ve içilebilir su kaynaklarının kirlenmesinin önüne geçilmesidir.

Bunlarla birlikte güvenli suya ulaşmada tüketiciye düşen görevler de vardır:

- Konut ve işyerlerindeki su depolarının sıklıkla temizlenmesi,
- Konut ve işyerlerinde kullanılan sebil ve damacanalara ile damacanalarda kullanılan pompaların etkin bir şekilde ve düzenli olarak temizlenmesi,
- Pet şişelerdeki ve damacanalardaki suların güneş ışığına maruz bırakılmaması,
- Direkt ağız teması ile tüketilen şişe suların açıldıktan ve içilmeye başlandıktan kısa bir süre içerisinde tüketilmesi,
- Suya olan güvensizlik nedeniyle kullanımı artan su arıtma cihazlarının pazarlanması esnasında tüketiciye bilgilendirmeler konusunda yanlış yönlendirmeler yapılmaması; bakım temizlik, filtre değişimi gibi konuların çok önemli olduğunun unutulmaması gerekmektedir.

Kentlerde belediyeler tarafından sağlanan şebeke suyu ülkemizde her zaman ücretli olmuştur ve toplum buna öylesine alıştırmıştır ki aksi düşünülmemiştir. Oysa su haktır. Öte yandan belediye tarafından sağlanan şebeke suyuna güvensizlik nedeniyle tüketiciler daha fazla ücret ödemeyi göze alarak damacana ve/veya pet şişelerde su tüketimine yönelmektedir ve bu alandaki denetimlerin etkinliği de tartışmalıdır. Ayrıca HES'ler ile sular özelleştirilmekte, tek bir akarsu üzerine birçok HES yapılmakta, orada yaşayan diğer canlıların sudan yararlanma koşulları kısıtlanmakta, suyun öz niteliği değişmekte, içerisinde yararlı organizmalar bulunan, tarıma, hayvancılığa ve içme amacıyla kullanıma uygun olan "su varlıkları" giderek yok olmaktadır.

Yaşadığımız bu dünyanın gelecek kuşakların emaneti olduğunu düşünecek olursak herkesin üzerine çok büyük sorumluluk düştüğünü unutmamak gerekir. Hemen şimdi gerekli bilinci oluşturup önlem almadığımız takdirde, gelecek nesiller içilebilecek nitelikte, kaliteli ve sağlıklı suya ulaşma konusunda büyük sıkıntılar yaşayacaktır.

Suyu ticari bir meta haline getirip para ile alınır satılır yapmak insanlık değerlerine aykırıdır. Kamu yöneticileri halkın güvenli suya ulaşmasını sağlamakla yükümlüdür. Hava gibi yaşamsal önemi olan sudan kar edilmesi anlaşılabilir ve adil değildir. Yeni serbest piyasa eğiliminin bir aktörü olan özelleştirmeye, su ticarileştirilerek alet edilemez.

Her yıl olduğu gibi bu Dünya Su Günü'nde de diyoruz ki,

**TEMİZ VE ERİŞİLEBİLİR SUYA ULAŞMAK BİR İNSAN HAKKIDIR!
SU HAKTIR, SATILAMAZ!**

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Yönetim Kurulu**

DÜNYA SÜT GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI-2018 HER YAŞTA GÜVENLİ VE SAĞLIKLI SÜT

Süt, doğanın tüm memeli hayvanlara doğumlarından sonra ilk olarak sunduğu; temel besin öğelerini yeterli ve dengeli bir şekilde bileşiminde bulunduran mucize bir gıda maddesidir. Yapısında; süt şekeri (laktöz), yağ, protein, kalsiyum başta olmak üzere mineral maddeler ve vitaminler olup, bunlardan bazıları doğada sadece sütte bulunabilmektedir.

Kalsiyumun ana kaynağı olan süt, içerdiği protein, vitamin ve minerallerle fiziksel ve zihinsel gelişimde büyük rol oynamaktadır. İnsanlar, sadece çocukluk çağında değil, yaşamın her evresinde sağlıklı bir yaşam sürmek için süt tüketmelidir. Sütü tüketmenin yaşı yoktur. Bebekler ilk altı ay sadece anne sütü ile beslenmelidir. Sağlık açısından her birey günde ortalama iki su bardağı süt içmeli, bunun yanında diğer süt ürünlerini de (peynir, yoğurt, kefir) tüketmelidir.

Dünya üzerinde beslenme açısından büyük öneme sahip olan süt ve ürünlerinin tüketiminin artırılması amacıyla, Uluslararası Sütçülük Federasyonu'nun 1956 yılında aldığı kararla 21 Mayıs'ın "Dünya Süt Günü" olarak kutlanması kararlaştırılmıştır. Ülkemizde de 1991 yılından itibaren kutlanmaya başlanmış olmasına karşın, ülkemiz süt tüketimi açısından gelişmiş ülkelerin oldukça gerisindedir.

Ülkemizde süt tüketiminin artırılması için;

- Okul sütü projesi geliştirilerek devam ettirilmelidir.
- Süt fiyatları, toplumun her kesiminin kolaylıkla tüketebileceği seviyelerde tutulması sağlanmalıdır.
- Süt hayvancılığı ile uğraşan çiftçi ve köylüye destekler artırılmalıdır.
- Yerel yönetimler süt ile ilgili süreçlere dahil olmalıdır.
- Süt üreticilerinin bir araya gelmesini sağlayacak teşvikler oluşturulmalı, kooperatifçilik desteklenmelidir.
- Sütün tüketiciye ulaştırılmasında etkili ve sonuca odaklı organizasyonlar planlanmalıdır.

Sokakta satılan sütler kayıt dışı olup satın alınmamalıdır. Ambalajsız olarak satılan bu sütlere, dayanma süresinin uzatılması amacıyla kimyasal maddeler katılabilmekte, yağı alınarak su ilave edilebilmekte veya değişik hileli işlemler uygulanabilmektedir. Bu sütler tüketiciye ulaşana kadar soğuk zincir sağlanamadığından mikroorganizma yükü artabilir. Sokaktan alınan çiğ süt evlerde kaynatıldığı için sütte vitamin kaybı, renk ve lezzet değişiklikleri olabileceği unutulmamalıdır. Çiğ sütün tüketicilere yasal yollarla ulaşmasını sağlayacak düzenlemeler yapılana kadar, satın alınan her çiğ süt kayıt dışıdır ve sağlık riski taşımaktadır. Veba, kolera, tüberküloz, sıtma, tifo ve malta humması çiğ süttten geçen çok önemli hastalıklardır. Süt ve süt ürünlerindeki denetimler artırılmalı, sokak sütü ve kayıt dışı üretime izin verilmemelidir. Hem kalite, hem de verimlilik açısından daha faydalı olduğu bilinen Pastörize veya UHT (uzun ömürlü) süt tüketiminin yaygınlaşması için çaba gösterilmesi gereklidir.

Ülkemizde süt tüketimi ile ilgili en büyük sorunlardan biri bilgi kirliliğidir. Uzman olmadıkları halde yalan-yanlış bilgilerle kamuoyu yanlış yönlendirilmekte, tüketicilerin aklı karıştırılmaktadır. Bu tür yanlış, bilimsellikten uzak ve halk arasında infiale yol açacak kadar mesnetsiz iddiaları ortaya atanlara yurttaşlarımız itibar etmemelidir. Konuyla ilgili medyaya da büyük rol düşmektedir. Halkın doğru bilgilendirilmesi açısından sansasyonel iddialar ortaya atanlara karşılık konuyla ilgili bilimsel çalışmalar yürüten uzmanlara da yer vermelidir.

Böylesi önemli bir gıda maddesi üzerine felaket senaryoları yazmaya ve tüketiciyi kandırmaya kimsenin hakkı yoktur. Bireylerin her konuda olduğu gibi süt ile ilgili olarak da doğru ve güncel bilgilere sahip olma hakları vardır. Bizler, süt ve ürünlerinin tüketimini önermeye, üretimde sürdürülebilir ve güvenli mekanizmaların kurulmasını ve üreticinin hak ettiği refah seviyesine ulaşmasının sağlanmasını vurgulamaya devam edeceğiz. Süt ve ürünleri ile ilgili yanıltıcı ve hiçbir bilimsel dayanağı olmayan kampanyalara karşı durmaya devam edeceğiz.

**Güvenli süt ve ürünlerine ulaşmak bir insan hakkıdır.
Sağlıklı nesiller için sağlıklı ve bol süt tüketilmelidir.**

21 Mayıs Dünya Süt Günü Kutlu Olsun.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Yönetim Kurulu**

OKUL KANTİNLERİ BASIN AÇIKLAMASI-2018

Okulların açıldığı bu günlerde her yıl olduğu gibi bu yıl da, okul yemekhaneleri ve okul kantinlerinde satılan gıda maddeleri, gerek yasaklanan gıdalar anlamında, gerekse hijyen ve çocuklarımızın sağlığı anlamında gündem oluşturacaktır.

İzmir ilinde Milli Eğitim Bakanlığı İzmir İl Müdürlüğü verilerine göre; 29 bin 451 derslikli 2 bin 565 okul bulunmakta ve bu okullarda 786 bin 355 öğrenci okumaktadır. 5996 sayılı kanun ve 05.02.2013 tarih, 28550 sayılı resmi gazetede yayımlanan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” gereği okul kantinlerindeki gıda denetimleri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülmektedir. Yani Bakanlık yetkilileri okul kantini denetimlerini standart gıda işletmeleri denetim prosedürü yanı sıra 33 madde ve buna bağlı 150 alt maddeden oluşan hükümlerine göre yapmaktadır. Ancak mevcut denetçi sayısı ile hali hazırdaki tüm gıda işletmelerinin denetlenmesi bile mümkün değilken, ek olarak okul kantinlerini de etkin şekilde denetlemeleri mümkün görülmemektedir.

Kamuoyunun dikkatine sunmak istediğimiz bir diğer konu ise, yukarıda belirtilen yönetmeliğin 31. Maddesi (2) bendine göre “*Millî Eğitim Bakanlığı'nın bu konuda eğitimli personeli tarafından yapılan denetimlerde gıda işletmelerinde tespit edilen gıda güvenilirliği ve hijyen şartlarında eksiklikler var ise, gıda işletmelerinin en kısa sürede kontrol edilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamak için, okul ve kurum yöneticileri Bakanlık ve ilgili olması durumunda Sağlık Bakanlığının İl/İlçe Müdürlüklerine bilgi verir.*” denilmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü 10.03.2016 tarih ve 90757378-10.06-E.2852893 sayılı Okul kantinlerinde satılacak gıdalar ve eğitim kurumlarındaki gıda işletmelerinin hijyen yönünden denetlenmesi konulu bir genelge yayınlamıştır. Bu madde ve genelgelerle, uzmanlık alanı gıda güvenliği olmayan bir personelin gıda güvenliği ve hijyen şartlarıyla ilgili bir konuda denetim yapmasının önü açılmaktadır. Bu durum kantinlerdeki gıda güvenliği ve hijyen denetimlerini zafiyete uğratmaktadır. Bakanlık dışındaki denetim ihtiyacının, uzmanlık alanı gıda güvenliği olmayan meslek gruplarınca yapılması yerine bu alanda uzman olan Gıda Mühendisleri tarafından karşılanması gerekmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde Gıda Mühendisleri istihdam edilmelidir. Mevcut durumda bu maddeye dayanarak yapıldığı belirtilen denetimlerin etkinliği sorgulanmalıdır.

Kantinlerin periyodik olarak haşere mücadele uygulamaları kapsamında ilaçlamalarının yaptırılması okul yönetimlerinin sorumluluğundadır. Burada velilere, okul aile birliklerine ve bilinç düzeyi bu konuyu anlayabilecek yaştaki öğrencilere de iş düşmektedir. Bu anlamda, öncelikle gıda maddelerinin kantinde muhafaza ve sunum koşullarına dikkat edilmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra kantin temizliğinin ve personel temizliğinin yeterli düzeyde olması, kantinde görevli personelin hijyen eğitimi belgelerinin yanı sıra belirli periyotlarda portör muayenelerinin yapılması da en önemli noktalardan biridir. Ayrıca kantinlerde satılan ambalajlı ürünlerin, etiketlerinde bulunan, son kullanma tarihi ve saklama koşulları gibi bilgilerin incelenerek satın alınması gerekmektedir. Ambalajsız satılan her türlü gıda maddesinin doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edildiğinden emin olunmalıdır.

Denetimlerin önemini yanı sıra tüketicilerin bu konuda bilinçlendirilmesi de gerekmektedir. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi olarak öğrenci temsilcilerimizle beraber, konunun önemini farkındalığıyla 2003 yılından beri ilk ve orta öğretim öğrenci ve velilerine “*Bilinçli Gıda Tüketimi*” eğitimleri vermekteyiz. Bu konudaki çalışmalarımızı büyük bir titizlik ve özveriyle 2018-2019 eğitim ve öğretim yılı içerisinde de sürdürmeye devam edeceğimizi bildirerek konunun önemini kamuoyunun ve ilgili mercilerin dikkatine sunarız.

Yeni eğitim öğretim yılında tüm öğrencilerimize başarılar dileriz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Yönetim Kurulu

DÜNYA SU GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI-2019 SU YAŞAMDIR. SATILAMAZ!

Su, insan yaşamı için oksijenden sonra gelen en önemli öğedir ve yerinin bir başka madde ile doldurulması mümkün değildir. Su gıda güvenliğinin ve gıda güvencesinin olmazsa olmaz koşullarından en önemlisidir. Yeterli ve güvenli suyun olmadığı koşullarda tarımsal üretimin yeterliliğinden, gıda güvencesi ve gıda güvenliğinden söz edilemez.

1993 yılında Birleşmiş Milletler Genel Kurulu, 22 Mart tarihini "Dünya Su Günü" olarak ilan etmiştir. Uluslararası Dünya Su Günü her yıl 22 Mart'ta tatlı su kaynaklarının önemine dikkat çekmek ve tatlı su kaynaklarının sürdürülebilir yönetimine odaklanılmasını sağlamak amacıyla kutlanmaktadır. Birleşmiş Milletler-Su (UN-Water) tarafından organize edilen bu kutlamalar her yıl farklı bir tema ile gerçekleştirilmektedir. 2019 yılı Dünya Su Günü teması "Kimseyi Geride Bırakmamak" olarak belirlenmiştir. Yaşadığımız bu dünyanın gelecek kuşakların emaneti olduğunu düşünenecek olursak herkesin üzerine çok büyük sorumluluk düştüğünü unutmamak gerekir. Hemen şimdi gerekli bilinci oluşturup önlem almadığımız takdirde, gelecek nesiller içilebilecek nitelikte, kaliteli ve sağlıklı suya ulaşma konusunda büyük sıkıntılar yaşayacaktır.

Su ile ilgili sorunlar her geçen gün artmakta ve boyutları da paralel olarak büyümektedir. Dünya'da ve ülkemizde özellikle içilebilir su kaynakları hızla kirletilmekte, ticarileştirilmekte ve tüketilmektedir. Temiz su kaynaklarına ulaşmak giderek zorlaşmaktadır. Bu duruma başta iklim değişikliği ve kuraklık olmak üzere çarpık kentleşme, aşırı nüfus artışı, sera gazlarındaki artış, tarımda bilinçsiz su kullanımı ve kontrolsüz/kuralsız sanayileşme dünyayı giderek daha "susuz" hale getirmektedir. Ülkemiz suya ulaşma konusunda şanslı sayılmakla birlikte, 2030 yılında nüfusumuzun 100 milyona ulaşacağı, kişi başına düşen su miktarının 1100 m³'e düşeceği öngörülmekte ve su temininde sorunlu ülkeler arasına gireceği tahmin edilmektedir. Bu anlamda suyun doğru yönetilmesi yaşamsal önem taşımaktadır.

HES'ler ile sular özelleştirilmekte, tek bir dere üzerinde birçok HES yapılmakta, orada yaşayan diğer canlıların sudan yararlanma koşulları kısıtlanmakta, suyun öz niteliği değişmekte, içerisinde yararlı organizmalar bulunan, tarıma, hayvancılığa veya içme amacıyla kullanıma uygun olan "su varlıkları" giderek yok olmaktadır. Akarsularımızın HES şirketlerine verilerek özelleştirilmesine, akarsu havzalarında işletilen madenler ve sanayi tesislerinin, tarım ilaçlarının bilinçsiz kullanımının su kaynaklarımızı kirleterek tahrip etmesine izin verilmemeli, bu yönde hızla önlemler alınmalıdır.

Kentlerde, belediyeler tarafından sağlanan şebeke suyu ülkemizde her zaman ücretlidir ve buna toplum öylesine alıştırılmıştır ki aksi düşünülmemiştir. Oysaki su haktır. Su tüm canlılarda olduğu gibi insan için de hava gibi, gıda gibi vazgeçilmez temel öğedir. Suyu ticari bir meta haline getirip para ile alınır satılır yapmak insanlık değerlerine aykırıdır. Tüm devletler, yerel yönetimler, insanın temel su ihtiyacını karşılayacak miktarda temiz suyu halka ücretsiz ulaştırmalıdır. Bu konuda ülkemizde olumlu bir örnek yaşanmış ve konuyla ilgili açılan davada verilen kararla; suyun insan hakkı olduğu, ticarileştirilemeyeceği mahkeme kararıyla tescillenmiştir. Öte yandan, belediye tarafından sağlanan şebeke suyuna güvensizlik nedeniyle, tüketiciler daha da fazla ücret ödemeyi göze alarak damacana veya pet şişelerde su tüketimine yönlendirilmekte, bu alandaki denetimlerin etkinliği de sorgulanmaktadır. İçme suları içinde konu uzmanlarının yer aldığı etkin denetim sağlanmalı, kontrolsüz satışlar engellenmelidir.

Artık Dünya Gıda Günlerinde dünyadaki bir milyar aç insandan, Dünya Su Günlerinde güvenli suya ulaşamayan insanlardan söz etmek istemiyoruz. Su konusunda tüm felaket senaryolarını durdurmaya yönelik politikaların geliştirildiği, herkesin güvenli ve temiz suya ulaşabileceği Dünya Su Günlerini kutlamak dileğiyle...

**Bir kez daha yineliyoruz; temiz ve erişilebilir suya ulaşma bir insanlık hakkıdır.
Su Yaşamdır. Satılamaz!**

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Yönetim Kurulu**

YÖNETİM KURULU KARARLARI

Toplantı Tarihi: 16.01.2018**Karar Sıra No: 2018/02**

1. Görev dağılımı aşağıdaki gibi yapılmıştır:

Başkan	: İ. Uğur TOPRAK
II. Başkan	: M. Banu SALI
Yazman	: Selda YILMAZ
Sayman	: Veysel KAŞHAN
Üye	: Dilan AVCI
Üye	: Ulaş YÜKSEL
Üye	: Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL

2. İzmir İl Koordinasyon Kurulu (İKK) toplantılarına İ. Uğur TOPRAK, M. Banu SALI ve Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL'in katılmalarına karar verildi,
3. UZZK toplantılarına İnci ÖZER'in katılmasına karar verildi,
4. İzmir Tarım Grubu toplantılarına İ. Uğur TOPRAK, M. Banu SALI ve Dilan AVCI'nın katılmasına karar verildi,
5. Asıl ve yedek üyelere oluşan bir whatsapp grubu kurulmasına karar verildi,
6. Komisyon çalışmalarının bir sonraki toplantıda görüşülerek başlatılmasına karar verildi.
7. İmza sirkülesinin çıkarılması için 22 Ocak 2018 pazartesi günü yönetim kurulu asıl üyelerinin saat 09.00-17.00 arasında Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi gelirlerinin denetlenmesi ve üyelerin mali yükümlülüklerinin yerine getirilmesini kolaylaştırmak için T.C. resmi ve hususi dairelerinden, mahkemelerden, icra dairelerinden, bankalardan, PTT'den, hukuki ve hükmi şahıslar nezdinde temsil ve ilzam etmeye, bankalara hesap açtırmaya, hesaptan para çekirtmeye, Oda adına her türlü iş ve işlemleri ifa, ikmal ve imzaya Yönetim Kurulundan İ. Uğur TOPRAK, M. Banu SALI, Selda YILMAZ, Veysel KAŞHAN, Dilan AVCI, Ulaş YÜKSEL, Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL'den herhangi ikisinin müşterek imzası ile işlem yapılabilmesine karar verilmiştir.

Toplantı Tarihi: 23.01.2018**Karar Sıra No: 2018/03**

1. Oluşturulacak komisyonlar ile ilgili işleyişin ve genel çerçevenin belirlenmesi amacıyla Selda YILMAZ ve Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL'in çalışma yapmasına karar verildi,
2. 17-18 Mart 2018 tarihlerinde gerçekleşecek olan Oda 12. Olağan Genel Kurulu'na taşınacak önerilerin Selda YILMAZ tarafından düzenlenmesine ve SMM Yönetmeliği ile ilgili olarak İ. Uğur TOPRAK'ın ön çalışma yapmasına karar verildi,
3. 17-18 Mart 2018 tarihlerinde gerçekleşecek olan Oda 12. Olağan Genel Kurulu'na katılacak delegelerin katılımıyla 4 Mart 2018 pazar günü saat 13.00'de Delege Toplantısı düzenlenmesine, toplantı salonu için Tepekule ile Şafak BİRTÜRK'ün iletişime geçmesine karar verildi,
4. Şubat ayı konusu olarak belirlenen "Sakatat" konusuna ilişkin çalışmanın İ. Uğur TOPRAK tarafından yapılmasına karar verildi,
5. İthal etlerle ilgili oluşan gündeme dair yazılacak olan yazı ile ilgili olarak İ. Uğur Toprak'ın Oda Genel Merkezi ve İsmet TAŞKIRAN ile iletişime geçmesine karar verildi.

Toplantı Tarihi: 30.01.2018**Karar Sıra No: 2018/04**

1. Komisyonlardan sorumlu yönetim kurulu üyesinin M. Banu SALI olmasına, komisyonların aşağıdaki gibi oluşturulmasına;
 - Örgütlülük Komisyonu
 - a) Özlük hakları ve İşsiz Mühendisler Çalışma Grubu
 - b) Mühendis Kampı Çalışma Grubu
 - Mevzuat Komisyonu
 - a) Sektör Çalışma Grupları
 - Eğitim Komisyonu
 - Kadın Komisyonu
 - Kültür-Sanat Komisyonu

7. Dönem Çalışma Raporu

- Endüstri 4.0. konusunda düzenlenecek seminerden önce konuşmacının yönetim kuruluna bir aktarım yapması için İnci ÖZER'in konuşmacı ile iletişime geçerek uygun olduğu bir YK toplantısına davet edilmesine karar verildi.,
- 1 Şubat 2018 tarihinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. Ahmet Eşref FAKIBABA'nın da yer alacağı Tarım konulu toplantıya İ. Uğur TOPRAK ve M. Banu SALI'nın katılmasına karar verildi,
- 4 Mart 2018 tarihinde düzenlenecek Delege Toplantısının gündeminin aşağıdaki gibi olmasına karar verildi;
 - Açılış Konuşması
 - Oda Genel Kuruluna sunulacak öneriler
 - Oda Genel Kurulunda oluşturulacak komisyonlara katılacak isimlerin belirlenmesi
 - TMMOB Genel Kuruluna katılacak delegelerin belirlenmesi
 - Oda Yönetim Kuruluna aday olan grup/grupların sunumu (katılmaları halinde)
 - Ulaşım hakkında delegelerin bilgilendirilmesi
 - Dilek ve Öneriler

Toplantı Tarihi: 06.02.2018

Karar Sıra No: 2018/05

- 20 Şubat 2018 tarihinde yapılacak olan YK toplantısının 19 Şubat 2018 tarihine alınmasına, Endüstri 4.0 bilgilendirme sunumunun bu tarihte yapılmasına karar verildi,
- Celal Bayar Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ile İ. Uğur TOPRAK'ın, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'nde kurulacak olan Öğrenci Temsilciliği ile Gamze DÜVEN ve Dilan AVCI'nın, Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ile ise bütün YK üyelerinin ilgilenmesine karar verildi,
- Komisyon duyurusunun tekrarlanmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 13.02.2018

Karar Sıra No: 2018/06

- 20 Şubat 2018 Salı günü saat 19.30 da şube hizmet binasında Genel Komisyon Toplantısı yapılmasına karar verildi,
- Yönetim Kurulu'nun komisyon dağılımının aşağıdaki gibi olmasına karar verildi;
 - Mevzuat Komisyonu: İ. Uğur Toprak, Berat GÖKSEL
 - Eğitim Komisyonu: Işık Sena ABANOZ
 - Kültür-Sanat Komisyonu: A. Mithat SARCAN, Banu Karamehmet GÖKÇEEL
 - Kadın Komisyonu: M. Banu SALI, Dilan AVCI
 - Örgütlülük Komisyonu: Selda YILMAZ, Ulaş YÜKSEL

Toplantı Tarihi: 19.02.2018

Karar Sıra No: 2018/07

- Şubeye bağlı olan bütün öğrenci temsilcilikleri ile ilgilenmek bütün yönetim kurulu üyelerinin ortak sorumluluğu olmakla birlikte Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ile ilgilenen yönetim kurulu üyesinin Veysel KAŞHAN olmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 05.03.2018

Karar Sıra No: 2018/08

- Dünya Su Günü dolayısıyla 24 Mart 2018 tarihinde 10.00-16.00 saatleri arasında Bornova Metrosunun Otobüs Duraklarına bakan yönü (Efe ÖZER sorumlu), Konak İskele Önü (Buse EFE sorumlu), Karşıyaka Çarşı İçi (Yaşar Mert BİÇİCİ sorumlu), Bornova Meydanı (İlayda KARAKAYA sorumlu), Alsancak Ali Çetinkaya Bulvarında (Nur ÇANCI sorumlu) stant açılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 13.03.2018

Karar Sıra No: 2018/09

- TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulunda oluşturulacak olan çalışma gruplarında temsiliyet için aşağıdaki isimler belirlenmiştir;

- Aliğa-Foça Çalışma Grubu: Hülya YILMAZ
 - İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Çalışma Grubu: Ulaş YÜKSEL
 - Kadın Çalışma Grubu: Bengi AVUN ve Cevriye SULTAN
 - Karton Tekneler Yarışı Çalışma Grubu: Selda YILMAZ
 - Su Çalışma Grubu: İ. Uğur TOPRAK
2. 22 Mart 2018 tarihinde Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde ve 30 Mart 2018 tarihinde İzmir İleri teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümünde yapılacak olan Öğrenci Temsilciliği Tanıtım Sunumu ve Bölüm Başkanları ziyaretlerinin M. Banu SALI ve Selda YILMAZ'ın gerçekleştirmesine karar verildi.
 3. 23 Mart 2018 tarihinde Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı ziyaretini İ. Uğur TOPRAK'ın gerçekleştirmesine karar verildi.

Toplantı Tarihi: 27.03.2018**Karar Sıra No: 2018/10**

1. Nisan ayı konusu olarak belirlenen "TUZ" ile ilgili çalışmanın Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL, M. Banu SALI ve İ. Uğur TOPRAK tarafından yapılmasına karar verildi,
2. Mayıs ayı konusu olarak belirlenen "KEFİR" ile ilgili çalışmanın Gamze DÜVEN tarafından yapılmasına karar verildi,
3. Su depolarının denetlenmesine ilişkin araştırmanın Selda YILMAZ ve İ. Uğur TOPRAK tarafından yapılmasına karar verildi,
4. Özlük Hakları ve İş Hukuku konulu seminer düzenlenmesi için İ. Uğur TOPRAK'ın konuşmacı ile iletişime geçmesine karar verildi,
5. KOSGEB Girişimcilik Eğitimi için KOSGEB'ten randevu alınmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 10.04.2018**Karar Sıra No: 2018/11**

1. Su depoları denetimleri hakkında yapılacak olan çalışmalar için "Su Depoları Çalışma Grubu" oluşturulmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 24.04.2018**Karar Sıra No: 2018/12**

1. 04.05.2018 tarihinde Emlak Bank Süleyman Demirel Anadolu Lisesinde düzenlenecek olan meslek tanıtım günlerine M. Banu SALI'nın katılmasına karar verildi,
2. 09.05.2018 tarihinde düzenlenecek olan Alsancak Festivali'ne İ. Uğur TOPRAK'ın konuşmacı olarak katılmasına karar verildi,
3. 28.04.2018 tarihinde şube hizmet binamızda düzenlenecek olan Özlük Hakları ve İş Hukuku Semineri'nin saatinin 14.00 olmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 08.05.2018**Karar Sıra No: 2018/13**

Süreç değerlendirmesi yapılmış olup karar alınmamıştır.

Toplantı Tarihi: 22.05.2018**Karar Sıra No: 2018/14**

1. Haziran ayı konusunun probiyotik olarak belirlenmesine ve Ece AKAN tarafından hazırlanmasına,
2. Temmuz ayı konusunun gıda katkı maddeleri olmasına, yazıyı hazırlaması için Perihan KENDİRCİ ile görüşülmesine,
3. Ağustos ayı konusunun kurbanda kesilen etler ve/veya mangal olmasına, yazıyı hazırlayacak kişinin bir sonraki toplantıda belirlenmesine karar verildi,
4. Öğrenci Temsilcilikleri tarafından hazırlanmış olan "Sorular-Cevaplar" kitapçığı ile ilgili çalışmanın "Süt ve Sağlık" kitapçığında olduğu gibi referansları içerir bir şekilde düzenlenmesi için önümüzdeki dönem öğrenciler ile birlikte çalışma yapılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 29.05.2018

Karar Sıra No: 2018/15

1. 01 Haziran – 01 Ekim 2018 tarihleri arasında 15 günlük periyotlarla toplanılmasına karar verildi,
2. E.Ü. Temsilciliği Temsil Kuruluna Feyza SELEK (Temsilci), İlayda KARAKAYA (Tem. Yrd.), Ramazan KAYMAKÇI (Tem. Yrd.), Sezai Bora BIÇAKÇI (Tem. Yrd.) atanmalarına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 05.06.2018

Karar Sıra No: 2018/16

1. Ağustos ayı konusunun Kurban Bayramı olmasına, yazıyı İ. Uğur TOPRAK'ın kaleme almasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 19.06.2018

Karar Sıra No: 2018/17

1. Mühendislere yönelik yapılması düşünülen kamp için Selda YILMAZ ve İ. Uğur TOPRAK tarafından bir ön çalışma yapılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 03.07.2018

Karar Sıra No: 2018/18

1. 11.07.2018 tarihinde yapılacak olan Ege Üniversitesi mezuniyet törenine Selda YILMAZ ve İ. Uğur TOPRAK'ın katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 17.07.2018

Karar Sıra No: 2018/19

1. Öğrenci Koordinasyon Kurulu için Selda YILMAZ ve Yaşar Mert BİÇİCİ'nin önerilmesine karar verildi.

