

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
7. DÖNEM ÇALIŞMA RAPORU

Kitaplar Serisi: 25
ANKARA
Mart 2010

© Copyright, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası. Bu kitap bir telif eseridir. Tüm hakları saklıdır. Önceden yazılı başvuru yoluyla izin alınmadan kitabın hiçbir bölümü kopyalanamaz, bilgisayar dosyası haline getirilemez, elektronik, fotografik veya manyetik form veya kanallardan hiçbir şekilde iletilemez. Kaynak gösterilmeden bu bilgiler kullanılamaz. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan önceden izin alınmaksızın kopya edilmesi, çoğaltılması, çeviri yapılması kanun dışı fiildir ve cezai yaptırıma tabidir.

ISBN 978-9944-89-933-8

1. Baskı: 400 Adet

İsteme Adresi:

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Meşrutiyet Cad. No: 22/13 06640 Kızılay / ANKARA

Tel: (0312) 418 28 46 – 418 28 47 Fax: (0312) 418 28 43

Web: www.gidamo.org.tr

E-mail: gidamo@gidamo.org.tr

Basım Yeri :

Filiz Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti.

Ulucanlar Cad. No: 88/1 Ankara

Tel: (0312) 319 07 58

Fax: (0312) 363 44 11

Web: filizmatbaasi.com

e-mail: filiz_matbaasi@hotmail.com

e-mail: filizmatbaasi@mynet.com

İÇİNDEKİLER

1. SUNUŞ	9
2. 7. DÖNEM OLAĞAN GENEL KURULU	14
2.1. 7. DÖNEM OLAĞAN GENEL KURUL TUTANAĞI	14
2.2. 7.DÖNEM OLAĞAN GENEL KURUL KOMİSYON RAPORLARI	23
2.2.1. ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU RAPORU	23
2.2.2. TÜZÜK VE YÖNETMELİK KOMİSYONU RAPORU	24
2.2.3. BÜTÇE KOMİSYONU RAPORU	28
3. 7. DÖNEM ODA ORGANLARI	29
3.1. GENEL MERKEZ	29
3.1.1. YÖNETİM KURULU	29
3.1.2. ONUR KURULU	29
3.1.3. DENETLEME KURULU	29
3.2. TMMOB YÖNETİM KURULU ÜYELERİ	29
3.3. BÖLGE ŞUBE VE ŞUBELER.....	30
3.4. TEMSİLCİLİKLER.....	32
4. ODA YAPISI	33
4.1. ÜYE	33
4.2. ODA ÇALIŞANLARI	35
4.3. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİ.....	37
5. ODA TOPLANTILARI	43
5.1. YÖNETİM KURULU TOPLANTILARI.....	43
5.2. ONUR KURULU TOPLANTILARI	43
5.3. DENETLEME KURULU TOPLANTILARI.....	44
5.4. DANIŞMA KURULU TOPLANTILARI.....	45
5.4.1. 7. DÖNEM 1. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI	45
5.4.2.7. DÖNEM 2. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI	48
5.4.3.7. DÖNEM 3. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI	50
5.4.4.7. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI	53
5.5. GENEL ÜYE TOPLANTILARI	54
5.6. ŞUBE TOPLANTILARI	54
5.7. TEMSİLCİLİK TOPLANTILARI	57
5.8. KOMİSYON TOPLANTILARI	61
5.8.1.YAYIN KOMİSYONU	61
5.8.2.ÖRGÜTLÜLÜK - SOSYAL İŞLER KOMİSYONU	64
5.8.3.EĞİTİM - STAJ KOMİSYONU	65
6. GIDA POLİTİKALARI ÇALIŞMA GRUBU	68
7. ANA YÖNETMELİK ÇALIŞMALARI	68
8. EĞİTİM ÇALIŞMALARI	69
8.1. KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ EĞİTİMLERİ	73
8.2. SORUMLU YÖNETİCİLİK VE MEVZUAT EĞİTİMLERİ	75

8.3.	BİLİRKİŞİLİK EĞİTİMLERİ	75
8.4.	DiĞER EĞİTİMLER	76
9.	YAYIN ÇALIŞMALARI.....	79
9.1.	DERGİ.....	79
9.2.	E-BÜLTEN.....	84
9.3.	KİTAP.....	85
9.4.	BROŞÜR.....	88
10.	DiĞER ÇALIŞMALAR.....	89
10.1.	HUKUK MÜŞAVİRİ.....	89
10.2.	TOPLU İŞ SÖZLEŞMESİ	90
10.3.	MÜLK ALIMI.....	90
11.	TMMOB ÇALIŞMALARI	91
11.1.	TMMOB ÇALIŞMA GRUPLARI	91
11.1.1.	TMMOB GIDA POLİTİKALARI ÇALIŞMA GRUBU	91
11.1.2.	KADIN ÜYELER ÇALIŞMA GRUBU	93
11.1.3.	SU ÇALIŞMA GRUBU.....	93
11.1.4.	ÜCRETLİ ÇALIŞAN ÜYELER ÇALIŞMA GRUBU	93
11.1.5.	BİLİRKİŞİLİK ÇALIŞMA GRUBU.....	95
11.1.6.	TMMOB ÖZELLEŞTİRME VE SONUÇLARININ TAKİBİ ÇALIŞMA GRUBU	96
11.1.7.	TMMOB KAMU İHALE KANUNU ÇALIŞMA GRUBU.....	96
11.1.8.	TMMOB 100.YIL ETKİNLİĞİ ÇALIŞMA GRUBU	96
11.1.9.	TMMOB ÖRGÜTLÜLÜĞÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ ÇALIŞMA GRUBU	97
11.1.10.	TMMOB İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ÇALIŞMA GRUBU ..	97
11.1.11.	TMMOB ÜYE AİDAT BORÇLARI ÇALIŞMA GRUBU	97
11.1.12.	TMMOB STAJ KANUNU ÇALIŞMA GRUBU	98
11.1.13.	TMMOB MESLEKİ YETERLİLİKLER ÇALIŞMA GRUBU	98
11.2.	TMMOB ETKİNLİKLERİ	98
11.2.1.	TMMOB JEOTERMAL KONGRESİ	98
11.2.2.	TMMOB ENERJİ SEMPOZYUMU	98
11.2.3.	TMMOB SANAYİ KONGRESİ.....	98
11.2.4.	TMMOB KADIN MÜHENDİSLER, MİMARLAR VE ŞEHİR PLANCILARI KURULTAYI.....	99
11.2.5.	TMMOB ÜCRETLİ VE İŞSİZ MÜHENDİS, MİMAR VE ŞEHİR PLANCILARI KURULTAYI.....	99
11.2.6.	TMMOB İKLİM DEĞİŞİMİ SEMPOZYUMU.....	99
11.2.7.	TMMOB İL KOORDİNASYON KURULU TOPLANTILARI ..	100
11.2.8.	TEOMAN ÖZTÜRK ANMA ETKİNLİKLERİ.....	100
11.2.9.	ANKARA POLATLI YEREL ENERJİ FORUMU	101
11.2.10.	ANKARA SU SORUNU VE SUYUN TİCARİLEŞTİRİLMESİ PANELİ.....	101
11.3.	TMMOB 40. OLAĞAN GENEL KURULU.....	101

11.4.	TMMOB DANIŞMA KURULU TOPLANTILARI.....	101
11.5.	TMMOB ODA BAŞKANLARI ORTAK TOPLANTILARI	103
11.6.	TMMOB YAZMAN ÜYELER TOPLANTILARI	103
11.7.	TMMOB SAYMAN ÜYELER TOPLANTILARI	104
12.	DÖNEM ETKİNLİKLERİ.....	104
12.1.	GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER.....	104
12.1.1.	GIDA MÜHENDİSLİĞİ 6. KONGRESİ.....	104
12.1.2.	ULUSAL BAĞCILIK - ŞARAP SEMPOZYUMU VE SERGİSİ..	121
12.1.3.	II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU	138
12.1.4.	DÜNYA GIDA GÜNÜ	159
12.1.4.1.	DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ 2008.....	159
12.1.4.2.	DÜNYA GIDA GÜNÜ 2009	172
12.1.5.	DÜNYA SÜT GÜNÜ ETKİNLİKLERİ	175
12.1.6.	BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ (BGT) ETKİNLİKLERİ	178
12.1.7.2.	ÖĞRENCİ ÜYE KURULTAYI	183
12.1.8.	ÖĞRENCİ ŞENLİKLERİ	186
12.1.8.1.	TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÖĞRENCİ ŞENLİĞİ 2008	186
12.1.8.2.	TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÖĞRENCİ ŞENLİĞİ 2009	186
12.2.	KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER.....	187
12.2.1.	KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ PANELİ	187
12.2.2.	DÜNYA GIDA GÜNÜ PANELİ 2008 / BURSA	188
12.2.3.	ANKARA ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DANIŞMA KURULU	188
12.2.4.	TÜRKİYE 10.GIDA KONGRESİ / ERZURUM	188
12.2.5.	SU GÜVENLİĞİ PANELİ / BİLECİK	189
12.2.6.	SİVİL TOPLUM ÖRGÜTLERİ DİYALOG TOPLANTISI	189
12.2.7.	ET KONSEYİ TOPLANTISI	189
12.2.8.	ULUSAL SÜT KONSEYİ TOPLANTISI	189
12.2.9.	ÇANKAYA BELEDİYESİ PAYDAŞ TOPLANTISI	189
12.2.10.	V. YENİLENEBİLİR ENERJİ KAYNAKLARI SEMPOZYUMU	190
12.2.11.	ANKARA TABİP ODASI – GDO TOPLANTISI	190
12.2.12.	TÜRKİYE'DEKİ BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE KANSER İLİŞKİSİ SEMPOZYUMU	190
12.2.13.	ULUSAL BİYOGÜVENLİK KANUNU TASARISI TOPLANTILARI	190
12.2.14.	ÜNİVERSİTE MEZUNİYET TÖRENLERİ'NE KATILIM	191
12.3.	ZİYARETLER	192
12.3.1.	TMMOB Ziyareti	192
12.3.2.	ÇANKAYA BELEDİYE BAŞKANI PROF. DR. MUZAFFER ERYILMAZ ZİYARETİ	192

