



e-bülten
2016/01



.....> KOOPERATİFÇİLİK FORUMU

11-14 Şubat tarihleri arasında İzmir Fuar alanında gerçekleşen AGROEXPO Eurasia Uluslararası Tarım ve Hayvancılık Fuarında düzenlenen Kooperatifçilik Forumunda Şube Başkanı Reha KESKİNOĞLU Kooperatifçilik, Sosyal Adalet ve Gıda Güvenliği konularında açıklamalarda bulundu.

.....> FOODWARD

Türkiye Gıda İşverenleri Sanayii İşverenleri Sendikası tarafından 24.02.2016 tarihinde EBSO toplantı salonunda gerçekleşen Gıdalarda Atıkların Azaltılması Ve Geri Kazanımı konulu sempozyuma Şube Yönetim Kurulu başkanı Reha KESKİNOĞLU katıldı.



.....> 2016 BAKLİYAT YILI TOPLANTISI

Birleşmiş Milletler Dünya Gıda ve Tarım Örgütü'nce 2016 yılı için ilan edilen Uluslararası Bakliyat Yılı dolayısıyla yapılacak etkinliklerin planlanması amacıyla 3 Mart perşembe günü Gıda Tarım ve Hayvancılık İzmir İl Müdürlüğü'nde düzenlenen toplantıya Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU katıldı. Toplantıya katılan kurumlarca alınan tavsiye niteliğindeki kararlar doğrultusunda 16 Ekim Dünya Gıda Gününde Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ile birlikte konusu bakliyat olan bir panel/sempozyum düzenlenmesi görüşü benimsendi.

.....> 3 MART TMMOB İŞ CİNAYETLERİNE KARŞI MÜCADELE GÜNÜ

TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu tarafından, 3 Mart TMMOB İş Cinayetlerine Karşı Mücadele Günü dolayısıyla bir basın açıklaması gerçekleştirildi. Buca Forbes Caddesi'nde bulunan Madenci Heykeli önünde gerçekleştirilen açıklamada TMMOB İzmir İKK adına Dönem Sekreteri Melih Yalçın konuştu. Yalçın açıklamasında 3 Mart 1992 tarihinde Zonguldak Kozlu'da yaşanan ve 263 madencinin yaşamını yitirdiği facianın yıldönümü nedeniyle bu günün TMMOB tarafından İş Cinayetlerine Karşı Mücadele Günü ilan edildiğini hatırlatarak, "Ne yazık ki ülkemizde, emekçinin sağlığının, canının önemi yok, önemli olan sermayenin daha fazla kâr elde etmesi. Tüm parlak sözlere, devrimmiş gibi sunulan yasal düzenlemelere rağmen iş cinayetlerinde ortalama her gün 5 emekçi hayatını kaybediyor" dedi. 6331 Sayılı İş Sağlığı Güvenliği Kanunu'nun, iş cinayetleri sonucu oluşan tepkilere karşı çıkartılmış bir "göz boyama" yasası olduğunu dile getiren Yalçın, "6331 Sayılı İş Sağlığı Güvenliği Yasası ve yasa çerçevesinde yapılan düzenlemeler problemlidir. Bununla birlikte, 4857 Sayılı İş Kanunu'nda yer alan 'telafi çalışması', 'denkleştirme', 'çağrı üzerine çalışma', 'kısmi süreli çalışma', 'asıl işveren-alt işveren ilişkisi' başta olmak üzere kuralsız çalışma koşulları olduğu sürece işçi sağlığı ve iş güvenliği alanındaki düzenlemeler bir anlam ifade etmeyecektir. Sendikal örgütlenmenin önündeki engeller kaldırılmadıkça, örgütsüz çalışma arttıkça işçi sağlığı ve iş güvenliği konusunda yol almak mümkün olmayacaktır" şeklinde konuştu.



.....> ŞUBE DELEGELERİ BİR ARAYA GELDİ

19-20 Mart tarihlerinde Ankara'da gerçekleşen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Olağan Genel Kuruluna Şubemizden katılan delegeler Genel Kurul öncesi bir araya gelerek süreci değerlendirdi. 28 Şubat ve 13 Mart tarihlerinde şube hizmet binasında yapılan toplantılarda Genel Kurula sunulacak öneriler, çalışma komisyonları ve aday listeleri üzerine görüş alışverişinde bulunuldu.