Toplantı Tarihi: 31.07.2018

Karar Sıra No: 2018/20

Süreç değerlendirmesi yapılmış olup karar alınmamıştır.

Toplantı Tarihi: 14.08.2018

Karar Sıra No: 2018/21

1. CV Bankası çalışması için Google doküman dosyasının İ. Uğur TOPRAK ve Hande TOZ tarafından oluşturulmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 28.08.2018

Karar Sıra No: 2018/22

1. Ekim ayı konusunun tarhana olmasına ve Gamze DÜVEN tarafından kaleme alınmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 11.09.2018

Karar Sıra No: 2018/23

1. Antalya'da gerçekleşen GıdaMO 9. Yaz Eğitim Kampı değerlendirilmiş, karar alınmamıştır.

Toplantı Tarihi: 25.09.2018

Karar Sıra No: 2018/24

1. 20 Ekim 2018 tarihinde yapılacak olan kokteyl için İ. Uğur TOPRAK, Gamze DÜVEN ve Banu KARAMEHMET'in çalışma yapmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 09.10.2018**Karar Sıra No: 2018/25**

1. Geleneksel Oda Yemeği hazırlık çalışmalarının (yer tayini, fiyat tespiti vs.) İ. Uğur TOPRAK ve Banu KARAMEHMET tarafından yapılmasına karar verildi.
2. 12. Olağan Oda Genel Kurulunda kararı alınan çalıştay düzenleme komitesi için Yaşar Mert BİÇİCİ'nin isminin önerilmesine karar verildi.
3. 10 Ekim 2018 tarihinde Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde düzenlenecek Öğrenci Temsilcilikleri Tanıtım Sunumunun Yaşar Mert BİÇİCİ tarafından yine aynı gün gerçekleşecek Öğrenci Eğitim Paketi tanıtım sunumunun ise eğitimcimiz Oğuz PELİKLİ tarafından yapılmasına karar verildi.
4. 22 Ekim 2018 tarihinde Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde düzenlenecek Öğrenci Eğitim Paketi tanıtım sunumunun eğitimcimiz Oğuz PELİKLİ tarafından yapılmasına karar verildi.
5. 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında 20..10.2018 tarihinde Konak, Karşıyaka, Bornova ve Alsancak'ta bilgilendirme stantları açılmasına kara verildi.

Toplantı Tarihi: 23.10.2018**Karar Sıra No: 2018/26**

1. İTO, EBSO ve Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğine gönderilmek üzere İZP Belgesinin zorunlu olduğuna dair bir yazının hazırlanmasına karar verildi.
2. İş Güvenliği kapsamında şube hizmet binasında eksik olan ecza dolabı ve yangın söndürme tüplerinin ivedilikle temin edilmesine karar verildi.
3. Bozulan çay makinasının yerine yeni bir çay makinası alınmasına kara verildi.

Toplantı Tarihi: 06.11.2018**Karar Sıra No: 2018/27**

1. Aralık ayı onuşunun Zeytin ve/veya Zeytinyağı üzerine olmasına ve Yaşar Mert BİÇİCİ tarafından kaleme alınmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 20.11.2018**Karar Sıra No: 2018/28**

1. 28 Ekim 2018 tarihinde Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde gerçekleşecek olan meslekte özlük hakları konulu sunumun ve bölüm başkanı ziyaretinin İ. Uğur TOPRAK tarafından yapılmasına karar verildi.
2. 6-8 Aralık 2018 tarihleri arasında İzmir'de gerçekleştirilecek olan IBATECH fuarında stant açılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 04.12.2018**Karar Sıra No: 2018/29**

1. Şube çalışma saatlerinin hafta içi 09.30-18.30 arasında olmasına, hafta sonu çalışılmamasına karar verildi.
2. 19.12.2018 tarihinde İZÇEP tarafından düzenlenecek olan etkinlikteki söyleşiye İ. Uğur TOPRAK'ın katılmasına karar verildi.
3. Geleneksel Oda Yemeğinin 26-27 Ocak 2019 tarihlerinde Fantasia Hotel-Kuşadası'nda yapılmasına ve üyelere duyurulmasına karar verildi.
4. 10.12.2018 pazartesi günü saat 19.30'da şube hizmet binasında Şube Danışma Kurulu düzenlenmesine karar verildi.

Toplantı Tarihi: 18.12.2018**Karar Sıra No: 2018/30**

1. Gıda Mevzuatına Erişim semineri için Prof. Dr. Gülden OVA ile iletişime geçilmesine karar verildi.
2. Ocak ayı konusunun gıdaların coğrafi olarak işaretlenmesi olmasına ve yazının M. Banu SALI tarafından kaleme alınmasına karar verildi.
3. Demirbaş defterinde kayıtlı 1 adet ACER marka projeksiyon cihazı ile 1 adet ÜRET marka çay makinasının kullanım dışı olmaları sebebiyle demirbaş listesinden çıkarılmalarına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 08.01.2019

Karar Sıra No: 2019/1

1. 11.01.2019 tarihinde düzenlenecek olan CBÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Danışma Kurulu toplantısına İ. Uğur TOPRAK'ın katılmasına karar verildi.
2. Şubat ayı konusunun Gıdalarda Doğru Ambalaj Kullanımı olmasına ve Yaşar Mert BİÇİCİ tarafından kaleme alınmasına karar verildi.
3. Toplumcu Mühendislik Çalışma Grubu oluşturulmasına karar verildi..

Toplantı Tarihi: 22.01.2019

Karar Sıra No: 2019/2

1. Sosyal medyada paylaşılmak üzere bilgilendirme görsellerinin oluşturulması, paylaşımı ve takibi için Bilgilendirme Slaytları Çalışma grubu kurulmasına karar verildi.
2. 21.02.2019 tarihinde saat 19.30'da şube hizmet binasında Prof. Dr. Nihat AKTAN'ın konuşmacı olduğu "Şarap ve Sağlık" konulu seminer düzenlenmesine karar verildi.
3. ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 ve BRC V:8 eğitimlerinin uygun tarihlerde düzenlenmesine ve duyurularının yapılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 05.02.2019

Karar Sıra No: 2019/3

1. Mart ayı konusunun Dünya Su Günü olmasına ve yazının İ. Uğur TOPRAK tarafından hazırlanmasına karar verildi.
2. Broşürlerin revizyonu için İ. Uğur TOPRAK, Selda YILMAZ, Yaşar Mert BİÇİCİ ve Barış ELVEREN'den oluşan bir çalışma grubu oluşturulmasına ve grubun öğrenci temsilciliğinin de katılımıyla 23.02.2019 tarihinde toplanmasına karar verildi.
3. 20.03.2019 tarihinde saat 19.30'da şube hizmet binasında Ali Osman KARABABA'nın konuşmacı olduğu "Su ve Halk Sağlığına Etkileri" konulu seminer düzenlenmesine karar verildi.

Toplantı Tarihi: 19.02.2019

Karar Sıra No: 2019/4

1. 06.03.2019 tarihinde İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencilerine yapılacak olan Oda ve Öğrenci Temsilcilikleri tanıtım toplantısı ve bölüm başkanı ziyaretine İ. Uğur TOPRAK ve M. Banu SALI'nın katılmasına karar verildi.
2. Dünya Su Günü etkinlikleri kapsamında 23.03.2019 tarihinde Bornova, Konak ve Karşıyaka'da stant açılmasına, gerekli izinlerin Şafak BİRTÜRK tarafından alınmasına karar verildi.
3. Dünya Su Günü stant çalışmalarının Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Öğrenci Komisyonu ile ortaklaştırılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 05.03.2019

Karar Sıra No: 2019/5

1. Nisan ayı konusunun "Dondurulmuş Ürünler ve Çözündürme" olmasına ve Banu KARAMEHMET tarafından hazırlanmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 19.03.2019

Karar Sıra No: 2019/6

1. Ulaş YÜKSEL'in 10.03.2019 tarihli istifası ile boşalan Yönetim Kurulu üyeliğine yedek 1. sırada yer alan Işık Sena ABANOZ'un gelmesine karar verildi.

Toplantı Tarihi: 02.04.2019

Karar Sıra No: 2019/7

1. Yazıcı alımı için fiyat araştırması yapılmasına karar verildi.

2. Ege, CBÜ ve İYTE Üniversiteleri gıda mühendisliği öğrencilerinin bitirme lisans tezi posterlerinin sergileneceği, yarışma tarzı bir etkinliğin organize edilmesine, Gamze DÜVEN'in bir sonraki toplantıda izlenecek yol ve yöntemle ilişkin bilgilendirme yapmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 09.04.2019**Karar Sıra No: 2019/8**

1. Dilan AVCI'nın 08.04.2019 tarihli istifası ile boşalan Yönetim Kurulu üyeliğine yedek 1. sırada yer alan Tolga TERZİ'nin gelmesine karar verildi,
2. Mayıs ayı konusunun Dünya Süt Günü ve Dondurma konuları olarak belirlenmesine ve yazının İ. Uğur TOPRAK tarafından hazırlanmasına karar verildi.
3. Lisans Bitirme Projeleri poster yarışması çalışması ile ilgili Ege, CBÜ, İYTE ve Ekonomi Üniversiteleri Bölüm Başkanlarına bilgilendirme yazısı gönderilmesine karar verildi,
4. İMED'in 2050 yılında Beslenme konulu söyleşisine konuşmacı olarak İ. Uğur TOPRAK'ın katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 07.05.2019**Karar Sıra No: 2019/10**

1. 20.05.2019 tarihinde E.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Mühendisliğine Giriş dersinde Oda ve Öğrenci Temsilciliklerinin tanıtımı için yapılacak sunumun Yaşar Mert BİÇİCİ tarafından üstlenilmesine karar verildi,
2. Üniversitelerarası Lisans Bitirme Tezi Poster Sunumu ve Yarışması için CBÜ, E.Ü., İzmir Ekonomi Üniversitesi ve İYTE Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlarına 09.05.2019 tarihinde şubemizde gerçekleşecek toplantı için davet yazısı gönderilmesine karar verildi.
3. Dünya Süt Günü stantları ile E.Ü. Öğrenci Temsilciliği eğitim yoklamasınının 18.05.2019 tarihinde yapılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 21.05.2019**Karar Sıra No: 2019/11**

1. Ofiste kullanılmak üzere satın alınması düşünülen yazıcı için üç ayrı teklif alınıp Genel Merkeze iletilmesine karar verildi,
2. Haziran ayı konusunun "Gıda Kayıp ve Atıkları" olmasına, yazının İ. Uğur TOPRAK tarafından hazırlanmasına karar verildi.
3. E.Ü. Öğrenci Temsilciliği Temsil Kuruluna İlayda KARAKAYA (Temsilci), A. Tuna ÇALIKUŞU (Tem. Yrd.), Elif UYGURLU (Tem. Yrd.), Yeşim ASLAN (Tem. Yrd.) ve Yiğit Nuri ASTAN'ın (Tem. Yrd.) atanmalarına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 04.06.2019**Karar Sıra No: 2019/12**

Resmi tatil olması sebebiyle toplantı yapılmadı.

Toplantı Tarihi: 11.06.2019**Karar Sıra No: 2019/13**

1. English Time tarafından dil kurslarında üyelerimize %50 indirim uygulanması amacıyla yapılan teklifin kabul edilmesine, protokolün imzalanması neticesinde üyelere duyurulmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 25.06.2019**Karar Sıra No: 2019/14**

1. 29.06.2019 tarihinde yapılacak olan Oda 12. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısına İ. Uğur TOPRAK VE Veysel KAŞHAN'ın katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 09.07.2019**Karar Sıra No: 2019/15**

1. Temmuz ayı konusunun "Gıda Enflasyonu" olmasına, yazının İ. Uğur TOPRAK tarafından kaleme alınmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 23.07.2019

Karar Sıra No: 2019/16

1. Ağustos ayı konusunun “Ev Yapımı Konserve ve Salça” olmasına ve yazının İ. Uğur TOPRAK ve Kıvanç ATLAMA tarafından hazırlanmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 06.08.2019

Karar Sıra No: 2019/17

1. Buğday Derneğinin projesi “Zehirsiz Sofralar” çalışmasının destekçisi olmaya karar verildi.

Toplantı Tarihi: 20.08.2019

Karar Sıra No: 2019/18

1. Belediyelerde çalışan gıda mühendislerinin sayılarını öğrenmek üzere belediyelere anket gönderilmesine karar verildi.
2. İzmir Fuarında gıda güvenliğini hiçe sayan uygulamalara ilişkin bir yazı hazırlanmasına, yazının İ. Uğur TOPRAK tarafından kaleme alınmasına karar verildi.
3. Eylül ayı konusunun okul gıda logosu ve kantin denetimleri olmasına yazının İ. Uğur TOPRAK tarafından hazırlanmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 03.09.2019

Karar Sıra No: 2019/19

1. 30.09.2019 tarihinde Çanakkale’de gerçekleşecek olan TMMOB 45. Dönem 4. Danışma Kuruluna İ. Uğur TOPRAK, Selda YILMAZ ve Hande TOZ’un katılmalarına karar verildi.
2. Konak Kent Konseyine şubemizi temsilen İnci ÖZER’in katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 17.09.2019

Karar Sıra No: 2019/20

1. Ekim ayı konusunun Balık Satış Alanları hakkında olmasına, yazının İ. Uğur TOPRAK tarafından hazırlanmasına karar verildi.
2. Buca Kent Konseyine şubemizi temsilen Selda YILMAZ’ın katılmasına karar verildi.
3. 11.10.2019 tarihinde İYTE Gıda Mühendisliğinde düzenlenecek olan tanıtım toplantısına M. Banu SALI’nın katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 01.10.2019

Karar Sıra No: 2019/21

1. Geleneksel Oda yemeğinin 2020 Nisan ayı için planlanmasına karar verildi.
2. 16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında stant çalışması yapılmasına karar verildi.
3. 09.10.2019 tarihinde E.Ü. Gıda Mühendisliğinde düzenlenecek olan tanıtım toplantısına Yaşar Mert BİÇİCİ’nin katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 09.10.2019

Karar Sıra No: 2019/22

1. 16 Ekim Dünya Gıda Günü dolayısıyla ZMO İzmir Şubesinde düzenlenecek olan basın toplantısına İ. Uğur TOPRAK’ın katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 15.10.2019

Karar Sıra No: 2019/23

1. Kasım ayı konusunun “Sürdürülebilir Gıda” olmasına ve Cangül BAL ile İ. Uğur TOPRAK tarafından hazırlanmasına karar verildi.
2. 23.10.2019 tarihinde E.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümünde düzenlenecek Eğitim Paketi tanıtımı ve Mesleki Haklar sunumu için Oğuz PELİKLİ ile Yaşar Mert BİÇİCİ’nin görev almasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 22.10.2019

Karar Sıra No: 2019/24

1. İzmir Kent Konseyi Kadın Meclisine Selda YILMAZ, İzmir Kent Konseyine İ. Uğur TOPRAK'ın isimlerinin bildirilmesine karar verildi.
2. İYTE Öğrenci Temsilciliğinin kurulmasına, geçici temsil kuruluna Dila HACISALİHOĞLU Temsilci, Ayça TUNA, Yaren Buse BUDAK, Mısra KARADAŞ ve Hilal KAYI'nın Yrd. Temsilci olarak atanmalarına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 05.11.2019

Karar Sıra No: 2019/25

1. TMMOB Kadın Kurultayına şubemizi temsilen Bengi AVUN ve İnci ÖZER'in atanmalarına karar verildi.
2. Aralık ayı konusunun Ekmek olmasına ve Cangül BAL ve İ. Uğur TOPRAK tarafından hazırlanmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 19.11.2019

Karar Sıra No: 2019/26

1. Şube Danışma Kurulunun 16.12.2019 pazartesi günün saat 19.00'da şube hizmet binasında toplanmasına karar verildi.
2. 2 Aralık 2019 tarihinde İzmir Kız Lisesinde düzenlenecek olan BGT seminerine İ. Uğur TOPRAK ile birlikte E.Ü. Öğrenci Temsilciliğinden öğrencilerin katılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 03.12.2019

Karar Sıra No: 2019/27

1. Şube 8. Olağan Genel Kurulunun 11.01.2020 tarihinde saat 11.00'de şube hizmet binasında çoğunluklu, çoğunluk sağlanamaması halinde 18.01.2020 tarihinde aynı yer ve saatte çoğunluksuz olarak toplanmasına, seçimlerin şube hizmet binasında 12.01.2020 tarihinde 09.00-17.00 saatleri arasında çoğunluklu, çoğunluk sağlanmaması halinde 19.01.2020 tarihinde aynı yer ve saatte yapılmasına karar verildi.

Toplantı Tarihi: 17.12.2019

Karar Sıra No: 2019/28

Genel kurul hazırlık süreci değerlendirilmiştir.

Toplantı Tarihi: 31.12.2019

Karar Sıra No: 2019/2

Yılbaşı olması sebebiyle toplantı yapılmamıştır.

KURUMSAL ZİYARETLER

- CHP Konak İlçe STK ve Meslek Odaları Komisyonu üyeleri 13 Mart 2018 salı günü şubemize yaptıkları ziyarette Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ ile bir araya geldiler.
- Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ 21 Mart 2018 tarihinde CBÜ Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU'nu makamında ziyaret ettiler.
- Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ 30 Mart 2018 tarihinde İYTE Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU ve Bölüm Başkan Yardımcısı Yrd. Doç. Dr. Şükrü GÜLEÇ'i makamında ziyaret ettiler.
- Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, 2 Ekim 2018 tarihinde CBÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU'nu makamında ziyaret etti. Ziyarete Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ve üyemiz Süleyman GÜRSEL'in yanı sıra Prof. Dr. Semra KAYAARDI, Doç. Dr. Özlem ÇAĞINDI SÜNGÜ, Doç. Dr. Bülent ERGÖNÜL, Dr. Öğr. Üyesi Nural KARAGÖZLÜ ve Dr. Öğr. Üyesi Seval DAĞBAĞLI'da hazır bulundu.
- Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 21 Kasım 2018 çarşamba günü, GIDAMO Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği üyeleri Sezai Bora BIÇAKÇI, Nur ÇANCI, Hande KÖSE ve GIDAMO Koordinasyon Kurulu üyesi Yaşar Mert BIÇICI eşliğinde, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı görevine seçilen Prof. Dr. Figen ERTEKİN'i makamında ziyaret ederek Şubemizin başarı dileklerini ilettiler.
- Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, 2. Başkanımız M. Banu SALI ve Yedek Yönetim Kurulu üyemiz Gamze DÜVEN, 5 Mart 2019 salı günü İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Figen KOREL'i makamında ziyaret etti.
- Cumhuriyet Halk Partisi İzmir Milletvekili Sayın Bedri SERTER 6 Eylül 2019 tarihinde Şubemizi ziyaret etti.
- Tüketicuyu Koruma Derneği (TÜKODER) İzmir Şube Yönetim Kurulu üyeleri 19 Kasım 2019 tarihinde, Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK'ı makamında ziyaret etti.



EĞİTİM & SEMİNERLER

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ EĞİTİMLERİ

• ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Şartlar Eğitimi	27 Kişi	01 Aralık 2018
• Ön Koşul Programları (PAS 220, ISO 22002-1)	27 Kişi	15 Aralık 2018
• ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi	27 Kişi	29-30 Aralık 2018
• BRC Gıda Güvenliği İçin Global Standart Eğitimi	27 Kişi	23 Şubat 2019
• IFS Gıda Ürünlerinin Tetkiki İçin Standart Eğitimi	27 Kişi	24 Şubat 2019
• İç Tetkikçi (Kalite Yönetim Sistemleri İç Tetkikçisi) Eğitimi	27 Kişi	10 Mart 2019
• EXCEL Özet Tablo ve Veri Analizi Eğitimi	27 Kişi	24 Mart 2019
• ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Şartlar Eğitimi	21 Kişi	07 Aralık 2019
• Ön Koşul Programları (PAS 220, ISO 22002-1)	21 Kişi	08 Aralık 2019
• ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi	21 Kişi	27-28 Aralık 2019

GENEL KATILIMA AÇIK EĞİTİMLER

• ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi		17-18 Şubat 2018
• BRC - Gıda Güvenliği İçin Global Standart Eğitimi		10 Mart 2018
• IFS – Perakendeci ve Toptancı Markalı Gıda Ürünlerinin Tetkiki İçin Standart Eğitim		11 Mart 2018
• ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemleri Genel Bilgilendirme Eğitimi	24 Kişi	02 Mart 2019
• ISO 19011 Kılavuzluğunda İç Tetkikçi Eğitimi	24 Kişi	03 Mart 2019
• ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Genel Bilinçlendirme ve Uygulamalı HACCP Eğitimi	25 Kişi	16-17 Mart 2019
• BRC Gıda Güvenliği İçin Global Standart V.8 Genel Bilinç. Eğitimi	26 Kişi	06-07 Nisan 2019
• ISO 9001:20015 Kalite Yönetim Sistemleri ve ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Entegre Genel Bilinçlendirme Eğitimi	26 Kişi	26-27 Ekim 2019
• BRC Gıda Güvenliği İçin Global Standart V.8 Genel Bilinç. Eğitimi	23 Kişi	16-17 Kasım 2019

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ DESTEK SEMİNERLERİ

• Girişimci ve İşverenlere Devlet Destekleri	27 Kişi	15 Mart.2018
--	---------	--------------

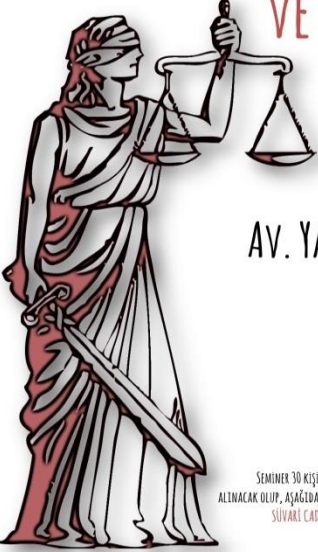
ÜCRETSİZ SEMİNERLER

- 28 Nisan 2018 cumartesi günü avukat Yavuz KARACEPİŞ'in konuşmacı olduğu, meslektaşlarımızın çalışma yaşamlarında karşılaştıkları sorunlara ilişkin hukuki süreçlerin konuşulduğu "Mühendislik Özlük Hakları ve İş Hukuku" konulu seminer.
- 08 Mayıs 2018 tarihinde Gıda Mühendisi Burcu EFE'nin katılımıyla zeytinyağı ile ilgili teknik bilgilerin paylaşılıp, katılımcılara tadım yaptırıldığı "Zeytinyağı ve Tadım Semineri".
- 22 Mart Dünya Su Günü etkinlikleri kapsamında 20 Mart 2019 çarşamba günü, halk sağlığı uzmanı ve çevre aktivisti Prof. Dr. Ali Osman KARABABA'nın konuşmacı olarak yer aldığı ve suyun sağlık açısından önemi, dünyada yaşanan hastalıklar ve buna bağlı olarak gerçekleşen ölümlerin sağlıklı suya erişimle ilişkisi, su fakiri ülkeler ve ülkemizin durumu, hükümetlerin uyguladıkları yanlış su politikaları, çevre tahribatı ve kanser vakalarındaki hızlı yükseliş, suyun bir meta haline getirilip ticarileştirilmesi ve şirketlerin elde ettiği devasa karlar ve benzeri birçok konuda bilgilerin paylaşıldığı "Su ve Halk Sağlığına Etkileri" konulu seminer.
- 21 Şubat 2019 perşembe günü Prof. Dr. Nihat AKTAN'ın sunumuyla gerçekleşen ve dünya genelinde şarabın sağlık üzerindeki etkilerini ele alan bilimsel çalışmaların sonuçlarının paylaşıldığı "Şarap ve Sağlık" konulu seminer.



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

MÜHENDİSLİK ÖZLÜK HAKLARI VE İŞ HUKUKU



KONUŞMACI
AV. YAVUZ KARAÇEPEŞ

28.04.2018/14.00
ŞUBE HİZMET BİNASI

SEMINER 30 KİŞİ İLE SINIRLIDIR. KATILIMDA ÖNCELİK SIRAŞI DİKKATE ALINACAK OLUP, AŞAĞIDAKİ TELEFONDAN KAYIT YAPTIRILMASI GEREKMEKTEDİR.
SÜVARİ CAD. YÜCEER 1 APT. NO:74 KAT:1 DAİRE:2 BORNova İZMİR
TEL: 3739436 FAKS: 3383112

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ



seminer zeytinyağı söyleşisi ve tadım etkinliği

eğitimci
burcu efe - gıda mühendisi

08 MAYIS 2018 SALI 19.30
ŞUBE HİZMET BİNASI

Seminer 30 kişi ile sınırlıdır.
Katılımda öncelik sırası dikkate alınacak olup,
0232 3739436 numaralı telefondan kayıt yaptırılması gerekmektedir.

Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2 Bornova İzmir
Tel: 3739436 Faks: 3383112 E-Posta: izmirsube@gidamo.org.tr

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

22 MART DÜNYA SU GÜNÜ ETKİNLİĞİ



SU VE HALK SAĞLIĞINA ETKİLERİ


Prof. Dr. Ali Osman KARABABA

20 MART 2019
ÇARŞAMBA 19.30
ŞUBE HİZMET BİNASI

Söyleşi 30 kişi ile sınırlıdır.
Katılım için başvuruda öncelik esastır.
0232 3739436 numaralı telefondan kayıt yaptırılması gerekmektedir.

Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2 Bornova İzmir
Tel: 3739436 Faks: 3383112 E-Posta: izmirsube@gidamo.org.tr

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ



ŞARAP VE SAĞLIK

Prof. Dr. Nihat AKTAN

19.30
PERŞEMBE
21 ŞUBAT 2019
ŞUBE HİZMET BİNASI

Seminer 30 kişi ile sınırlıdır.
Katılım için başvuruda öncelik esastır.
0232 3739436 numaralı telefondan kayıt yaptırılması gerekmektedir.

Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2 Bornova İzmir
Tel: 3739436 Faks: 3383112 E-Posta: izmirsube@gidamo.org.tr

ÖZLÜK HAKLARI

7. Dönem Çalışma Raporu

- İşletmelerde İstihdamı Zorunlu Personel (İZP) olarak çalışan meslektaşlarımızın çalıştığı işletmelere belirlenen taban ücretlerle ilgili yazı göndermeye devam ettik, maaş ve sigorta prim ödemelerini belirlenen ücret üzerinden yatırmalarını istedik.
- Sigorta primlerini bu dönemde de takip ettik. İZP belgesi yenileme işlemi sırasında barkotlu hizmet dökümü, istenen evraklar arasında olmaya devam etti. Yapılan kontrollerde eksik prim yatıran firmalara taban ücret üzerinden sigorta primi yatırmalarını bildirdik.
- Meslek kodunun önemini her ortamda dile getirdik. İşe giriş bildirgesi, ısrarlı takibimiz sonucu İZP belgesi çıkarılması esnasında istenen evraklar arasına girdi.
- TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu bünyesinde oluşturulan ve şubemizin de içinde yer aldığı Mesleki Haklar Komisyonunun çalışmaları neticesinde Türkiye’de ilk olarak İzmir Büyükşehir Belediyesi ve meslek odaları arasında "Sağlıklı Kentleşme, Nitelikli Yapılaşma, Halk Sağlığının, Kültürel, Tarihi, Doğal Çevre Değerlerinin Korunarak Geliştirilmesi ve Halka Daha Nitelikli Teknik Hizmet Sunulabilmesi İçin Ortak Mesleki Faaliyet Denetimi ve Teknik İşbirliği Protokolü" imzalandı.
- Gerek yazılı gerekse görsel medyada katıldığımız hemen bütün programlarda toplum sağlığı açısından kamuda görev yapan gıda mühendisi sayısının yetersizliğine vurgu yaparak, meslektaşlarımıza ayrılan kontenjanların artırılmasını talep ettik.
- Yine aynı programlarda ve katıldığımız değişik toplantılarda yaşanan işsizliğin en büyük sebeplerinden biri olduğuna inandığımız bölüm sayılarının fazlalığına dikkat çektik. Eğitim kalitesi düşük, yetersiz kadro ve fiziki donanıma sahip bölümlerin, özellikle 2. öğretimlerin kapatılmasını istedik.
- Otel vb. gibi toplu tüketim yapılan yerlerin İstihdamı Zorunlu Personel uygulaması kapsamına dahil edilmesi gerektiğini her platformda dile getirdik. 2019 yılında yapılan yönetmelik değişikliği ile belirli bir kapasiteye sahip otellerde İZP çalıştırılması zorunluluğu getirildi.
- 4 Ocak 2020 tarihinde MMO Tepekule Kongre ve Sergi Merkezinde gerçekleşen “TMMOB Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının Güncel Sorunları ve Çözüm Önerileri Yerel Kurultayı” hazırlık sürecinde aktif olarak yer aldık.



Tarih : 10.01.2020
Sayı : 2020/4



Konu: 2020 Yılı İstihdamı Zorunlu Personel Taban Ücreti

Sayın Yetkili,

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu gereğince gıda işletmelerinde İstihdamı Zorunlu Personel unvanı ile çalışan meslektaşlarımız için her yıl, TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından imzalan protokol çerçevesinde, 01.01.2020 tarihinden itibaren geçerli olmak kaydıyla 2020 yılında uygulanacak aylık taban ücret net 5.676,00 TL. (Beş Bin Altı Yüz Yetmiş Altı Türk Lirası) olarak belirlenmiştir. İşletmelerde İstihdamı Zorunlu Personel olarak çalışan mühendisin aylık ücret ve sigorta primlerinin belirlenen net taban ücret üzerinden ödemesi konusunda gereğini bilgilerinize arz ederiz.

Saygılarımızla,

TMMOB
Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi Yürütme Kurulu a.

E. Ugur TOPRAK
Başkan

Ek: Protokol Eki

PROTOKOL EKİ

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası olarak imzalanan protokol ve alınan ortak karar çerçevesinde 01.01.2020 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere 2020 yılında İstihdamı Zorunlu Personel unvanı ile tam zamanlı olarak çalışacak olan üyelerimizin aylık ücreti net 5.676,00 TL. (Beş Bin Altı Yüz Yetmiş Altı Türk Lirası) olarak tespit edilmiştir.