12.3.3.TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRÜ YARDIMCISI ZİYARETİ	193
12.3.4.ANKARA ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ZİYARETİ	193
12.3.5.TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANI ZİYARETİ	193
12.3.6.HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ZİYARETİ	196
12.3.7.ODTÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ZİYARETİ	197
12.3.8.SANAYİ VE TİCARET BAKANI ZİYARETİ	197
12.3.9.TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI MÜSTEŞAR YARDIMCISI NİHAT PAKDİL ZİYARETİ	198
12.3.10.SAĞLIK BAKANLIĞI MÜSTEŞAR YARDIMCISI TURAN BUZGAN ZİYARETİ	199
12.3.11.ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİMİZ TMMOB BAŞKANI MEHMET SOĞANCI 'YI ZİYARET ETTİ.....	199
12.3.12.AKP GRUP BAŞKANVEKİLİ MUSTAFA ELİTAŞ ZİYARETİ	200
12.3.13.CHP GRUP BAŞKANVEKİLİ KEMAL KILIÇDAROĞLU ZİYARETİ	200
12.3.14.ÇANKAYA BELEDİYE BAŞKANI BÜLENT TANIK ZİYARETİ	201
12.3.15.TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK DERNEKLERİ FEDERASYONU ZİYARETİ	201
12.4. GÖSTERİ VE MİTİNGLER	202
13. ODA GÖRÜŞLERİ	203
14. BASIN AÇIKLAMALARI	218
15. BASIN	256
15.1. GÖRSEL-İŞİTSEL MEDYA	256
15.2. YAZILI MEDYA	264
15.2.1. Gazete	264
15.2.2. Dergi	304
15.3. DİĞER	379
16. TEMSİLCİLİK ÇALIŞMA RAPORLARI	386
16.1. ANTALYA İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	386
16.2. AYDIN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	393
16.3. DENİZLİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	397
16.4. ERZURUM İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	437
16.5. ESKİŞEHİR İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	439
16.6. GAZİANTEP İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	439
16.7. KARAMAN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	439
16.8. KAYSERİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	439
16.9. KOCAELİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	450
16.10. VAN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU	459

17.	MALİ RAPOR VE 7. DÖNEM GERÇEKLEŞEN ODA BÜTÇESİ	461
18.	ODA DENETLEME KURULU RAPORLARI	468
18.1.	GENEL MERKEZ DENETLEME KURULU RAPORLARI	474
18.2.	ŞUBELER DENETLEME KURULU RAPORLARI	484
19.	8. OLAĞAN GENEL KURUL DELEGE LİSTESİ	490

1. SUNUŞ

Odamız, 8 nci dönemin başlamasıyla birlikte 14 yılını tamamlamış olacak. 14 yıllık sürede, gerek kamuoyunda gıda denilince ilk akla gelen ve başvurulması gereken bir meslek örgütü olması, gerekse, TMMOB örgütlülüğü içinde nitel ve nicel bakımdan belirli düzeye gelmesi raslantısal değildir. Elbette, tüm bu gelişmeler kendiliğinden olmamıştır. Bunda, yılların derinliğinden süzülen dayanışma ve emeğin büyük katkısı vardır. Gıda alanında yeni bir meslek olmanın getirdiği güçlükler, birtakım ön yargıların aşılması ve mesleğimizin hak ettiği yere gelmesi noktasında Gıda Mühendisleri Odası'nın işlevi, önemli ve tartışmasızdır kuşkusuz. Yaklaşık 11000 üye ve 5000 öğrenci üyemiz ile birlikte önemli etkinliklere imza attık.

Mesleğimiz ve Odamız açısından yoğun bir dönemi daha geride bıraktık. Bu dönemde, küresel ekonomik krizin, ülkemizde yıllardır var olan ekonomik krizi tetiklemesiyle birlikte, önemli kırılma ve alt üst oluşlara tanık olduk. Bir yandan, uygulanan ekonomi-politikalar sonucu bir çok büyük işletme yabancı sermayenin eline geçerken, diğer yandan orta ve küçük ölçekli işletmeler kriz ve rekabete dayanamadıkları için kapanmak zorunda kaldı. Bu süreçte sayısı binlerle ifade edilebilecek gıda üretim yeri kapanırken, on binlerce çalışan işsiz kaldı. Gıda Mühendisleri de bundan payını aldı.

İyi tarım uygulamaları yapılamaması, destekleme ve ürün seçim politikalarında yaşanan olumsuzluklar, tarımsal girdi ederlerinin maliyeti artırması, hayvancılık sektöründeki sıkıntılar, kur politikalarının doğru yönetilememesi vd. nedenler, kısacası birincil üretimde yaşanan sıkıntılar, gıda sektörünü olumsuz yönde etkilemiştir. Tüm bu olumsuzluklar, Türkiye'yi hammadde ve işlenmiş gıdada dışalımçı bir konuma getirirken, dünyanın en pahalı gıdasını tüketen ülkelerinden biri arasına sokmuştur.

Odamız ve gıdayı ilgilendiren konularda, öncelikle tüketiciyi referans alarak mesleğimizden yana olduk, gündemi izleyen değil, oluşturan bir anlayışla her ortamda bulunmaya özen gösterdik. Kazanımlarımızla yetinmek yerine, yenilerini edinmeye çabaladık. Bu anlamda, hemen her düzlemde yer almaya, mesleğimizi temsil etmeye çalıştık. Odamızın kuruluşundan bu yana 2 yılda bir düzenlediğimiz ve her biri bir öncekinden daha zengin programa sahip olan, otumlardan birinin yurt dışından gelen uzmanlara ayrıldığı Gıda Mühendisliği Kongresini uluslararası kongrenin ilk adımı sayılabilecek bir düzeyde, Antalya'da gerçekleştirdik.

Mesleğimizi, dahası yaşamımızı doğrudan ilgilendiren istihdam ve ücretlendirme konusunda kararlı çabalarımız oldu. Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın M.Mehdi EKER ile iki kez makamında ve çeşitli etkinlikler sırasında yaptığımız görüşmede, öncelikle gıda güvenliğinin sağlanması çerçevesinde Gıda Mühendislerinin Bakanlıkta en azından diğer mesleklerle eşit düzeyde

istihdam edilmesinin; kayıt dışı gıda üretiminin önlenmesine yönelik olarak denetim ve kontrollerin artırılmasının; yaşanmakta olan gıda güvenliği sorunlarının çözümüne ilişkin Odamızın her konuda işbirliğine hazır olduğunun altını çizdik. Yine, Sanayi ve Ticaret Bakanı Sayın Zafer ÇAĞLAYAN ile makamında yaptığımız görüşmede, sektörün içinde bulunduğu duruma ilişkin Odamız görüş ve önerilerini dile getirdik. Gıda sanayinde kayıt dışı üretimin önemli boyutlarda olduğuna işaret ederek, tüketici sağlığı açısından önlenmesi gerektiğini vurguladık. Kamuda Gıda Mühendisi istihdamının önemi üzerinde ısrarla durduk. Diğer bakanlıklar ve kamu kuruluşları ile yapmış olduğumuz görüşme ve yazışmalar sonrasında KOSGEB başta olmak üzere, Adalet Bakanlığı'nda Gıda Mühendisi istihdamı konusunda önemli bir adım attık.

GDO'lar, özellikle mesleğimizi ve geleceğimizi yakından ilgilendiren “ Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası “ konusundaki gelişmeler zamanımızın büyük bir bölümünü aldı.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın dış ticarete ve tarımsal üretime konu olan ilgili STK ve meslek örgütlerinin görüşünü almadan ve mevzuat yapma tekniğine aykırı biçimde 2009 yılı sonlarında yayımladığı “ Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik “, kamuoyunda yoğun biçimde tartışılmış ve tepkilerin odağı olmuştur. Yönetmelik yürürlüğe girdikten sonra, birimlerimizle birlikte bilimsel eksenli duruşumuzu ortaya koyarak, kamuoyunu doğru bilgilendirmeye özen gösterdik.

Uygulamada yaşanan sorunlar, yeterli denetimlerin yapılamaması, kayıt dışı gıda üretim yerleri sayısının küçümsenmeyecek düzeyde artması, her şeyden önce tüketici sağlığının tehlikeye girmesi nedeniyle, AB mevzuatına uyum ve Türkiye gerçeklerine uygun bir yasa çıkarma arayışına bağlı olarak yıllardır tartışılmakta olan ve bir türlü çıkarılamayan, çeşitli taslakların zaman zaman gündeme geldiği ve Odamız görüşüne sunulmadığı “ Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası “ tasarısına ilişkin geçmiş yönetimlerden aldığımız bayrağı daha da ileri taşıyarak, Ziraat Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Üniversiteler, STK ve Sektör ile değerlendirme toplantıları, basın duyuruları, kitlesel basın açıklamaları ve imza kampanyaları gerçekleştirdik.

Meslektaşlarımızı ve öğrencilerimizin gelecekteki iş yaşamını etkileyecek “ Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası “ ile ilgili önümüzdeki günler çok yoğun ve sancılı geçecektir. Bu süreç, tüm birimlerimiz, üyelerimiz, meslektaşlarımız ve öğrenci üyelerimiz ile büyük bir dayanışma içinde hareket edilmesini zorunlu kılmaktadır.

Yaşamın dinamizmi ve dayattığı zorunluluklar nedeniyle, gerçekleştiremediğimiz ya da çıtayı daha da yükseltemediğimiz bir çok konu olmuştur. Bireysel ve duygusal arayışlara girmek yerine, Oda örgütlülüğünü temel alan anlayışla hareket edilmesi durumunda, sorunlarımızı çözmek adına daha umutlu olabiliriz. Bu nedenle, yabancılaşma ve ötekileştirme anlayışından uzak bir kurumsal yapıya, dayanışma ve işbirliğine gereksinimimiz vardır.