.....> BAŞKANLAR TOPLANTISINA KATILDIK

Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Reha KESKİNOĞLU, 06 Mart pazar günü Ankara'da gerçekleşen ve Genel Merkez Yönetim Kurulu ile Şube Yönetim Kurulu Başkanlarının hazır bulunduğu iletişim toplantısına katılım sağladı.

.....> KOMİSYON ÇALIŞMALARI

02 Mart çarşamba günü yapılmış olan komisyonlar ortak toplantısında aşağıdaki kararlar alınmıştır.

1. Komisyon üyeleri daha önce hiç Oda ile temasa geçmemiş en az bir kişiyi 6 ay içinde çalışmalara kazandıracaktır.
2. Komisyonlar düzenli olarak her ay Şube Yönetim Kuruluna rapor verecektir.

3. Her komisyon çalışma yöntemini kendisi belirleyecektir.

4. Komisyon toplantılarında alınan kararlar Yönetim Kurulu mail ya da whatsapp grubunda paylaşılarak, oluşturulacak komisyon dosyasında arşivlenecektir.

ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU

İ. Uğur TOPRAK, Dilan AVCI, Ecem AKAN, Selda YILMAZ, M. Banu SALI, Hasan KAVRAMA, Veysel KASHAN, Gizem ERDEM, Gizem GÜRSEL'den oluşan komisyon ilk toplantısını 7 Mart pazartesi günü yaptı.

EĞİTİM KOMİSYONU

İnci ÖZER, Atıl GEDİK, Aysun DEMİRDÖĞEN, Zafer GÖYNÜGÖR, İsmet TAŞKIRAN, Süleyman GÜRSEL, Ö.

Ulaş KIRIM, Veysel KASHAN, Oğuz PELİKLİ, Gizem ERDEM'den oluşan komisyon 08 Mart ve 15 Mart tarihlerinde toplandı.



KADIN KOMİSYONU

Bengi AVUN HASIRCI, Selda YILMAZ, H. Gülnur CİNGİ, Cevriye SULTAN, M. Banu SALI, Dilan AVCI ve İnci ÖZER'den oluşan komisyon ilk toplantısını 06 Mart çarşamba günü yapacak.

KÜLTÜR SANAT KOMİSYONU

A.Mithat SARCAN, Ecem AKAN, Emel YAĞCI, İnci ÖZER, Işık ŞAHBAZ ve Gizem ERDEM'den oluşan komisyon 8-15 ve 22 Mart tarihlerinde toplanmıştır..

GIDABTAY KOMİSYONU

A. Ufuk BEŞENK ve Hasan KAVRAMA'dan oluşan komisyonun gerçekleştirdiği etkinlikler şu şekildedir:

05 Şubat cuma

Söyleşi

Konu: Konu: Satış ve Pazarlama Mühendisi/Yöneticisi/Sorumlusu
Gıda Mühendisi, Satış ve Pazarlama Yöneticisi Pınar GÜVEN, EDGE
Gıda Yem Çevre Sağlığı Analiz Laboratuvarı,
Gıda Mühendisi Hasan KAVRAMA, ECOLAB

26 Şubat perşembe

Sunum ve Tartışma

Konu: Süreç Kontrol ve Süreç Kontrol Grafiklerinin Kullanımı

03 Mart perşembe

Serbest Tartışma

10 Mart perşembe

Serbest Tartışma

17 Mart perşembe

Sunum ve Tartışma

Konu: Gıda Kaynakları Ve Sürdürülebilirlik Konulu Animasyon Sunumu ve Tartışma

Konu: Çevre Ve İnsan Konulu Animasyon Sunumu

Konu: İlk kadın Türk makinist

Konu: İlk kadın Türk kimyacı

24 Mart perşembe

Sunum ve Tartışma

Konu: Slow Food

Konu: İlk kadın Türk arkeologlar

GIDABTAY'A BAĞLI ALT SEKTÖR KOMİSYONLARI

ET ÇALIŞMA GRUBU

İsmet TAŞKIRAN ve Emel YAĞCI'dan oluşan komisyon henüz toplantı yapmamıştır.

SÜT ÇALIŞMA GRUBU

Ecem AKAN, Emel YAĞCI, Hasan ÇETLENBİK, Aysun DEMİRDÖĞEN, İsmet TAŞKIRAN'dan oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.

MEYVE-SEBZE ÇALIŞMA GRUBU

İ. Uğur TOPRAK ve Emel YAĞCI'dan oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.