Kemal Zeki TAYDA

Gıda Mühendisleri Odası
Yürütme Kurulu Başkanı

Dr. Ali UĞURCU

Kimya Mühendisleri Odası
Yürütme Kurulu Başkanı

Ozden GUNGÖR

Ziraat Mühendisleri Odası
Yürütme Kurulu Başkanı

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
Anayasamız 156. Maddesinde tanımlanan
66 ve 85 sayılı KHK ve 7205 sayılı yasa ile değişik
6235 sayılı yasanın göre kurulmuş kamu kurumuna
niteliğinde bir meslek kuruluşudur.
Sünel Cad. Yüzser 1 Apt. No:74
Kat:1 Daire:2. Bornova / İZMİR
Tel: 0232 373 54 36 Faks: 0232 339 31 12
e-posta: tmmobgida@tmmob.org.tr
web: www.gidamo.org.tr

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Meydanı Cad. No: 22/3
Kızılay - ANKARA
Tel: 0312 418 28 26
Fax: 0312 418 28 43
E-mail: gidamo@gidamo.org.tr
Web: www.gidamo.org.tr

TMMOB Kimya Mühendisleri Odası
Seleni Cad. Çarşı Apt. No: 17/14
Kızılay - ANKARA
Tel: 0312 417 85 20
Fax: 0312 417 35 63
E-mail: kimyamo@kimyamo.org.tr
Web: www.kimyamo.org.tr

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası
Karaali Sok. No: 28/18 06640
Kızılay - ANKARA
Tel: 0312 444 19 86
Fax: 0312 418 51 98
E-mail: ziraatmo@ziraatmo.org.tr
Web: www.ziraatmo.org.tr

YAZILI
GÖRSEL VE İŞİTSEL
MEDYADA ŞUBEMİZ

YAZILI MEDYA

1. 08 Şubat 2018 tarihli Yeni Gün gazetesinde yayımlanan "Organik Üründe Etikete Dikkat" başlıklı yazı,
2. 22 Şubat 2018 tarihli Haber Ekspres gazetesinde yayımlanan "Bakanlık Tağşişçi Firmayı Kapatsın" başlıklı yazı,
3. 27 Şubat 2018 tarihinde Haberler.Com sitesinde çıkan "Gıda Mühendislerinden Sakatat Açıklaması" başlıklı haber,
4. 28 Şubat 2018 tarihli Hürriyet Gazetesi internet sitesinde çıkan sakatat tüketimi ile ilgili açıklamalar,
5. 28 Şubat 2018 tarihli Haber Hürriyeti Gazetesinde çıkan sakatat tüketimi ile ilgili açıklamalar,
6. 7 Mart 2018 tarihli Gıdabilgi.Com sitesinde çıkan "Nisasta Bazlı Şekere Dikkat" başlıklı yazı,
7. 10 Mart 2018 tarihli İLKSES Gazetesinde çıkan "NBS'ye Dikkat!" başlıklı yazı,
8. 13 Mart 2018 tarihli HABERSOL Gazetesinde çıkan "Nisasta Bazlı Şeker Lobisi İktidarda!" başlıklı haber,
9. 20 Mart 2018 tarihli MEDYAEGE'de çıkan "Güvenli, Erişilebilir Su İnsan Hakkıdır!" başlıklı haber,
10. 12 Nisan 2018 tarihli A24.com.tr sitesinde çıkan "Tuzun Azı Karar, Coğu Zarar" başlıklı haber,
11. 13 Nisan 2018 tarihli Haberhurriyeti.com sitesinde çıkan "Ölüm Riskini Azaltmak Elinizde!" başlıklı haber,
12. 07 Mayıs 2018 tarihli İlkse Gazetesinde çıkan "Günde 1 Bardak Kefir Tüketin" başlıklı haber,
13. 16 Mayıs 2018 tarihli Haberhurriyeti.com sitesinde yayımlanan "Ramazan Ayında Gıda Korsanlarına Dikkat!" başlıklı haber,
14. 18 Mayıs 2018 tarihli İlkse Gazetesinde çıkan "Ramazanda Gıda Güvenliği" başlıklı haber,
15. 21 Mayıs 2018 tarihli Haberhurriyeti.com sitesinde yayımlanan "Her Yaşta Güvenli ve Sağlıklı Süt" başlıklı haber,
16. 23 Mayıs 2018 tarihli Öncü Şehir Gazetesinde çıkan "Sevvar Satıcılardan Dondurma Almayın" başlıklı haber,
17. 27 Mayıs 2018 tarihli Evrensel Gazetesinde çıkan "Dondurma Yerken Dikkat Edilmesi Gerekenler!" başlıklı haber,
18. 28 Mayıs 2018 tarihli İzGazete'de yayımlanan deli dana skandalına ilişkin "Gıda Mühendisleri Odası deli dana skandalına tepki gösterdi: Yerli ırk!" başlıklı haber,
19. 29 Haziran 2018 tarihli Hürriyet Gazetesi web sitesinde çıkan "Patates ithal edilmesiyle ilgili ciddi tereddütlerimiz var!" başlıklı haber,
20. 09 Temmuz 2018 tarihli Haber Hürriyeti Gazetesinde çıkan "Gıdalarda Etiket Okumayı Unutmayın" başlıklı haber,
21. 21 Temmuz 2018 tarihli Sabah Gazetesinde çıkan "Ucuz Diyerek Yemek Firması Seçilmemeli" başlıklı haber,
22. 31 Temmuz 2018 tarihli Dünya Gıda dergisinde çıkan "Mevzuat Tağşişi Önlemede Yetersiz" başlıklı yazı,
23. 13 Ağustos 2018 tarihli Yenigün gazetesinde çıkan "Bayramda Gıda Güvenliğine Dikkat!" başlıklı yazı,
24. 11 Eylül 2018 tarihli Yenigün gazetesinde çıkan "Denetimleri Gıda Mühendisleri Yapmalı!" başlıklı okul kantinleri ile ilgili haber,
25. 20 Eylül 2018 tarihli Öncü Şehir web sitesinde yayımlanan "Okul Sütü Can Yakmasın!" başlıklı haber,
26. 03 Ekim 2018 tarihli Evrensel gazetesinde yayımlanan "İçinde '18 Doktor' Olan Çorba: Tarhana" başlıklı yazı,
27. 09 Aralık 2018 tarihli GıdaHattı.Com sitesinde yayımlanan "Gıda Mühendisleri Mesleklerine Sahip Çıktılar!" başlıklı yazı
28. 09 Aralık 2018 tarihli Haber Hürriyeti gazetesinde yayımlanan "Gıdada Çok Ciddi Bir Bilgi Kirliliği Yayılıyor" başlıklı yazı,
29. 11 Aralık 2018 tarihli İlk Ses gazetesinde yayımlanan "Gıdada Bilgi Kirliliği" başlıklı yazı,
30. 17 Aralık 2018 tarihli GıdaHattı.Com sitesinde yayımlanan "Zeytinyağının Rengi Kalite Göstergesi mi?" başlıklı yazı,
31. 18 Aralık 2018 tarihli Yeni Gün gazetesinde yayımlanan "Zeytinyağı Kalp Dostu Bir Yağdır" başlıklı yazı,
32. 28 Ocak 2019 tarihli Haber Hürriyeti gazetesinde yayımlanan "Yerel Üretim ve Kırsal Kalkınma İstiyorsak Bu İşarete Dikkat!" başlıklı yazı,
33. 21 Şubat 2019 tarihli 9 Eylül Gazetesinde yayımlanan "Ulusal Beslenme Konseyi'nin Üye Yapısına Tepki" başlıklı yazı,
34. 21 Şubat 2019 tarihli haber24.com sitesinde yayımlanan "Ulusal Beslenme Konseyi'nin Üye Yapısına Tepki" başlıklı yazı,
35. 01 Mart 2019 tarihli Gıda Hattı sitesinde yayımlanan "Gıdaların Ambalajlanması ve Tüketici Olarak Hatalarımız!" başlıklı yazı,
36. 17 Mart 2019 tarihli Yaşam İçin Gıda sitesinde yayımlanan "Gıda Mühendisi Halkın Sağlık Güvencesidir" başlıklı yazı,
37. 22 Mart 2019 tarihli Yaşam İçin Gıda sitesinde yayımlanan "Gıda Mühendislerinden Su Uyarısı: Temiz Su Halka Ücretsiz Ulaştırılmalı!" başlıklı yazı,
38. 22 Mart 2019 tarihli T24 Haber Sitesinde yayımlanan "22 Mart Dünya Su Günü: Su Yaşamdır, Satılamaz!" başlıklı yazı,
39. 22 Mart 2019 tarihli HaberHürriyeti.Com haber sitesinde yayımlanan "Belediyeler Temiz Suyu Halka Ücretsiz Ulaştırmalıdır!" başlıklı yazı.
40. 1 Nisan 2019 tarihli Dünya Gıda Dergisinde yayımlanan "Etteki Tağşiş Gözlem Yoluyla Anlaşılmaz" başlıklı yazı,
41. 3 Mayıs 2019 tarihinde Yaşam İçin Gıda sitesinde yayımlanan "Gıdaların Dondurulması" başlıklı yazı,

42. 6 Mayıs 2019 tarihinde Gıda Hattı sitesinde yayımlanan **"Gıdaların Taze Haline En Yakın Saklama Yöntemi: Gıdaların Dondurulması"** başlıklı yazı,
43. 20 Haziran 2019 tarihinde Haber Hürriyeti gazetesinde yayımlanan **"Gıda Kayıp ve Atıkları"** başlıklı yazı,
44. 20 Haziran 2019 tarihinde Yaşam İçin Gıda sitesinde yayımlanan **"Gıda Kayıp ve Atıkları"** başlıklı yazı,
45. 21 Haziran 2019 tarihinde İkses gazetesinde yayımlanan **"Üretilen Gıdanın 3'te 1'i Atk Oluyor"** başlıklı yazı,
46. 27 Haziran 2019 tarihinde Gıda Hattında yayımlanan **"Gıda Kayıp ve Atıkları"** başlıklı yazı
47. 2 Ağustos 2019 tarihinde T24 Haber Sitesinde yayımlanan **"TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan Erdoğan'ın Gıda Güvenliği" Açıklamasına Düzeltme"** başlıklı yazı,
48. 6 Ağustos 2019 tarihinde Haber Hürriyeti gazetesinde yayımlanan **"Gıda Enflasyonu Kontrolde Cıktı"** başlıklı yazı,
49. 28 Ağustos 2019 tarihinde Haber Hürriyeti gazetesinde yayımlanan **"Konserve ve Salça"** başlıklı yazı,
50. 3 Eylül 2019 tarihinde Gıda Hattı sitesinde yayımlanan **"Gıda Mühendisleri İzmir Enternasyonal Fuarı İçin Hangi Uyarıyı Yaptı?"** başlıklı yazı,
51. 4 Eylül 2019 tarihinde Ege Telgraf gazetesinde yayımlanan **"Gıda Mühendislerinden Uyarı: 'Gıda Terörüne Karşı Hapis Ve Men Cezası Gelmeli'"** başlıklı yazı,
52. 14 Eylül 2019 tarihinde Ege Telgraf gazetesinde yayımlanan **"Hayati Uyarı: O Su Alınmamalı!"** başlıklı yazı,
53. 16 Eylül 2019 tarihinde Evrensel gazetesinde yayımlanan **"Hiçbir Çaba Siyanürü Şirin Gösteremez"** başlıklı yazı,
54. 20 Eylül 2019 tarihinde T24 Haber Sitesinde yayımlanan **"Denetçi Eksiği Var, Okul Kantinlerine Gıda Denetimi Yapılmıyor"** başlıklı yazı,
55. 21 Eylül 2019 tarihinde Sol Haber sitesinde yayımlanan **"Okul Gıdası Logosu Protokolü Neden Ertelendi, Açıklansın"** başlıklı yazı,
56. 24 Eylül 2019 tarihinde İkses gazetesinde yayımlanan **"Okul Kantinlerini Uzmanlar Denetlemeli"** başlıklı yazı,
57. 26 Eylül 2019 tarihinde Tele1 haber sitesinde yayımlanan **"Sütte Hammadde Bakımından Dışa Bağımlıyız"** başlıklı yazı,
58. 30 Eylül 2019 tarihinde Yaşam İçin Gıda sitesinde yayımlanan **"Bülent Sık Onurumuzdur!"** başlıklı yazı,
59. 30 Eylül 2019 tarihinde T24 haber sitesinde yayımlanan **"TMMOB: Mahkeme Bülent Sık'ı Değil, Vatandaşları Cezalandırmıştır"** başlıklı yazı,
60. 30 Eylül 2019 tarihli Sol Haber sitesinde yayımlanan **"TMMOB Gıda Mühendisleri Odası: Bülent Sık Onurumuzdur"** başlıklı yazı,
61. 30 Eylül 2019 tarihinde Haber Hürriyeti gazetesinde yayımlanan **"Bülent Sık'a İzmirli Meslektaşlarından Destek"** başlıklı yazı.
62. 02 Ekim 2019 tarihli ODA TV Haber Sitesinde **"Pazardan alınan balık dert açabilir"** başlığı ile yayımlanan yazı,
63. 02 Ekim 2019 tarihli Medya Ege Haber Sitesinde **"Pazarda satılan balığa dikkat"** başlığı ile yayımlanan yazı,
64. 02 Ekim 2019 tarihli Gıda Hattı dergisinde **"Pazarda satılan balığa dikkat"** başlığı ile yayımlanan yazı,
65. 14 Ekim 2019 tarihli Gıda Hattı dergisinde **"Gıda Mühendislerinden Bakanlığa çağrı: 'Sahtekarların ifşası yetmez'"** başlığı ile yayımlanan yazı,
66. 13 Ekim 2019 tarihli Yaşam İçin Gıda haber sitesinde **"Halk sağlığı ve gıda güvenliği, işletme başı yılda ortalama bir kez yapılan denetimle sağlanamaz."** başlığı ile yayımlanan yazı,
67. 14 Ekim 2019 tarihinde Oda TV haber sitesinde **"Büyük tehlike belki de ağızımızda... Hala denetlenmeyenler var"** başlığı ile yayımlanan açıklamalar,
68. 16 Ekim 2019 tarihli İlk Ses gazetesinde **"Ülkemizde Gıda Güvenliği Sağlanamıyor"** başlığı ile yayımlanan röportaj,
69. 16 Ekim 2019 tarihli BirGün gazetesinde **"Dünyamızın hastalığı aşırı lüks ve tüketim alışkanlığı"** başlığı ile yayımlanan Dünya Gıda Günü ile ilgili basın açıklaması,
70. 20 Ekim 2019 tarihli Ege Haber Gazetesinde **"TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nden halklı bilinçlendiren etkinlikler"** başlığı ile yayımlanan haber,
71. 21 Ekim 2019 tarihli İlk Ses gazetesinde **"Mühendislerden bilinçlendirme atağı"** başlığı ile yayımlanan haber,
72. 21 Ekim 2019 tarihli İz gazetede **"Öğrenciler gıda tüketimine dikkat çekti"** başlığı ile yayımlanan haber,
73. 31 Ekim 2019 tarihli BirGün Gazetesinde **"Jeotermaller yetti gari!"** başlığı ile yayımlanan haber,
74. 31 Ekim 2019 tarihli Hürriyet.com.tr'de **"Başka şehirlerde de tüketiliyor ama buradaki kültür bir başka"** başlığı ile yayımlanan haber,
75. 4 Kasım 2019 tarihli T24 Haber Sitesinde ıspanak zehirlenmelerine karşı yapmış olduğu **"Ispanak neden zehirler, nasıl tüketilmeli?"** başlıklı haber,
76. 17 Kasım 2019 tarihli Yaşam İçin Gıda sitesinde **"Sürdürülebilir tarım ve gıda birbirine bağlıdır"** başlığı ile yayımlanan yazı,
77. 17 Kasım 2019 tarihli Haber Hürriyeti sitesinde **"Gıdalar çöp olmasın"** başlığı ile yayımlanan yazı,
78. 18 Kasım 2019 tarihli Gıda Hattı dergisinde **"Sürdürülebilir Gıda"** başlığı ile yayımlanan yazı,
79. 18 Kasım 2019 tarihli İlk Ses gazetesinde **"Besin Kaynakları Çöp Olmasın!"** başlığı ile yayımlanan haber,

80. 26 Kasım 2019 tarihli T24 Haber Sitesinde **"Yılda Ortalama Bir Buçuk Kez Yapılan Denetimle Halk Sağlığı Sağlanamaz"** başlığı ile yayımlanan haber,
81. 28 Kasım 2019 tarihli 9 Eylül gazetesinde **"Gıdada Denetim Yetersiz"** başlığı ile yayımlanan haber,
82. 13 Aralık 2019 tarihli Yenigün gazetesinde **"Bu İş Çok Sakat'at'!"** başlığı ile yayımlanan haber,
83. 16 Aralık 2019 tarihli Haber Hürriyeti gazetesinde **"Ekmeği Yemek Masasında Dilimlevin"** başlığı ile yayımlanan haber,
84. 16 Aralık 2019 tarihli İlk Ses gazetesinde **"Tek Çeşit Ekmek Tüketmeyin"** başlığı ile yayımlanan haber,
85. 18 Aralık 2019 tarihli Ege Telgraf gazetesinde **"Sudan`dan İthalat Ortılığı Karıştırdı"** başlığı ile yayımlanan haber,
86. 24 Aralık 2019 tarihli 9 Eylül gazetesinde **"Kooperatifleşme şart"** başlığı ile yayımlanan haber.



08 Şubat 2018 - 12:06 - Güncelleme: 08 Şubat 2018 - 18:33

Organik Üründe Etikete Dikkat

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İbrahim Uğur Toprak, gıda mühendislerinin yaşadığı sorunlara değindi ve vatandaşın gıda konusunda nelere dikkat etmesi gerektiğine vurgu yaptı.

2010 yılı Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü mezunu olan İ. Uğur Toprak İzmir'in önde gelen hazır yemek üretimi yapan bir firmada üretim müdürü olarak çalışıyor. Gıda Mühendisleri Odası Ege Üniversitesi Öğrenci Temsil Kurulunda görev alan, Yönetim Kurulu yazman ve sayman üyeliği de yapan İ. Uğur Toprak TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanlığı yapıyor.

Bakanlık taşıyıcı firmayı kapatsın

Yıllardır ürünlerinde taşıyıcı, taklit ya da hileli gıda olduğu tespit edilen firmalara verilen cezaların yetersiz olduğunu söylediklerini ifade eden TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak, Bakanlığın işinin yerine getireceği sistem; taklit ve taşıyıcı yapan, hileye başvurarak halkın sağlığı ve ekonomik gücüyle oynayan firmaların direkt kapatılması olmalı' dedi



Ali Budak-Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gıda güvenliği için başlattığı 'hileli gıda üreten veya ithal eden firmaları' açıklama uygulaması sessiz sedasız durduruldu. Bakanlık yetkilileri 'Evet bir süredir listeler yayınlanmıyor' yanıtını vererek, bu yöndeki tavır değişikliğinin nedeni olarak da bazı mağduriyetler yaşanmasını göstermişti. Bakanlık yetkilileri, 'Kamuyuona açıklanacak listelerle ilgili yeni bir çalışma yürütüyoruz. Uygulamayı değiştireceğiz. O nedenle şu anda listeler yayınlanmıyor' dedi. Bakanlığın ifşa uygulaması yerine getirilecek uygulamanın firmaları kapatması olacağını söyleyen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak, 'Gıda Mühendisleri Odası olarak yıllardır taklit, taşıyıcı ve hileli gıda kullanan firmaların sadece işinin yetmeyeceği gerekirse kapatılması gerektiğini vurguluyoruz' dedi.

Haberler > Yerel Haberler > İzmir > Gıda mühendislerinden sakatat açıklaması

İzmir Haberleri: Gıda mühendislerinden sakatat açıklaması

Ana Sayfa İzmir (?) En son ziyaretlerinizi: Tüm Şehirler ~

İZMİR HABERLERİ

Gıda mühendislerinden sakatat açıklaması

DHA 27.02.2018 - 17:50 | Son Güncelleme : 28.02.2018 - 10:48

İZMİR, (DHA)- İZMİR'de Gıda Mühendisleri Odası'ndan yapılan açıklamada, Türkiye'de sakatat tüketiminin dünya ortalamasının altında olduğunu belirtti.



DHA



- A +

Yorum yaz

Açıklamada, sakatatın kırmızı ete oranla daha az yağ içerdiği, **kalori** değerlerinin düşük olduğu, en fazla enerji değeri olan organın dil olduğu kaydedildi. Açıklamada, kırmızı etin çok az karbonhidrat içermesine karşın sakatatların çoğunun yüksek oranda karbonhidrat içerdiğine dikkat çekildi. Ayrıca, sakatatlarda çeşitli vitaminlerin bulunduğu belirtildi, çabuk bozulduğu vurgulanıp, "Alır almaz hemen tüketin" denildi.

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, yaptığı yazılı açıklamada, sakatatın kesimi yapılan büyük ve küçükbaş hayvanların kasları dışında kalan yenilebilir yürek, karaciğer, böbrek,

Gıda Mühendislerinden Sakatat Açıklaması

İZMİR'de Gıda Mühendisleri Odası'ndan yapılan açıklamada, Türkiye'de sakatat tüketiminin dünya ortalamasının altında olduğunu belirtildi.

27.02.2018 17:51 | Son Güncelleme: 27.02.2018 17:51



İZMİR'de Gıda Mühendisleri Odası'ndan yapılan açıklamada, Türkiye'de sakatat tüketiminin dünya ortalamasının altında olduğunu belirtildi. Açıklamada, sakatatın kırmızı ete oranla daha az yağ içerdiği, kalori değerlerinin düşük olduğu, en fazla enerji değeri olan organın dil olduğu kaydedildi. Açıklamada, kırmızı etin çok az karbonhidrat içermesine karşın sakatatların çoğunun yüksek oranda karbonhidrat içerdiğine dikkat çekildi. Ayrıca, sakatatlarda çeşitli vitaminlerin bulunduğu belirtildi, çabuk bozulduğu vurgulanıp, "Alır almaz hemen tüketin" denildi.

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, yaptığı yazılı açıklamada, sakatatın, kesimi yapılan büyük ve küçükbaş hayvanların kasları dışında kalan yenilebilir yürek, karaciğer, böbrek,

7. Dönem Çalışma Raporu



Gıdaya dair güvenilir bilgi

Q Site içerisinde ara... ARA

SAĞLIK GIDA ÜRÜN TANIMLARI BESLENME GIDA GÜVENLİĞİ TANIMLAR ETİKET

Nişasta Bazlı Şekere Dikkat

İ. Uğur Toprak | 07.03.2018

Nişasta Bazlı Şekere (NBŞ) Dikkat !

NBŞ, Mısır nişastasının kimyasal işlemlerden geçirilmesiyle elde ediliyor ve genellikle de sıvı olarak üretiliyor. Nişasta parçalanarak glukozla, ardından glukoz da fruktoza dönüştürülüyor. Yani, mısırdan elde edilen nişasta bazlı şekerde yüksek oranda fruktoz yani meyve şekeri bulunuyor.

Mısır şurubunun fiyatı, şeker pancarı şekere göre ton başına 250-300 dolar daha ucuz ve sıvı olarak pazarlanabilmektedir. Bu nedenlerle, şekerlemeler, unlu mamuller, reçel, alkolü ve alkolüzsüz içecekler gibi gıda sanayinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

NBŞ'nin vücuda olumsuz etkileri Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tarafından araştırılmış ve rapor halinde kamuoyuna duyurulmuştur.



Anasayfa Gündem Güncel Siyaset Ekonomi Kültür-Sanat Spor Sağlık Eğitim Bilim

Ana Sayfa » Haberler » Güncel » NBŞ'ye dikkat!

NBŞ'ye dikkat!

Hem sağlığımızı hem de ekonomimizi tehdit eden NBŞ kotasının AB sınırlarına çekilmesini isteyen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İbrahim Uğur Toprak, "AB'de bu miktar 1 kg. civarında" dedi

10.03.2018 2223 Güncel



ÖZKAN PEKÇALIŞKAN



Kategoriler Blog Fotogaleri sol. Yazarlar

TÜM HABERLER

- DIŞİŞLERİ**
Kanada'dan vatandaşlarına 'Irak'ı terk edin' çağırısı
10:48
- RADYO**
TRT'den reklam zamanları için 'kapalı' ihale
10:35
- İSTANBUL**
Yıldız Teknik Üniversitesi'nden yemekhane zammı
10:18
- DYLAN WHITE**
NATO'dan Iraklı askerlerin eğitimine ara
09:56
- CAKARTA**
Endonezya'da sel: 60 ölü
09:42
- İSTANBUL**
Öğrenciler Hizbullah'a yakın vakfın sınavına çağırıldı

Nişasta bazlı şeker lobisi iktidarda!

Uzmanlar uyarıyor, gıda mühendisleri itiraz ediyor, şeker fabrikası emekçileri istemiyor, fabrikaların bulunduğu yerleşimlerdeki halk 'satılmasın' diyor, hekimler nişasta bazlı şekerin kanser sağlığını vurguluyor... Hatta AKP'nin Sağlık Bakanlığı bile nişasta bazlı şekerin tehlikelerini rapor haline getiriyor... Tüm bunlara rağmen AKP özelleştirme sürecini inatla sürdürüyor... İşte nişasta bazlı şekerin insan sağlığında yarattığı tahribat...



Haber Merkezi Salı, 13 Mart 2018 12:14



Ana Sayfa » Günün Haberleri » Arşiv » Siteye Ekle

GÜNDEM SİYASET DÜNYA KÖŞE YAZARLARI

Mahmut Özgener'den Alsancak Limanı açıklaması

SON DAKİKA Askeri okula saldırı! 28 kişi hayatını kaybetti

HABERLER » GÜNDEM » GÜVENLİ, ERİŞİLEBİLİR SU İNSAN HAKKIDIR



20:40
20 Mart 2018

GÜVENLİ, ERİŞİLEBİLİR SU İNSAN HAKKIDIR

Su sadece bir gıda değil, hava ve toprak gibi canlı yaşamının en temel öğelerinden biridir.

Su kaynaklarının sürdürülebilirliği tüm canlılar için olmazsa olmazdır. Hayatın devamı için çok önemli olan su, dolaşım ve sindirim sistemlerinin sağlıklı çalışması ve toksik birçok maddenin vücuttan atılmasında önemli rol oynar. Güvenli su, gıda güvenliğinin ve gıda güvenesinin olmazsa olmaz koşullarının en önemlisidir. Yeterli ve güvenli suyun olmadığı koşullarda tarımsal üretimin yeterliliğinden, gıda güvenesinden ve gıda güvenliğinden söz edilemez. Güvenli suya erişim tüm insanlar için temel bir hak olduğu halde, Dünya Sağlık Örgütü 2018 verilerine göre dünyadaki insanları;

Tuzun azı karar çoğu zarar

Facebook paylaş Twitter paylaş Google+ paylaş Yorum Yaz

12.04.2018
Saat: 18:20



Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, tuz tüketimi ve tuzun insan sağlığına olumlu ve olumsuz etkileri konusunda önemli bir açıklama yaptı.

Tuz, insan beslenmesinde önemli bir yeri olan, vücut fonksiyonlarının sağlıklı çalışmasında rol oynayan, doğada göl, deniz ve kayalarda bulunan bir mineraldir.

Türk Gıda Kodeksi'ne göre işlenmiş tuz ana maddesi sodyum klorür (NaCl) olan ve insan tüketimine uygun nitelikte üretilen deniz, göl ve kaya tuzudur.

Diğer bazı tuz çeşitleri;

1) Sanayi Tuzu: Gıda sanayinde kullanılan, doğrudan son tüketiciye sunulmayan, iyotlu veya iyotsuz olarak üretilen işlenmiş tuz veya yer altı kaynak tuzudur.

Günde 1 bardak kefir tüketin

GMO İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak, günde en az 1 bardak kefir düzenli olarak tüketilmesi gerektiğini belirterek, "Düzenli tüketim ile kefir içerisindeki faydalar ortaya çıkar" dedi

07.05.2018 1457 Güncel



ÖZKAN PEKÇALIŞKAN

Ramazan'da gıda güvenliği

Ramazan'ın girmesi ile birlikte, gıda konusunda açıklamalar da peş peşe gelmeye devam ediyor. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak da yaptığı açıklamada gıda güvenliğine dikkat çekti

17.05.2018 823 Yaşam



ÖZKAN PEKÇALIŞKAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak, Ramazan ayında beslenme düzeni ve alışkanlıkların tümüyle değiştiğini, öğün sayısının azaldığını, açık sürelerinin uzadığını ve fiziksel aktivitenin de düşmesinin

"Seyyar satıcılardan dondurma almayın"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İ. Uğur Toprak'tan uyarı

Paylaş Tweetle Paylaş Paylaş



23 Mayıs 2018 - 23:37

Yaz aylarında sıklıkla tükettiğimiz dondurma hakkında TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İ. Uğur Toprak'tan uyarı geldi. Toprak yaptığı açıklamada şu sözlerle yer verdi:

"Dondurma yaz ayları başta olmak üzere her mevsim sevilerek tüketilen protein, karbonhidrat ve yağın yanı sıra; A, D, E ve B grubu vitaminler ile kalsiyum, fosfor, magnezyum, sodyum, potasyum, demir ve çinko gibi mineralleri içeren besin değeri yüksek bir üründür.



Mevzuat taşıdığı önlemede yetersiz

31 TEMMUZ 2018

Taşığın yoğun olduğu sektörlerden biri de yağ sektörü. Zeytinyağının daha düşük fiyatlı olan diğer tohum ve/veya meyve yağlarıyla taşığın edilmesi ve ayçiçeği yağına fiyatı daha ucuz olan kanola, soya ve pamuk yağının karıştırılması sık rastlanan taşığın türleri. Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, cezaların daha caydırıcı olması gerektiğini söyledi.

Son Dakika

Torbalı canisi

Haberler / 13 Ağustos 2018 Pazartesi 09:17

Gıda güvenliğine dikkat

Bayramda gıda güvenliğine dikkat



Kurban Bayramı'nın yaklaşmasıyla birlikte uzmanlar gıda güvenliği konusunda vatandaşlara uyarılarda bulunmaya başladı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı Ibrahim Uğur Toprak'tan bayramlarda gıda güvenliği konusunda açıklamalarda bulundu. Toplumsal ilişkilerin yoğun olarak

Son Dakika icisine müebbet • Hacilarkı yeniden kamunun • Erdoğan: Eğlenhoca iddiaları hayal mahsulü • Sanı devrim gün sayıyor • Ce:

Erdoğan: Eğlenhoca iddiaları hayal mahsulü

Haberler / 11 Eylül 2018 Salı 10:43

Toprak: Denetimleri gıda mühendisleri yapmalı

Uğur Toprak önemli açıklamalarda bulundu



Yayınlanan genelelerde okul kantinlerinin denetiminin uzmanlık alanı gıda mühendisi olmayan

Ana Sayfa • SAĞLIK • Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Uyarıyor: "OKUL SÜTÜ CAN YAKMASIN"

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi uyarıyor: "OKUL SÜTÜ CAN YAKMASIN"

Süt temel besin öğelerini yeterli ve dengeli bir şekilde bileşiminde bulunduran çok önemli bir gıda maddesidir. Yapısında süt şekeri (laktöz), yağ, protein, kalsiyum başta olmak üzere mineral maddeler ve vitaminler olup, bunlardan bazılarının doğada sadece sütte bulunabilmektedir.