İki yıllık sürede çeşitli etkinliklerde Odamızı başarıyla temsil eden meslektaşlarımıza, TMMOB Çalışma Grupları ve İKK toplantılarına katılan arkadaşlarımıza, Oda Onur ve Denetleme Kurulu Üyelerimize, Şube Yönetim Kurulu Üyelerimize, Temsilciliklerimize, Oda Danışma Kuruluna katılan ve yapıcı eleştirileriyle bizlere yol gösteren üyelerimize, Komisyonlarda katkı yapan üyelerimize, Odamızın gerçekleştirdiği etkinliklerin Düzenleme Kurulu, Bilimsel Danışma Kurulu, Yürütme Kurulunda yer alan Bilim İnsanları, Kamu ve Sektör Temsilcilerine, Oda adına yapılan her çalışmada katkılarını esirgemeyen Öğrenci Üyelerimize ve zaman sınırlarını zorlayan ve koşulsuz özverileri nedeniyle tüm çalışanlarımıza, çok teşekkür ediyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
7. Dönem Yönetim Kurulu

7. DÖNEM YÖNETİM KURULUMUZ



Atakan GÜNAY
BAŞKAN



Kadir DAĞHAN
II. BAŞKAN



Yaşar ÜZÜMCÜ
SAYMAN



Kemal Zeki TAYDAŞ
YAZMAN



Mehmet BİNGÖL
ÜYE



Neslihan SUCU
ÜYE



Tufan GÜNDÜZALP
ÜYE

7. DÖNEM ONUR KURULUMUZ



Fikret ÖZEKİN
BAŞKAN



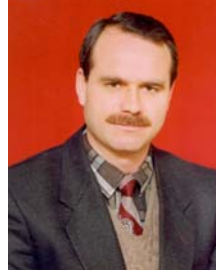
Haldun İNELMEN
SEKRETER



Taner BAYSAL
ÜYE



Ali Haydar SÜSLÜ
ÜYE



Ethem ÖZTOKLU
ÜYE

7. DÖNEM DENETLEME KURULUMUZ



Recep ÖZMETİN



Esra TOKOĞLU



Süreyya KALKAN
KARADAĞ

2. 7. DÖNEM OLAĞAN GENEL KURULU

2.1. 7. DÖNEM OLAĞAN GENEL KURUL TUTANAĞI

29 Şubat-1 Mart 2008

Birinci Gün

Gündem Maddesi 1-2-3: Açılış ve Saygı Duruşu, Divanın Oluşturulması, Gündemin Karara Bağlanması

(Saygı duruşu)

BAŞKAN: Taner BAYSAL
BAŞKAN YRD: Zerrin ERGİNKAYA
BAŞKAN YRD: Fahri YEMİŞÇİOĞLU
YAZMAN ÜYE: Lale YILDIZ
YAZMAN ÜYE: Aslı ÜSTEK
YAZMAN ÜYE: Ayça AYAR
YAZMAN ÜYE: Şenay SARIOĞLU

BAŞKAN- Gıda Mühendisleri Odası değerli delegeleri ve konukları, Sayın TMMOB Başkanım, Sayın TMMOB Genel Sekreterim, diğer oda temsilcilerim, değerli delegeler ve konuklar; adım Taner BAYSAL, kendimi tanıtayım önce. Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim üyelerindenim. Çok uzun uzun zamandır Odanın kuruluş aşamasında çalıştım. Açıkçası bu manzara ilk dernek kuruluşlarında genel kurullara zor delege getirmemizden sonra böyle bir dolu salonda, böyle bir Genel Kurul'u yapmaktan son derece gurur duyduğumu belirterek sözlerime başlamak istiyorum.

Gündemi okuyacağım ve oylarınıza sunacağım. Ondan sonra da açılış konuşmalarına geçeceğiz.

1. 1 ve 2. gün açılış ve saygı duruşu,
2. Divanın oluşturulması,
3. Gündemin karara bağlanması,
4. Komisyonların belirlenmesi ve seçimi,
5. Yönetim Kurulu Çalışma Raporu, Mali Rapor ve Denetleme Kurulu raporlarının okunması, görüşülmesi,
6. Yönetim Kurulu ve Denetleme Kurulu'nun aklanması,
7. Adana İl Temsilciliğinin Şube olma talebinin değerlendirilmesi ve karara bağlanması,
8. Bursa İl Temsilciliğinin Şube olma talebinin değerlendirilmesi ve karara bağlanması,

9. Komisyon raporlarının görüŖülmesi ve karara bağlanması,
10. Dilek ve öneriler,
11. Adayların belirlenmesi, Yönetim Kurulu, Oda Onur Kurulu, Denetleme Kurulu, TMMOB Yönetim Kurulu adayları, TMMOB Denetleme Kurulu adayları, TMMOB Yüksek Onur Kurulu adayları ve TMMOB Genel Kurul delege adaylarının belirlenmesi,
12. 3. gün de seçimler.

Gündem Maddesi 4: AçılıŖ Konuşmaları

Petek ATAMAN açılıŖ konuşması yaptı. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI' nın yazılı mesajı Berrin ŖENÖZ tarafından okundu.

Gündem Maddesi 5: Komisyonların Belirlenmesi ve Seçimi

Gelen öneriler doğrutusunda, Mevzuat, Bütçe ve Örgütlülük Komisyonları oluşturuldu.

ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU ÜYELERİ

Ali Haydar SÜSLÜ
Oğuz PELİKLİ
Mehmet BEYİK
Nesrin KUSİN
Serhan BÜYÜKKIRCALI

MEVZUAT KOMİSYONU ÜYELERİ

Hülya YILMAZ
Zekeriya YAZICI
Ekrem KATMER
Hakan AK
Cenan YILDIRIM

BÜTÇE KOMİSYONU

Orhan AKDOĞAN
BarıŖ GENÇOĞLU
Taylan KIYMAZ
Öznur TUNA

Gündem Maddesi 6: Yönetim Kurulu Çalışma Raporu, Mali Rapor ve Denetleme Kurulu Raporlarının Okunması, GörüŖülmesi ve Yönetim Kurulu ve Denetleme Kurulunun Aklanması

KEMAL ZEKİ TAYDAŞ- Sayın Başkan, öncelikle teşekkür ediyorum. Oda'nın da halihazırda 6. Dönem Örgütlülük Komisyonu Başkanlığını elimden geldiği kadar yürütmeye gayret eden bir meslektaşınızım.

İki yıllık bir süreci geride bıraktık arkadaşlar. İki yıl önce de yine benzer şeyleri konuşmuştuk bu kürsüden. Başkan lehte, aleyhte dedi, elbette ben bu Oda'nın bir delgesiyim, üyesiyim, bir meslektaşınızım. Oda'yı takdirle yad edeceğim, anacağım birtakım faaliyetleri, çalışmaları var. Bunun yanı sıra özlemle beklediğimiz, bir türlü hayata geçmemiş, çalıştırılmamış veya şimdiki kadar çok zayıf sesle dillendirilmiş, bir türlü gündeme alınamamış pek çok konu var. Bunlardan da bahsetmek istiyorum,

Bu zor durumda olan şubelere acaba Yönetim Kurulu bir gidip ziyarette bulundu mu? Bu şubelerle bir dayanışma içersine girdi mi? Bu insanlara nasıl bir yol açıldı. Şube ziyaretleri yapıldı mı, bunu merak ediyorum.

KADİR DAĞHAN- Söz alırken özellikle belirttim, ben lehte, aleyhte, hele hele eleştiri bazında şimdiki kadar hiçbir konuşma yapmadım. Bunu doğru da bulmam, çünkü eğer aleyhte konuşacaksam biraz sonra Yönetimi ibra etmemem lazım. Benim konuşmalarımdaki ana tema tamamıyla Merkez Yönetimiyle ilgilidir, çünkü Merkez üyesiyim. Orada gördüğüm eksikliklerle ilgili ancak fikir üretebilirim. Kimse bunu eleştiri olarak almasın, çünkü bundan rahatsız oluyorum. Ama eleştiri kabul edilip belden aşağı vurulmalara hiç tahammül edemiyorum, orada geriliyorum, çünkü ben düşüncelerimi söylüyorum.

ATAKAN GÜNAY- Delegeyim. Oda'nın kuruluşundan bu yana 12 yıl geçti. Bu 12 yılda, kuruluşundan bu yana alıp bugüne taşıyan tüm yönetim kurullarına, tüm şube yönetim kurullarına, temsilciliklere ve Oda çalışanlarına gerçekten çok teşekkür ediyorum. Bu süreç gösterdi ki Odamızın gerçekten olgun, kendisine yakışan ve tüm gıda mühendislerini, hatta sektörü temsil eden bir çizgide, bir noktada olduğunu. Elbette bu dönemde çeşitli sorunlarımız oldu, kırılanlıklar yaşadık, üzüldük, sevindik, coşkulu olduk, sonuç olarak hep Oda'nın çalışmaları, etkinlikleri, bana göre, hep olumlu yazdı. Olumsuzluklardan olumluluklar daha çoktu.

SÜREYYA KARADAĞ- Başta gıda sektörü, üniversite ve araştırma kurumları, devlet ve halk bizi nasıl görüyor, kendimizi onlara ne kadar ve nasıl anlatabiliyoruz? Bizi onlara yansıtan araçlardan sadece biri ve ama en önemlilerinden biri web sitemiz ve yayınlarımızdır.

FİKRET ÖZEKİN- Ben çok kısa bir konuda, daha doğrusu geçen Genel Kurul'da da gündeme getirip ama bugüne kadar iki yıl boyunca da bu konuda çalışma yapılmamış bir konuya tekrar temas etmek istiyorum. Buradaki basın açıklamaları, "Gıda Yasası yeniden görüşe açılsın", "Gıda

Yasası yeniden görüşülmeli”, “Gıda Yasası katılımcı bir yaklaşımla yeniden görüşe açılmalı” gibi gazete haberleri var. Bizim beceremediğimiz, bir gıda mühendisi olmamıza rağmen Gıda Yasası'yla ilgili herhangi bir görüşü bugüne kadar kamuoyuna deklare edemedik. Arkadaşlar bizi hiçbir kamu kuruluşu ilgilendirmiyor.

GİZEM ÇOBAN (Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği)- Önce söylendi, “15 milyon öğrenci var” diye. Şüphesiz yaptığımız çalışmalar bizler sürekli daha ileriye götürmek amacındayız ama bizim verdiğimiz bu seminerler ilköğretim 4 ve 5. sınıf öğrencilerine yönelik, belki onu belirtmedim, o yüzden böyle bir durum oluştu. Dolayısıyla hedef kitemiz tabii 15 milyon öğrenci olarak düşünülmemeli.