HAZIR YEMEK ÇALIŞMA GRUBU

İ. Uğur TOPRAK, Banu KARAMEHMET ve Emel YAĞCI'dan oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.

ŞARAP ÇALIŞMA GRUBU

M. Banu SALI ve Aysun DEMİRDÖĞEN'den oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.



AMBALAJ ÇALIŞMA GRUBU

Hamide TÜRKMEN'den oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.

GIDA KATKI MADDELERİ ÇALIŞMA GRUBU

Fahri YILMAZ'dan oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.

ORGANİK ÜRÜNLER ÇALIŞMA GRUBU

Zafer GÖYNÜGÜR'den oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.

ÖZEL GIDALAR ÇALIŞMA GRUBU

Aysun DEMİRDÖĞEN'den oluşan komisyon henüz toplanmamıştır.

Komisyonlar yeni üye katılımına açıktır. Katılmak ve katkı koymak isteyenler 0533 265 35 52 numaralı telefonda Komisyonlar Sorumlusu İnci ÖZER'e ulaşabilirler.

.....> Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU, 17.03.2016 perşembe günü E.Ü. Rektör Yrd. Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ'i makamında ziyaret etti.

.....> ODA GENEL KURULUNA KATILDIK

19-20 Mart tarihlerinde Ankara'da düzenlenen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 11. Olağan Genel Kuruluna katılım sağladık. Şubemizin 42 delege ile hazır bulunduğu Genel Kurulda Oda Yönetimi, TMMOB Yürütme Kurulu Üyeliği, Denetleme ve Onur Kurulu Üyelikleri, TMMOB Genel Kuruluna Odamızdan katılacak delegeleri, TMMOB Onur Kurulu ve Denetim Kurulu Üyelikleri seçimi yapıldı. Genel Kurula getirilen farklı konularda öneriler, Örgütülük, Mali İşler, Mevzuat ve Eğitim Komisyonlarında değerlendirildikten sonra delegelerin görüşlerine sunuldu. Görüşmeler sırasında zaman zaman yoğun tartışmaların yaşandığı Genel Kurul 2. gün yapılan seçimlerle sona erdi. 10. Dönem Yönetim Kuruluna emek ve katkıları için teşekkür ediyor, seçilen yeni Yönetim Kuruluna başarı dilekelerimizi iletiyoruz.



PAHALI ETİN SUÇLUSU İTHAL YEM VE TERÖR
07 Şubat 2016 Pazar

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Reha Keskinoğlu, Et fiyatlarının düşürülmesi için mera alanlarının yok edilmemesi, mera alanlarının açılması, kaba yem ve sanayi yemin ülkemizde yetiştirilmesi için destek verilmesi gerektiğini söyledi.

Kırmızı et fiyatları ülkemizde aldı başını gidiyor. Son aylarda işlenmiş etler üzerindeki sağlık uyarıları artarken, doğru yöntemlerle hazırlanan et ürünlerinin faydaları bilim adamlarınca defalarca anlatılıyor. Başta kas ve kemik sağlığı için gerekli olan mineral ve vitaminler içeren et, genel sağlık için faydalı besin kaynakları arasında yer alıyor. Bilim Adamları, "Et tüketimi, sindirim sistemi için oldukça faydalıdır. Et besleyici olduğu için vücudun ihtiyaç duyduğu enerjiyi yüksek oranda sağlayabilir" diyor.

Artan fiyatları nedeniyle Türkiye'de maalesef yeteri kadar kırmızı et tüketilemiyor. Sindirim sistemine, beyin sağlığına, kas ve kemik sistemine yararlı olduğu belirtilen et AB ülkelerinde kişi başına 60-70 kilogram düzeyinde iken bizde bu rakam 12-15 kilografa düşüyor. Bir tarım ülkesi olan, dağları, ovaları bereketli, bire bin veren toprakları olan ülkemizde peki biz niye "dünyanın en pahalı eti" olarak tüketiyoruz.

Bu konudaki sorularımızı Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Keskin Keskinoğlu'na sorduk.

Aldığımız cevaplar şöyle:

Türkiye'de kırmızı et fiyatları neden bu kadar yüksek?