20 Eylül 2018 - 11:33 - Güncelleme: 20 Eylül 2018 - 11:47

Kalsiyumun ana kaynağı olan süt, içerdiği protein, vitamin ve minerallerle fiziksel ve zihinsel gelişimde büyük rol oynamaktadır. Beyin gelişimine destek olur, kemikleri ve kasları güçlendirir, bağışıklık sistemini güçlendirerek hastalıklardan korur. Dünya Sağlık Örgütü gelişme çağındaki çocukların her gün iki bardak süt içmesini önermektedir.

Çocuklarda süt tüketiminin artırılması için Avrupa'dan Asya'ya, Amerika'dan Afrika'ya kadar dünyanın birçok ülkesinde yıllardır en yaygın şekilde uygulanan projelerin başında, "Okul



Eski sigara paketleri tarihe karışıyor



CHP'li Sertel İzmir'de artan "uyuz" vakalarını...




evrensel SON 24 SAAT HABERLER YAZARLAR WEB TV EGE ÖZEL SAYFALAR

03 Ekim 2018 11:37

İçinde '18 doktor' olan çorba: Tarhana

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ekim ayı konusu olarak tarhanayı seçti.



Fotoğraf: Stu_spirack/Wikimedia Commons (CC BY-SA 2.0)

ANASAYFA YAŞAM

Adı, anneyi, soğuk kış günlerinde sıcaklığı, doygunluğu çağrıştıran tarhana, Anadolu'nun kadim kültürlerinden biri. Orta Asya'dan göçen Türkler ve Moğollar tarafından Anadolu'ya getirilmiş bu eşsiz çorba, Osmanlı İmparatorluğu döneminde Irak, İran ve yakın komşuları dahil doğu ülkelerine ve Rumeli üzerinden Yunanistan, Macaristan ve Finlandiya gibi batı ülkelerine de yayılmış.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube ekim ayı konusu olarak tarhanayı seçmiş. Yapılan yazılı açıklamada tarhana şöyle tarif ediliyor: Tarhana buğday unu, yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve aroma verici bitkisel maddelerle yoğrulmuş hamurun fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen bir gıdadır.

Tarhananın, özellikle bebekler, oyun-okul çağı çocuklar ve protein gereksinimi yüksek olan risk altındaki kişiler için yararlı bir gıda olduğu belirtilen açıklamada şöyle denildi: "Tarhanasızla ilgili"

gıdahattı ANASAYFA GIDA TARIM SAĞLIK EKONOMİ DÜNYA EĞİTİM DEĞER KATANLAR DİĞER

Anasayfa » Gıda Haberleri

Gıda mühendisleri mesleklerine sahip çıktılar!

5 Aralık 2018 3 Ocak 2019



Gıda Bilimi konusunda uzman olmayan kişiler tarafından yapılan açıklamaların yol açtığı gıdada bilgi kirliliği, gıda mühendislerini isyan ettirdi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi açıklamasında, "Bilgi kirliliği, gıda ile ilgili en büyük sorunlardan biri. Gıdanın uzmanı, gıda bilimi konusunda eğitim almış kişilerdir" denildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Uğur Toprak, özellikle son zamanlarda artan Gıda Bilimi konusunda uzman olmayan kişiler tarafından yapılan açıklamalar neticesinde yaşanan Gıdada Bilgi Kirliliği üzerine açıklama yapmak zorunda kaldıklarını bildirdi.

Facebook Twitter LinkedIn Pinterest WhatsApp Epochs

HABER HURİYETİ Anasayfa Yazarlar Foto Video Gündem Siyaset Spor

09 Aralık 2018 - Gündem GÜNCELLEME: 13 Kasım 2019

Gıdada çok ciddi bir bilgi kirliliği yayılıyor

Popüler olmak, kitaplarının reklamını yapmak, satışını arttırmak ve muayenelerine gelen hasta sayısını arttırmak adına gıdalar üzerine yetkin olmayan kişiler tarafından etik olmayan açıklamalar yapılıyor.



Gıda Mühendisleri Odası Başkanı İbrahim Uğur Toprak Uyardı

GIDA ÜZERİNE YAPILAN AÇIKLAMALARA DİKKAT

REKLAM

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, özellikle son zamanlarda sıkça artan Gıda Bilimi konusunda uzman olmayan kişiler tarafından yapılan açıklamalar neticesinde yaşanan Gıdada Bilgi Kirliliği üzerine bir

AGAÇ ARTTI ZEYTİNDE ÇEŞİT AZALDI

Yayın Adı : Yenigün (İzmir) Periyod : Günlük Tarih : 18.12.2018
İli : İzmir Sayfa : 1 Tiraj : 3.133 1/2

AGAÇ ARTTI ZEYTİNDE ÇEŞİT AZALDI

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın tarım dışı alanların zeytin tarımına açılması için yapılan desteklemelerin sonucunda Türkiye'de zeytin ağaçlarının sayısında artış oldu. Ancak yanlış uygulanan zeytincilik politikaları nedeniyle zeytin çeşitliliği azaldı

ZEYTİN AĞAÇI İÇİN KURTULUŞ

GIDA Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı Uğur Toprak, "Yanlış uygulanan zeytincilik politikaları nedeniyle zeytin çeşitliliğinin azaldığı ve bu durumun mono kültüre yol açtığı görülüyor. Bakanlığın tarım dışı alanların zeytin tarımına açılması için yapılan desteklemelerin sonucunda Türkiye'de zeytin ağaçlarının sayısı artmıştır. Ancak bu artış zeytin çeşitliliğinin gelişmesi ile ters orantılıdır. Desteklemeler sonucunda en hızlı ve en fazla verim elde edilen ve kolay yetiştirilen Gemlik tipi zeytinlerin dikiminde artış oldu" dedi.

YÜZ YILLIK AĞAÇLAR SÖKÜLDÜ

BAKANLIĞIN fark etmesi üzerine önlemler alındığını belirten Başkan Toprak, "Ancak bu seferde Aysel tipi zeytinlerin dikiminde bir artış oldu. Gemlik çeşidinin dikimindeki artış, kısıtlı olmasa da yanlış bir politika olarak mono kültürelleşmeye sebebiyet verdi. Yüz yıllık zeytin ağaçlarının verimi az diye sökülüldüğüne, yerlerine daha fazla verim veren ve yetiştirilmesi yani fidan dikilmesinin daha kolay olduğu için Gemlik ve Aysel tipi zeytinlerin dikildiğini duyuyoruz. Bu sorunun önüne geçmek için devlet desteklerinin sadece ekonomik kalkınma planlaması olarak zeytin yetiştirmek adına yapılmaması gerekir" diye konuştu. ■ 13

7. Dönem Çalışma Raporu

Anasayfa / Diğer Haberler

Gıdaların ambalajlanması ve tüketici olarak hatalarımız!

Gıdalar içerdikleri su ve yüksek besin değeri nedeniyle ortam koşullarında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyal bozulmalara açıktır.

1 Mart 2019 - 4 dk Okuma



Facebook Twitter LinkedIn Pinterest WhatsApp Epoch

Gıdalar, ürettiği andaki tazeliğiyle tüketiciye ulaştırılabilesi ve olası sorunların ortadan kaldırılması amacıyla çeşitli ambalaj materyalleri ile ambalajlanmaktadır. Ambalaj materyallerinden hangisinin kullanılacağı, gıdaların cinsine ve gıdaların bozulmasında hangi koşulların etkili olduğuna göre belirlenmektedir.

İ. Uğur Toprak

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı

Gıdalar içerdikleri su ve yüksek besin değeri nedeniyle ortam koşullarında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyal bozulmalara açıktır. Bu bozulmalar sonucunda gıdalarda istenmeyen tat, koku, görünüş oluşumu halinde insan sağlığına zarar verebilecek biyolojik tehlikeler de oluşabilir.

Gıdalar, ürettiği andaki tazeliğiyle tüketiciye ulaştırılabilesi ve az önce bahsedilen sorunların ortadan kaldırılması amacıyla çeşitli ambalaj materyalleri ile ambalajlanmaktadır. Ambalaj materyallerine cam, kağıt, plastik türevleri ve tenekeler örnek verilebilir. Bu ambalaj materyalleri gıdaların cinsine ve gıdaların bozulmasında hangi koşulların etkili olduğuna göre belirlenmektedir.

Anasayfa / Gıda / Gıda Mühendisleri Halkın Sağlık Güvencesidir

Gıda Haberler Konuk Yazar

Gıda Mühendisi Halkın Sağlık Güvencesidir

Yazar: Yaşam İçin Gıda - 17 Mart 2019

1524 0



Tarım ve Orman Bakanımız Sayın Dr. Bekir Pakdemirli'nin başta meslektaşlarımız olmak üzere atama bekleyen diğer meslek gruplarıyla ilgili bir televizyon programında yapmış olduğu açıklamayı üzüntüyle izledik. Bu talihsiz açıklamayı iki bölümde ele almakta fayda var. Birinci başlık kadro, ikinci başlık ise ücret.

Sayın Bakanın "Gıdada az da olsa bir miktar ihtiyaç var" ve "İlla kadro, İlla kadro, İlla kadro. Ben bunu kabul etmiyorum" cümleleri ile başlayalım.

Tarım ve Orman Bakanlığı'nin 2018 Faaliyet Raporu verilerine göre ülkemizde toplam 674.409 gıda işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin 12.583 adedi onay kapsamında, 661.826 adedi ise kayıt kapsamındadır. Yine Bakanlık verilerine göre 2018 yılı içerisinde toplam 1.124.918 adet denetim yapılmış olup bu denetimleri yapan kontrol görevlisi sayısı ise 6.825'tir. Yani ortalama olarak bir kontrol görevlisine 165 adet denetim düşmektedir ki, il/ilçe müdürlükleri bazında bakıldığında bu rakamın daha da yukarıya çıkacağı şüphesizdir. Ayrıca, bir milyon üzerindeki denetimde on binlerce aykırılık tespit edilip bunun ancak 186 adedi savolığa gidiyorsa yapılan işlemin inandırıcı ve caydırıcı hiçbir tarafı yok demektir. Bakanlığımızın taklit ve tağşişte bulunan firmaları belirli aralıklarla ifşa etmesi iyi, fakat yeterli bir uygulama değildir. Halk sağlığını riske sokan kişi ve firmalar için ticaretten men uygulaması da getirilmelidir.

Yukarıdaki veriler açıkça göstermektedir ki, Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde bulunan Gıda Kontrolör sayısı yetersizdir. Kontrolörler arasındaki Gıda Mühendisi sayısı da oldukça azdır. Yapılan denetimlerin daha etkin ve yeterli olabilmesi için Bakanlık bünyesindeki Gıda Kontrolör Sayısının artırılmasını yanı sıra, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın bir projesi olan "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi"nin de ivedilikle hayata geçirilmesi gerekmektedir. Aksi durumda gıda güvenliği daima risk altında olacaktır.

DÜNYA GIDA



Etteki tağşiş gözlem yoluyla anlaşılabilir

01 NISAN 2019

Renğin önemli bir kalite kriteri olsa da etteki tağşişin bu şekilde anlaşılamayacağını belirten uzmanlar, büyük ve küçükbaş hayvanın cinsine ve etin oksijenle temas edip etmemesine göre renkte değişimler olabileceğini, kıymada tağşişin ancak akredite laboratuvarlarda serolojik analizlerle anlaşılacağını söyledi.

Anasayfa / Haber / Gıda Mühendislerinden su uyarısı: Temiz su halka ücretsiz ulaştırılmalı

Haber Soruşturmacı

Gıda Mühendislerinden su uyarısı: Temiz su halka ücretsiz ulaştırılmalı!

Yazar: Yaşam İçin Gıda - 22 Mart 2019



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube: "Yeni Dünya Gıda Güvencesi dünyadaki bir milyon eş insanın, Dünya Su Güvencesi güvemi suya ulaşamazken insanlardan söz etmesi iddialıdır"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu, su ile ilgili sorunların her geçen gün arttığına ve boyutlarının da paralel olarak büyüdüğüne dikkat çekti. Özellikle içilebilir su kaynaklarının hızla kirlendiği kaydedilen açıklamada, suyun ticarileştirildiğine de vurgu yapıldı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu, 22 Mart Dünya Su Günü'nde yaptığı yazılı açıklamada, suyun, gıda güvenliğinin ve gıda güvencesinin olmazsa olmaz koşullarından en önemlisi olduğunu belirtti. Yeterli ve güvenli suyun olmadığı koşullarda

YAZARLAR



Eleştiriyi cevap ve 2018-20 Stratejik Planı

Ali Osman Mola - 23 Aralık 2019
Bildirginiz gibi 19-21 Kasım 2019 tarihlerince Süras yapıldı. Ben de bir önceki makalem Süras üzerine dupponeler" başlığıyla 2. Ta kararlarını tek tek ele alarak değerlendirdim.

Tarım Süras üzerine d



Biz kim zehavide?



Ekonomik krizin sorun üreticileri mi?



Gıdada sahtelik ve O üzerine



4799 Beğeniler

985 Takipçiler

877 Takipçiler

Ana Sayfa > Gıda > Gıda güvenliği > Gıdaların dondurulması



Gıdaların dondurulması

Yazar: Yaşam İçin Gıda - 3 Mayıs 2019 1265 0



Gıdaların dondurulması işlemi neden yapılır? Gıdaları dondururken veya dışarıdan dondurulmuş gıda alırken nelere dikkat edilmelidir? Bu ve benzeri aklınızdaki tüm soruları TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube yanıtıyor. Gıda ile ilgili her ay bir konuyu gündemine alan İzmir Şube'nin bu ayın konusu olarak belirlediği Gıdaların Dondurulması ile ilgili açıklamaları haberimizde...

YAZARLAR



"Tarımda çok önemli sorunlar var!"

Yaşam İçin Gıda - 5 Ocak 2020

4 Ocak Cumartesi günü, gazeteci dostumuz İsmail Uğural'ın nazik daveti üzerine, Başkan olduğumuz Tarım Gazetecileri ve Yazarları Derneği'nin (TAGYAD) 3. Fikriyat Paneli Kuruluma başkanlığı

Gıdaların taze haline en yakın saklama yöntemi: Gıdaların dondurulması

Gıdaların dondurularak saklanması, muhafaza yöntemleri arasında ürünün taze haline en yakın olanıdır.

6 Mayıs 2019 4:05 Okuma



Gıdaların dondurularak saklanması, muhafaza yöntemleri arasında ürünün taze haline en yakın olanıdır. Öneklili amaç mevsiminde taze olarak toplanan sebze ve meyvelerin dondurularak, saklanması neticesinde mevsim dışında da tüketimlerine olanak sağlanmaktadır.

Gıdaların dondurulması – İ. Uğur Toprak

Günümüzün sosyoekonomik gelişmeleri, insanları çelişme yaşamında daha uzun süreler yer alması, taze sebze meyve ürünlerinin mevsim dışında pahalı olması ve bazı ürünlerin mevsim dışında yetilmiyor olması, kullandıkları pratiklikleri sebebiyle donuk gıdalara talep artmıştır. Bununla beraber raf ömrü en kısa gıda maddelerinden olan kurumu et, beyaz et ve deniz ürünlerinin de tüketim ömürlerini uzatabilmek için dondurulması yöntemi uygulanmaktadır.



Son Dakika İzmir Haberleri <> 10:33 İzmir'de simide zammı geliyor?

20 Haziran 2019 - Çevre GÜNCELLEME: 13 Kasım 2019

GIDA KAYIP VE ATIKLARI

Sıfır atıklı bir gıda zinciri için acil yasal düzenlemeye ihtiyaç var

haberhurriyeti.com

FARKINDA MISINIZ?

Her yıl 50.000 km² toprak erozyona kaybedilmektedir. Sadece Avrupa'da her bir saatte 11 hektar tarım alanını kaybedilmektedir. 10 yılın içinde 200 ton karbon dioksit emisyonu kaydedilmektedir. Bu zehirli gazların yarattığı hava kirliliği her yıl 200 ton karbon dioksit emisyonu çıkarıyor. Herhangi bir yitirilecek ürünün 1,5 milyar insan var. Çöpe atılan gıda, insanları etkilerken çevrede yetişecek beslenen 642 milyon insanı etkilerken, yitirilen gıda, insanları etkilerken.

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

Başkanı İbrahim Uğur Toprak

BEĞENİ 3 B



İtfaiye kuyudan adam çıkardı

İşte 2020 yılı zamlı emekli maaşları

Kızının acısına dayanamadı

Arızalı trafola

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Haziran ayının konusunu "Gıda Kayıp ve Atıkları" olarak belirledi. İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Uğur Toprak imzasıyla yapılan açıklamada çok önemli uyarılarda bulunuldu.

Ana Sayfa > Gıda > Gıda güvenliği > Gıdaların dondurulması



Gıda kayıp ve atıkları

Yazar: Yaşam İçin Gıda - 20 Haziran 2019 106 0



Dünya genelinde üretilen gıdanın 1/3'ü (yaklaşık 1,3 milyar ton) atık ya da kayıp ediliyor. Tüketilen gıdanın %50'si olan 300 milyon ton gıda maddesi çöpe atılıyor. Çöp olan gıdanın çevresel maliyetleri üretici fiyatları ile 1 trilyon dolara, tüketici fiyatları ile 1 trilyon dolara, yani Türkiye ve İsviçre'nin 2011 yılındaki gayri safi yurtiçi hasıllarının toplamına ulaşıyor. Üstelik



"Tarımda çok önemli sorunlar var!"

Yaşam İçin Gıda - 5 Ocak 2020

4 Ocak Cumartesi günü, gazeteci dostumuz İsmail Uğural'ın nazik daveti üzerine, Başkan olduğumuz Tarım Gazetecileri ve Yazarları Derneği'nin (TAGYAD) 3. Fikriyat Paneli Kuruluma başkanlığı

İLKSES

Anasayfa Gündem Güncel Siyaset Ekonomi Kültür-Sanat Spor Sağlık Eğitim Bilim ve

Ana Sayfa » Haberler » Güncel » Üretilen gıdanın 3'te 1'i atık oluyor

Üretilen gıdanın 3'te 1'i atık oluyor

Her gün dünyada 13 milyar insanı doyurabilecek gıdanın üretildiğini belirten GMO İzmir Şube Başkanı İ. Uğur Toprak, "Üretilen gıdanın 3'te 1'i atık ya da kayıp edilmektedir" dedi

21.06.2019 219 Güncel



ÖZKAN PEKÇALIŞKAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO) İzmir Şube Başkanı İ. Uğur Toprak, üretim ya da tüketim sonucu kaybolan ya da atık durumuna düşen gıdalar konusunda dikkat çekti. Toprak, Birleşmiş Milletler raporuna göre, dünya nüfusunun 2050'de 9,6 milyara ulaşması beklendiğini, Türkiye'ye ilişkin nüfus beklentisinin ise 94,6 milyon olarak öngörüldüğünü ifade ederek, "2050

T24 Başlıca İnternet Gazetesi USD 5.9617

Son Dakika Yazarlar Gündem T24 Haftalık Kitap24 Dünya Ekonomi

Gündem

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan Erdoğan'ın "gıda güvenliği" açıklamasına düzeltme



27 Temmuz 2019 21:31



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı **Uğur Toprak**, Cumhurbaşkanı ve AKP Genel Başkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın "Gıda güvenliği, milli güvenlik meselesidir" ifadesini düzeltti. Yazılı yapılan açıklamada, "Sayın Cumhurbaşkanının gıda güvenliği olarak ifade ettiği kavram aslında Gıda Egemenliğidir. İşin daha vahimi ise, bakanlık bürokratlarının, bakan ve cumhurbaşkanı danışmanlarının bu üç kavram üzerine yeterli bilgiye sahip olmamaları ve bu ifadelerin Tarım ve Orman Bakanlığı'nın sosyal medya hesaplarında da bu şekilde yer almasıdır. Bakanlık kadrolarında ilyakele önem verilmesi gerektiğini ısrarla savunuyoruz" denildi.

gıdahattı 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019

ANA SAYFA QIDA TARIM SAĞLIK EKONOMİ DÜNYA EĞİTİM DEĞER KATANLAR DİĞER

Finans/» Dışişleri

Gıda kayıp ve atıklar

Her gün 13 milyar insanı doyurabilecek gıda üretilirken, buna karşın her 9 insandan 1'i açlık çekiyor.

27 Haziran 2019 9:06 Okunmuş



Her gün 13 milyar insanı doyurabilecek gıda üretilirken, buna karşın her 9 insandan 1'i açlık çektiğini, herhangi bir yiyeceğe neredeyse hiç eritemeyen 1,8 milyar insanın olduğu ve sayısının gün geçtikçe arttığını, çöpe atılan gıdanın bugün dünya çapında yetersiz beslenen yaklaşık 842 milyon insana yetecek miktarda olduğunu unutmadan gıda alışverişini ve tüketimi yaparsak, gıda atıklarının azalmasına katkı sağlamış oluruz.

Gıda kayıp ve atıkları – İ. Uğur Toprak

Birleşmiş Milletler raporuna göre, dünya nüfusunun 2050'de 9,6 milyara ulaşması bekleniyor. Türkiye'ye ilişkin nüfus beklentisi ise 94,6 milyon olarak öngörülmüyor.

2050 yılında dünya nüfusunun %70'inden fazlasının kentsel alanlarda yaşayacağı beklenmektedir. Kentleşme, yaşam tarzlarına ve tüketim kalıplarına da değişiklikler getirecektir. Kentsel nüfusun payı giderek artarken, kırsal alanlar oldukça uzun bir süre için yoksul ve aç çoğunluğa ev sahipliği yapacaktır. İnsanlar, sıcak noktalar ve ekolojik olarak hassas alanlarda yaşayabilmek için yüksek nüfus koşulları ve kötüleşen ekosistemler ile başa çıkmak zorunda kalacaktır.



HABER HÜRİYETİ Haberler için Türkiye için
Anasayfa Yazılar Foto Video Gündem Siyaset Spor Menü

Son Dakika İzmir Haberleri <> 10:33 İzmir'de simide zammı geliyor?

27 Ağustos 2019 - Ekonomi GÜNCELLEME: 13 Kasım 2019

KONSERVE VE SALÇA

Kavanoz kapağı şişmiş, kapak kenarlarında sızıntı olan, kapak açılırken fışkıran konserve keskinlikle tüketilmemelidir.



Ev Konservesi ve Salçası

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İbrahim Uğur Toprak

BEĞEN 3 B

İtfaiye kuyudan adam çıkardı

İşte 2020 yılı zamlı emekli maaşları

Kızının acısına dayanamadı

REKLAM

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Yönetimi Ağustos ayı konusunu ev konservesi ve salça'ya ayırdı. Başkan İbrahim Uğur Toprak konuşurken yaptığı açıklamada "Kavanoz içerisindeki gıda

HABER HÜRİYETİ

27 Ağustos 2019

Gıda mühendisleri İzmir Enternasyonal Fuarı için hangi uyarıyı yaptı?

By Mustafa Çakın — 4 ay ago



Cuma günü açılacak olan Eİİ İzmir Enternasyonal Fuarı alanındaki gıda satışları konusunda uyanlarda bulunan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı İ. Uğur Toprak, "İzmirlilerin yıl boyunca beklendiği etkinlik, gıda zehirlenmelerine kapıya dönmeye sebep olmaz. Fuar zehir olmaz" dedi.

Bu yıl 6-15 Eylül 2019 tarihleri arasında Kültürpark'ta gerçekleştirilecek olan Eİİ İzmir Enternasyonal Fuarı için gıda mühendislerinden uyarı geldi.



Fuarda gıda satışlarına dikkat!

Her yıl olduğu gibi bu yıl da fuar alanı içerisinde orijinal gıda maddesi satan büfe ve mekanın faaliyetine geçeceğini vurgulayan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı İ. Uğur Toprak, şu uyarıları yaptı:

"Geçmiş senelerden edindiğimiz tecrübe ve tespitlere dayanarak, bu seneye de hijyen kurallarının ve gıda güvenliğinin bir kenara bırakıp halk sağlığını tehdit edici uygulamalarla gıda satışlarının yapılacağı endişesini taşıyoruz. Küçük miktarlarda veya tepsihlerde konulmuş, temizlik için suyu dahi bulamayan, saatlerce açıkta kalan döner gibi et ve et ürünleri satış noktalarında çiğ et kesilen bıçaklarla pişmeden tüketilen domates, marul, soğan ve hatta ekmek doğranması gibi insan sağlığını tehdit edebilecek tür çuk uygulamaları bu seneye de gözetmek için belediyeye ekipleşimin ve İlçeye Tarım ve Orman Müdürlüklerinin dikkatini çektiğimizi belirtmek istiyoruz."

evrensel SON 24 SAAT HABERLER YAZARLAR WEB TV EGE ÖZEL SAYFALAR

15 Eylül 2019 10:22

Gıda Mühendisleri Odası: Hiçbir çaba siyanürü şirin gösteremez

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, "Siyanür vitaminlerde bulunan son derece yararlı bir maddedir" diyen altın madeni firması yetkilisinin sözlerine ilişkin açıklama yaptı.



ANASAYFA ÇEVRE

Fatsa'daki altın madeni sahasında incelemelerde bulunduğu sırada CHP'li Mustafa Adıgüzel'e, "Siyanür vitaminlerde bulunan son derece yararlı bir maddedir" diyen maden firması yetkilisinin sözlerine ilişkin TMMOB Gıda Mühendisleri Odası bir açıklama yaptı.

'SİYANÜR ZEHİRLEYİCİ BİR MADDEDİR'

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nin açıklaması şöyle:
"Fatsa'da bir altın madeninde siyanür havuzuna düşen bir işçinin durumu hakkında bilgi veren yetkiliden siyanürün zararsız batta vitaminlerde bulunan son derece faydalı bir madde olduğunu"

7. Dönem Çalışma Raporu

TMMOB: "Denetçi eksikliği var, okul kantinlerine gıda denetimi yapılamıyor"

28 aydır atama yapmayan Tarım ve Orman Bakanlığı'nın gıda mühendisi istihdam etmesi gerektiği vurgulandı



20 Eylül 2019 14:44



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi eylül ayında kantin denetimleri ve Okul Gıdası Logosu konularını mercek altına aldı. Buna göre, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın kantinlere denetim yapacak personel sayısı yetersiz ve okullarda gıda güvenliği konusunda yeterli incelemeler yapılmıyor.

Denetçi sayısı yeterli değil

Okul kantinlerine denetim yapacak görevli sayısının yeterli olmadığını söyleyen şube şu bilgileri verdi:

"İzmir ilinde Milli Eğitim Bakanlığı İzmir İl Müdürlüğü verilerine göre; 3 bin 737 okul bulunuyor. Resmî gazetede yayımlanan "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları

TÜM HABERLER

1. KAYYUM
Diyarbakır Kayyum, Lisa Çalan'ın işine son verdi
11:28

2. MİLEY
ABD Genelkurmay Başkanı Milley: Yalan söylediğimizi ifade edenler var
11:19

3. İSTANBUL
Gebze Teknik Üniversitesi'nden yemekhane zammı
11:08

4. İŞ ÇİNAYETİ
Burdur'da inşaatın 5'inci katından düşen işçi yaşamını yitirdi
11:05

5. SELAMİ
Devrim Muhafızları Komutanı: ABD'den intikamımız sert olacak
10:55

'Okul Gıdası Logosu protokolü neden ertelendi açıklansın'

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, kantin denetimlerinin gıda bilimi eğitimi almayan, sayıca yetersiz olan personel tarafından yapılmasına ilişkin bir açıklama yaptı. Açıklamada Tarım ve Orman Bakanlığı'nın, 'Okul Gıdası Logosu' protokolünün ertelenme nedenlerinin kamuoyuyla paylaşılması gerektiği de belirtildi.



sol - Haber Merkezi

Cuma, 20 Eylül 2019 13:54

Ana Sayfa » Haberler » Güncel » Okul kantinlerini uzmanlar denetlemeli

Okul kantinlerini uzmanlar denetlemeli

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, okul kantinlerinde uzmanlık alanı gıda güvenliği olmayan meslek gruplarının denetim yapılması yerine, bu alanda uzman olan gıda mühendislerinin istihdam edilmesi gerektiğini belirtti

23.09.2019 121 Güncel



ÖZKAN PEKÇALIŞKAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO) İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, okul kantinleri ve okul yemekhanelerinde

EKONOMİ

'Sütte hammadde bakımından dışa bağımlıyız'

25 Eylül 2019 Çarşamba

Abone ol



İstanbul'da Dünya Süt Zirvesi sürerken, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Uğur Toprak, sütte fiyatlandırma ve üreticinin durumuna ilişkin açıklamalarda bulundu.

Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) tarafından her yıl dünyanın farklı şehirlerinde düzenlenen Dünya Süt Zirvesi, bu yıl ilk defa İstanbul'da düzenleniyor.

Zirvede konuşan ve çığ sütünü sınıflandırılması çalışmalarının sonuna yaklaştıklarını belirten Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemirli, "Süt fiyatı belirlemede, tek fiyat uygulamasından yağ ve protein değerlerini öncelleyen bir fiyatlama sistemine geçme üzerinde

yaşam için gıda

ANA SAYFA HABER GIDA TARIM BERLENME YAŞAM & SAĞLIK PERAKENDE

Gıda Tarım & Sağlık

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube: "Bülent Şık onurumuzdur!"

Yazar: Yaşam İçin Gıda - 26 Eylül 2019

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

İlgili Haberler Yazara Diğer İçerikler

Kıyın dudak çatlamasını önlemek için beslenin

Her sabah boyun ağrısıyla kalkarsanız!

Ayak sağlığı için bu tarayıcılara kulak verin

Sağlık için doğru ilaç, doğru zaman, doğru dozu

Hedef ve karar için en uygun zamanı dinleyin

Sağlık Bakanlığının halktan gizlediği kanser raporunu bir yazı dizisiyle halka duyurduğu gerekçesiyle 12 yıla kadar hapsi istenen Gıda Mühendisi Yrd. Doç. Dr. Bülent Şık, hakkında açılan davanın üçüncü duruşmasında "Göreve ilişkin bilgileri açıklama" suçlamasıyla 1 yıl 3 ay hapse çarptırıldı. Şık'a bir destek de TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu'ndan geldi: "Bülent Şık onurumuzdur!".

Cumhuriyet Gazetesinde yayınlanan yazı dizisinde "Kocaeli, Antalya, Tekirdağ, Edirne, Kırklareli illerinde Çevresel Faktörlerin ve Sağlık Üzerine Etkilerinin Değerlendirilmesi"

YAZARLAR

"Tarımda çok önemli sorunlar var!"

Yazarın İçin Gıda - 4 Ocak 2020

4 Ocak Cumartesi günü, gazeteci dostumuz İsmail Uğural'ın naçiz davası üzerine, Başkanı olduğu Tarım Gazetecileri ve Yazarları Derneğinin (TAYDİR) 3. Olağan Genel Kuruluna katıldım.