BEDİA DEMİRÖZÜ- İlk önce Süreyya Karadağ'ın sözleriyle başlamak istiyorum. Bir hayalin nasıl gerçekleştiğini anlattı o sizlere. Öyle ki bu hayalde daha iki üç kişiyken bu Oda'yı hayal ettiler ve bugün sizlerle bu kadar fazla sayıda kişiyle bir arada olma şansını yarattılar. Bunu yaratırken dünden bugüne Oda'ya emek vermiş olan bütün herkese cidden teşekkür etmek istiyorum, çünkü bugün ben bir gıda mühendisi olarak bu mesleğe sahip olmaktan son derece mutluyum.

KADİR DAĞHAN- Arkadaşımın kaygısına katılıyorum ama bakın arkadaşlar, biz iki yılda bir bir araya geliyoruz ve çoğu zaman sorunlarımızı tartışmadan, bilmeden kararlar alıyoruz. Evet, yorgunsunuz, dinlemekten sıkıldınız ama çıkın, dile getirin, bulunduğunuz yerin sorunlarını şurada dile getirseniz yeter. Bizim canımız yanıyor, sıkıntılarımız var.

TAYLAN KIYMAZ- Delege arkadaşlarımızın eleştirilerine de şimdiden teşekkür ediyorum. Bazı sorulan sorulara cevap vermeye çalışacağım ben de. Tabii biraz ayrıntılı olacak belki bir kısmı ama özellikle Teknik Terminoloji maliyeti noktasında daha önce 3-3,5 milyar demiştim diye Kadir Bey söyledi. Ben de öyle dediğimi hatırlıyorum, ancak o dönem ki ortam itibarıyla doğru bir şey söylemişim çünkü 2007 Mart ve Mayıs aylarının ortalaması bu kadarmış ama totaline baktığımızda yaklaşık 13 760 liralık bir maliyet var. Bu altı tane çalıştayın maliyeti, artı, 2 500 lira civarında da kitap basım maliyeti var ,ki bunlar da satıldığı için zaten geri döndüğünü kabul edebiliriz. Yani 16 260 gibi net bir maliyetten bahsetmek mümkün.

Önce Çalışma Raporu, Mali Rapor ve Denetleme Kurulu Raporu Divan Başkanı tarafından oylamaya sunuldu ve kabul edildi.

İkinci Gün Birinci Oturum

Gündem Maddesi 7: Adana İl Temsilciliğinin Şube Olma Talebinin Değerlendirilmesi ve Karara Bağlanması

ZERRİN ERGİNKAYA- 1997 yılında başlayan Adana İl Temsilciliği, bugünkü örgütlülüğüne yavaş yavaş ve emin adımlarla gelmiş bulunmaktadır. Bu süreç içerisinde yaptığımız tüm faaliyetler zaman zaman sizlere yansıtıldı ve son iki yıldaki çalışmalarımızda sizi elinizdeki kitapçıklarda var ama çok kısa halde ben sizlere de zaman zaman slayt gösterisi şeklinde, zaman zaman örnek vererek açıklamak istiyorum.

Adana ili biliyorsunuz özellikle tarım ve tarıma dayalı sanayi ağırlıklı bir kent. Bu nedenle de birçok sorunlar bu konuda yaşamak ve bu sorunları çözümlenmesi için başta Ziraat Mühendisleri Odası olmak üzere, Gıda Mühendisleri Odası ve Çukurova Üniversitesi'nin Ziraat Fakültesi'ne başvurmakta ve bizden yoğun talepleri sık sık gündeme gelmekte ve bunları çözümlenmeye çalışmaktayız.

KEMAL ZEKİ TAYDAŞ- Daha önceki genel kurullarda ve dönemler içerisinde yapılan danışma kurulu toplantılarında da, ilini ve ilindeki Odayı temsilen pek çok bilgi, belge, doküman, yapmış olduğu faaliyetlerle gelip bizleri de bilgilendirmiştir. Onun için Adana'dan gelen arkadaşlara da başarılar diliyorum, ben bu konuda kendilerinin desteklenmesini istiyorum.

RAMAZAN ÇELEBİ- 1995 yılında Gıda Kanunu yayımlandı, bu kanun hükmünde kararnamede "sorumlu yönetici olan kişiler ile gıda denetçilerinin tanımları, gıda bilimi konusunda eğitim almış kişiler" idi. Bu tanımla giderek hem devlet istihdamı alanında, hem de özel sektör istihdamı alanında gıda mühendislerinin olduğunu tanımlıyordu. 98'de yönetmelik yayınlandıktan sonra 99'da yürürlüğe girdi. Piyasada gıda mühendisi istihdamıyla ilgili ücretle hayli yüksekti, gerçekten çok iyi bir konuma gelmiştik.

YUSUF DEĞİRMENCİ- Konya'yla Mersin, Adana ve Bursa şube olmasıyla ilgili desteklerimizi sunacağız. Tabii ki dünden beri gelir-gider konusunda bize de çok laf söylendi herkes tarafından birazda onunla ilgili konuşacağım, birazda sadece gelir-giderlerin bizim TMMOB geleneğimizin veya örgütlenme geleneğimizin nerelere gittiğini, en azında şimdi konuşacaklarımdan sonra birazda düşünülmesini istiyorum.

BARIŞ ONUR ÖRS - Adana'nın şube olma istemine de, ben bütçe ya da benzeri şeylerden anlamıyorum, dediğim gibi yeni örgütleniyorum ama ben buna bir örgütlülük sorunu olarak bakıyorum. Adana'nın şube olup olmaması Adana'da bu örgütlülüğün var olup olmamasıdır diye düşünüyorum. Çünkü

örgütlülük, öz yönetimle ve oradakilerin aktif katılımıyla bir arada düşünülebilir, bunu böyle görmek istiyorum. Çünkü Adana çok büyük bir potansiyel, gerek kent yapısı gerek Adana'daki diğer örgütler.

DEVİRİM EMEL ÇİÇEK- Ben bir yanda şubeyi konuşurken, bütçe konuşmaya başladık buna hiç anlam veremedim, sonuçta biz bir ticari kuruluş değiliz. Mutlaka gelir-giderlerimiz önemli ama ben Adana Şube'nin ileride yapacakları ve şu ana kadar yaptıklarının ne olduğu konusunda ikna edilmek istiyorum.

SERAP ÖZTÜRK- Daha öncede temsilcilik yaptım, yıllarca Karaman temsilcisiydim. Adana Temsilciliği'ni danışma kurullarından çok iyi biliyoruz. Aslında biz eski üyeler çok iyi biliyoruz ki, Adana Temsilciliği yıllardır aslında şube gibi çalışır zaten.

ALİ HAYDAR SÜSLÜ- Sayın Başkan, bizim İzmir'le birlikte şube olma sürecimizi çok iyi biliyorlar. O dönemde de biz aynı sıkıntıyı yaşadık, fakat daha sonraki şube oluşumlarını, birçok arkadaşımız bunu biliyor ki, şube olma gerekçelerini önce ortaya döktük, komisyon raporlarını önce görüştük, onun üzerine birtakım şeyleri burada tartıştık. En nihayetinde bir sıkıntı yaşarsak bir sonraki süreçle ilgili de zor durumdaysa mali tabloyla ilgili bunu düzeltmek adına da birtakım önlemler ya da yönetimler o anda birtakım önlemlerle bunu engelleyebilirler diye düşünüyorum.

BAŞKAN- Söylediğiniz sözlerin başlangıcında gündemin oluşturulması genel kurul tarafından yapılmıştır, dolayısıyla genel kurulda oylandı.

PETEK ERDEM - Adana, şube gibi çalıştığı için öncelikle şube olması için desteklenmesi konusundayım, çünkü gerçekten çok özveriyle çalışan bir temsilcilik.

ATAKAN GÜNAY- Oda'nın kuruluşunu anımsıyorum. Kuruluşunda ilk temsilciliklerden biri Adana Temsilciliği'di ve o zaman Zerrin Hanım temsilciydi ve şu anda yine Zerrin Hanım temsilci. Yani 12 yıldır bu yolculuğu sürdüren, özveriyle çalışan, gerçekten çok yoğun yaşamına karşın Oda için zaman ayıran bir arkadaşımız. Diğer çalışan figürleri de tanıyorum Adana'dan, onlarda aynı şekilde çok özverili çalışıyorlar. Bunların desteklenmesi gerektiğini düşünüyorum ve hepinize saygılar sunuyorum.

FİKRET OKANT- Burada lehte-aleyhte konuşmayacağım, genelde konuşacağım. Öncelikle şunu söyleyeyim, bir arkadaşımız çıktı "iki gündür kısır çekişmeler içinde gidiyor" dedi. İlk genel kurullara yaşı müsait değil, hatırlamıyorum. Adana'nın sıkıntısını Adana düşünecek, Adana bilecek. Adana'ya ne verebilir, Adana'dan ne alabilir, bunu Adana bilecek. Bursa

diyoruz, dönüp baktığınız zaman Bursa'nın çalışmaları yeterli değil benim için.

OĞUZ BELİKLİ- Ben bu konuşmaları aslında biraz gereksiz buluyorum. Eğer komisyon raporları bitirilebilseydi belki de bu konuşmalara hiç gerek kalmayacaktı.

ÖZGE ÇETİNKAYA AÇAR- Ben Adana İl Temsilciliği'yle ilgili olarak işin öğrenci boyutuna da dikkatinizi çekmek istiyorum. Bunun önünün kapatılmasının doğru olmadığını düşünüyorum, işin birde bu boyutuyla düşünmenizi rica ediyorum.

NEJAT ASLAY- Merhaba arkadaşlar.

Biz Genel Kurul olarak bir irade ortaya koyduk, bu irade neydi? Komisyonları seçtik. Komisyonları biz seçtiğimize göre komisyonların raporları gelmeden niye bu konularda konuşuyoruz?

İkinci Oturum

BAŞKAN- Değerli genel kurul delegeleri, 7. Olağan Genel Kurulumuzun, 7.maddesi "Adana İl Temsilciliği'nin şube olma talebinin değerlendirilmesi ve karara bağlanması konusu görüşülmeye devam etmektedir.

ORHAN AKDOĞAN- Dün oluşturulan Bütçe Komisyonu Başkanlığını yürütüyorum. Bütçe Komisyonu Raporunu sunmayacağım ben burada. Mümkünse de öncesinde bu iki farklı önergeyi oyunuzda ben sunmak istiyorum. Taylan Bey de genel hatlarıyla sizlerle paylaştı, toplamda Odamızın mali yapısı oldukça kritik noktaya gelmiş durumda. Genel kurullarda biraz hamaset ve aidiyet duygusuyla sürekli olarak şube talepleri gündeme gelmekte, değerlendirilmekte.