REHA KESKİNOĞLU: Besicilikte maliyetlerin yüzde 60'ını hayvan yemleri teşkil ediyor. Ülkemizde Mera besiciliğinin büyük bölümü Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde yapılmaktadır. Ancak ülkede yaşanan terör olayları ve sınır komşu ülkelerde yaşanan iç savaşlar nedeni ile güvenli olmadığı için halk mera besiciliğinden uzaklaşmıştır. Batı bölgelerinde ise mera alanları TOKİ ve sanayiye açıldığı için kapalı besicilik yapılmakta dolayısıyla sanayi yemi kullanılmaktadır. İhtiyaç olan Sanayi yemleri ithal edilmektedir. Dolar ve Euro'nun yükselmesiyle maliyetler sürekli artmaktadır.

Fiyatlarının Makul düzeye indirilebilmesi için neler yapmak lazım?

REHA KESKİNOĞLU: Et fiyatlarının düşürülmesi için mera alanlarının yok edilmemesi, mera alanlarının açılması, kaba yem ve sanayi yemin ülkemizde yetiştirilmesi için destek verilmesi gerekmektedir.

Şap salgınını gündemden çıkarmak için neler yapmalı?

REHA KESKİNOĞLU: Şap hastalığının bu kadar yaygın hale gelmesinin en büyük sebebi, sınır kontrollerinin yeterli olmaması, ülkeye kaçak hayvan girmesidir. Dikkat edilirse bulaşıcı hayvan hastalıkları Trakya bölgesinden başlamaz, doğu ve güneydoğu bölgesinden başlar ve batıya doğru yayılır. Hayvan hareketlerinin ve nakillerinin izlenebilirliğinin sağlanmamış olması ve hayvan varlığı kayıtlarının sağlanamamış olmasından dolayı hayvan hastalıkları salgın haline dönüşmektedir.

Hayvan hastalıklarının çıktığı bölge karantina bölgesi ilan edilmeli, hiç bir suretle bu bölgeden hayvan çıkışı olmamalı ve çok hızlı şekilde aşılama ve tedavi uygulaması yapılmalıdır.

Türkiye'de tarım ve hayvancılığı geliştirmek, halkın sağlıklı gıdaya ulaşması için neler yapmak lazım?

REHA KESKİNOĞLU: Halkın sağlıklı gıdaya ulaşmasını sağlamak için, kamuda gıda mühendisi istihdamının artırılması ve gıda denetim mekanizmalarının gıda mühendisleri tarafından oluşturulması ve gerçekleştirilmesi zaruri bir ihtiyaçtır. Tarım ve hayvancılığın gelişmesi de ancak disiplinler arası işbirliğinin sağlanması ile mümkündür. Bunun sağlanması için de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda eşit temsiliyet imkanı oluşturulmalıdır.

Çıkarılan kanun, tüzük, yönetmelik ve tebliğler sadece kağıt üzerinde kalmamalı tam, etkin bir denetimle caydırıcı cezalarla birlikte gıda güvenliği disiplin altına alınabilir.

RÖPORTAJ: İbrahim IRMAK
iirmak@haberrhuriyeti.com



SÜT KRİZİNİN ÖNÜNE NASIL GEÇİLEBİLİR
08 Mart 2016 Salı

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından Süt Sektörü için dönemsel Stratejik Planlar oluşturulmalı ve bu planlara göre hareket edilmelidir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, düşen süt fiyatları nedeniyle ineklerin kesime gönderilmesini önlemenin formüllerini açıkladı. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı Reha Keskinoğlu'nun yaptığı açıklama şöyle:

Süt içerdiği değerli besin öğeleri ile insan sağlığı açısından oldukça önemli bir gıda maddesidir. Süt önemli bir protein, mineral madde ve vitamin kaynağı olup herkes tarafından sıklıkla tüketilmesi gerekmektedir. Türkiye'de kişi başına süt ve süt ürünleri tüketim miktarı 146 kg olup bu miktar ABD'de 292 kg ve AB ülkelerinde 342,5 kg'dır. Rakamlardan da anlaşıldığı üzere süt tüketimimiz gelişmiş ülkelere göre oldukça düşüktür. Sağlık açısından süt ve süt ürünleri tüketimimizin artırılması gerekmektedir.



Bahar aylarında diğer aylara oranla süt üretim miktarında artışlar meydana gelmekte ve bu durum genellikle üreticinin maddi olarak zarar etmesi ile sonuçlanmaktadır. Süt işleyen işletmeler stoklarının fazlasıyla bulunduğunu ve bu nedenle bahar aylarında ortaya çıkan bu fazla sütü işleyemeyeceklerini söylemektedirler. Bu durum sonucunda üretici elindeki

sütün bir kısmını satamamakta ya da taban fiyatın da altına satmaya ya da hayvanlarını kesmeye mecbur kalmaktadır. Her yıl 3-4 ay boyunca yaşanan bu duruma acil olarak çözümler bulunmalı ve üretici mağdur edilmemelidir. Şubemiz çalışmalarını sonucunda yaşanan süt krizine karşı oldukça basit çözümler önerileri aşağıda belirtilmektedir.