Eleştiriyi cevap ve 2018-2022

T24

Son Dakika Yazarlar Gündem T24 Haftalık Kitap24 Dünya Ekonomi

Gündem

TMMOB: Mahkeme Bülent Şık'ı değil, vatandaşları cezalandırmıştır

"Halk sağlığı ciddi tehdit altındadır"

26 Eylül 2019 18:47

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, Sağlık Bakanlığının kanserojen kimyasalların tespiti etmeyi amaçlayan projesine ilişkin gizlediği bulguları açıkladığı için yargılanan gıda mühendisi **Bülent Şık**'in aldığı 1 yıl 3 aylık hapis cezasına ilişkin bir açıklama yayınladı. TMMOB açıklamasında, "Mahkeme vermiş olduğu kararla Bülent Şık'ı değil, aslında vatandaşları cezalandırmıştır. Sigara alışkanlığı dışında bırakılrsa kanser başta olmak üzere insanlarda görülen çok sayıda hastalık bireysel tercih ve alışkanlıklarımızdan ziyade içinde yaşadığımız çevre ile ilgilidir. Halk sağlığı ciddi tehdit altındadır" denildi.

soL Kategoriler Blog Fotogaleri soL Yazarlar

TÜM HABERLER

- 1. TEHLİKE**
Şehirlerin hava kirliliğinin sigara paketi karşılığı açıklandı
11:48
- 2. KAYYUM**
Diyarbakır Kayyum, Lisa Çalan'ın işine son verdi
11:28
- 3. MİLEY**
ABD Genelkurmay Başkanı Milley: Yalan söylediğimizi ifade edenler var
11:19
- 4. İSTANBUL**
Gebze Teknik Üniversitesi'nden yemekhane zammı
11:08
- 5. İŞ CİNAYETİ**
Burdur'da inşaatın 5'inci katından düşen işçi yaşamını yitirdi
11:05

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası: Bülent Şık onurumuzdur

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi açıklama yaparak hapis cezası alan akademisyen Bülent Şık'a destek oldu ve toksik ve kanserojen kimyasallardan kaynaklanan riskleri bertaraf etmek için gerekli tedbir ve güvenlik önlemlerini alma yükümlülüğünü yerine getirmeyenlerin yargılanması gerektiğini söyledi.

soL - Haber Merkezi Cuma, 27 Eylül 2019 10:15

HABER HURRIYETİ Anasayfa Yazarlar Foto Video Gündem Siyaset Spor Menü

Son Dakika İzmir Haberleri <> 10:51 Cinsel İlişkide girerken kameralara yakalandılar

26 Eylül 2019 - Ekonomi GÜNCELLEMELER 13 Kasım 2019

Bülent Şık'a İzmirli meslektaşlarından destek

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, "Kamu Yararı için çalışan Bülent Şık onurumuzdur" dedi

Bülent Şık, kamu yaranna çalışmıştır

İtfaiye kuyudan adam çıkardı

İşte 2020 yılı zamlı emekli maaşları

Kızının acısına

7. Dönem Çalışma Raporu



Ana Sayfa Yazılar Video Günün Manşetleri Kategoriler

Pazardan alınan balık dert açabilir

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu, balık ve deniz ürünleri üzerine bir açıklamada bulundu.



103 Sıra f 69 t 23

02.10.2019 10:23 Karakter boyutu: A A

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu, balık ve deniz ürünleri üzerine bir açıklamada bulundu.

Pazarlarda satılan balıklara dikkat edilmesi gerektiğini belirten TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu, yapısal yönden balıkların bozulmaya açık olduğunu, Pazar yerlerinde satılan balıkların risk içerdiğini ifade etti.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu tarafından yapılan açıklama şöyle:

"Balık insan beslenmesinde hayvansal protein kaynağı olarak çok önemli bir yere sahip, ayrıca içerdiği omega 3 gibi çoklu doymamış yağ asitleri bakımından da zengin bir gıdadır. Ancak yapısal yönden de bozulmalara açıktır. Bu



Müeyesser Yıldız yazdı



İzmir'de aranan 687 kişi yakalandı
Forum Bornova'da yılbaşı alışverişleri 5000 çocuğumuz için hediyeye dönüşüyor!



Uğur Toprak, "Pazarda satılan balığa dikkat"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu pazarda satılan balıklara dikkat çekti.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı İ. Uğur Toprak yazılı olarak yaptığı açıklamada şunları belirtti;
"Balık insan beslenmesinde hayvansal protein kaynağı olarak çok önemli bir yere sahip, ayrıca içerdiği omega 3 gibi çoklu doymamış yağ asitleri bakımından da oldukça zengin bir gıdadır. Ancak yapısal yönden de bozulmalara açıktır. Bu sebeple, ay yasağının kalktığı ve balık sezonunun başladığı bu günlerde, pazar yerlerinde



Pazarda satılan balığa dikkat!

Balık sezonunun başladığı bu günlerde, pazar yerlerinde satılan balıklar büyük risk taşıyor.



2 Ekim 2019 4 dk Okuma

Vatandaşımızın sağlıklı balık tüketebilmesi için, avcılıktan itibaren uygun koşullarda muhafazası, taşınması ve mümkün olan en kısa sürede tüketiciye ulaştırılması gerekiyor. Balık sezonunun başladığı bu günlerde, pazar yerlerinde satılan balıklar büyük risk taşıyor.

Pazarda satılan balığa dikkat! – İ. Uğur Toprak

Balık insan beslenmesinde hayvansal protein kaynağı olarak çok önemli bir yere sahip, ayrıca içerdiği omega 3 gibi çoklu doymamış yağ asitleri bakımından da oldukça zengin bir gıdadır. Ancak yapısal yönden de bozulmalara açıktır. Bu sebeple, ay yasağının kalktığı ve balık sezonunun başladığı bu günlerde, pazar yerlerinde satılan balıklarda büyük risk görülmektedir.



Gıda Mühendislerinden Bakanlığa çağrı: "Sahtekarların ifşası yetmez"

Sadece taklit, tağşiş yapılan gıdaları üreten firmaların ifşasının yetmeyeceğini bildiren Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, "Para cezaları daha caydırıcı olmalı" dedi.

14 Ekim 2019 3 dk Okuma



14 Ekim 2019 3 dk Okuma

Sadece taklit, tağşiş yapılan gıdaları üreten firmaların ifşasının yetmeyeceğini bildiren Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, "Ürünlerin mikrobiyolojik analiz sonuçları da açıklanmalı ve bunları piyasaya süren firmalar da ifşa edilmeli. Ayrıca para cezaları daha caydırıcı olmalı, perikirse bu firmalar kapatılmalı, başka bir isimle faaliyete başlamaları engellenmeli, ticaretten men edilmeli" dedi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı İ. Uğur Toprak, Tarım ve Orman Bakanlığının yaklaşık 1,5 yıl aradan sonra resmi internet sitesinden yaptığı açıklama ile "...laboratuvar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıdaları üreten/ithal eden; kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarasını içeren bilgiler kamuoyunun bilgisine sunulmaktadır." İçeriğiyle 618 firmaya ait 1211 parti ürünü ifşa ettiği anımsattı. Toprak, yazılı açıklamasında şunları kaydetti:

Ana Sayfa > Gıda > Gıda güvenliği > "Halk sağlığı ve gıda güvenliği: İşletme başı yılda ortalama bir kez yapılan

Gıda Gıda güvenliği Konuk Yazar

"Halk sağlığı ve gıda güvenliği, işletme başı yılda ortalama bir kez yapılan denetimle sağlanamaz."

Yazar: Yaşam İçin Gıda - 13 Ekim 2019



Zülfür TOPRAK | TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı

Tarım ve Orman Bakanlığı yaklaşık 1,5 yıl aradan sonra resmi internet sitesinden yaptığı açıklama ile "... laboratuvar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıdaları üreten/ithal eden; kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmanın adı, ürün adı, markası, partı ve/veya seri numarasını içeren bilgiler kamuoyunun bilgisine sunulmaktadır." ifadesiyle 618 firmaya ait 1211 parti ürünü ifşa etti.

Öncelikle, taklit ve tağşiş yapan firmaların ifşasına devam edilmeli ve ifşa sıklığı daha da kısaltılmalı. Fakat bakanlık, ürün grubundan alınan numune miktarını, bu numunelerin yüzde kaçının hileli olduğunu da kamuoyuyla paylaşması gerekir. İfşası yapılan ürünün parti numarası ile birlikte numune alma ve analiz tarihinin de belirtilmesi şeffaflık ve tüketicinin daha net bilgilendirilmesi konusunda fayda sağlayacaktır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi olarak yıllardır "taklit, tağşiş ve hileli gıda üreten firmaların sadece ifşası yetmez. Taklit ve tağşiş kapsamı dışında ürünlerin mikrobiyolojik analiz sonuçları da açıklanmalı, pestisit kalıntı limitini aşan ürünler ile aflatoksin, okratoksin sınır değerlerini aşan ürünler ve bunları piyasaya süren firmalar da ifşa edilmeli, ayrıca uygulanan para cezaları çok az, bu cezalar üreticinin kazandığının çok çok altında, daha caydırıcı olmalı, gerekirse bu firmalar kapatılmalı, başka bir isimle faaliyete başlamaları engellenmeli, ticaretten men edilmeli" diyoruz.

Bunların önüne geçilmesi için daha fazla ve daha etkin gıda denetimi yapılması gerekiyor. Türkiye'de sadece kayıtlı imalathane ve tesisler denetlenebiliyor. Tarım ve Orman Bakanlığı sisteminde kaydı olmadığı için "merdiven altı" diye tabir ettiğimiz işletmeler maalesef ticaret hayatını sürdürüyor. Bu da haksız rekabete yol açıyor. Ato 174 hattına bir ihbar olmadığı sürece, bu işletmelerin varlığından haberdar olunamıyor, dolayısıyla da gerekli denetimler de yapılamıyor.

"Ülkemizde gıda güvenliği sağlanamıyor!"

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Toprak, 16 Ekim Dünya Gıda Günü nedeniyle önemli açıklamalarda bulunarak "BM'nin raporuna göre 821,6 milyon insan yani dünya nüfusunun yüzde 11 açlık çekmektedir" dedi

16.10.2019 1009 Güncel



BURCU YANAR/ÖZEL HABER

Zehirsiz Sofralar Sivil Toplum Ağı, "Dünya Sağlık Örgütü tarafından en tehlikeli ve muhtemel kanserojen olarak sınıflandırılan pestisitlerin Türkiye'de yasaklanması, doğa dostu üretim yöntemlerinin desteklenmesi ve geliştirilmesi için çağrıda bulunuyoruz" diyerek 16 Ekim Dünya Gıda Günü nedeniyle bir açıklama yaptı. Açıklamada pestisitlerin doğa, gıda üretimi ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerine dikkat çekti. Açıklamada doğa dostu gıda üretiminin önemi ve bu konudaki çözüm önerileri gündeme getirildi. Konu ilgilili de bir açıklamada bulunan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İbrahim Uğur Toprak, "Gıdalar ve insan sağlığı dışında hayvanlar ve doğa üzerinde de yıkıma neden olmakta. biyoçeşitliliğe zarar vermektedir" dedi.



Büyük tehlike belki de ağızımızda... Hala denetlenmeyenler var

Tarım ve Orman Bakanlığı, önceki gün taklit ve hileli ürünler listesini açıkladı. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu ise, konuyla ilgili olarak dikkat çeken bir açıklama yaptı.



80

Biri

f

32

t

37

w

v

i

n

r

14.10.2019 10:23 Karakter boyutu: A A

Tarım ve Orman Bakanlığı, önceki gün taklit ve hileli ürünler listesini açıkladı. Yapılan tahhillerde 618 firma 1211 parti üründe taklit ya da tağşiş yapıldığı belirlenmiştir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu ise, konuyla ilgili olarak dikkat çeken bir açıklama yaptı. Açıklamada bu ifşaların sürdürülmesi ve etkin cezaların uygulanması gerektiğinin altı çizilirken, "Bakanlık ürün grubundan alınan numune miktarını, bu numunelerin % kaçının hileli olduğunu da kamuoyuyla paylaşması gerekir. İfşası yapılan ürünün parti numarası ile birlikte numune alma ve analiz tarihinin de belirtilmesi şeffaflık ve tüketicinin daha net bilgilendirilmesi konusunda fayda sağlayacaktır" denildi.



Büyük tehlike belki de ağızımızda HALA DENETLENMEYENLER VAR



PAZAR RÖPORTAJI

Nurzen Amuran sordu

Halkın Günüdür: Böyle bir gişim Montrö Sözleşmesi'nin sonu olur

"Çağımızın hastalığı aşırı ve lüks tüketim alışkanlığı"

16.10.2019 13:55 EGE'DE BİRGÜN

TWEET PAYLAŞ



BİRGÜN İZMİR

TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu'nca yapılan açıklamada, çağımızın hastalığının aşırı ve lüks tüketim alışkanlığı olduğu ve bunun gıdaya adil ulaşmanın önündeki en büyük engellerden birini oluşturduğu kaydedildi.

Dünya Gıda Günü nedeniyle, bugün Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nde düzenlenen basın açıklamasında konuşan Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, "Aynı zamanda bu alışkanlık gıdaya ısrarı beraberinde getirmektedir. Bu kadar aç insanın olduğu bir dünyada, üretilen gıda maddelerinin yüzde 10'unun tüketilmeyerek çöpe atılması anlaşılacak bir durumdur. Yılda yaklaşık 1,3 milyar ton gıda çöpe atılmakta haksızdır. Sadece bu tüketim alışkanlığıyla, dünya gıda güvenliği tehlike altına girebilir."

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nden halklı bilinçlendiren etkinlikler

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi her yıl 16 Ekim Dünya Gıda Günü, 22 Mart Dünya Su Günü ve 21 Mayıs Dünya Süt Günü'nde İzmir'in çeşitli meydanlarında stantlar açarak halkı bilinçlendiriyor. Bu yıl, 16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında Ege ve Celal Bayar Üniversiteleri Öğrenci Temsilcilikleri tarafından Bilinçli Gıda Tüketimine dikkat çekmek ve konuya ilişkin bilgilendirmede bulunmak amacıyla 19 Ekim Cumartesi günü 10:00 - 16:00 saatleri arasında ilçenin çeşitli yerlerinde standlar açılarak halk bilinçlendirildi.

İZMİR 20.10.2019, 12:28



f t in p s e b KAYDET

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, öğrenci temsilciliklerinin de katılımıyla beraber her yıl **16 Ekim Dünya Gıda Günü**, **22 Mart Dünya Su Günü** ve **21 Mayıs Dünya Süt Günü**'nde İzmir'in çeşitli meydanlarında stantlar açarak halkı bilinçlendiriyor ve farkındalık yaratıyor.

T24 Bağımsız İnternet Gazetesi

USD 5,9702

Son Dakika Yazarlar Gündem T24 Haftalık Kitap24 Dünya Ekonomi

Gündem

İspanak neden zehirler, nasıl tüketilmeli?

İç Hastalıkları Uzmanı Dr. Ayça Kaya, vatandaşları gıda zehirlenmesine karşı uyardı



04 Kasım 2019 11:52

- A +



Pazar günü öğle saatlerinde İstanbul'da çok sayıda kişi ispanaktan zehirlendikleri iddiasıyla hastanelere başvurdu. Ardından İstanbul İl Sağlık Müdürlüğü'nden yapılan açıklamada, cuma gününden itibaren gıda zehirlenmesi (ispanak ve ispanağa benzer bitkiler) sebebiyle 44 vatandaşın hastanelere gittiği ifade edildi. Bugün İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, zehirlenmelerin ispanaktan değil, içine karışmış patlıcangiller familyasından atropin ve scopolamin içeren yabancı otlardan kaynaklandığını açıkladı.

MÜHENDİSLERDEN BİLİNÇLENDİRME ATAGI

Yayın Adı : İlk Ses
İli : İzmir

Periyod : Günlük
Sayfa : 8

Tarih : 21.10.2019
Tiraj : 2.603 1/1

Mühendislerden bilinçlendirme atagı

GURBET BÜYÜKMASKAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi öğrenci temsilciliklerinin de katılımıyla her yıl 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde olduğu gibi bu yıl da İzmir'in çeşitli meydanlarında stant açarak vatandaşları bilinçlendirmeye devam etti. 16 Ekim Dünya Gıda Günü dolayısıyla Ege ve Celal Bayar Üniversiteleri Öğrenci Temsilcilikleri tarafından

'Bilinçli Gıda Tüketimi'ne dikkat çekmek ve konuya ilişkin bilgilendirmede bulunmak amacıyla Konak Vapur İskelesi önü, Karşıyaka Çarşı içi, Bornova Kars Halil Atilla İlk-okulu önü ile Alsancak Ali Çetinkaya Bulvarı Girişinde (Türkan Saylan Kültür Merkezi önü) bilgilendirme stantları açıldı. Broşürler dağıtıp, vatandaşlardan gelen sorulara cevaplandıran genç gıdacılar, vatandaşların yoğun ilgisiyle karşılaştı.



BİRGÜN

GÜNCEL YAZARLAR SİYASET DÜNYA BİRGÜN TV BİRGÜN PAZAR Bİ

Jeotermaller yetti gari!

31.10.2019 00:21 YEŞİL BİRGÜN

İzmir Valiliği, kentin 16 ilçesindeki 33 jeotermal enerji sahasını ihaleye çıkarıyor. Karar, büyük tepkiyle karşılanırken, Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, "Tarım arazileri JES üzerinden ranta kurban edilemeyecek kadar değerlidir" dedi. Ziraat Mühendisleri Odası Genel Başkanı Özden Güngör ise konuyu yargıya taşıyacaklarını ifade etti

TWEET PAYLAŞ



AYCAN KARADAĞ

Ege'de yoğunlaşan jeotermal enerji santralleri, bölgeye zarar vermeye devam ediyor. Son olarak İzmir Valiliği, kentin 16 ilçesindeki 33 jeotermal enerji sahasını 14 Kasım'da kiraya vermek için ihaleye çıkaracağını bildirdi. Jeotermal aracak 33 saha için toplam 4 milyon 902 bin 500 TL, işletme hakları devredilerek ruhsatlandırılacak

Ana Sayfa » Gıda » Sürdürülebilir tarım ve gıda birbirine bağlıdır

Gıda Konu Yazarı

Sürdürülebilir tarım ve gıda birbirine bağlıdır

Yazar Yaşam için Gıda - 17 Kasım 2019

337 0



Uğur TOPRAK | TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı

İnsanlar, dünyanın varlığının ilk zamanlarından bu yana tarımla ilgilmişlerdir. O dönemlerde insanların sahip olduğu en kıymetli varlıkları topraklarıydı. Doğal kaynakları tüketirken, üretim yapmanın ne kadar önemli bir gereklilik olduğunu farkındalardı ve gıda ile tarım alanında üretme ciddi katkıları vardı. Ancak şu an yaşadığımız dönemde işler tersine dönmüş durumda, sanayi devriminden sonra kalkınmanın sadece katma değeri olan ürünlerle olabileceği konusunda bir anlayış gelişmeye başladı. Ekonomi, kalkınma, sanayi alanında yapılan gelişmeler tarımsal kalkınmaya ters etki yaratmaya başladı. Tarımsal üretimler azaldı, köyden kente göç arttı, nüfus arttı, işsizlik katlanarak artışı geçti. Bunları sadece Türkiye için olarak düşünmek yanlış olur. Bu süreç dünyanın çoğu ülkesinde yaşanan olumsuzluklardı. Dünyada şu anda var olan bir savaşta bahsediyoruz. Bu savaş, doğaya karşı verdiğimiz bir savaştır. Sorunun en büyük nedenlerinden birini, üretim süreçlerinin ve mevcut kaynakların neo-liberal politikalar ile beslenmiş toplumun, oluşmuş tüketim algısına ve sahte ihtiyaçlarına yetmemesini gösterebiliriz. Artan nüfus ile birlikte artık kitlesel üretim sadece mevcut kaynaklarımızı hızla tüketmedi aynı zamanda geleceği de ciddi şekilde tüketmeye başladı. Aslında insanlar gelecekte dünyanın doğal kaynaklarının ne derecede tükeneceğini tahmin edebiliyor. Ama buna rağmen bu tehlikeyle savaşan çok az bir kesim olduğu görülmektedir.



Anasayfa Gündem Güncel Siyaset Ekonomi Kültür-Sanat Spor Sağlık Eğitim Bilim ve

Ana Sayfa » Haberler » Güncel » Besin kaynakları çöp olmasın!

Besin kaynakları çöp olmasın!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı Uğur Toprak, gıda atıklarının sürdürülebilirlik ilkesine aykırı olduğunu belirterek "Besin kaynağı olan gıdanın çöp olmaması için uğraşılmalıdır" dedi

18.11.2019 115 Güncel



Besin kaynakları ÇÖP OLMASIN!

ÖZKAN PEKÇALIŞKAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO) İzmir Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı Uğur Toprak, sürdürülebilir gıda konusunda önemli açıklamalarda bulundu. Artan nüfus ile birlikte kitlesel üretimin sadece mevcut kaynaklarla hızla tüketmediğini aynı zamanda geleceği de ciddi şekilde tüketmeye başladığını belirten Toprak, "Aslında insanlar gelecekte dünyanın doğal kaynaklarının ne derecede tükeneceğini tahmin edebiliyor. Ama buna rağmen bu tehlikeyle savaşan çok az bir kesim olduğu görülmektedir" dedi.

Halkımızda Site İş Arama Bize Yazın!



ANASAYFA GIDA TARIM SAĞLIK EKONOMİ DÜNYA EĞİTİM DEĞER KATANLAR DİĞER

Anasayfa » Değer Katanlar

Sürdürülebilir Gıda

Dünyada herkese kadar yetebilecek kadar gıda bulunuyor, fakat buna rağmen halen dünyanın azımsanmayacak kadar büyük bölgelerinde açlık yaşanıyor.

18 Kasım 2019 7 dk Okuma



Dünyada herkese kadar yetebilecek kadar gıda bulunuyor, fakat buna rağmen halen dünyanın azımsanmayacak kadar büyük bölgelerinde açlık yaşanıyor. Yeterli miktarda gıda bulunsun da adil dağılım olmadığı sürece dünyanın belli bölgelerinde ne yazık ki açlık yaşamaya devam edecektir.

Sürdürülebilir Gıda – Uğur Toprak

İnsanlar, dünyanın varlığının ilk zamanlarından bu yana tarımla ilgilmişlerdir. O dönemde insanların sahip olduğu en kıymetli varlıkları topraklarıydı. Doğal kaynakları tüketirken, üretim yapmanın ne kadar önemli bir gereklilik olduğunu farkındalardı ve gıda ile tarım alanında üretme ciddi katkıları vardı.

T24 Dijitalizasyon Gazetesi

USD 5.9706

Son Dakika Yazarlar Gündem T24 Haftalık Kitap24 Dünya Ekonomi

Sağlık

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi: Yılda ortalama bir buçuk kez yapılan denetimle halk sağlığı sağlanamaz



26 Kasım 2019 13:28

A +



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, (GMO) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından başlatılan "Denetim Seferberliği" hakkında açıklamalarda bulundu. GMO, halk sağlığı ve gıda güvenliğinin işletme başı yılda ortalama bir buçuk kez yapılan denetimle sağlanamayacağını vurguladı. Denetim kapsamında Türkiye çapında 1 hafta boyunca gıda sektörünün tüm aşamalarında denetimler gerçekleştirilecek.

Gıda Mühendisleri Odası, İzmir'de seferberliğin ilk gününde İzmir İl Tarım ve Orman Müdürü Musa Bakan'ın yaptığı açıklamada, İzmir'de 30 ilçede 330 kontrol görevlisi ile 2018 yılında 75 bin ve 2019 yılının ilk 11 ayında 45 bin işletmeye 66 bin denetim yapıldığını vurguladığını belirtti.

7. Dönem Çalışma Raporu

FEYUL ANA SAYFA VİDEOLAR YAZARLAR 9 SÜTUN Seçim 2019

AB Testi Güncel Ekonomi Politika Yerel Spor Raporaj Emeğin Sesi

Gıdada denetim yetersiz

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Toprak, firma denetimlerinin yetersiz olduğunu ifade ederek, "2 bin 500 numuneden kaçının sağlığa zararı olduğunu, kaçına ceza kesildiği bilmiyoruz" dedi.

Güncel 28 Kasım 2019 Perşembe 09:56 144



E-Bültene Abone Ol

İsim Soyisim:

Email:

Gönder

SIRADAKİ HABERLER

- 1 Sonbaharda gezilecek yerler
- 2 Hem koşuyorlar hem okuyorlar
- 3 Alevi evlerine yazılan 'duvar yazıları'...
- 4 Soyer'den yerel yönetimler reformu çağrısı
- 5 Demokratik Sağlık Sen'den Ambulans tepkisi
- 6 3 asker yıldırım düğmesi sonucu şehit oldu
- 7 Dişangoda büyük ikramiya 80 milyon lira

Haber/ Gökçe ADAR

İzmir İl Tarım ve Orman Müdürü Musa Bakan, İzmir'de 30 ilçede 330 kontrol görevlisi ile 2018 yılında 75 bin, 2019 yılının ilk 11 ayında ise 45 bin işletmeye 66 bin denetim yapıldığını açıkladı. **TMMOB Gıda Mühendisleri Odası** İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı **Uğur Toprak**, İzmir'de gıda firmalarına yapılan denetimlerin yetersiz olduğunu belirterek, gıda firmalarının gıda mühendis sayısını arttırması gerektiğini söyledi. Toprak, "2018 yılı içerisinde, İzmir'de 75 bin denetimin yapıldığını görüyoruz. Ortalamaya vurduğumuz zaman bu rakam, firmaların yılda sadece bir kez denetlenmiş olduğunu gösteriyor. İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 45 bin işletmeye 66 bin denetim yapıldığı söyliyor. Bu da


Veri politikasındaki amaçlarla mevzuata uygun şekilde çerez konulmaktadır. Detaylar için <https://www.dokuzeyul.com/veri-politikasi>

yeniğün Gündem İzm Ege Ekonomi Yengün TV Spor Yazarlar

Son Dakika Dine şifalı konulu Kıyafetlerin giyildiği ilanyı güncel Takaslarla dijital dönen başlığı 111 Parti İzmir'de pol otla Torba çama tutulandı Cezaiye Frap, poler bğladı

Bu iş çok sakat!!

Sudan'ın yapılabilecek ihal ürünler arasında at, epekl ve katı eti ve sakatların Sudan'dan ihal edileceği konusu şaşırtıcı yarattı



YENİĞÜN Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemir'in et ihalatı yapılabilecek açıklamasının üzerinden kısa bir süre sonra gündeme gelen, at, epekl, katı eti ve sakatların Sudan'dan ihal edileceği konusu şaşırtıcı yarattı.

Tarım ve Orman Bakanı Bekir Pakdemir'in et ihalatı yapılabilecek, yerli üretici ve besicilerin ekmeği ile oynamayacağı yönündeki açıklamasının üzerinden bir hafta geçmeden, küçük baş canlı hayvanın yanı sıra bu kez at-epekl-katı eti de içeren yeni bir ihalat konusu gündeme geldi. Sosyal medya ve gazetelerin internet sayfasında yer alan habere göre, Türkiye Sudan'dan ihal edilecek hayvanların içine tek imalât hayvanları olarak katılacağı edilen at-epekl-katı eti ve sakatları, şaşırtıcı yarattı. Konuya ilişkin Tarım ve Orman Bakanlığı argüman sadetine kısaca herhangi bir açıklama yapılmadı. veterinerler, Tabip Odası ve gıda mühendisleri tüketilmesi yasak olan etin neden ihal edileceğini

HABER HURİYETİ Anasayfa Yazarlar Foto Video Gündem Siyaset Spor Menü

Son Dakika İzmir Haberleri 20:01 Okullara sağlıklı personeli geliyor

16 Aralık 2019 - Gündem

Ekmegi yemek masasında dilimleyin

Her yıl 2 milyar adet ekmeği israf ediliyor



REKLAM

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi bu ayın konusunu ekmeğe ayırdı.

Başkan İbrahim Uğur Toprak imzasıyla yapılan açıklamanın tam metni şöyle:

Genellikle buğday unu, tuz, su ve mayanın belli oranlarda karıştırılıp, yoğrulması, fermente edilmesi ve daha sonra pişirilmesi ile elde edilen ekmeği, çok sevilen, sofralardan eksik olmayan bir üründür. Fakat son zamanlarda ekmeğin kaçınmaz gerektğini söyleniyor ve bu da ekmeğimizin (karbonhidrat) beslenmelerin artmasına neden oluyor. Özellikle medyada sunulan bu dogma bilgilerin aksine ekmeği çok önemli bir besin kaynağıdır. Yapıldığı malzemeye ve içeriğine göre farklı

Simit Sarayını değil, Arboretum'u kurtarın

Ah o sıcak koltuklar aht...

Jandarma ekiplerinden göçmen operasyonu

İş Makinesini çalan yakalandı, çalınan bulunamadı!

Yerli otomobil ön sipariş başlıyor! İşte ödeme tutarı

Satılmayan bilete büyük ikramiya çıktı

ILKSES f t G+ R

Anasayfa Gündem Güncel Siyaset Ekonomi Kültür-Sanat Spor Sağlık Eğitim Bilim ve

Ana Sayfa » Haberler » Güncel » Tek çeşit ekmeği tüketmeyin!

Tek çeşit ekmeği tüketmeyin!

Tek çeşit ekmeği tüketmemeye ve günlük alınan ekmeği miktarına dikkat edilmesi gerektiğini belirten GMO İzmir Şubesi Başkanı Uğur Toprak, "Ekmeği bir insanın günlük enerji ihtiyacının büyük bir bölümünü karşılamaya yardımcı olur" dedi

16.12.2019 260 Güncel



TEK ÇEŞİT EKMEK TÜKETMEYİN

ÖZKAN PEKÇALIŞKAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO) İzmir Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı Uğur Toprak, sofraların vazgeçilmez olan ekmeği hakkında açıklamalarda bulundu. Son zamanlarda ekmeğin kaçınmaz olduğunu ve bunun da ekmeğimizin (karbonhidrat) beslenmelerin artmasına neden olduğunu belirten Toprak, "Özellikle medyada sunulan bu dogma bilgilerin aksine ekmeği çok önemli bir besin kaynağıdır. Yapıldığı malzemeye ve içeriğine göre farklı besin değerleri taşımaktadır. Temelde ana besin maddeleri olarak karbonhidrat, protein ve yağ içeren 100 gram buğday ekmeği; 260 kalori verirken, 50,1 gram karbonhidrat, 8,2 gram protein ve 1,2 gram yağ içerir. Ayrıca mineral olarak sodyum, kalsiyum, potasyum, fosfor, demir içerirken; B1, B2 ve Niasin bulundurulur" dedi.