Bu iki ilinde devreye girmesiyle birlikte bu açığın büyümesi kaygısı duyulmaktadır.

BAŞKAN- İlgili maddeyle ilgili yeterlilik önergesi verilmiştir. Kabul edenler... Kabul etmeyenler... Oyçokluğuyla kabul edilmiştir.

Adana İl Temsilciliği'nin Odamız şubesi olmasını oylarınıza sunuyorum: Kabul edenler... Kabul etmeyenler... Oyçokluğuyla kabul edilmiştir. Yeni Adana Şubemize Divan olarak başarılar diliyoruz.

Gündem Maddesi 8: Bursa İl Temsilciliğinin Şube Olma Talebinin Değerlendirilmesi ve Karara Bağlanması

BAŞKAN- Gündemimizin 8.maddesi "Bursa İl Temsilciliği'nin şube olma talebi"nin değerlendirilmesi ve karara bağlanması.

SERKAN DURMUŞ Öncelikli olarak biz bugün genel kurulumuza gelirken Bursa olarak bir çalışmayla karşınıza geldik. Evet, şube olmak istiyoruz, şube olmakla alakalı haklı gerekçelerimiz var.

Bursa'nın şube olması kesinlikle Oda bilincini güçlendirir. Bursa bir gıda-sanayi şehridir ve çok sayıda gıda mühendisi istihdam etmektedir.

BAŞKAN- Gündemimizin 8.maddesi, Bursa il Temsilciliğinin şube olmak talebini oylarınıza sunuyorum: Kabul edenler... Kabul etmeyenler... Oybirliğiyle kabul edilmiştir. Bursa Şubemize de çalışmalarında başarılar diliyoruz.

Üçüncü Oturum

Gündem Maddesi 9: Komisyon Raporlarının Görüşülmesi ve Karara Bağlanması

BAŞKAN- Genel Kurulumuzun Değerli Delegeleri, öğleden sonraki oturumu açıyorum. Gündem maddemiz "Komisyon Raporlarının Görüşülmesi ve Karara Bağlanması".

ORHAN AKDOĞAN (Bütçe Komisyonu Sözcüsü)- Öncelikle aidatların toplanamaması çok ciddi bir sıkıntı, bunu hepimiz tartıştık zaten.

Üye kayıt ve kimlik ücretlerinin 20 YTL'ye çıkarılması.

Üye aidatlarının ilk yıl için aylık 8 YTL, ikinci yıl için 9 YTL çıkarılması.

Sorumlu Teknik Yönetici Belgesi, belge bedelinin iki yıllık süre için 100 YTL'ye, Vize bedelinin 50 YTL'ye çıkarılması.

Dönem dönem bazı firmalardan üyelerimiz aracılığıyla Oda'ya üye olduğuna dair belge talebi söz konusu oluyor. Onunla ilgili de bir düzenleme yaptık; muhatabı belli olmak kaydıyla üyelerimizin Oda'dan talep edeceği, Oda'ya üye olduğunu gösteren belge kıymetli belge olarak değerlendirilmesi, her belge için 40 YTL tahsil edilmesi.

Rutin eğitim konuları olan İSO22000, İSO9001, BRC eğitim ücretlerinin yeni dönemde Öğrenciler için sabit bırakılması, yani 100 YTL, üyeler için 175 YTL, üye olmayanlar için 250 YTL olarak uygulanması.

Yayın fiyatlarıyla ilgili önerimiz; iki yıl boyunca yayın birim fiyatlarının terminoloji kitabı da dahil olmak üzere değiştirilmemesi.

Dördüncü Oturum

BAŞKAN- O Zaman bölge şubelerin devamı veya kaldırılması konusunda gelecek yönetim kuruluna yetki verilmesi ya da genel kurulda görüşülmesi konusunu oylarınıza sunuyorum: Kabul edenler... Kabul etmeyenler... Oyçokluğuyla kabul edilmiştir.

Beşinci Oturum

BAŞKAN- Sayın delegeler; konuyla ilgili yeniden oylama yapabilmek için salona teşrifinizi rica ederim.

BAŞKAN- Değerli Genel Kurul üyeleri; bölge şubelerinin devam edip etmemesi konusunda yapılan oylama sonucunu açıklıyorum.

Kabul eden, yani devam etmesini isteyen: 104 delege

Reddeden, yani devam etmesini istemeyen: 111 delege

Çekimser: 4

Gündem Maddesi 10: Dilek ve Öneriler

ALİ HAYDAR SÜSLÜ- İstanbul adına veda ederken dedim ki meslek odasının bir hediye bırakmak istiyorum, kendi şahsi düşüncemdi bu. Dolayısıyla bir belgesel çalışması yaptırarak, yönetim kurulu olarak bu çalışmayı yaptık, genel merkeze hediye ettik. Adı şu; "1900'ü Yıllardan Günümüze İstanbul'un Beslenme Kültürü ve Kültür Değişimi". Bunun adına bir çalışmaydı, bir saatlik bir belgesel sunumunu eminim ki birçoğunuz halen görmemiştir. Bu çalışmanın ya üyelere ücretsiz dağıtılması ya da belli etkinliklerle bu görsel nitelikli belli toplantılarda sunulmasıydı. Bu genel kurul Türkiye'nin her tarafından gelen insanlar olarak sizlerin çok da görme şansınız olacaktı, bu bile yapılmadı. Ben ilk günden beri ısrarla üzerinde duruyorum ama yapılmadı. Neden bunları anlatıyorum? Biz eğer bir şeyleri doğru yerine koyarsak, gelecek olan yönetimler yapılan işlerin en azından yapan kişiler adına bunun bir sunumunu olabilir, taktiri olabilir, teşekkürü olabilir her neyse adı, en azından ucundan kıyısından dokunabilirler.

ÖZGÜR YAYLA- Bir önceki sunumumda öğrenciydim, öğrenci temsilcilikleri adına bir sunum yapmıştım. Son slaydımızda "geliyoruz" demiştim, ben geldim başka gelen var mı bilmiyorum, daha da olacaktır. Konuyu nereye bağlayacağız? Gelecekte bunun etkilerini görürken minimum şu sayıyı düşünmekte var örgütlüyüz, güçlüyüz bir sürü etkinlik yapıyoruz ama itiraf ediyorum binlerce insan değiliz. Her üniversitede aktif 4-5 arkadaşımızın yoğun emekleri, fedakarlıklarıyla bu iş yürüyor ama bu sayı hiç az bir sayı

değildir 24 temsilciliğimiz var 100 aktif insan yapar, Oda'ya iki yılda 100 yeni aktif üye katacaksak nelere varacağımızı tahmin etmek zor değil.

İDRİS ESER (Mersin Şube Öğrenci Temsilcisi)-Bana göre, fikrimce, üyelerin aidatlarını ödememesinin en büyük nedeni bu üyelerin Oda bilincinden yoksun olmaları. Biz öğrenci temsilcilikleri ve sizler, Oda yönetim kurulları, yıllardır üyelerin ya da gıda mühendisi adaylarına Oda bilincini aşılama için çeşitli çalışmalar yaptık. Ama bugün görüyoruz ki bunlar yeterli değil, bugün hala örgütlülüğü tartışıyoruz. Demek ki hala tam olarak etkin bir durum söz konusu değil. Biz öğrenci temsilcileri olarak üye arkadaşlarımıza Oda bilincini aşılarken burada bugün mühendislere kelle başı fiyat biçiliyor bunu anlamış değilim.

MEHMET BİNGÖL- Ülkemizde gıda güvenliğiyle ilgili bir sürü sorun yaşanmaktadır. Buna bağlı olarak Odamızın ve meslektaşlarımızın çok büyük sorunları var. Biz yıllarca gıda güvenliği tek elden yönetilsin şeklinde bir politika ürettik, hala o şekilde bir politikamız var. Hiçbir gıda mühendisi yetkilerin tek elde toplanması politikaya itiraz edeceğini sanmıyorum, düşünmüyorum da, çünkü ülkemiz ve mesleğimiz açısından bu son derece önemli. Ancak son yasayla beraber. 5179 sayılı yasayla beraber bu yetkiler Tarım Bakanlığı'nda büyük ölçüde toplanmış ve Tarım Bakanlığı'nın bu konularda çok fazla etkin olamadığını ve sorunları çözmede çok fazla aktif olamadığını düşünüyorum.

EKREM ÇINAR- Ben ona ilave olarak yeni bir kavram öneriyorum, özellikle yeni gelecek yönetimdeki arkadaşlara, gıda hakkı konusunda. Özellikle Gıda Mühendisleri Oda'sının yeni dönemde üzerinde çok durması gereken bir konu. Biraz açarsak; bugün ülkemizde çok büyük oranda açlık sınırında yaşayan insanlar ve bugün maalesef bu açlık sınırında yaşayan insanlar mevcut iktidarlar tarafından bir çuval makarna, herhangi bir gıda yardımı şeklinde oy potansiyeli olarak düşünülmekte. Bunun önüne gıda mühendislerinin geçmesi lazım, bu ülkede gıda hakkı kavramının çok ciddi bir şekilde işlenmesi lazım.

Gündem Maddesi 11: Adayların Belirlenmesi

2.2. 7.DÖNEM OLAĞAN GENEL KURUL KOMİSYON RAPORLARI

2.2.1.ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU RAPORU

Komisyon çalışması sonucunda aşağıda belirtilen hususlar Örgütlenme adına katkı sağlayacağı düşünülmüştür.

1. "Üniversitelerdeki yeni bölümlerin açılması veya arttırılması örgütlülüğe sayısal bir büyüme sağlanmasına rağmen, nitelik

anlamında aynı etkiyi göstermemektedir. Dolayısıyla üniversitelerle olan ilişkilerin ortak eğitim müfredatının oluşturulması, açılacak bölümlerin ve öğrenci kontenjanları konusunda çalıştayların yapılması önem taşımaktadır.”