- 2012 yılından beri uygulanan Okul Sütü Projesi kapsamında Türkiye genelinde tüm ana okul ve ilkokullarda eğitim görmekte olan öğrencilere ek olarak ortaokul öğrencilerine haftanın 5 günü boyunca süt dağıtılması gerekmektedir. Süte alternatif olarak bahar aylarında küçük ambalajlarda meyveli yoğurta dağıtılabilir. Ayrıca 0-6 yaş çocuklara da ücretsiz olarak süt dağıtılmalıdır.
- Et Süt Kurumu ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından bölgesel olarak süt toplama merkezleri ve süt işleme tesisleri ve süt tozu fabrikası kurulmalıdır. Ayrıca da kooperatif ve süt birliklerinin de bu işletmelerden faydalanması sağlanmalıdır. Üretim fazlalığı olduğunda üreticinin elinde kalan sütün taban fiyat üzerinden alınarak bu tesislerde süt ve ürünlerine işlenmesi sağlanmalıdır.
- Süt tozunun yanında diğer süt ürünlerinin (yoğurt, peynir, tereyağı vb.) ihracatına yönelik teşviklerin verilmelidir.
- Üretici ve işletme arasında sözleşme yapılması ve süt üretim fazlalığı bulunduğu durumlarda üreticinin bu sözleşme gereği sütünü yine anlaştığı işletmeye vermesi gerekmektedir. Bunun sonucunda da üretici mağdur olmayacak ve hayvanlarını kesme yoluna gitmeyecektir.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı süt ve ürünleri tüketimini teşvik edici Kamu Spotları hazırlamalı ve yayınlamalıdır.
- Süt ve ürünlerinin piyasa fiyatlarında devlet müdahalesiyle indirimler sağlanmalıdır ve bu indirimler sonucunda daha çok kişinin süt ve ürünlerine erişebilirliği artacak stoklar azalacak ve mevsimsel olarak ortaya çıkan süt fazlalıkları soruna yol açmayacaktır.
- Küçük üreticiler kooperatifleşme için teşvik edilmelidir. Bu şekilde hem üretici korunmuş olacak hem ürün kalitesi yükselecektir.
- Büyük Şehir belediyeleri sütün halkın ayağına ucuz ve sağlıklı bir şekilde getirmesi amacıyla tıpkı "Halk ekmek büfeleri" gibi "Halk süt büfeleri" kurmaları, süt tüketimini arttıracaktır.
- Sonuç olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından Süt Sektörü için dönemsel Stratejik Planlar oluşturulmalı ve bu planlara göre hareket edilmelidir. Planlamalar dahilinde hareket edilirse ne süt krizi yaşanacak ne üretici sütünü sokağa dökecek ne de hayvanlar kesilecektir.

PAZARDA SATILAN BALIĞA DİKKAT!
İZMİR DHA
08 Mart 2016

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Reha Keskinöğlü havaların ısınması nedeniyle pazardan balık alan vatandaşlara dikkatli olma çağrısını yaptı. Keskinöğlü, "Bu günlerde en büyük risk pazar yerlerinde satılan balıklarda görülmektedir" dedi.

Keskinöğlü, 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 OC ile +4 OC arasında sıcaklığı sağlayacak ortamlarda satışa sunulmalıdır. Dondurulmuş ve işlenmiş ürünler ise ürün formuna uygun sıcaklığı sağlayacak soğutuculu dolaplarda sergilenmeli ve satışa sunulmalıdır" denildiğine dikkat çekti.

Keskinöğlü, 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" şartlarının sıralandığını belirtti.

"ZEHİRLENMELER GÖRÜLEBİLİR"

Bunun gibi bir çok hijyen kriterinin belirtilmesine rağmen ne soğutucu dolap, ne içme kalitesinde su kullanımı ve ne de tahta tezgahların kullanılmasına dikkat edildiğini ifade eden Reha Keskinöğlü, "Mikrop üremesine çok uygun ve temizliği şüpheli tahta



tezgahlarda ve sıcak ortamlarda satışa devam edilmektedir. Her zaman söylediğimiz gibi mevzuatı eksiksiz uygulamak 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 da artması sonucu zehirlenmeler görülebilir. Dondurulmuş balıkların çözündürme prosedürüne uygun çözündürülmemekte ayrıca çözünmüş ve pazar sonu tezgahta kalan satılmayan balıkların da nasıl değerlendirildiği meçhuldür" diye konuştu.