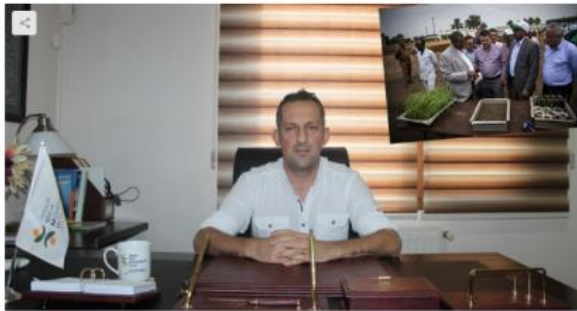
Ekonomi Manşet

Sudan'dan ithalat ortalığı karıştırdı

Sudan'dan yapılacak gıda ithalatı kararıyla ilgili tartışmalar sürerken, Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Toprak, "Sudan'dan ithal edileceği iddia edilen at, eşek, katır eti ve sakatatlar hangi amaçla kullanılacaktır" dedi

30 gün önce

164



126 ülkeden 133 değişik meyve ve sebze ile canlı hayvan ve et ithal eden Türkiye aldığı son kararla Sudan'dan bin ton sarımsak, 500'er ton dondurma ve makarna dahil, çeşitli gıda ürünleri getirecek. TBMM'de görüşülen ve iki ülke arasında imzalanan ticaret anlaşması uyarınca Sudan'dan 50 bin büyükbaş, 2 bin küçükbaş hayvan, 30 bin ton buğday, 15 bin ton kavun-karpuz, 14 bin ton marul ve lahana, 8 bin ton et, 2 bin ton tereyağı, bin ton sarımsak, 2 milyon adet yumurta, 500 ton bal, 5'er bin ton patates, domates, buğday, arpa, yulaf, mısır, 2 bin ton da üzüm ithal edilecek. Anlaşma dahilinde 500 ton et içerisinde at, eşek, katır, bardo eti, sığır ve domuz etleriyle sakatat ürünlerin de yer aldığı iddiaları ise birçok tartışmayı beraberinde getirdi. İthalat kararını sağlık açısından sakıncalı bulan gıda mühendisleri, bakanlığın "Yerli ve milli üretim" sloganını hatırlattı,

Toprak: Kooperatifleşme şart

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, gıda israfına dikkat çekerek gıda denetimlerinin de sıklaşması gerektiğini dile getirdi.

Güncel 24 Aralık 2019 Salı 10:56 127



A A A

Haber/ Gökçe ADAR

Türkiye İstatistik Kurumu 2018 verilerine göre, Türkiye'de 7 milyon 200 bin kişi aylık sınırında yaşarken, diğer taraftan ciddi miktarda ekmek ve gıda israf ediliyor. Türkiye'de bir yıl içinde 214 milyar liralık gıda israfı yapılıyor. 300 gram üzerinden günde yaklaşık 85 milyon ekmeğin 79 milyon civarının tüketildiği, kalan 6 milyon ekmeğin ise çöpe gittiği biliniyor. Öte yandan, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu tarafından yapılan çalışmalara göre, Türkiye'de yılda israf edilen gıda miktarı 26 milyon ton olarak kaydediliyor. Bu miktar da, 214 milyar TL'ye karşılık geliyor. Bir yılda yetişen 49 milyon ton meyve ve sebzenin de yüzde 25-40'ı israf ediliyor. TÜBİTAK tarafından yapılan araştırmalara göre, israf edilen sebze ve meyve miktarı yılda 12 milyon ton ve bu miktar da 25 milyar TL'ye karşılık geliyor. Bu miktarın, Türkiye'de toplam meyve ve sebze ihracatının dört katından fazla olduğu belirtiliyor.

Bir günde 250 bin ekmek

GÖRSEL VE İŞİTSEL MEDYA

1. 31 Ocak 2018 tarihli TvDEN canlı yayını,
2. 13 Mart 2018 tarihli TRT Radyo Haber canlı yayını,
3. 5 Nisan 2018 tarihli TRT Radyo Haber canlı yayını,
4. 5 Ocak 2019 tarihli TRT Radyo 1 canlı yayını,
5. 12 Eylül 2019 tarihli Batı Radyo canlı yayını,
6. 17 Ekim 2019 tarihli Kanal İzmir canlı yayını,
7. 31 Ekim 2019 tarihli DHA canlı yayını,
8. 4 Kasım 2019 tarihli aHBR canlı yayını,
9. 5 Kasım 2019 tarihinde SonSöz Tv canlı yayını.





ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİ

EGE ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ GÜNCEİ

TEMSİL KURULU ÜYELERİ

2017-2018 DÖNEMİ

Hande KÖSE (Temsilci)
Buse EFE (Temsilci Yardımcısı)
Yaşar Mert BİÇİCİ (Temsilci Yardımcısı)
İlayda KARAKAYA (Temsilci Yardımcısı)
Efe ÖZER (Temsilci Yardımcısı)

2018-2019 DÖNEMİ

Feyza SELEK (Temsilci)
İlayda KARAKAYA (Temsilci Yardımcısı)
Nur ÇANCI (Temsilci Yardımcısı)
Ramazan KAYMAKÇI (Temsilci Yardımcısı)
Sezai Bora BIÇAKÇI (Temsilci Yardımcısı)

2019-2020 DÖNEMİ

İlayda KARAKAYA (Temsilci)
A. Tuna ÇALIKUŞU (Temsilci Yardımcısı)
Elif UYGURLU (Temsilci Yardımcısı)
Yeşim ASLAN (Temsilci Yardımcısı)
Yiğit Nuri ASTAN (Temsilci Yardımcısı)

2018-2019 DÖNEMİ EGE ÜNİ. ÖĞR. TEMSİLCİLİĞİ FAALİYETLERİ

21 Şubat 2018 çarşamba günü 40 kişinin katılımıyla Tuborg Teknik Gezimizi gerçekleştirdik.

1 Mart 2018 perşembe akşamı İzmir Şube'de, bölüm girişindeki panomuzu 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü için bilgilendirme ve dikkat çekme amaçları düzenledik.

7 Mart 2018 çarşamba Günü 20 kişinin katılımıyla Kristal Yağları fabrikasına teknik gezi düzenledik.

8 Mart 2018 perşembe akşamı Dünya Emekçi Kadınlar Günü sebebiyle İzmir Şube'de 'Made in Dagenham' adlı kadınların erkeklerle eşit maaş, eşit koşullarda çalışmak için gösterdikleri mücadeleyi anlatan filmi 17 kişinin katılımıyla izledik.

12 Nisan 2018 tarihinde AROMSA Genel Müdürü Murat YASA'nın katılımıyla Aroma Katkı Maddeleri Seminerini bölümümüz G2 sınıfında 46 öğrenci, İzmir Şube Başkanımız ve Bölüm Hocalarımızın katılımıyla gerçekleştirdik.

1 Mayıs 2018 tarihinde TMMOB Kortejinde öğrenci ve mühendis arkadaşlarımızla beraber katıldık.

19 Nisan 2018 tarihinde Urla Şarapçılık Teknik Gezimizi 30 arkadaşımızın katılımıyla gerçekleştirdik.

29 Nisan 2018 tarihinde Bahar Pikniğimizi Menderes Çoban Et'de 47 arkadaşımız ile eğlenceli bir şekilde gerçekleştirdik.



7. Dönem Çalışma Raporu

3 Mayıs 2018 tarihinde Endüstriyel Kek Üretimi Seminerini Gıda Mühendisi Aydın AYBAŞ katılımında 30 arkadaşımız eşliğinde gerçekleştirdik.

3 Mayıs 2018 tarihinde Karşıyaka Öğretmen Kenan GAMSIZ İlkokulu'nda Bilinçli Gıda Tüketimi Sunumumuzu gerçekleştirdik.

4-5 Mayıs 2018 tarihinde İzmir İKK Öğrencileri olarak yaptığımız Toplumcu Mühendislik, Mimarlık ve Şehir Plancıları Haftasının 6.sını düzenledik.

12 Mayıs 2018 tarihinde 15.Geleneksel GıdaMO Mayıs Şenliğine Celal Üniversitesi Öğrenciliği Temsilciliği ile 45 kişi katıldık.

18 Mayıs 2018 tarihinde 21 Mayıs Dünya Süt Günü Eğitim Çalışmamızı şube hizmet binamızda 11 kişi ile gerçekleştirdik.

19 Mayıs 2018 tarihinde 21 Mayıs Dünya Süt Günü bilgilendirme stantlarımızı Karşıyaka Çarşı, Bornova Merkez, Alsancak Ali Çetinkaya Bulvarı'nda Ege Üniversitesi, Celal Bayar Üniversitesi ve Adnan Menderes Üniversitesi Öğrenci Temsilcilikleri ve İYTE'den öğrenci arkadaşlarımız ile Mühendislerimizle beraber 17 kişi ile açtık. Süt Boyama Kitapçıkları ve Balonlar dağıtıp çocukların ilgisini çekip bilgi aktarımı yapmaya çalıştık. Sonrasında odamızda hep beraber yemek yiyip, gün içinde yaşadıklarımızı paylaştık.

22 Mayıs 2018 tarihinde her salı günü saat 18.30'da Şube Hizmet Binamızda gerçekleştirdiğimiz Genel Üye ve Komisyon Toplantılarımızın dönem sonu nedeniyle sonucusu yaptık. 2018-2019 Öğrenim Dönemi Temsil Kurulu Adayları konuşmalarını yaptı.

26 Mayıs 2018 tarihinde 2018-2019 Dönemi Öğrenci Eğilim Yoklamamızı gerçekleştirdik.

23 Eylül 2018 tarihinde Öğrenci temsilciliği olarak ilk toplantımızı gerçekleştirdik.

30 Ağustos-4 Eylül 2018 tarihleri arasında Antalya'da Woodline Hotel'de gerçekleşen 9. Yaz Eğitim kampımıza İzmir Şube olarak katıldık.

10 Ekim 2018 çarşamba günü Üniversite Yaşamına Geçiş dersi kapsamında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 1. sınıf öğrencilerine Şube Yönetim Kurulu Yazman üyesi Selda YILMAZ CEYLAN ve Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu üyesi Yaşar Mert BİÇİCİ'nin katılımıyla Oda ve Öğrenci Temsilciliği tanıtım sunumu yapıldı.

10 Ekim 2018 tarihinde 2011 yılından bu yana düzenlenen paket eğitim programının bu yıl ki tanıtım toplantısı 10 Ekim 2018 çarşamba günü, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde eğiticimiz Oğuz PELİKLİ'nin katılımı ile gerçekleşti.

10 Ekim 2018 çarşamba akşamı tanışma toplantımızı gerçekleştirdik.

13 Ekim 2018 cumartesi günü Tanışma Kahvaltımızı gerçekleştirdik.

20 Ekim 2018 tarihinde 16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında 20 Ekim Cumartesi günü stantlarımızı Karşıyaka, Bornova, Alsancak ve Konak olmak üzere 4 noktada gerçekleştirdik.

24 Ekim 2018 çarşamba günü Gıda Mühendisi Oğuz PELİKLİ'nin katılımıyla "Gıda Mühendisi Ne Yapar?" Seminerini gerçekleştirdik.



23 Kasım 2018 tarihinde Karşıyaka Mürşide Altınçubuk Ortaokulu'nda Bilinçli Gıda Tüketimi sunumumuzu gerçekleştirdik.

23 Kasım 2018 tarihinde Karşıyaka Şehit Polis Samet Kırçalı Ortaokulu'nda Bilinçli Gıda Tüketimi sunumumuzu gerçekleştirdik.

23 Kasım 2018 tarihinde Karmez Gıda tesislerine teknik gezimizi gerçekleştirdik.

29 Kasım 2018 tarihinde Pınar Et tesislerine teknik gezimizi gerçekleştirdik.

6 Aralık 2018 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası'nda Gıda Mühendisi Süleyman GÜRSEL ile bira semineri gerçekleştirdik.

11 Aralık 2018 tarihinde Odamıza yeni gelen arkadaşlarımızla beraber kaynaşmamız adına oyun akşamını gerçekleştirdik.

19 Aralık 2018 tarihinde Kristal Yağ fabrikasına teknik gezi düzenledik.

21 Aralık 2018 tarihinde Odamıza gelen arkadaşlarımızla beraber yılbaşı yemeği düzenledik.

25 Aralık 2018 salı akşamı 2018 yılının son Genel Üye Toplantısını gerçekleştirdik.

7 Mart 2019 perşembe akşamı 11 kişinin katılımıyla "Diren" film gösterimimizi gerçekleştirdik.

12 Mart 2019 tarihinde Konak Boğaziçi Ortaokulu'nda BGT Sunumunu gerçekleştirdik.

13 Mart 2019 tarihinde Bilinçli Gıda Tüketimi Sunumumuz için Konak Kazım Karabekir Ortaokuluna gittik.

14 Mart 2019 tarihinde Bilinçli Gıda Tüketimi Sunumumuz için Konak Kazım Karabekir Ortaokuluna gittik.

14 Mart 2019 tarihinde Urla Şarapçılık tesislerine teknik gezi düzenledik. İlgilerinden dolayı teşekkür etmek amacıyla Ege Orman Vakfı'na ağaç dikimi yaptık.

4 Mart 2019 tarihinde gıda mühendisi Gizem ERDEM ile dondurulmuş gıda semineri gerçekleştirdik.

20 Mart 2019 tarihinde Coca-Cola İçecek Fabrikasına teknik gezi düzenledik

22 Mart 2019 tarihinde 22 Mart Dünya Su Günü nedeniyle İzmir'in çeşitli yerlerinde halkı bilinçlendirmek amacıyla Ege ve Celal Bayar Üniversiteleri Öğrenci Temsilcilikleri ve İYTE'den öğrenci üyelerimizle beraber açtığımız stantlarda görev aldık.



7. Dönem Çalışma Raporu

11 Nisan 2019 tarihinde Foça'yı gezdik, tekne turu düzenledik.

20 Nisan 2019 tarihinde İYTE ve CBÜ Öğrenci Temsilcilikleri ile birlikte Ankara'da düzenlenen Öğrenci Temsilcilikleri Danışma Kuruluna katıldık.

27 Nisan 2019 tarihinde İYTE Öğrenci Temsilciliğinin tanışma kahvaltısına katıldık.

1 Mayıs 2019 tarihinde 1 Mayıs Emek ve Dayanışma Gününe katıldık.

4 Mayıs 2019 tarihinde Konya'da düzenlenen Mayıs Şenliği'ne katıldık.

18 Mayıs 2019 tarihinde eğilim yoklamamızı gerçekleştirdik.

22 Mayıs 2019 tarihinde 21 Mayıs Dünya Süt Günü için bilgilendirme stantları açtık.

1 Temmuz 2019 tarihinde Karton tekne yarışması gerçekleştirildi.

23 Eylül 2019 tarihinde dönemin başlamasıyla birlikte dönem değerlendirme toplantısı alındı.

9 Ekim 2019 tarihinde 1.Sınıf öğrencilerine Üniversite Yaşamına Geçiş dersinde Gıda Mühendisi Yaşar Mert BİÇİCİ'nin katılımıyla Gıda Mühendisleri Odası'nın tanıtım sunumu yapıldı.

9 Ekim 2019 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nde tanışma kokteyli yaptık.

12 Ekim 2019 cumartesi günü 46 kişinin katılımıyla Çiçekli Köy Nirvana Kahvaltı Evi'nde tanışma kahvaltımızı gerçekleştirdik.

17 Ekim 2019 tarihinde Gıda Mühendisi Oğuz PELİKLİ'nin sunumuyla "Gıda Mühendisi Ne Yapar?" seminerini gerçekleştirdik.

19 Ekim 2019 tarihinde 16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında 18 Ekim 2019 tarihinde stant eğitim çalışması gerçekleştirildi. 19 Ekim 2019 tarihinde de Bornova Merkez, Konak, Alsancak ve Karşıyaka'nın farklı yerlerinde bilgilendirme stantları açıldı.

23 Ekim 2019 tarihinde Gıda Mühendisi Oğuz PELİKLİ'nin katılımıyla 3. ve 4. sınıflara yönelik Kalite Eğitim Paketinin tanıtım toplantısı ve Gıda Mühendisi Yaşar Mert BİÇİCİ'nin Gıda Mühendislerinin Hak ve Sorumlulukları ve Mesleki Örgütlenmenin Önemi sunumu gerçekleştirildi.

31 Ekim 2019 perşembe günü Gıda Mühendisi Kıvanç ATLAMA tarafından Tez Yazımı ve Araştırma Teknikleri üzerine bilgilendirme toplantısı gerçekleştirildi.

1 Kasım 2019 cuma günü Dr. OETKER fabrikasında 19 kişinin katılımıyla duyu analizi gerçekleştirildi.

21 Kasım 2019 perşembe günü gıda mühendisleri Süleyman GÜRSEL ve Hande TOZ ile "Baharat" seminerini gerçekleştirdik.

22 Kasım 2019 cuma günü ÖZGÖRKEY FEAST fabrikasına teknik gezi düzenledik.



23 Kasım 2019 cumartesi günü Aşık Veysel Rekreasyon Alanı'nda buz pateni etkinliğimizi gerçekleştirdik.

2 Aralık 2019 tarihinde İzmir Kız Lisesi'nde BGT sunumumuzu gerçekleştirdik.

5 Aralık 2019 tarihinde İ.Uğur TOPRAK ve Banu KARAMEHMET'in katılımlarıyla catering ve yemek sektörü semineri düzenledik.

10 Aralık 2019 tarihinde Dr. OETKER fabrikasında duyusal analizimizi gerçekleştirdik.

12 Aralık 2019 tarihinde düzenlediğimiz film gecesinde Illusionist filmi izledik.

20 Aralık 2019 tarihinde erken yılbaşı yemeği düzenledik.

26 Aralık 2019 tarihinde Kars Halil Atilla İlkokulunda BGT sunumumuzu gerçekleştirdik.

27 Aralık 2019 tarihinde Süleyman Bilgen İlkokuluna BGT sunumumuzu gerçekleştirdik.



İYTE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ GÜNCEİ

TEMSİL KURULU ÜYELERİ

2019-2020 DÖNEMİ

Dilek HACISALİHOĞLU (Temsilci)

Ayça TUNA (Temsilci Yardımcısı)

Yaren Buse BUDAK (Temsilci Yardımcısı)

Mısra KARADAŞ (Temsilci Yardımcısı)

Hilal KAYI (Temsilci Yardımcısı)

2019-2020 DÖNEMİ İYTE ÖĞR. TEMSİLCİLİĞİ FAALİYETLERİ

11 Ekim 2019 tarihinde TMMOB GIDAMO İzmir Şube 2. Başkanı Banu Salı'nın katılımıyla tanıtım toplantısı düzenledik. Etkinliğimize 15 kişi katıldı.



12 Ekim 2019 tarihinde 20 kişinin katılımıyla tanışma bowlingi düzenledik. Etkinlikte GIDAMO ve öğrenci temsilciliği hakkında bilgi verildi.



24 Ekim 2019 tarihinde ilk teknik gezimizi Türk Tuborg Bira ve Malt Sanayii A.Ş.'yi ziyaret ederek gerçekleştirdik. Etkinliğimize 36 kişi katıldı.

30 Kasım 2019 tarihinde temsil kurulu olarak TMMOB GIDAMO 12. Dönem 3. Öğrenci Temsilcilikleri Danışma Kurulu'na katılım sağladık.

5 Aralık 2019 tarihinde barbekü etkinliği düzenledik.

20 Aralık 2019 tarihinde 25 kişinin katılımıyla Feast'e teknik gezi düzenledik.



26 Aralık 2019 tarihinde Prof. Dr. Şebnem HARSA'nın konuşmacı olarak katıldığı "Fonksiyonel Gıdalar" konulu seminer düzenledik. Seminerimize 20 kişi katıldı.



TMMOB İZMİR İKK KARARLARI

Şubat Ayı İKK Toplantı Kararları**Toplantı Tarihi: 07.02.2018****Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi**

1. İZBAN Ücret Tarifesi hk. görüşüldü.
2. İZBAN'da 15 Şubat 2018 tarihinde yürürlüğe girecek olan 'artı para' olarak adlandırılan tarife uygulamasının kamu yararına olmaması nedeniyle geri çekilmesi konusunda basın açıklaması yapılmasına karar verildi.
3. Gazi Bulvarı Metro Çalışmaları hk. görüşüldü.
4. Gazi bulvarında sürdürülen Metro çalışmaları sırasında ağaçların köklerine dökülen beton konusunda bir rapor hazırlanmasına ve rapor taslağının hazırlanması konusunda Peyzaj Mimarları Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
5. İş Güvenliği Meclisi hk. görüşüldü.
6. İzmir'de Meslek Odaları ve Sendikaların birlikte iş güvenliği meclisi oluşturması için hazırlık yapılması konusunda Maden Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.

Mart Ayı İKK Toplantı Kararları**Toplantı Tarihi: 05.03.2018****Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi**

1. Alsancak'ta bulunan tarihi İzmir elektrik fabrikası hk. görüşüldü.
Geçtiğimiz günlerde özelleştirilmesi konusunda haberlerin basında yer aldığı tarihi İzmir Elektrik Fabrikası'nın tarihi kimliği ve yapı bütünlüğü korunarak kamu malı olarak korunması konusunda çalışma yapılması ve sürecin takip edilmesine karar verildi.
2. TMMOB Şehir Plancıları Odası İzmir Şube Başkanı Özlem Şenyol Kocaer'e açılan soruşturma hk. görüşüldü.
Kültürpark mücadelesi nedeniyle daha önce görev yeri değiştirilen TMMOB Şehir Plancıları Odası İzmir Şubesi Başkanı Özlem Şenyol Kocaer hakkında sosyal medya paylaşımları nedeniyle Bornova Belediyesi tarafından açılan soruşturma hakkında bir basın bülteni hazırlanmasına karar verildi.
3. İzmir'e Sahip Çık Platformu hk. görüşüldü.
İzmir'e sahip çık platformunun işleyişi konusunda yönerge hazırlanmasına, konuyla ilgili olarak İzmir Körfez Geçiş Grubuyla 14 Mart 2018 tarihinde toplantı yapılmasına karar verildi.
4. Alaçatı Havalimanı ve İzmir Çeşme eski yol tadilatı projeleri hk. görüşüldü.
Alaçatı'ya yapılması planlanan havalimanı ve tadilat yapılarak duble yol yapılması planlanan İzmir Çeşme eski yolu hakkında görüş oluşturmak üzere Ulaşım Çalışma Grubuna görev verilmesine karar verildi.
5. Alaçatı'ya yapılması planlanan havalimanı ve tadilat yapılarak duble yol yapılması planlanan İzmir Çeşme eski yolu hakkında görüş oluşturmak üzere Ulaşım Çalışma Grubuna görev verilmesine hk. görüşüldü.
İzmir ve Çevresi için planlanan rant projeleri hakkında CHP İzmir Milletvekilleriyle görüş alışverişinde bulunmak üzere 16 Mart 2018 günü TMMOB Mimarlar Odası İzmir Şubesinde bir kahvaltılı toplantı düzenlenmesine karar verildi.
6. İKK Kadın Çalışma Grubunun talebi hk. görüşüldü.
İKK Kadın Çalışma Grubunun 8 Mart Emekçi Kadınlar Günü nedeniyle hazırlamış olduğu, ekte programı yer alan etkinliğin kabulüne karar verildi.
7. Meslek Odaları arası futbol turnuvası hk. görüşüldü.
Siyasi iktidarın baskı ve itibarsızlaştırma projelerine karşı İzmir'deki Akademik Meslek Odaları arasında dayanışmayı artırmak üzere Meslek Odaları Arası Futbol Turnuvası düzenlenmesi konusunda diğer meslek odalarıyla görüşülmesine karar verildi.
8. 2018-2020 dönemi İKK Sekreteri ve İKK Bütçesi hakkında görüşüldü.
2018-2010 dönemi İKK Sekreteri ile İKK Bütçesinin belirlenmesi konusunun Nisan ayı İKK toplantısında görüşülmesine karar verildi.
9. 2019 yılında gerçekleşecek Yerel Yönetim Seçimleri hakkında görüşüldü.
2019 yılında gerçekleştirilecek Yerel Yönetim Seçimleri öncesi Kent Sorunlarının dile getirildiği TMMOB İzmir Kent Sempozyumunun düzenlenmesi konusunun Nisan ayı İKK toplantısında görüşülmesine karar verildi.
10. E.Ü Lojmanları içerisinde yer alan ormanlık alan hk. görüşüldü.
E.Ü Lojmanları içinde yer alan ormanlık alanın tescil edilmesi doğrultusunda daha önceden hazırladığımız İKK Raporunun güncellenmesi konusunda TMMOB Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.

11. İZBAN artı Para sistemi hk. görüşüldü.
Daha önce kamu yararına olmadığı konusunda basın açıklaması yaptığımız İZBAN artı para sisteminin vatandaşlarımıza ve kent ulaşım kültürüne verdiği zararı anlatmak üzere taslak bir metin hazırlanması konusunda İKK Sekreterine görev verilmesine karar verildi.
12. TMMOB Mühendislik, Mimarlık, Şehir Planlama Haftası hk. görüşüldü.
13. 5-6 Mayıs Tarihlerinde düzenlenmesi planlanan TMMOB Mühendislik, Mimarlık, Şehir Planlama Haftası taslak programının İKK bileşenlerine gönderilmesine karar verildi.

Nisan Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 11.04.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Bornova-Karaçam Mahallesiindeki Hukuksuz inşaat hk. görüşüldü.
Bornova –Karaçam Mahallesiinde yapımı devam eden hukuksuz inşaat hakkında yaptığımız suç duyurusuna verilen takipsizlik kararı nedeniyle, soruşturma izni vermeyen Bornova kaymakamlığı ve İzmir Valiliğinin tutumu hakkında basın açıklaması yapılmasına karar verildi.
2. DSİ kanunu ve diğer kanunlarda değişiklik yapılması hakkında hazırlanan torba yasa hk. görüşüldü.
Tarım alanları ve ormanlarımızı doğrudan ilgilendiren ve meclis gündeminde bulunan DSİ kanunu ve diğer kanunlarda değişiklik yapılması hakkında hazırlanan kanun tasarısı hakkında basın açıklaması yapılmasına, basın metninin Şehir Plancıları İzmir Şubesi tarafından hazırlanmasına karar verildi.
3. Ege Üniversitesi Lojmanları içinde bulunan ormanlık arazi hk. görüşüldü.
Ege Üniversitesi lojmanları içinde bulunan orman arazisi hakkında basın açıklaması yapılmasına basın metninin Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubesi tarafından hazırlanmasına karar verildi.
4. Kent içi ulaşım çalıştay hk. görüşüldü.
Kent içi ulaşım çalıştay hazırlanması konusunda ulaşım çalışma grubuna görev verilmesine karar verildi.
5. İzmir'e sahip çık platformu hk. görüşüldü.
İzmir'e sahip çık platformunun çalışma anlayış ve ilkelerini oluşturmak üzere toplantıya çağrılmasına karar verildi.
6. Çeşme eski yolu ve Alaçatı havalimanı hk. görüşüldü.
Genişletilmeye çalışılan Çeşme eski yolunun ve yapımı başlayacak olan Alaçatı havalimanı konusunda görüş oluşturmak üzere 16 Nisan da toplanmasına karar verildi.
7. Kınık termik santrali hk. görüşüldü.
Kınık' da yapılmaya çalışılan termik santral için görüş oluşturmak üzere çevre maden çalışma grubuna görev verilmesine karar verildi.
8. Ege Üniversitesi otopark çalışmaları hk. görüşüldü.
Ege Üniversite kampüsü içinde Rektörlük tarafından gerçekleştirilen otopark çalışmaları hakkında bilgi edinilmesinin araştırılmasına karar verildi.
9. TMMOB İzmir İKK Geleneksel Doğa Yürüyüşü hk. görüşüldü.
TMMOB İzmir İKK Geleneksel doğa yürüyüşünün 13 Mayıs 2018 günü düzenlenmesine, organizasyon için Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'ne görev verilmesine karar verildi.
10. Mithatpaşa Caddesinde yapımı biten alt geçit hk. görüşüldü.
İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından Mithatpaşa caddesinde gerçekleştirilen alt geçit aydınlatması için Elektrik Mühendisleri Odası İzmir Şubesi tarafından bir rapor hazırlanmasına karar verildi.
11. 1 Mayıs 2018 çalışmaları hk görüşüldü.
İzmir Gündoğdu meydanında 13.00'de düzenlenecek 1 Mayıs kutlamalarına Kurul bileşenlerinin yoğun bir şekilde katılımının sağlanması için çalışma yapılmasına, flama, pankart, şapka eksikliklerinin kontrol edilerek giderilmesine karar verildi.
12. TMMOB İzmir İKK sekreteri seçimi hk. görüşüldü.
2018-2010 dönemi İKK sekreteri seçiminin TMMOB'nin 20 Mart 2018 tarih ve 516 sayılı yazısında belirttiği İzmir İl Koordinasyon Kurulu sekreter seçimlerinin 24 Nisan'dan sonra gerçekleştirilmesi uyarısı doğrultusunda Mayıs ayı İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısında gerçekleştirilmesine karar verildi.
13. TMMOB Mühendislik Mimarlık Şehir Plancılığı Haftası hk. görüşüldü.
Öğrenci üyelerimize yönelik olarak düzenlediğimiz TMMOB Mühendislik Mimarlık Şehir Plancılığı Haftasının ekli program çerçevesinde yapılmasına, etkinlik masraflarının İzmir İl Koordinasyon Kurulu bütçesinden karşılanmasına karar verildi.