2. “Açılacak yeni şubelerin maliyet hesabı yapılmaksızın değerlendirildiğinde örgütlülük adına ciddi katkısı olacaktır, fakat şube olma kriterlerinin doğru belirlenmesi, hatalı veya eksik yürüyen yerlerle ilgili merkez yönetiminin o ilin sektörel özelliğini dikkate alarak bir yapılanmayı sağlamalıdır.”
3. “SSK bildirgelerinin ve sorumlu yöneticilik belgelerinin vize işlemlerinin ciddi takibi için bir yöntemin ortaya konulması kaçınılmazdır. Her iki konuda da hem üyemiz, hem de Odamız örgütlülük ve mali açıdan çok güçlenecektir.”
4. “Ücretli çalışan mühendislerin özlük haklarının düzeltilmesi il bazında planlama yapılarak düşük ücret alan mühendislerle alanlarıyla ilgili çeşitli ücretsiz eğitimler verilerek, bu insanlar Oda’ya kazandırılmalıdır.”
5. “Bölge şube olgusunun işlemediği, temsilciliklerle çeşitli nedenlerle iletişimin sağlanamadığı, bölge şube tanımının altının boş bırakıldığı, işlevsel çalışmadığı tespit edilmiştir. Örgütlülük adına bu eksiğin en kısa sürede giderilmesi gereklidir. Bölge şube içinde oluşacak yeni şubelerin etki alanlarının nasıl tanımlanacağı, örgütlenme ve çalışma programında bir çatışmanın oluşmaması için ivedilikle ele alınmalıdır. Bu nedenden dolayı, bölge şube tanımlamasının doğru yapılması, yetkilerinin belirlenmesi için yönetim kuruluna yetki verilmesi gerekmektedir.”

2.2.2.TÜZÜK VE YÖNETMELİK KOMİSYONU RAPORU

Divan Başkanlığına

Mevzuat komisyonu olarak yapılan çalışmalar sonucunda Bölge Şube ve Şubelerin bütçelerinin belirlenmesi ile ilgili hazırlanan ve aşağıda yer alan taslağın Ana Yönetmeliğe eklenmesi uygun görülmüş ve Genel Kurul oylamasına sunulmak üzere Divana iletilmesine karar verilmiştir.

Saygılarımızla

BÖLGE ŞUBE VE ŞUBELERİN BÜTÇELERİNİN BELİRLENMESİ

1. Oda Yönetim Kurulu, Bölge Şube ve Şubelerin bütçelerine üye sayıları ile doğru orantılı olarak sıralama hakkına sahiptir.
2. Bölge Şube ve Şubelerin bütçe oluşumunda oda yönetimince bir katsayı belirlenir ve ilgili birimlerin üye sayısı ile bu katsayı çarpılarak bölge şube ve şubelerin yıllık bütçe üst limitleri saptanır. Belirlenen bu bütçeye birimlerde tahsil edilen üye aidatları, eğitim gelirleri ve yayın satış gelirleri dahildir.
3. Üye aidatı, STY Belge bedeli, Vize bedeli, Yayın satışı ve Rutin Eğitim gelirleri haricinde Bölge Şube ve şubeler ek kaynak yaratarak bütçelerini geliştirebilirler.
4. Bütçe aşımını gerektirecek bir etkinlik söz konusu olduğunda etkinliğin niteliğine ve odaya getireceği mali yüke göre Oda Yönetim Kurulu mûsbet ve menfi karar verme yetkisine sahiptir. Yeni oluşan şubeler için Madde (3) ve madde (4) geçerlidir. (Genel Merkez kira miktarı için üst limit belirler).
5. Yeni şube olan birimlerin ilk iki yıl için yıllık bütçesi 15.000.-YTL ile sınırlıdır. Bu rakam Genel Kurullarda güncellenir.
6. Değişiklik tasarrufu Oda Yönetim Kurulunda olmak kaydı ile iki yıllık dönem için katsayı önerimiz = 72 YTL/Üye
7. Eşit uygulama gereği varsa temsilciliklerin kira ücreti ödenmez.

Buna Göre Bölge Şubelerin ve Şubelerin Birinci Yıl Bütçeleri

Bütçeleri	Üye Sayısı	Katsayı	ilk Yıl
MARMARA	1762	126.864	(İstanbul İl Bazında)
EGE	1298	93.456	(İzmir İl Bazında)
KONYA	322	23.184	
MERSİN	252	18.144	

(İkinci yıl bütçeleri üye sayısındaki değişikliğe göre yeniden düzenlenir.)

Divan Başkanlığına

Mevzuat Komisyonunun çalışmaları sonucunda.TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu Yönetmeliği "Geçici Madde 1'in süresinin dolmasından dolayı yönetmelikten çıkarılmasınınin.

"TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üye ve Öğrenci Temsilcilikleri Yönetmeliği"ne "Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu Madde-27 Ülke çapında örgütlenmiş olan Öğrenci Temsilcilikleri ile Oda Yönetim Kurulu arasındaki koordinasyonu "Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu" sağlar. Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu'nun görev, yetki ve sorumlulukları TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu yönetmeliğinde belirlenmiştir. Maddesinin eklenmesinin uygun olduğu görüşüne varılmıştır.

Ana Yönetmelikte yapılacak değişikliklerle ilgili çalışma ise ekte sunulmuştur.

Saygılarımızla

Divan Başkanlığına

7. Olağan Genel Kurulda verilen Bölge Şubelerin kaldırılması ile ilgili önerge konusunda divan başkanlığınca verilen görev gereği söz konusu önerge komisyonumuzca görüşülmüştür. Komisyonunda oluşan iki ayrı görüş ekte sunulmuştur.

Bilgilerinize arz ederiz.

Divan Başkanlığına

Bölge Şube konusunda Genel Kurulun karar vermesi tarafımızca uygun görülmüştür.

Divan Başkanlığına

Bilindiği gibi TMMOB Gıda Mühendisliği Odası örgütlenmesinde bölge şube yapılanmasına Oda 5. Olağan Genel Kurulu'nda gündeme getirilmiş, konuyla ilgili çalışma yaparak, bu çalışmayı 6. Olağan Genel Kurul'a getirmek üzere iki şube görevlendirilmiştir. İki şubenin çalışmasıyla hazırlanan taslak 6. Olağan Genel Kurul kararıyla onaylanmış, iki şube bölge şubeye dönüştürülmüştür. Bölge şube yapılanması örgütlenme konusunda yaşanan sıkıntıların aşılması konusunda var olan koşulların dayattığı bir zorunluluk

olarak gündeme getirilmiştir. Aradan geçen iki yıllık süreçte yaşananlar, bu yapılanmanın doğruluğunu göstermiştir.

Ege Bölge Şube, başarısını kimsenin yadsıyamayacağı Aydın Temsilciliği'ni örgütlülüğe kazandırmıştır. Ege Bölge Şube'nin kısa vadede önündeki hedef ise var olan Denizli Temsilciliği'ni her anlamda destekleyerek buradaki örgütlülüğü daha güçlü bir konuma taşımak ve en yakın ilden başlayarak örgütlenme çalışmalarına devam etmektir.

Marmara Bölge Şube'de birtakım sıkıntılar yaşandığı doğrudur, ancak bu sıkıntıları bölge şube yönetiminin başarısızlığı olarak görmek yanlış bir tespit olur. Marmara Bölge Şube'nin etkinlik alanının, özellikle İstanbul'un nüfus yoğunluğu ve coğrafi yapısı göz önüne alındığında iki yıllık bir zaman diliminin yetersizliği ortadadır.

Bölge şubelerin çalışmalarında yaşanan sorunların gerçek kaynağını başka yerlerde aramak gerekmektedir. Bölge şubelerin çalışmalarında Oda yönetiminden yeterli ve gerekli desteği gördüklerini söylemek mümkün değildir. Ege Bölge Şube, görev ve etkinlik alanının sağladığı olanakları kullanarak, karşılaşılan zorlukları aşma yönünde etkili olabilmektedir. Marmara Bölge Şube'nin ise daha önce belirtilen bölge yapısı nedeniyle zorlukları aşmasının koşullarının hazırlanması gerekmektedir.

Oda yönetiminin bölge şubelerin özellikle Marmara Bölge Şube'nin etkinlik alanına doğrudan müdahale etmek yerine, bölge şubeleri güçlendirme yönünde politikalar geliştirmesi ve uygulaması TMMOB ve Oda örgütlülüğünün güçlendirilmesi açısından çok daha anlamlı ve yararlı olacaktır.

Bir örgütün yapısı günlük gelişmelere göre düzenlenemez, hele hele kişisel kaygılar ya da beklentiler nedeniyle örgütlülüğe zarar verecek eylemler içinde olmak, asla düşünülemez ve buna izin verilemez.

Küreselleşme ve neoliberalizmin saldırıları sonucunda ülkemizde zaten pamuk ipliğine bağlı durumdaki demokratik, sosyal hukuk devleti tanımı ve kavramlarının içi tamamen boşaltılmaya çalışılmakta. Yaşamın sürdürülebilirliği ilkesi yok sayılarak, sermayenin sürdürülebilirliği esas alınmakta, ülke emeği ve çevresiyle, küresel sermaye ve yerli işbirlikçilerin sömürsüne her alanda açılmaya çalışılmaktadır. Yabancı mühendis çalıştırılması, yetkin mühendislik, sosyal güvenlik yasa tasarısı çalışmaları meslek grubu olarak hemen yanıımızdaki tehlikelerdir. Bu koşullarda gelişen süreç TMMOB ve Oda örgütlülüğünün olabildiğince güçlendirilmesi görevini bize yüklemektedir. Karşılaşılan engeller karşısında teslim olmak, geri adım atmak değil, o engelleri aşmaya çalışmak yolunda gücümüzü birleştirmek,

bizi güçlendirir ve sonuç almamızı sağlar. Bu güçlenme, güçlü çatılar altında örgütlülüğün sağlıklı, doğru uygulamalarla geliştirilmesiyle sağlanır.

Bu gerekçelerle bölge şube yapılanmasının sürdürülmesini öneriyoruz ve bunun oylanmasını talep ediyoruz.

Saygılarımızla.

Divan Başkanlığına

7. Olağan Genel Kurul tarafından görevlendirilen mevzuat komisyonu çalışma konuları ile ilgili görüşlerini hazırlayarak ekte sunmuştur.