.....> GÖRSEL MEDYA

Şube Başkanımız Reha KESKİNOĞLU'nun yer aldığı 14 Mart pazartesi günü ATV Ana Haber Programında yayımlanan "Dondurulmuş balık sakıncalı mı?" başlıklı haberi izlemek için [tıklayınız](#)

.....> EĞİTİMLER

Öğrenci Eğitim Paketi kapsamında gerçekleşen eğitimler:

- 23-24 Ocak 2016 FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi
- 06-07 Şubat 2016 FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi
- 20 Şubat 2016 İç Tetkikçi Eğitimi
- 27 Şubat 2016 İç Tetkikçi Eğitimi



.....> DUYURULAR

Nisan ayı içinde İzmir'de gerçekleşecek kültürel ve mesleki fuarlar:



KITAP FUARI
KÜLTÜRPARK'TA
HER ZAMANKİ
YERİNDE
BEHÇET
NECATİGİL
100 YAŞINDA

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ IZFAS

Uluslararası İzmir Fuar Alanı (Kültürpark)
Salon 1A / 1B - Salon 2 - Salon 3

Ziyaret Saatleri:
11.00 - 20.00
*24 Nisan 2016 11.00 - 19.00

www.izmirkitapfuari.com

www.izmirkitapfuari.com

16 - 24 Nisan 2016

<http://www.izmirkitapfuari.com/>



EKOLOJİ
İZMİR

7. İZMİR
ORGANİK ÜRÜNLER
FUARI

FUAR İZMİR
27 - 30 Nisan 2016

<http://ekolojiizmir.izfas.com.tr/>



olivtech

6. Zeytin, Zeytinyağı ve Teknolojileri Fuarı
27-30 Nisan 2016

fuairizmir

<http://olivtech.izfas.com.tr/>

Bilindiği üzere Gıda Mühendisliği Bölümlerinde okuyan öğrencilerimiz zorunlu stajlarını, 3. sınıfın yaz döneminde gıda işletmelerinde tamamlamak zorundadırlar. Ancak her yıl yeterli staj yeri bulma konusunda ciddi sıkıntılar yaşanmakta, kimi zaman bu sorun öğrencilerimizin yıl kaybına bile neden olabilmektedir.

Bu sorunu kalıcı olarak çözüme kavuşturmak amacıyla, Şubemizde staj olanağı sağlayan işletmelerin belirlenmesi yönünde bir çalışma yapılmasına karar verilmiştir. Bu amaca ulaşmak için görev yaptığınız işletmelerde varsa staj olanaklarını Şubemize bildirmeniz çok önemlidir.

Zorunlu staj süresi 20 iş günüdür. İşletmeler staj tarihini, 11 Haziran-14 Eylül tarihleri arasında, toplam 20 iş gününe denk gelecek şekilde belirleyebilirler.

Staj süresince öğrencilerin sigorta primleri okul tarafından ödenecek olup işletmelerin bu konuda her hangi bir mali ve yasal yükümlülüğü olmayacaktır.

Göstereceğiniz duyarlılık için şimdiden teşekkür ederiz.

Şube Yönetim Kurulu

Stajyer talep formu için [tıklayın](#).





ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan Reha KESKİNOĞLU **II. Başkan** İnci ÖZER **Yazman Üye** M. Banu SALI **Sayman Üye** A. Ufuk BEŞENK **Üye** İ. Uğur TOPRAK **Üye** Hasan KAVRAMA **Üye** Süleyman GÜRSEL **Yedek Üye** Ecem AKAN **Yedek Üye** Veysel KAŞHAN **Yedek Üye** Selda YILMAZ **Yedek Üye** A. Mithat SARCAN **Yedek Üye** Dilan AVCI **Yedek Üye** Ö. Ulaş KIRIM **Yedek Üye** E. Ercan BALBAY

Adres: Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1 Daire:2 Bornova İZMİR **Tel:** 0232 373 94 36 **Faks:** 0232 339 31 12 **Web:** izmir.gidamo.org.tr **E-Posta:** izmirsube@gidamo.org.tr