Mayıs Ayı İKK Toplantı Kararları**Toplantı Tarihi: 09.05.2018****Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi**

1. İzmir Tabip Odası hk. görüşüldü.
Geçtiğimiz ay içerisinde yeni yapılan seçimlerle göreve gelen İzmir Tabip Odası Yönetiminin Kurul bileşenleri olarak ziyaret edilmesine karar verildi.
2. İmar Barışı Yasası hk. görüşüldü.
Kamuoyuna İmar Barışı Yasa değişikliği olarak duyurulan İmar Affı hakkında 11 Mayıs 2018 Cuma günü basın toplantısı düzenlenmesine karar verildi.
3. Doğanlar Askeri Alanı hk. görüşüldü.
Yapılaşmaya açılmaya çalışılan Doğanlar Askeri Alanın Kent parkı olması konusunda çalışma yapılmasına karar verildi. Bu konuda kamuoyuna yapılacak çağrı metni hazırlanması için Şehir Plancıları Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
4. Soma Katliamı Yıldönümü hk. görüşüldü.
Soma Katliamının 4. Yıl dönümünde Soma'da gerçekleştirilecek olan Mitinge Katılım sağlanmasına karar verildi.
5. Kent Suçları hk. görüşüldü.
İzmir ve Çevresini kapsayan, Merkezi ve yerel yönetimlerin işlediği kent suçu haritası çıkarılması konusunda Orman Mühendisleri Odası, Çevre Mühendisleri Odası, Şehir Plancıları Odası, Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası, Jeoloji Mühendisleri Odası, Maden Mühendisleri Odasından oluşan çalışma grubu kurulmasına, Sekretaryanın Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası İzmir Şubesi tarafından yürütülmesine karar verildi.
6. İKK yeni dönem sekreter belirlenmesi hk. görüşüldü.
İKK Yeni dönem (2018-2020) sekretaryasının Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi tarafından yürütülmesi ve İKK Sekreteri olarak Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu Başkan Vekili Melih YALÇIN'ın görevlendirilmesinin TMMOB Yönetim Kurulunun onayına sunulmasına karar verildi.
7. İKK Bütçesi hk. görüşüldü.
Yeni dönem (2018-2020) İKK bütçesinin geçen dönem oluşturulan model üzerinden yürütülmesine, aidat borcu olan odaların borçlarını en kısa sürede kapatmalarına karar verildi.
8. İKK Çalışma Grupları hk. görüşüldü.
2018-2020 dönemi Kurulumuz çalışma gruplarının ekli listede olduğu gibi kabul edilmesine, ve Kurulumuz web sayfasında yayımlanmasına karar verildi.
9. 24 Haziran seçimleri hk. görüşüldü.
24 Haziran'da gerçekleştirilecek baskın seçim hakkında görüşme yapmak üzere 23 Mayıs 2018' de Olağanüstü İKK toplantısı yapılmasına karar verildi.
10. 5 Haziran Dünya Çevre Günü hk. görüşüldü.
5 Haziran Dünya Çevre Günü etkinliği için Konak Kent Konseyi ile ortak etkinlik yapılmasına, etkinlik görüşmeleri için Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nin görevlendirilmesine karar verildi.
11. TARKEM'in talebi hk. görüşüldü.
TARKEM'in talebi doğrultusunda 17 Mayıs 2018 saat 18.30'da Tepekule Kongre Merkezinde bir toplantı düzenlenmesine karar verildi.
12. İzmir'e Sahip Çık Platformu hk. görüşüldü.
İzmir'e Sahip Çık Platformunun çalışma Anlayış ve İlkelerinin belirleneceği toplantının 16 Mayıs 2018 saat 18.30 Tepekule Kongre Merkezinde düzenlenmesine, İKK bileşenlerinin anılan toplantıya katılmalarına karar verildi.

Haziran Ayı İKK Toplantı Kararları**Toplantı Tarihi: 13.06.2018****Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi**

1. Gazi Bulvarı Çınar Ağaçları hk. görüşüldü.
Aralarından metro hattının geçtiği, geçtiğimiz günlerde bir tanesinin devrildiği Gazi Bulvarındaki çınar ağaçlarının durumu hakkında inceleme yapmak üzere Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
2. Kemalpaşa kentsel dönüşüm projesi hk. görüşüldü.
Planları yayımlanan Kemalpaşa Kentsel Dönüşüm Projesi hakkında yöre halkıyla bir toplantı düzenlenmesine, toplantı organizasyonu için Jeoloji Mühendisleri Odası ve Şehir Plancıları Odası İzmir Şubelerine görev verilmesine karar verildi. Konuyla ilgili olarak Kentsel Dönüşüm Çalışma grubunun toplanmasına karar verildi.
3. Karabağlar Kentsel Dönüşüm Projesi hk. görüşüldü.

7. Dönem Çalışma Raporu

Karabağlar kentsel dönüşüm projesi kapsamında yıkılacak binalarda asbest riski olup olmadığının araştırılması için Çevre Mühendisleri Odası ve İnşaat Mühendisleri Odası İzmir Şubelerine görev verilmesine karar verildi.

4. TMMOB OMO Genel Merkez seçim bildirisi hk . görüşüldü.
AKP yanlısı seçim bildirisi yayımlayan Orman Mühendisleri Odası Genel Merkez hakkında TMMOB Yönetim Kurulu'nun herhangi bir işlem başlatıp başlatmadığının sorulmasına karar verildi.
5. TMMOB Seçim Bildiri, Broşür ve Afişleri hk. görüşüldü.
TMMOB tarafında Kurulumuza ulaştırılan seçim bildiri, broşür ve afişlerin Kurul bileşenlerine dağıtılmasına, Kalan broşür ve bildirilerin 22 Haziran 2018 saat 18.00 da Halkapınar Metro İstasyonunda dağıtılmasına karar verildi.
6. Yapı Ruhsatlarından müellif İmzalarının kaldırılması hk. görüşüldü.
Yapı ruhsatlarından müellif imzalarının kaldırılması karşısında TMMOB çatısı altında ortak bir çalışmanın Oda Merkezlerine önerilmesine karar verildi. Diyarbakır İKK tarafından düzenlenen TMMOB tarafından desteklenen Güneydoğu'da çatışmalarda evleri zarar gören vatandaşlarımıza yardım kampanyasına destek olunmasına, öncelikli ihtiyaç olarak bildirilen buzdolabı bedelinin öğrenilerek İKK bileşenlerine duyurulmasına karar verildi.

Temmuz Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 04.07.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Körfez geçişi projesi hk. görüşüldü.
Körfez geçişi projesi bilirkişi raporu hakkında avukatlarla görüşülmesine karar verildi.
2. İzmir'e Sahip Çık Platformu hk. görüşüldü.
İzmir'e sahip Çık Platformu toplantılarına İKK temsilcilerinin katılmasına karar verildi.
3. Doğal Sit Alanlarının yeniden düzenlenmesi hk. görüşüldü.
Doğal Sit Alanlarının yeniden düzenlenerek yapılaşmaya açılması çabalarına karşı Doğa Derneği ile birlikte dava açılması konusunun TMMOB'ye sorulmasına karar verildi.
4. Kent Suçu Haritası çıkarılması çalışmaları hk. görüşüldü.
Kent Suçu Haritası çıkarılması çalışmaları konusunda Harita Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ile görüşülmesine karar verildi.
5. İSG Çalışma Grubu hk. görüşüldü.
Kurul bileşenlerinin İSG çalışma grubuna 3'er temsilci bildirmelerine karar verildi.
6. Kemalpaşa Kentsel Dönüşüm Projeleri hk. görüşüldü.
Kemalpaşa Kentsel Dönüşüm Projeleri hakkında yöre halkına bilgi vermek amacıyla toplantı düzenlenmesine, toplantı tarih ve yeri belirlendikten sonra kurul bileşenlerine duyurulmasına karar verildi.
7. 2019 Yerel Seçimleri hk. görüşüldü.
2019 Yerel seçimlerine yönelik olarak kent sorunları ve çözüm önerilerine yönelik yapılacak çalışma içerik ve biçiminin belirlenmesi amacıyla 18 Temmuz 2018 günü olağanüstü Kurul toplantısı yapılmasına, bu toplantıya katılacak kurul bileşenlerinin Mart 2014 tarihinden bu yana kente yönelik yapmış oldukları çalışmaları araştırarak toplantıya hazırlıklı gelmelerine karar verildi.
8. Toplantılara düzenli katılım sağlamayan Kurul bileşenleri hk. görüşüldü.
Toplantılara düzenli katılım sağlamayan Kurul bileşenleri ile görüşmek üzere Orman Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası, Makine Mühendisleri Odası, Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası, Maden Mühendisleri Odası temsilcilerinden oluşan bir heyet oluşturulmasına karar verildi.
9. Soma Davası hk. görüşüldü.
9 Temmuz 2018 günü Akhisar'da görülecek Soma Katliamı davası karar duruşmasına katılım sağlanmasına, Kurul bileşenlerinden katılacakların 6 Temmuz 2018 saat 17.00 ye kadar İKK sekreteryasına bildirmelerine karar verildi.
10. Yapı Ruhsatlarından proje müelliflerinin imzalarının kaldırılması hk. görüşüldü.
Yapı ruhsatlarından proje müelliflerinin ıslak imza zorunluluğunun kaldırılması konusunda hazırlanacak ortak bir dilekçenin proje müellifliği üstlenen oda üyeleri tarafından Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğüne gönderilmesine karar verildi.

Olağanüstü İKK Toplantı Kararları Toplantı

Tarihi: 19.07.2018 Toplantı

Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. İhraç Edilen Kamu Emekçileri ile Dayanışma hk.
İhraç edilen Kamu emekçileri ile dayanışma amaçlı çalışma yapılması konusunda İKK Sekreterine görev verilmesine karar verildi.

2. Ağustos Marmara Depremi Anma Programı hk.
17 Ağustos Marmara Depremi anma programının Konak Kent Konseyi ile birlikte 16 Ağustos 2018 saat 20.30 Türkan saylan Kültür Merkezi önünden başlayacak meşaleli yürüyüş, 21.00 Alsancak iskelesinde denize karanfil bırakma ardından devam edecek sunum ve forum olarak uygunluğuna karar verildi.
3. Yerel Yönetim Seçimlerine Yönelik Yapılacak İKK çalışması hk.
Mart 2019 olan tarihinin erkene alma olasılığı bulunan Yerel Seçimlere yönelik olarak
 - 3.1. Kent Suçları haritasının bitirilmesine,
 - 3.2. Ulaşım ve Kente yönelik rant politikaları hakkında kentlinin fikrinin sorulması ve aynı zamanda farkındalık yaratılması amacıyla anket çalışmasının yapılması,
 - 3.3. Mart 2014'ten bu güne Kentte ne değişti? (silüet, nüfus, yapılaşma, demokratik kent yönetimi, tarfık vb.) ve Yaşam Kalitesinde neredeyiz? (Hava kirliliği, yeşil alan miktarı, kentsel dönüşüm, ulaşım miktarı vb) her bir alt başlık hakkında rapor hazırlanarak sonuçlarının bir özet rapor ya da broşür olarak toplanması çalışmalarının kurul bileşenlerinin görüş ve önerilerine sunulmasına karar verildi.

Ağustos Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 08.08.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Gazi Bulvarında hasar gören çınar ağaçları hk.
Gazi Bulvarında tramvay çalışması sırasında hasar gören çınar ağaçları hakkında Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubemizce hazırlanan ve İzmir Büyükşehir Belediyesine iletilen raporun İKK bileşenlerine iletilmesine, konuyla ilgili olarak kamuoyuna bilgi vermek üzere basın taslağının hazırlanması konusunda Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
2. Manisa Çaldağı Nikel madeni hk.
Manisa Çaldağı Nikel madeni konusunda Manisa/İzmir İKK ortak açıklama yapılması konusunda Çevre Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası İzmir Şubelerimize görev verilmesine karar verildi.
3. Aydın JES projeleri hk.
Aydın bölgesinde yoğun olarak süren JES projelerinin çevreye etkileri hakkında İKK bileşenlerine bilgilendirme toplantısı düzenlenmesi konusunda Maden Mühendisleri Odası ve Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubelerimize görev verilmesine karar verildi.
4. Kadın çalışma grubumuzun talebi hk.
Kadın Çalışma Grubumuzun talebi doğrultusunda aşağıda adları yazılı alt gruplarının kurulmasına ve odalarımızdan alt çalışma gruplarına Ağustos 2018 ayı sonuna kadar kadın çalışma grubu üyelerinin dışında üye istenmesine karar verildi.
İKK Kadın Çalışma Grubu Alt Grupları:
 - a) Eğitim,
 - b) Medya izleme,
 - c) Çevre,
 - d) Örgütlenme,
 - e) Etkinlik Düzenleme ve Takip
5. Yerel Yönetim Seçimleri öncesi yapılacak çalışma hk.
Yerel yönetim seçimleri konusunda 29 Ağustos 2018 tarihinde olağan üstü İKK toplantısı yapılmasına,
6. Karaburun Bilim Kongresi'nin talebi hk.
Karaburun Bilim Kongresinin talebi doğrultusunda; 5-9 Eylül 2018 tarihlerinde "Ne Yapmalı" temasıyla düzenlenecek Karaburun Bilim Kongresinin desteklenmesine karar verildi.

Ağustos Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 29.08.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Önümüzdeki yerel seçimlere yönelik hazırlık çalışmaları hk.
 - 1.1. Kent suçu haritasının hazırlanabilmesi için İKK bileşenlerinin arşivlerinde yer alan usulsüz bir şekilde yapılmış her türlü yapılaşma (alt yapı dahil) hakkında bilginin HKMO İz Şb.'sine iletilmesine karar verildi.
 - 1.2. Mart 2014'ten bu yana kentte ne değişti çalışması için aşağıda çalışma gruplarının kurulmasına ve belirtilen odaların sekretaryasında çalışmaya başlamasına karar verildi.
 - 1.2.1. Ulaşım-Trafik: ŞPO (sek.), İMO, EMO, GMO, GemiMO.
 - 1.2.2. Silüet, nüfus, yapılaşma: MO (sek), ŞPO, PeyzajMO, HKMO

- 1.2.3. Demokratik Kent Yönetimi: MadenMO (sek), Meteoroloji, MO, OMO, MMO, EMO
- 1.3. Yaşam Kalitesinde neredeyiz çalışması için aşağıda çalışma gruplarının kurulmasına ve belirtilen odaların sekreteryasında çalışmaya başlamasına karar verildi.
 - 1.3.1. Hava ve Su kalitesi: ÇMO (sek), JFMO, JMO, GıdaMO, KMO
 - 1.3.2. Ulaşım: ŞPO (sek.), İMO, EMO, GMO, GemiMO
 - 1.3.3. Kentsel Dönüşüm: HKMO (sek), ŞPO, MO, İMO
2. Eylül Ayı İKK Toplantısı hk.
Eylül ayı İKK toplantısının 12 Eylül 2018 tarihinde yapılmasına karar verildi.

Eylül Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 12.09.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Kentteki koku hk.
Son günlerde kentte yoğun olarak hissedilen kötü koku hakkında basın açıklaması yapılmasına, taslağın hazırlanması konusunda Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
2. Yeni Foça'daki Deniz Kirliliği hk.
Yeni Foça'da deniz kirliliğine yol açan ham petrol sızıntısı hakkında basın açıklaması yapılmasına, taslağın hazırlanması konusunda Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
3. Gaziemir radyasyonlu atıklar hk.
Gaziemir'deki eski kurşun fabrikasının radyasyonlu atıkların taşınması konusunda Çevre ve Şehircilik Bakan Yardımcısı Mehmet Emin BİRPINAR' la görüşmek için randevu alınmasına karar verildi.
4. İstinye Park İnşaatı hk.
Son olarak ÇED raporu olumlu kararı iptal edilen Üçkuyular'daki İstinye park inşaatının ruhsatının iptal edilmesi konusunda basın açıklaması yapılmasına, taslağın hazırlanması konusunda Şehir Plancıları Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
5. Kültürpark Platformu hk.
Kültürpark Platformu çalışmalarının bir sonraki toplantıda görüşülmesine karar verildi.
6. Güzelbahçe'de yapımı planlanan yarış pisti hk.
Güzelbahçe'de yapımı planlanan yarış pisti konusunda yöre dernekleri ve Güzelbahçe Belediyesi ile görüşme yapılmasına karar verildi.
7. TMMOB Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Dayanışma günü hk.
19 Eylül TMMOB Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Dayanışma günü dolayısıyla, aynı tarihte saat 12.30'da Yenişehir Birlik Parkında Basın Açıklaması yapılmasına karar verildi.
8. Yerel Yönetim Seçimlerine Yönelik Çalışmalar hk.
Yerel yönetim seçimlerine yönelik çalışma yapmak üzere kurduğumuzu çalışma gruplarının toplanabilmesi için sekreteryaya görevi verilen kurul bileşenlerinin çalışma gruplarını toplantıya çağırmasına karar verildi

Ekim Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 04.10.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. İstinye park inşaatı hk.
ÇED uygun kararı iptal edilen İstinye park inşaatının Çevre İl Müdürlüğü ve Balçova Belediyesi işbirliği ile hukuksuz bir şekilde ruhsatının iptal edilmeyip sürdürülüyor olması konusunda basın açıklaması yapılmasına, metin taslağının hazırlanması konusunda Şehir Plancıları Odası ve Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubelerine görev verilmesine karar verildi.
2. Kültürpark İdari Binası hk.
Kültürpark İdari Binasının özel bir üniversiteye bedelsiz tahsisinin iptali için dava açılmasına karar verildi.
3. İzmir Ticaret Odası daveti hk.
İzmir Ticaret Odası Başkanlığı'nın odalarımıza göndermiş olduğu davet yazısı doğrultusunda odalarımızdan birer temsilcilerin 8 Ekim 2018 tarihinde İzmir Ticaret Odasında yapılacak istişare toplantısına katılmasına karar verildi.
4. Uzundere Kentsel Dönüşüm çalışmaları hk.
Durduğu duyumu alınan Uzundere Kentsel Dönüşüm çalışmaları hakkında yöre derneklerinden bilgi alınmasına karar verildi.
5. Yerel Yönetim Seçimleri hk.
Yerel yönetim seçimlerine yönelik olarak,

- a. İzmir'in geleceğini etkileyen rant projeleri hakkında raporun CHP genel merkezine ziyaret edilerek iletilmesine,
 - b. Kent suçu haritası çalışmalarının bitirilmesine, kent suçu tanımının netleştirilmesi, tanım için Şehir Plancıları Odası İzmir Şubelerine görev verilmesine,
 - c. Yerel yönetim çalışmalarına yönelik kurulan çalışma gruplarının sekretaryayı üstlenen odalarımız tarafından toplantıya çağrılmasına karar verildi.
6. Kültürpark Platformu hk.
İKK işlerinin yoğunluğu ve İzmir'e Sahip Çık Platformunun çalışmalarına ağırlık verebilmek amacıyla Kültürpark platformundaki bileşen statümüzün destekleyen kurum olarak değiştirilmesine karar verildi.
7. Mühendislik Mimarlık Haftası hk.
18.22 Ekim 2018 günleri kutlanacak olan Mühendislik Mimarlık haftasında jeotermal enerji sistemlerinde yaşanan çevresel sorunların işleneceği bir panel düzenlenmesine, konuyla ilgili olarak Maden Mühendisleri Odası ve Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubelerine görev verilmesine karar verildi.
8. Temmuz ayı toplantısında alınan 8 no'lu karar hk.
Temmuz ayı olağan toplantısında alınan 8 no.lu karar doğrultusunda İKK toplantılarına düzenli katılmayan odalarımızın ziyaretlerinin organizasyonu konusunda Aykut Akdemir ve Ayşegül Akıncı arkadaşlarımızın görevlendirilmesine karar verildi.
9. Tariş Arasında yapılacak projelerin ÇED raporları hk.
Alsancak' da bulunan Tariş arsalarına yapılacak projelerin ÇED raporlarının araştırılması konusunda Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.

Kasım Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 07.11.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. İstinyepark ve Folkart inşaatları hk.
Plan ve ÇED raporları iptal edilen İstinyepark ve Folkart inşaatları ruhsatlarını iptal etmeyen idareciler hakkında odalarımız tarafından suç duyurusunda bulunulmasına karar verildi.
2. Ege Üniversitesi Ormanlık alanı hk.
Ormanlık alanın bakımı konusunda görüşmek üzere E.Ü. Rektörlüğünden randevu alınmasına karar verildi.
3. Belediye başkanlığı aday adaylarının talebi hk.
4. Yaklaşan yerel seçimler nedeniyle Kurulumuzla görüşmek isteyen aday adaylarının taleplerine olumlu yanıt verilmesine karar verildi.
5. Kadın Çalışma grubunun talebi hk.
Kadın çalışma grubunun talebi doğrultusunda 21 Kasım 2018 günü Kadına yönelik şiddetle mücadele günü kapsamında ekli afişi bulunan etkinliğin gerçekleştirilmesine, etkinlik masraflarının İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
6. KESK'in krizin bedelini ödemeyeceğiz mitingi hk.
17 Kasım 2018 günü İzmir'de düzenlenecek olan KESK'in bölgesel mitingine kitlesel olarak katılmaya karar verildi.
7. Yerel Yönetim Seçimleri hk.
Yerel yönetim seçimlerine yönelik olarak yapılacak çalışmaları değerlendirmek üzere olağan üstü İKK toplantısı yapılmasına, toplantı tarihinin sekretarya tarafından bileşenlere duyurulmasına karar verildi.

Aralık Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 05.12.2018

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Krize Karşı Yürütülen Kampanyalar hk. görüşüldü.
 - a. Krize karşı kurumların kendi alanlarında yürüttüğü kampanyaların etkisiz kaldığı, krizin bedelinin ücretli çalışan ve yoksul kesim tarafından ödenmeye başlandığı, daha da derinleşecek olan krize karşı daha etkin mücadele için Emek ve Demokrasi Güçleri tarafından aynı günde tüm Türkiye'de ortak miting düzenlenmesi konusunda TMMOB YK'ya öneride bulunulmasına,
 - b. "Ekonomik Krizin Etkileri" konulu bir kapalı salon toplantısı düzenlenmesine, etkinliğin düzenlenmesi konusunda JMO, ZMO, EMO, TMO, ŞPO İzmir Şubelerine görev verilmesine, çalışma grubu sekretaryasının JMO İz Şb tarafından üstlenilmesine karar verildi.
2. TMMOB İş Güvenliği Uzmanları Yerel Forumu hk. görüşüldü.
TMMOB İş Güvenliği Uzmanları Yerel Forumunun düzenlenmesi konusunda İSG Çalışma Grubuna görev verilmesine karar verildi.
3. İZTO Toplantısı hk. görüşüldü.

İZTO'da İzmir'in geleceğini ilgilendiren Rant projelerinin anlatımı için 13 Aralık 2018 saat 14.00'de düzenlenecek toplantıya Doğa Derneği Temsilcisi ve Prof. Dr. Melek Göregenli'nin de davet edilerek katılım sağlanmasına karar verildi.

4. Doğal Sit Alanları Statülerinin Değişikliği hk. görüşüldü.
Doğal Sit alanlarının statülerinin değiştirilmesi konusunda başlatılan hukuki süreç hakkında basın açıklaması yapılmasına, taslak metnin hazırlanması için ŞPO İz Şb ye görev verilmesine karar verildi.
5. Öykü Arın'e Donör Ol Kampanyası hk. görüşüldü.
İzmir'de başlayan Öykü Arın'e Donör Ol Kampanyası kapsamında 14 Aralık 2018 günü Tepekule Kongre Merkezinde kan örneği verecekler için Kızılay'ın aracının çağrılmasına ve kan örneği verebilecekler için kurul bileşenlerine çağrı yapılmasına karar verildi.
6. Yerel Seçim Çalışmaları hk. görüşüldü.
Yerel seçimler yönelik yapılacak çalışmaları görüşmek üzere 19 Aralık 2018 tarihinde Olağanüstü İKK toplantısı yapılmasına karar verildi.
7. İKK ve Odalarımızın Etkinlikleri hk. görüşüldü.
İKK olağan ve olağan üstü toplantılarının haftanın Çarşamba günü gerçekleştirilmesi nedeniyle Odalarımızın mümkün olduğu kadar Çarşamba günlerine etkinlik programlamamalarının önerilmesine karar verildi.

Şubat Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 06.02.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. TMMOB İş Güvenliği Uzmanlarının Sorunları çalışmayı hk. görüşüldü.
2 Mart 2019 tarihinde Ankara'da düzenlenecek TMMOB İş Güvenliği Uzmanlarının Sorunları çalışmaya hazırlık için 16 Şubat 2019 günü saat 14.00'de Tepekule Kongre Merkezinde TMMOB İş Güvenliği Uzmanları Forumu düzenlenmesine karar verildi.
2. Yerel Yönetim Seçimlerine yönelik çalışmalar hk. görüşüldü.
Yerel Yönetim Seçimlerine yönelik çalışmalardan Kent Suçları Haritası çalışma grubunun 11 Aralık 2019'da Jeoloji Mühendisleri Odası İzmir Şubesinde toplanmasına, dileyen İKK temsilcilerinin anılan toplantıya katılmasına karar verildi.
3. Kadın Çalışma grubunun talebi hk. görüşüldü.
 - a. Kadın çalışma grubunun 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü etkinlikleri kapsamında düzenleyeceği Tiyatro etkinliği için bütçe ve organizasyon çalışmalarının sonuçlandırılmasına,
 - b. Felsefe söyleşileri etkinliklerin alt başlıkları belirlenerek Mart ayı İKK toplantısında ele alınmasına karar verildi.
4. Doğa Derneğinin talebi hk. görüşüldü.
Doğa Derneğinin talebi doğrultusunda İzmir'e Sahip Çık Platformu'nun 13 Şubat 2019 da toplantıya çağrılmasına karar verildi.
5. Ormanlık alanlar dışına çıkarılacak alanlar ve taslak uygulama yönetmeliği hk. görüşüldü.
Ormanlık alanlar dışına çıkarılacak alanlara ilişkin hazırlana taslak yönetmelik ile bölgemizde uygulamadan etkileyecek alanlara ilişkin bir basın açıklaması hazırlığı yapılması konusunda Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
6. Ege Üniversitesi ağaçlık alanı hk. görüşüldü.
Millet Bahçesi yapılmasına yönelik haberlerin medyada yer aldığı E.Ü. ağaçlık alan konusunda çalışma yapmak üzere Şehir Plancıları Odası İzmir Şube ve Orman Mühendisleri İzmir Şubesi'ne görev verilmesine karar verildi.
7. Elektrik Fabrikası satışı hk. görüşüldü.
Bir süredir arsasıyla birlikte satışı gündemde olan tarihi elektrik fabrikası için açılan davaya müdahil olmak için TMMOB'dan görev ve yetki istenmesine karar verildi.
8. İl Koordinasyon Kurulu Toplantı başlangıç saatleri hk. görüşüldü.
İl Koordinasyon Kurulu toplantı başlangıç saatinin 18.30'a alınmasına karar verildi.

Mart Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 06.03.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Şehir Plancıları Odası İzmir Şubesi Göç Komisyonunun önerisi hk. görüşüldü.
Şehir Plancıları Odası İzmir Şube Göç Komisyonunun hazırlamış olduğu ekli "Mülteci Hemşerilerimizle Bir Arada Yaşam İçin Yerel Yönetimlere Çağrı" başlıklı metnin İKK olarak imzalanmasına karar verildi.

2. Kadın Çalışma Grubunun talebi hk. görüşüldü.
İKK kadın çalışma grubunun talebi doğrultusunda 8 Mart Dünya Kadınlar Günü kapsamında ekli afişte yer alan etkinlikler ile İzmir Kadın platformu tarafından düzenlenen 8 Mart Gece Yürüyüşü, 10 Mart 2019 tarihinde düzenlenecek mitinge katılımın kabul edilmesine ve tüm etkinlik giderlerinin İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
3. Yerel Yönetim Seçimine Yönelik çalışmalar hk. görüşüldü.
Yerel Yönetim seçimlerine Yönelik yapılan çalışmaların değerlendirilmesi amacıyla 14 Mart 2019 günü saat 18.30'da Olağanüstü İKK toplantısının gerçekleştirilmesine karar verildi.
4. 21 Mart Ormancılık haftası hk. görüşüldü.
21 Mart'ta başlayacak ormancılık haftası kapsamında orman alanları kapsamından çıkarılacak alanlar ve Millet Bahçeleri konularında basın açıklaması gerçekleştirilmesine, taslak metinlerin hazırlanması konusunda Orman Mühendisleri Odası ve Şehir Plancıları Odası İzmir Şubelerine görev verilmesine karar verildi.

Nisan Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 03.04.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. 1 Mayıs Mitingi hk. görüşüldü.
1 Mayıs mitingi hazırlık çalışmaları kapsamında öğrenci üyelerimizin düzenlemiş olduğu pankart atölyesinin Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası İzmir Şubesi sekreterliğinde gerçekleştirilmesine karar verildi.
2. Folkart Incity inşaat sahası plan iptali hk. görüşüldü.
Folkart Incity inşaat sahası plan iptali hakkında yapılmış olan suç duyurusuna ilişkin İnşaat Mühendisleri Odası İzmir Şubesinden rapor istenmesi ve basın açıklaması yapılmasına karar verildi.
3. Kent Suçları Haritası hk. görüşüldü.
Kent Suçları Haritasının tüm bileşenlerin katılımıyla 2 Mayıs 2019 günü gerçekleştirilecek İKK toplantısında sonlandırılmasına karar verildi.
4. Aliğa'da yeni kurulacak Demir Çelik Tesisi hk. görüşüldü.
Aliğa'da yeni kurulacak Demir Çelik Tesisi hakkında rapor hazırlamak üzere Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verildi karar verildi.
5. E.Ü. kampüs alanında kurulması planlanan millet bahçesi projesi hk. görüşüldü.
E.Ü kampüs alanında kurulması planlanan millet bahçesi projesi hakkında rapor hazırlamak üzere Şehir Plancıları Odası, Orman Mühendisleri Odası, Çevre Mühendisleri Odası, Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası, Peyzaj Mühendisleri Odasından oluşan çalışma grubu kurulmasına, sekreteryanın Çevre ve Şehir Plancıları Odaları tarafından üstlenilmesine karar verildi.
6. Kadın Çalışma Grubunun talebi hk. görüşüldü.
Kadın çalışma grubunun talebi doğrultusunda 27 Nisan 2019 tarihinde Prof. Dr. Fatma Gül Berktaş'ın konuşmacı olarak katılacağı "Osmanlı -Türk Modernleşmesinin Cinsiyeti" başlıklı söyleşi düzenlenmesine, etkinlik masraflarının İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
7. İKK Geleneksel Bahar yürüyüşü ve pikniği hk. görüşüldü.
İKK Geleneksel Bahar yürüyüşü ve pikniğinin 19 Mayıs 2019 tarihinde düzenlenmesine, yürüyüş güzergahının belirlenmesi ve organizasyon konusunda Orman Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.

Mayıs Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 08.05.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. YSK kararıyla yenilenmesine karar verilen İstanbul seçimleri hk. görüşüldü.
Hukuka aykırı bir şekilde yenilenmesine karar verilen İBB seçim sürecine dair, gelişmelere bakarak gerekirse olağanüstü toplantı yapılmasına karar verildi.
2. TMMOB 6. Kadın Kurultayı, İzmir yerel kurultayı hk. görüşüldü.
TMMOB 6. Kadın kurultayına yönelik İzmir yerel kurultayının 26 Mayıs 2019'da İzmir Mimarlık Merkezinde gerçekleştirilmesine, yerel kurultay giderlerinin İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
3. TMMOB KHK ile ihraç edilen mühendis, mimar ve şehir plancılarının sorunları çalıştay, İzmir yerel çalıştay hk. görüşüldü.
TMMOB KHK ile ihraç edilen mühendis, mimar ve şehir plancılarının sorunları çalıştayına yönelik olarak Ege Bölgesini kapsayacak şekilde İzmir yerel kurultayının 15 Haziran 2019 tarihinde düzenlenmesine, Odalarımızın Ege Bölgesi sınırları içinde ihraç edilmiş üyelerini araştırarak isimlerini İKK sekreteryasına ulaştırmalarına, yerel çalıştay

sekretaryasının Şehir Plancıları Odası ve Makine Mühendisleri Odası İzmir Şubeleri tarafından yürütülmesine karar verildi.