Saygılarımızla

2.2.3.BÜTÇE KOMİSYONU RAPORU

1. Aidat borcu olan üyeler için varsa 2006 sonu itibariyle güncellenen miktar, 2007 için nominal miktar, 2008 ve sonrası için genel kurulca belirlenecek miktar üzerinden 15 Mart 2008 itibariyle 3 aylık süre içerisinde Oda'ya müracaat etmesi kaydıyla yıl sonuna kadar borçlarını kapatması mümkün olacaktır. Bu çağrıya ve sürece uymayan üyelerimiz için Ocak 2009 itibariyle hukuki takip süreci Oda yönetimince yürürlüğe konulacaktır.
2. Üye kayıt ve kimlik ücretlerinin 20 YTL'ye çıkarılması.
3. Üye aidatlarının ilk yıl için aylık 8 YTL, ikinci yıl için 9 YTL çıkarılması.
4. Sorumlu Teknik Yönetici Belgesi, belge bedelinin iki yıllık süre için 100 YTL'ye, Vize bedelinin 50 YTL'ye çıkarılması.
5. Muhatabı belli olmak kaydıyla üyelerimizin Oda'dan talep edeceği, Oda'ya üye olduğunu gösteren belge kıymetli belge olarak değerlendirilmesi, her belge için 40 YTL tahsil edilmesi.
6. Rutin eğitim konuları olan ISO22000, ISO9001, BRC eğitim ücretlerinin yeni dönemde Öğrenciler için sabit bırakılması, yani 100 YTL, üyeler için 175 YTL, üye olmayanlar için 250 YTL olarak uygulanması.
7. İki yıl boyunca yayın birim fiyatlarının terminoloji kitabı da dahil olmak üzere değiştirilmemesi.

3. 7. DÖNEM ODA ORGANLARI

3.1. GENEL MERKEZ

3.1.1.YÖNETİM KURULU

Asıl		Yedek	
Başkan	Atakan GÜNAY	Yedek üye	Halime TOKGÖZ
2. Başkan	Kadir DAĞHAN	Yedek üye	Kazım ÖZTÜRK
Yazman Üye	Kemal Zeki TAYDAŞ	Yedek üye	Murat ŞANLI
Sayman Üye	Yaşar ÜZÜMCÜ	Yedek üye	Ahmet Erhan ÇİÇEK
Üye	Mehmet BİNGÖL	Yedek üye	Gülten TAVACI
Üye	Neslihan SUCU	Yedek üye	Ali İhsan DÜLGER
Üye	Tufan GÜNDÜZALP	Yedek üye	M. Rüştü KAYA

3.1.2.ONUR KURULU

Asıl	Yedek
M. Fikret ÖZEKİN	Selim DEMİR
İbrahim Haldun İNELMEN	Serap ÖZTÜRK
Ali Haydar SÜSLÜ	Fatma Diler ERCAN
Taner BAYSAL	Hülya TAŞCI
Ethem ÖZTOKLU	Filiz GÜRTAŞ BEKTÖRE

3.1.3.DENETLEME KURULU

Asıl	Yedek
Recep ÖZMETİN	Kenan SUCU
Esra TOKOĞLU	Enes AĞBAL
Süreyya KALKAN KARADAĞ	Şükrü BOZKURT

3.2. TMMOB YÖNETİM KURULU ÜYELERİ

Kadir DAĞHAN
Atakan GÜNAY
Kemal Zeki TAYDAŞ

3.3. BÖLGE ŞUBE VE ŞUBELER

MARMARA BÖLGE ŞUBE YÖNETİM KURULU			
Asıl		Yedek	
Başkan	İbrahim KAYA	Yedek Üye	Barış KARAKAŞ (08.08.2008'e kadar)
2. Başkan	Nilüfer HİZARCIOĞLU	Yedek Üye	Tufan DAĞHAN (19.08.2009'a kadar)
Yazman Üye	Özgür YAYLA (20.11.2009'a kadar)	Yedek Üye	Bilge ÖLMEZ (20.11.2009'a kadar)
Yazman Üye	Bilge ÖLMEZ (20.11.2009'dan itibaren)	Yedek Üye	Halit YENER
Sayman Üye	Barış GENÇOĞLU (08.08.2008'e kadar)	Yedek Üye	Özgür KAYA
Sayman Üye	İlker Çalışkan (08.08.2008'den itibaren)	Yedek Üye	Elçin ÇİÇEK
Üye	Murat KUZUK	Yedek Üye	Tuncay KAHLEOĞULLARI
Üye	Okşan BİTİRMİŞ		
Üye	İlker ÇALIŞKAN (08.08.2008'e kadar)		
Üye	Barış KARAKAŞ (08.08.2008'den itibaren, 19.08.2009'a kadar)		
Üye	Tufan DAĞHAN (19.08.2009'dan itibaren)		

EGE BÖLGE ŞUBE YÖNETİM KURULU			
Asıl		Yedek	
Başkan	Hülya YILMAZ	Yedek Üye	Atıl GEDİK
2. Başkan	Bengü AVUN	Yedek Üye	İsmail DURSUN
Yazman Üye	Zekeriya YAZICI	Yedek Üye	Selda USTA
Sayman Üye	Işık ŞAHBAZ	Yedek Üye	Reha KESKİNOĞLU
Üye	Orhan AKDOĞAN	Yedek Üye	Özkan TAĞA
Üye	H. Gülnur CİNGİ	Yedek Üye	Nesrin KUSİN
Üye	Ali Aşkın KARGINER	Yedek Üye	Oğuz PELİKLİ

ADANA ŞUBE YÖNETİM KURULU			
Asil		Yedek	
Başkan	Zerrin ERGINKAYA	Yedek Üye	Emel KARAÇAY
2.Başkan	Ödül ÖZDAMAR	Yedek Üye	Özgür GÖLGE
Yazman Üye	Erdal AĞÇAM	Yedek Üye	Işıl VAR
Sayman Üye	Ali KAÇAR	Yedek Üye	Ulviye YARDIMCIEL
Üye	İbrahim Başar SAYDAM	Yedek Üye	Hilal BALATLIOĞLU
Üye	Adem KANAT	Yedek Üye	İbrahim DÖLEK
Üye	Sema Haznedar ILGAZ	Yedek Üye	Latife ZALOĞLU

BURSA ŞUBE YÖNETİM KURULU			
Asil		Yedek	
Başkan	Serkan DURMUŞ	Yedek Üye	Özkan VATANSEVER
2.Başkan	Serhan BÜYÜKKIRCALI	Yedek Üye	Bülent Utku TURUNÇ
Yazman Üye	Lale YILDIZ	Yedek Üye	Erol ACAR
Sayman Üye	Sadettin KABAKÇI	Yedek Üye	Bediha ŞENTÜRK
Üye	Çiğdem DAĞLIOĞLU	Yedek Üye	Nagihan SERİNKEN
Üye	Hatice ÖZYER	Yedek Üye	Adnan Fatih DAĞDELEN
Üye	Oya Irmak ŞAHİN	Yedek Üye	Orhan EREN

KONYA ŞUBE YÖNETİM KURULU			
Asil		Yedek	
Başkan	Ramazan ÇELEBİ	Yedek Üye	Haker AKIN
2.Başkan	Alpaslan TEKİN	Yedek Üye	Murat SORKUM
Yazman Üye	Güliden BAYDAR	Yedek Üye	Zeynep DOĞANER
Sayman Üye	Ahmet GÜLEÇ	Yedek Üye	Özlem AKKÖYLÜ
Üye	Memiş ÖZDEMİR	Yedek Üye	İbrahim KOÇ
Üye	Mustafa CİVELEK	Yedek Üye	Tuğba ÜNVER
Üye	Mehmet TAŞKIN	Yedek Üye	Rahim Erdem PAŞA

MERSİN ŞUBE YÖNETİM KURULU			
Asil		Yedek	
Başkan	Yusuf DEĞİRMENCİ	Yedek Üye	Asuman YILMAZ
2.Başkan	Ayşegül YILDIZ	Yedek Üye	Aslı TOGAY SEYHAN
Yazman Üye	Öznur TUNA	Yedek Üye	Hatice İnci BÜYÜK
Sayman Üye	Ersin ÜNSAL	Yedek Üye	İdil Tuğba SAVAŞ
Üye	Azize KAVAK	Yedek Üye	Demet ŞAHUTOĞLU
Üye	Aysun HASETÇİ	Yedek Üye	Ufuk KARA
Üye	Servet ÖZKAYA	Yedek Üye	Mehmet Ali GÖÇMEN