4. 5 Haziran Dünya çevre Günü hk. görüşüldü.
5 Haziran Dünya Çevre Günü'nün İzmir'e sahip çık Platformu adı altında düzenlenmesine, İKK adına çalışma grubunda yer almak üzere Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
5. İBB Başkanı Tunç Soyer'le görüşme hk. görüşüldü.
İBB Başkanı Tunç Soyer'den toplantı ve sonrası yemek şeklinde en az 3 saatlik bir görüşme için randevu talep edilmesi konusunda İKK sekreterine görev verilmesine karar verildi.

Haziran Ayı İKK Olağanüstü Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 13.06.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Karton tekneler yarışı hk. görüşüldü.
TMMOB İzmir İKK Geleneksel Karton Tekneler Yarışının 1 Temmuz 2019 günü gerçekleştirilmesine, hazırlık için Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası, İnşaat Mühendisleri Odası, Gemi Mühendisleri Odası, Makina Mühendisleri Odasından oluşan bir çalışma grubu kurulmasına karar verildi.
2. İBB Protokolü ve İBB Başkanıyla yapılacak toplantı hk. görüşüldü.
9 Haziran 2019 günü İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı ile yapılan görüşme çerçevesinde taslak protokolün hazırlanması ve Temmuz ayında yapılacak toplantı gündeminin oluşturulması konusunda İKK sekreterine görev verilmesine karar verildi.
3. Bornova Karaçam Mevki Bahçeşehir koleji hk. görüşüldü.
Ruhsata esas Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü tabiat varlıkları koruma komisyonu kararı iptal edilen Bornova Karaçam mevkiinde inşa edilen Bahçeşehir Koleji inşaatı hakkında ruhsatın iptal edilmesi talebiyle basın açıklaması gerçekleştirilmesine, Basın metni taslağı için Şehir Plancıları Odası İzmir Şube'ye görev verilmesine karar verildi.
4. Kent Suçları Haritası hk. görüşüldü.
Çalışmanın sonlandırılması için çalışmanın kapsamı ve içeriği hakkında açıklayıcı bir metin hazırlanarak İKK bileşenlerine gönderilmesine karar verildi.

Temmuz Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 03.07.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Karton tekneler yarışı hk. görüşüldü.
Bu yıl 11. Gerçekleştirilen TMMOB İzmir İKK karton tekneler Yarışının Uluslararası olması konusunda İBB Başkanı Tunç Soyer teklifinin geniş katılımı Eylül Toplantısında ele alınmasına karar verildi.
2. Kent Suçları Haritası hk. görüşüldü.
TMMOB İzmir İKK Kent Suçları haritası ile ilgili çalışmaların sonlandırılarak basın toplantısıyla kamuoyuna duyurulmasına karar verildi.
3. İBB ile yapılacak toplantı gündemi hk. görüşüldü.
İBB ile 17 Haziran 2019 günü gerçekleştirilecek toplantıda ele alınmak üzere aşağıdaki gündem maddelerinin önerilmesine ve varsa konularla ilgili projelerin toplantıdan önce yazılı olarak istenmesine karar verildi.
 - a. Yenişehir su fabrikasında yapımı planlanan İZSU binası,
 - b. Harmandalı katı atık toplama alanında ki atık gaz yakma sistemi,
 - c. Halkapınar, Gaziemir, şehirler arası otobüs terminali güzergahını kapsayan yeni metro hattı,
 - d. Altın yol genişletme çalışmaları,
 - e. Alsancak, Karşıyaka iskelesi önü battı çıktı yer altı geçidi,
 - f. Büyük kanal projesinde yaşanan sorunlar,
 - g. Kültürpark,
 - h. Mesleki denetim.
4. İBB ile yapılacak Protokol hk. görüşüldü.
İBB ile yapılacak protokol konusunda hazırlık yapmak üzere İKK sekreterine görev verilmesine karar verildi.
5. 17 Ağustos Meşaleli Yürüyüş hk. görüşüldü.
Her yıl 17 Ağustosta düzenlediğimiz meşaleli yürüyüşün bu yıl 19 Ağustosta düzenlenmesine birlikte yapacağımız kurumlarla görüşmek üzere İnşaat Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.
6. Uzundere Mahallesi çevre sorunu hk. görüşüldü.

Uzundere mahallesi çevre sorunu hakkında görüşme ve araştırma yapmak üzere Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.

Ağustos Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 19.08.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Mesleki Denetim protokolü hk. görüşüldü.
İBB Başkanı Tunç Soyer ile yapılan toplantıda oluşturulan görüşler doğrultusunda hazırlanan ekli (SAĞLIKLI KENTLEŞME, NİTELİKLİ YAPILAŞMA, HALK SAĞLIĞININ, KÜLTÜREL, TARİHİ, DOĞAL ÇEVRE DEĞERLERİNİN KORUNARAK GELİŞTİRİLMESİ VE HALKA DAHA NİTELİKLİ TEKNİK HİZMET SUNULABİLMESİ İÇİN ORTAK MESLEKİ FAALİYET DENETİMİ VE TEKNİK İŞBİRLİĞİ PROTOKOLÜ) protokolünün İzmir Büyükşehir Belediyesine önerilmesine karar verildi.
2. 17 Ağustos Marmara depremi hk. görüşüldü.
Büyük Marmara depreminin 20. Yılında Konak ve Karşıyaka Kent Konseyleri ile birlikte Kıbrıs şehitleri caddesinde Meşaleli yürüyüş düzenlenmesine karar verildi.
3. İBB Ulaşım Master planı hk. görüşüldü.
İBB Ulaşım Master planı hak görüş oluşturulması için Ulaşım Çalışma grubuna görev verilmesine karar verildi
4. Üye hakları ve mesleki denetim hk. görüşüldü.
Üye hakları ve mesleki denetim çalışmaları konusunda Çevre Mühendisleri Odası, Maden Mühendisleri Odası, Gıda Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası'ndan oluşan çalışma grubu kurulmasına, Sekretaryanın Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesi tarafından üstlenilmesine karar verildi.
5. Karton tekneler yarışı hk. görüşüldü.
TMMOB geleneksel kartondan tekneler yarışı için, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin önerdiği uluslararası olma önerisinin daha sonra değerlendirilmesi ve yarışın kademeli olarak büyütülerek bu sürece taşınmasına karar verildi.

Eylül Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 11.09.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Manisa ili Salihli ilçesine bağlı Hacıbektaşlı köyü JES projesi hk. görüşüldü.
Manisa ili Salihli ilçesine bağlı Hacıbektaşlı köyünde kurulmaya çalışılan JES santral projesine karşı köylülerin başlattığı direniş nöbetinin ziyaret edilmesine karar verildi.
2. Karaburun Bilim Kongresi Düzenleme Kurulu'nun talebi hk. görüşüldü.
4-7 Eylül tarihleri arasında düzenlenen Karaburun Bilim kongresi Düzenleme Kurulunun talebi doğrultusunda desteklenmesi talebinin uygunluğuna karar verildi.
3. TMMOB 45. Dönem IV. Danışma Kurulu hk. görüşüldü.
28 Eylül 2019 günü Çanakkale'de gerçekleştirilecek olan TMMOB 45. Dönem IV. Danışma Kuruluna İzmir İKK olarak katılım sağlanmasına, Katılım için İzmir-Çanakkale ulaşım masraflarının İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
4. 19 Eylül TMMOB Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Dayanışma Günü hk. görüşüldü.
19 Eylül TMMOB Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Dayanışma Gününde saat 12.00'de Tepekule Kongre Merkezinde basın toplantısı düzenlenmesine karar verildi.
5. 25-26 Nisan 2020 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilecek olan TMMOB Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının Güncel Sorunları ve Çözüm Önerileri Kurultayı hk. görüşüldü.
25-26 Nisan 2020 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilecek olan TMMOB Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının Güncel Sorunları ve Çözüm Önerileri Kurultayına hazırlık amacıyla İzmir yerel Kurultayının Tarihlerine ilişkin kararın Ekim ayı toplantısında görüşülmesine karar verildi.
6. TMMOB İKK sekreterleri toplantısı hk. görüşüldü.
14 Eylül'de Ankara'da düzenlenecek olan TMMOB İKK Sekreterleri toplantısına, İzmir İKK Sekreteri Melih Yalçın'ın Katılmasına, ulaşım ve konaklama ücretlerinin İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
7. Turgutlu Çaldağı Nikel madeni hk. görüşüldü.
Turgutlu Çaldağında çalışmalarını sürdüren Nikel Madenine ilişkin düzenlenen imza kampanyasına katılım sağlanmasına karar verildi.

Ekim Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 02.10.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. TMMOB Aydın JES Gerçeği Çalıştayı hk. görüşüldü.
12 Ekim 2019 günü Aydın'da düzenlenecek "TMMOB Aydın JES Gerçeği Çalıştayı" na İzmir İKK olarak katılım sağlanmasına, ulaşım masraflarının İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
2. TMMOB Mühendis Mimar Şehir Plancıları Güncel Sorunları Yerel Çalıştayı hk. görüşüldü.
TMMOB Mühendis Mimar Şehir Plancıları Güncel Sorunları Yerel Çalıştayı hazırlıkları konusunda Üye Hakları ve Mesleki Denetim Çalışma grubuna görev verilmesine, çalışma grubunun toplantılarının İKK bileşenlerine açık biçimde gerçekleştirilmesine karar verildi.
3. 16 Ekim Dünya Gıda Günü hk. görüşüldü.
16 Ekim Dünya Gıda Gününde İKK olarak ortak basın Toplantısı düzenlenmesine karar verildi.
4. TMMOB Mühendislik Mimarlık Haftası hk. görüşüldü.
TMMOB Mühendislik Mimarlık Haftası etkinlikleri kapsamında İBB ile protokol imzalanması, Kent Suçları Haritasının Kamuoyuyla paylaşılması ve İKK bileşeni odalarımızın yöneticilerinin katılacağı bir kokteyl organize edilmesi konusunda İKK sekreterine görev verilmesine karar verildi.
5. Kadın çalışma grubu talebi hk. görüşüldü.
Kadın çalışma grubu talebi doğrultusunda 3 Kasım 2019 günü Ekip Ruhu Takım Oyunu etkinliğinin düzenlenmesine karar verildi.

Kasım Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 06.11.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. Körfez Geçişi Projesi hk. görüşüldü.
Körfez Geçişi Projesi hakkında ÇED olumlu kararı iptali için dava açan kurumlarla birlikte İzmir üzerinde planlanan rant politikalarını da içerecek şekilde basın açıklaması yapılmasına karar verildi.
2. Bölgemizdeki Taş Ocakları hk. görüşüldü.
Bölgemizde taş ocakları problemi yaşayan Kırıklar, Vişneli, Ödemiş'e ziyaret gerçekleştirilmesine karar verildi.
3. TMMOB Mühendislik, Mimarlık ve Şehir Plancılığı Eğitim Sempozyumu hk. görüşüldü.
22-23 Aralık 2017 tarihinde Ankara'da düzenlenecek olan TMMOB Mühendislik, Mimarlık, Şehir Plancılığı Sempozyumu'na yönelik olarak 30 Eylül 2017 saat 14.00'de çalıştay düzenlenmesine, çalıştayın organizasyonu konusunda KMO, ŞPO, Maden MO, ÇMO'dan oluşan çalışma grubu oluşturulmasına, çalışma grubunun sekreteryasının Maden MO tarafından üstlenilmesine karar verildi.
4. 17 Ağustos Marmara Depremi Anma Programı hk. görüşüldü.
17 Ağustos Marmara Depremi anma programına yönelik olarak hazırlanan ekli programın kabul edilmesine karar verildi.

Aralık Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 11.12.2019

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. TMMOB Mühendis Mimar ve Şehir Plancıları Güncel Sorunları İzmir Yerel Çalıştayı hk. görüşüldü.
TMMOB Mühendis Mimar ve Şehir Plancıları Güncel Sorunları İzmir Yerel Çalıştayı'nın ekli taslak program çerçevesinde 4 Ocak 2020 saat 10.00 da Tepekule Kongre merkezinde düzenlenmesine, çalıştay masraflarının İKK bütçesinden karşılanmasına karar verildi.
2. Zorlu grubuna ait Konakta yapılması planlanan inşaat hk. görüşüldü.
Zorlu grubuna ait Konakta yapılması planlanan inşaat hakkında kamuoyuna basın bülteni gönderilmesine, taslak metnin hazırlanması konusunda İKK sekreterine görev verilmesine karar verildi.
3. Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Eğitimleri hk. görüşüldü.
TMMOB genel kurul kararlarında da yer alan Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Eğitimlerinin İKK bünyesinde düzenlenmesi konusunda kadın çalışma grubuna görev verilmesine karar verildi.
4. Dünya ve Türkiye'de enerji kullanımı ve toplumsal maliyeti hk. görüşüldü.
Dünya ve Türkiye'de enerji kullanımı ve toplumsal maliyeti konusunda rapor hazırlamak üzere Maden ve Çevre Komisyonuna görev verilmesine karar verildi.

5. İBB ile yapılacak aylık toplantı hk. görüşüldü.
23 Aralık 2019 tarihinde gerçekleştirilecek İBB-İKK aylık toplantısına aşağıdaki gündem maddelerinin önerilmesine karar verildi.
 - a. Zorlu konak binası,
 - b. Kültürpark çalışmaları,
 - c. Buca metrosu,
 - d. 10 Ekim Anıtı hk.
6. İKK bünyesinde yer alan birimlerimizin genel kurul takvimlerinin hazırlanması konusunda İKK sekreterine görev verilmesine, İKK bileşenlerinin genel kurul toplantılarına katılım konusunda çaba harcanmasına karar verildi.

Ocak Ayı İKK Toplantı Kararları

Toplantı Tarihi: 08.01.2020

Toplantı Yeri: Makina Mühendisleri Odası İzmir Şubesi

1. KESK'in Düzenlediği "Halk İçin Bütçe, Demokratik Bir Ülke" mitingi hk. görüşüldü.
11 Ocak 2020 tarihinde İzmir Gündoğdu meydanında KESK tarafından düzenlenecek olan "Halk İçin Bütçe, Demokratik Bir Ülke" mitingine katılım sağlanmasına karar verildi.
2. İEKK hk. görüşüldü.
İzmir BB tarafından kurulan İEKK'ya tüm kurul bileşenleri temsilcilerinin davet edilmesi için İBB'ye yazı yazılmasına karar verildi.
3. İBB ile yapılan toplantı hk. görüşüldü.
İBB ile Aralık ayında yapılan toplantının değerlendirilmesi amacıyla İKK sekreterinin İBB başkanından randevu talep edilmesine, randevu tarihinde uygun olan kurul bileşenlerinin anılan toplantıya katılmasına karar verildi.
4. Karşıyaka iskele önü yer altı geçidi hk. görüşüldü.
İBB tarafından yapımı planlanan Karşıyaka İskele önü araç yer altı geçidi konusunda bir raporun hazırlanmasına, taslak raporun hazırlanması konusunda Şehir Plancıları Odası İzmir Şubesi' ne görev verilmesine karar verildi.
5. Zorlu Konak binası hk. görüşüldü.
Zorlu konak binası ruhsatın iptali konusunda kamuoyuna bir açıklama yapılması konusunda; Şehir Plancıları Odasının Konak Belediyesi ile yapacağı görüşme sonucunun beklenmesine karar verildi.
6. Karşıyaka Sahil bandı rekreasyon alanı hk. görüşüldü.
Yaklaşık 3 senedir yapımı devam eden Karşıyaka sahil bandı rekreasyon alanı hakkında bir incele yapılması konusunda Peyzaj Mimarlar Odası İzmir Şubesine görev verilmesine karar verildi.

SATIN ALINAN KULLANIMDAN ÇIKARILAN DEMİRBAŞ LİSTESİ

2018-2019 DÖNEMİNDE ALINAN DEMİRBAŞ LİSTESİ

TARİH	DEMİRBAŞIN ADI	ADEDİ	TUTAR (TL.)
30.10.2018	ÇAY KAHVE MAKİNASI	1	472,00
19.12.2019	SAMSUNG SL-M2675F FOTOKOPİ, TARAYICI, FAKS, LAZER YAZICI	1	899,00

2018-2019 DÖNEMİNDE KULLANIMDAN ÇIKARILAN DEMİRBAŞ LİSTESİ

TARİH	DEMİRBAŞIN ADI	ADEDİ	KARAR NO
18.12.2018	ÇAY KAHVE MAKİNASI	1	2018/30
18.12.2018	ACER X1260 PROJEKSİYON	1	2018/30
31.01.2018	NOKIA CEP TELEFONU (ISKAT TUTANAĞI İLE)	2	

GELİR-GİDER ENVANTERİ

2018 GELİR-GİDER ENVANTERİ (TL.)

AYLAR	KASA DEVRİ	GELİR	GİDER	MERKEZE GİDEN	KASA
OCAK	18.351,27	21.053,00	12.157,01	18.000,00	9.247,26
ŞUBAT	9.247,26	16.940,07	5.173,10	14.000,00	7.014,23
MART	7.014,23	14.413,00	10.312,73	6.500,00	4.614,50
NİSAN	4.614,50	20.542,82	3.265,30	14.000,00	7.892,02
MAYIS	7.892,02	17.419,47	2.273,66	12.000,00	11.037,83
HAZİRAN	11.037,83	9.306,00	2.917,66	13.000,00	4.426,17
TEMMUZ	4.426,17	14.445,00	3.443,76	7.500,00	7.927,41
AĞUSTOS	7.927,41	10.726,00	1.225,58	14.700,00	2.727,83
EYLÜL	2.727,83	13.540,00	2.038,94	8.000,00	6.228,89
EKİM	6.228,89	17.577,00	3.214,39	17.500,00	3.091,50
KASIM	3.091,50	15.466,00	2.960,21	12.000,00	3.597,29
ARALIK	3.597,29	21.260,77	5.684,74	11.800,00	7.373,32
TOPLAM		192.689,13	54.667,08	149.000,00	

2019 GELİR-GİDER ENVANTERİ (TL.)

AYLAR	KASA DEVRİ	GELİR	GİDER	MERKEZE GİDEN	KASA
OCAK	7.373,32	17.793,00	4.343,30	15.800,00	5.023,02
ŞUBAT	5.023,02	21.705,99	6.075,90	15.300,00	5.353,11
MART	5.353,11	21.102,71	6.066,25	13.000,00	7.389,57
NİSAN	7.389,57	16.412,00	3.389,50	18.000,00	2.412,07
MAYIS	2.412,07	14.085,00	2.796,97	11.500,00	2.200,10
HAZİRAN	2.200,10	9.491,00	2.264,24	5.500,00	3.926,86
TEMMUZ	3.926,86	19.241,00	2.657,79	16.000,00	4.510,07
AĞUSTOS	4.510,07	15.301,00	678,53	14.600,00	4.532,54
EYLÜL	4.532,54	17.565,00	1.674,09	14.035,00	6.388,45
EKİM	6.388,45	21.948,00	2.760,89	23.000,00	2.575,56
KASIM	2.575,56	19.595,00	3.770,80	15.500,00	2.899,76
ARALIK	2.899,76	28.272,85	3.813,38	23.500,00	3.859,23
TOPLAM		222.512,55	40.291,64	185.735,00	

TÜRK MÜHENDİS VE MİMAR ODALARI BİRLİĞİ
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ANA YÖNETMELİĞİ

Resmi Gazete Tarihi: 24.09.2006 Resmi Gazete Sayısı: 26299

BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak, Kuruluş ve Tanımlar
MADDE 7 –(1)

ODANIN AMAÇLARI

Madde 7– (1) Odanın amaçları şunlardır:

- a) Ülke, toplum ve üyelerin yararları doğrultusunda, yurdun doğal kaynaklarının işletilmesini, üretimin ve kalitenin arttırılmasını, gıda sanayinin ulusal çıkarlara uygun yönde gerçekleşmesini ve mesleğin gelişmesini sağlamak amacıyla gerekli inceleme ve araştırmaları yapmak ve önerilerde bulunmak,
- b) Meslek, ülke ve üye çıkarlarını korumak için resmi makamlar ve özel kuruluşlarla işbirliği yapmak, önerilerde ve girişimlerde bulunmak, gerektiğinde çalışma alanına ilişkin olarak yasal yollara başvurmak,
- c) Oda etkinliklerini ilgilendiren kanun, tüzük ve yönetmeliklerin hazırlanması, değiştirilmesi konusunda Birliğe ve resmi makamlara önerilerde bulunmak,
- ç) **(Değişik: RG-14/04/2007-26493)** Meslekle ilgili standartları, normları, teknik şartnameleri, sözleşme tiplerini, ihale dosyaları, proje, etüt, fizibilite işleri incelemek ve onaylamak; bilirkişilik, ekspertiz ve kapasite raporları gibi teknik ve benzeri tüm bilimsel evrakı hazırlamak, hazırlatmak, incelemek ve bunları onaylamak, bu konularda başka kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak, üyelerce ve diğer kuruluşlarca hazırlanmış olanları incelemek, geliştirmek, değişiklikler yapmak, uygulanmasını denetlemek ve yenilerinin oluşturulması yolunda ülke ve toplum yararına çalışmalar yapmak,
- d) Oda uzmanlık alanlarına giren konularda üyelerine, gerçek ve tüzel kişilere yönelik eğitim hizmetleri sunmak, kurslar, ulusal ve uluslararası fuarlar, seminerler, kongreler, sergiler ve benzeri etkinlikler düzenlemek, katılanlara sertifika vermek,
- e) Her türlü bilimsel ve mesleki yayınlar yapmak,
- f) Bilirkişilik hizmeti yapacak üyeleri belirleyerek, ilgili resmi ve özel kuruluşlara bildirmek,
- g) Meslek alanındaki gelişme ve yenilikleri izlemek ve yaymak, bu amaçla yurt içi ve dışındaki meslek kuruluşları ile ilişki kurmak, ortak çalışmalar yapmak, yurt içi ve dışında gıda mühendisliğini ve gıda mühendislerini temsil etmek,
- ğ) Gıda mühendisliği eğitimi veren kuruluşlarla işbirliği yaparak meslek elemanlarının eğitimleri konusunda öneri ve yardımlarda bulunmak,
- h) Üyelerin meslek çalışmalarında uymak zorunda oldukları kuralları saptamak, mesleki denetimi sağlamak üzere yönetmelikler hazırlamak,
- ı) Üniversiteler ile gıda sanayi arasında işbirliği sağlamak ve bu konuda etkinlikler düzenleyerek ortak çalışmalarda bulunmak,
- i) Üyelerin iş güvenliği ve sosyal güvenliğinin sağlanması, demokratik hak ve özgürlüklerinin korunması için girişimlerde bulunmak, üyeler arasında dayanışmayı sağlamak ve üyelerin mesleki onurunun ve saygınlığının korunması için gereken önlemleri almak, aykırı davranışları izleyerek gerekli disiplin uygulamalarını yapmak,
- j) Üyelerin mesleki ve üyelik özgeçmişleri ile ilgili bilgileri toplayıp korumak,
- k) TMMOB'nin çalışmalarına katılarak, Odayı ilgilendiren amaçlarının gerçekleşmesini sağlamak,

- l) Üyelerin iş ve toplumsal güvenliklerini sağlayıcı çalışmalar yapmak, gerekli önlemleri almak ve kişisel özelliklerine göre istihdam süreçlerine katkıda bulunmak ve gıda mühendislerinin asgari ücretlerini belirleyerek yayımlamak,
- m) Toplumun gıda güvencesini ve güvenli gıdaya erişmesini sağlamak üzere her türlü girişimde bulunmak, çalışma yapmak ve politikalara yön vermek,
- n) Toplumun bilinçli gıda tüketimi konusunda bilgilendirilmesi ve eğitimi için her türlü çalışmayı yapmak,
- o) Gıda sanayi ürünlerinin üretiminde kalite anlayışının gelişmesini sağlamak amacıyla her türlü girişimde bulunmak, bu amaçla yapılacak çalışmaları yönlendirmek ve kontrol etmek, tüketicilerin korunmasına yönelik her türlü girişimde bulunmak.

İKİNCİ BÖLÜM

Üyeler

Üyelik

MADDE 8 – (1)

Üyelerin Odaya kayıtlarında aşağıdaki belgeler istenir:

- Diploma veya çıkış belgesinin fakülte veya noter onaylı sureti,
- Nüfus cüzdanı fotokopisi,
- Üye bilgi formu,
- 3 adet fotoğraf,
- Kayıt ücreti.

(2) Odanın üyelik statüleri şunlardır:

- Asıl Üyelik: T.C. uyruğunda olup, Türkiye sınırları içinde mesleklerini uygulamaya yetkili bulunan, en az dört yıllık gıda mühendisliği lisans eğitimi tamamlamış olan ve/veya gıda mühendisi unvanına sahip kişiler odaya başvurarak üye olabilirler.
- Geçici Üyelik: 6235 sayılı Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanunu, Birlik Ana Yönetmeliği ve diğer düzenlemelere göre Türkiye’de mesleklerini uygulamalarına izin verilen yabancı uyruklu mühendislerden, gıda mühendisliği eğitimi almış olan veya denkliği Yükseköğretim Kurulunca onaylananların Odaya kaydolmaları ve çalışma izni sürelerinin sonuna kadar geçici üyeliklerini sürdürmeleri zorunludur. Geçici üyeler, oy kullanamazlar, Oda organlarında görev alamazlar ancak, Oda asıl üyeleri ile aynı sorumlulukları taşırlar.
- Onur Üyeliği: Türkiye’de ve yabancı ülkelerde, mesleki çalışmalara önemli katkısı olan, ülke tanıtımına ve mesleğe hizmeti genel kabul gören gerçek kişilere, Oda Yönetim Kurulunun önerisi ve Oda Genel Kurulunun kararı ile Onur Üyeliği verilebilir. Bu üyelik Oda Onur Kurulunun görüşü alınarak Oda Yönetim Kurulunun kararı ile geri alınabilir.
- Öğrenci Üyeliği: Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine öğrenci üyelik statüsü verilebilir. Öğrenci üyelerin aidat ödeme zorunlulukları yoktur. Genel Kurula izleyici olarak katılabilirler, ancak seçimlerde oy kullanma seçme ve seçilme hakları yoktur.

Üye olma zorunluluğu

MADDE 9 –(1) Üyelik için aşağıdaki hükümler geçerlidir;

- Gıda mühendisleri, Türkiye’de gıda mühendisliği mesleğinde çalışabilmek için, Odaya üye olmak ve üyelik koşullarını korumak zorundadır.

b) Kamu kurum ve kuruluşlarında, asli ve sürekli görevlerde çalışan gıda mühendislerinin Odaya üye olmaları isteklerine bağlıdır. Ancak, bunlar görevlerinin gereği olan işleri yaparken, mesleki bakımdan Odaya kayıtlı meslektaşlarının yetkileri ve haklarına sahip, onların ödev ve sorumlulukları ile yükümlüdür.

c) Askerlik yükümlülüğünü yerine getirmekte olan üyelerin üyelikleri, askerlik hizmetleri süresince askıda kalır. Bu durum, ilgililerin kanunlardan doğan diğer mesleki yükümlülüklerini ve haklarını ortadan kaldırmaz. Önceden haber vermeleri ve dönüşlerinde belgelendirmeleri kaydıyla, askerlik süresince üyelik ödentileri alınmaz.

ç) Silahlı Kuvvetler mensupları Odaya üye olamaz ve organlarında görev alamazlar. Ancak, üye olmamaları kanunlarda belirtilen diğer koşullara uymak kaydıyla meslekleriyle ilgili görevlerde çalışmalarına, mesleki hizmetleri yürütmelerine, yetkilerini kullanmalarına, mesleki eğitim ve öğretim yaptırılmalarına, kurum amirlerinin izniyle kuruluşun bilimsel çalışmalarına katılmalarına, mesleki kural ve koşullara uyma yükümlülüklerine, haklarında Onur Kurullarınca disiplin cezası uygulanmasına, özel kanunların öngördüğü koşullarla mesleklerini serbestçe uygulamalarına resmi ya da özel bir görev almalarına engel oluşturmaz.

Üyelerin görev ve sorumluluğu

MADDE 10 –(1) Oda üyelerinin;

a) Oda amaçlarının gerçekleşmesi amacıyla, 6235 sayılı TMMOB Kanunu, bu Yönetmelik ve Odanın diğer düzenlemeleri doğrultusunda, mesleki etkinlikte bulunması,

b) Mesleki gelişme ve dayanışmayı sağlamak amacıyla Oda yetkili kurullarınca verilecek kararlara uyması,

c) Oda ve kamu kurum ve kuruluşları tarafından hakemlik, bilimsel tanıklık ve bilirkişilik amacıyla, mesleki bilgilerine başvurulduğunda, geçerli nedenler olmadıkça kabul etmesi,

ç) Mesleki konularda Oda ile ilişki kurması, Odanın ve mesleğin amaç ve ilkelerini gözetmesi, meslek topluluğunun ortak yararlarını korumaya özen göstermesi,

d) Mühendis topluluğunun onuruna aykırı biçimde mesleki rekabet yapmaması,

e) Oda Genel Kurulunca belirlenen üyelik aidatlarını zamanında ödemesi,

f) Oluşacak her türlü hukuki sorumluluğun üyeye ait olması kaydıyla, adres değişikliklerini, bir ay içinde Odaya bildirmesi, gerekir.

Üyelikten çıkarılma ve ayrılma

MADDE 11 – (1) Bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde belirtilen üyelikler için gerekli nitelikleri yitirenler üyelikten çıkarılırlar. Hakkında üyelikten çıkarılma kararı verilenler, yeniden üyelik niteliğini kazanıncaya kadar mesleğini özel kurumlarda veya serbest olarak yapamaz.

(2) Herhangi bir nedenle meslek etkinliğini sürdürmek istemeyenler ile kamu kurum ve kuruluşlarında asli ve sürekli görevde çalışırken üyelikten ayrılmak isteyen üyeler, bu durumu, Oda Yönetim Kuruluna yazılı olarak bildirmek, gerektiğinde belgelemek, Oda üyelik kimlik kartını geri vermek ve o tarihe kadar olan üyelik ödentilerinin tümünü ödemek koşuluyla ayrılabilir. Ayrılma isteği kabul edilmeyen üyenin, Oda Genel Kuruluna itiraz hakkı vardır.

(3) Üyelikten çıkarılan veya ayrılan üyeler, Oda sürekli yayınları ile duyurulur.

Üyelğe yeniden kabul

MADDE 12 –(1) Üyelikten çıkarılan veya ayrılan üyenin yeniden başvurması üzerine, durumu incelenir. Sonuç olumlu ise, üyenin aradaki dönem aidatlarını ödemesi halinde kaydı yeniden yapılır. Aradaki dönemde çalışmadığını belgeleyenlerden bu ücret alınmaz. Ancak çıkarılan üye için, Oda Onur Kurulunun olumlu görüşü gereklidir.