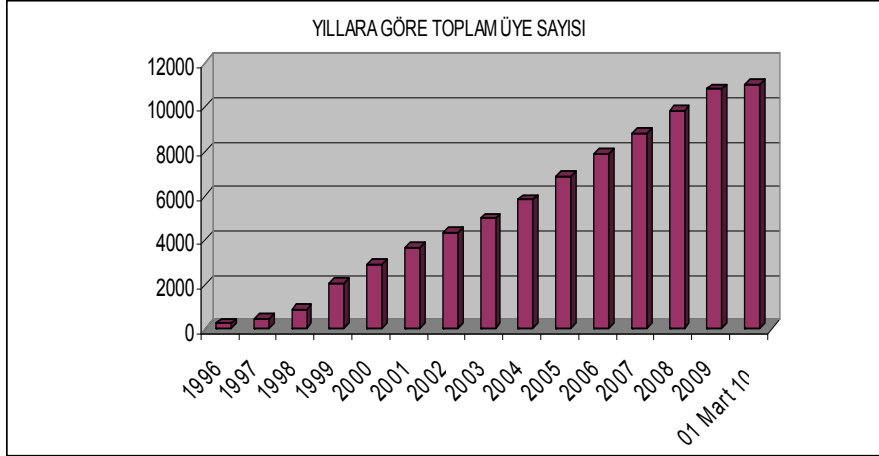
3.4. TEMSİLCİLİKLER

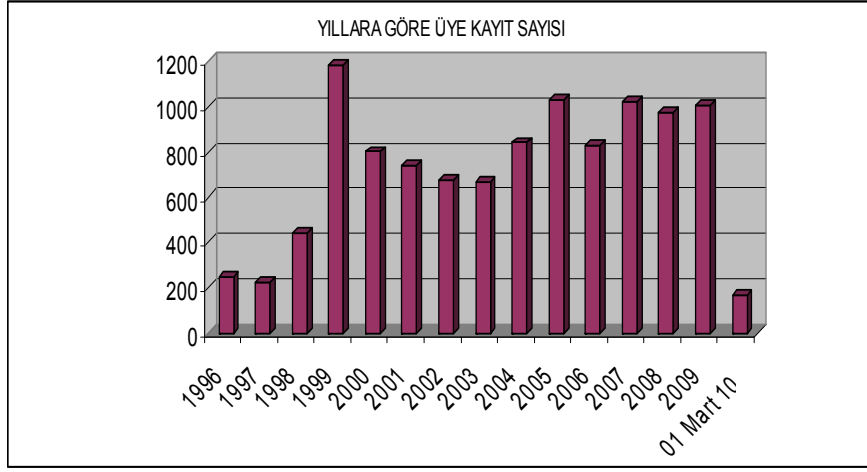
TEMSİLCİLİKLER	
Antalya İl Temsilciliği	Hakan AK
Aydın İl Temsilciliği	Ülkü ÜLKEN (04 Nisan 2008 tarihine kadar) Engin YARALI (04 Nisan 2008 tarihinden sonra)
Balıkesir İl Temsilciliği	Mümin CAN (30 Nisan 2008 tarihine kadar) Emel KOÇAK ŞATIR (30 Nisan 2008 tarihinden sonra)
Denizli İl Temsilciliği	Esin AYSAN
Erzurum İl Temsilciliği	M. Murat KARAOĞLU
Eskişehir İl Temsilciliği	İlkay ÖZEL
Gaziantep İl Temsilciliği	Ganim KÜÇÜKOĞLU (30 Nisan 2008 tarihine kadar) Ali OK (30 Nisan 2008 tarihinden sonra)
Karaman İl Temsilciliği	Serap ÖZTÜRK (13 Nisan 2008 tarihine kadar) Saime EREN BATTAL (13 Nisan 2008 tarihinden sonra)
Kayseri İl Temsilciliği	Ergül TÜRKARSLAN
Kocaeli İl Temsilciliği	Mehmet Akif ŞEN
Malatya İl Temsilciliği	Cem FİDAN
Manisa İl Temsilciliği	Gökhan KÖSE (01 Kasım 2009 tarihinden sonra)

Samsun İl Temsilciliği	Tevfik BOĞAÇHAN (16 Mayıs 2008 tarihine kadar) Bülent KARADENİZ (01 Nisan 2009 tarihine kadar) Osman GÜL (01 Nisan 2009 tarihinden sonra)
Tekirdağ İl Temsilciliği	Şakir ADA
Tokat İl Temsilciliği	Elçin ERCİYES (22.06.2009 tarihine kadar) Kader ERDOĞAN (22.06.2009 tarihinden sonra)
Van İl Temsilciliği	Mesut ATABAY(01.06.2009 tarihine kadar) Emrullah ATIŞ(01.06.2009 tarihinden sonra)

4. ODA YAPISI

4.1. ÜYE





İLLERE GÖRE ÜYE SAYILARI			
ADANA	384	KOCAELİ	150
ADIYAMAN	9	KONYA	397
AFYON	48	KÜTAHYA	40
AMASYA	37	MALATYA	110
ANKARA	1233	MANİSA	146
ANTALYA	431	KAHRAMANMARAŞ	39
ARTVİN	10	MARDİN	14
AYDIN	103	MUĞLA	94
BALIKESİR	166	NEVŞEHİR	27
BİLECİK	20	NİĞDE	18
BİNGÖL	5	ORDU	55
BİTLİS	3	RİZE	44
BOLU	51	SAKARYA	61
BURDUR	17	SAMSUN	148
BURSA	513	SİNOP	4
ÇANAKKALE	68	SİVAS	32
ÇANKIRI	13	TEKİRDAĞ	221
ÇORUM	33	TOKAT	61
DENİZLİ	192	TRABZON	99
DİYARBAKIR	22	TUNCELİ	3
EDİRNE	51	ŞANLIURFA	18
ELAZIĞ	21	UŞAK	22
ERZİNCAN	19	VAN	58
ERZURUM	103	YOZGAT	27
ESKİŞEHİR	165	ZONGULDAK	58
GAZİANTEP	265	AKSARAY	11

GİRESUN	51	BAYBURT	4
GÜMÜŞHANE	3	KARAMAN	68
HAKKARİ	3	KIRIKKALE	11
HATAY	65	BATMAN	19
ISPARTA	79	ŞIRNAK	6
MERSİN	331	BARTIN	9
İSTANBUL	2158	ARDAHAN	2
İZMİR	1765	İĞDIR	4
KARS	6	YALOVA	17
KASTAMONU	32	KARABÜK	19
KAYSERİ	128	KİLİS	8
KIRKLARELİ	64	OSMANİYE	10
KIRŞEHİR	10	DÜZCE	30
SİİRT	3	MUŞ	4
AĞRI	4		

4.2. ODA ÇALIŞANLARI

GENEL MERKEZ		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
A. Barış BAL	05.05.2006 – 20.10.2009	Şube Müdürü
Hatice YENİSOY BAL	17.05.2006 – 20.10.2009	Teknik Müdür
M. Sinan KAPLAN	21.12.2009 –	Oda Müdürü
Kıvılcım MOGOL	15.12.2009 –	Teknik Müdür
Şükran ÖZENLİ	23.07.2002 – 12.01.2009	Muhasebe Şefi
Nurgül ZOBU	08.07.2008 –	Muhasebe Şefi
Serhat Cemil YÜCEL	25.10.2004 –	Büro Şefi
Nuray KEKEÇ	15.02.2002 –	Sekreter
Tülay ÖZÇELİK	30.08.2005 –	Sekreter

MARMARA BÖLGE ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Mehmet BEYİK	14.12.2006 – 15.12.2008	Şube Müdürü
Murat AYDIN	17.02.2009 –	Şube Müdürü
Ali Ermiş BUĞUR	07.11.2008 – 22.02.2010	Şube Müdürü
Dilek KARA	27.09.2004 – 16.09.2008	Büro Şefi
Dilek CÖMERT	01.02.2007 – 14.02.2009	Sekreter
Seher ÇETİN	23.12.2009 –	Sekreter

EGE BÖLGE ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Şafak BİRTÜRK	10.02.2003 –	Şube Müdürü
Esra ATAK	01.09.2003 –	Sekreter

ADANA ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Sema HAZNEDAR ILGAZ	26.05.2008 –	Şube Müdürü

BURSA ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Asu ÇETİNER	01.01.2009 –	Sekreter

KONYA ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Tahsin SÜER	13.05.2005 – 11.04.2008	Şube Müdürü
İbrahim KOÇ	06.11.2008 –	Şube Müdürü
Esen DİKİCİ	14.06.2004 –	Sekreter

MERSİN ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Öznur TUNA	03.06.2005 –	Şube Müdürü
Yeşim DEMİR	26.07.2004 –	Sekreter

4.3. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİ

ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Perihan ÇELİK
Burçin CÖMER
Müge DEMİRDOĞAN
Burak BİLEN
Merve ERYILMAZ

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Mithat GÜVEN
Yeşim BAŞTUĞLU
Onur EROĞLU
Gamze ALPYÖRÜK
Ali Cevat KARAKOÇ

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

2008-2009 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

İsmail TONTUL
Öznur ÖZBEY
Atike Nur DURAK
Nergis AKSAN
Neşe DEVECİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Ahmet ERDEN
Öznur ÖZBEY
Gülay ATEŞ
Ömer DELİKKAFA
Tuğçe SAK

ANKARA ÜNİVERSİTESİ

2008-2009 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Hilal SUIÇMEZ
Ali VAROL
Bahadır YILMAZ
Görsen SALMAN

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Bahadır YILMAZ
Ali Varol
Cansu TUFAN
Elifcan OKÇUOĞLU
Gamze ÖZBEK

CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ**2008-2009 DÖNEMİ**

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Özge KESKİNOĞLU
Selcan SARIBIYIK
Ufuk Ertan Şahin
Abdulkadir SİRMA
Hakkı SAĞDIÇ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Selcan SARIBIYIK
Seyfettin BARDAKÇI
Ece OĞULTÜRK
Ümit Ufuk YAŞAR
Atıl Berk ÖZDEMİR

ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ**2009-2010 DÖNEMİ**

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Yıldız BALABAN
Canan ALTAN
Yeliz POLAT
Hakkı SAYGILI
Faruk BOSTANCI

EGE ÜNİVERSİTESİ**2008-2009 DÖNEMİ**

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Salih KOYAŞ
Türker ÇAVUŞ
İlknur MERİÇ
Baran HASDEMİR
Aylin GÖRAL

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

İlknur MERİÇ
Ayşegül ATALI
Gürcü COŞKUN
Aran AYDIN
Mustafa DEMİRAL

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ

2008-2009 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Ela TAŞSIN
Ahmet ORMANCI
Filiz URGANCI
Pınar KAYA
Şeyda SARIBAZ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Filiz URGANCI
Caner ENER
Ela TAŞSIN
Ezgi ERYILMAZ
Pınar KAYA

HARRAN ÜNİVERSİTESİ

2008-2009 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Mehmet Cemre SOYSAL
Tolga DUMAN
Özge CESUR
Halil BALCIOĞLU
Mahmut Özgür ULAŞ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Ozan KAHRAMAN

İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

2008-2009 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

İzgu KALKAR
Bahar SAĞLAM
Ertan ŞAHİN
Sevil ÖZCAN
Hüsna ÇETİNKAYA

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Bahar SAĞLAM
Betül YEŞİLTAŞ
Hatice AÇIL
Ulaş KAYIR
Gülümser UYAROĞLU

MERSİN ÜNİVERSİTESİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Güven KISAOĞLU
Gökhan GÖKSU
İsmail BAYCAN
Enis SAK
Hakan SARKIN

MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Ali Orkun ÇİÇEKÇİOĞLU
Yunus Emre ŞEKERLİ
Serkan ÇETİNKAYA
Mehmet Sinan CÖMERT
Mehmet ÖZDAĞ

NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Furkan TURAN
Özlem ŞENTÜRK
Süha KÜÇÜKÖZ
Utku BİLGİLİ
Pelin AY

ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Aslı YILDIRIM
Betül Sema SALTOĞLU
Tuğçe AKTAŞ
Melih Can ÇİVRİL
Hüseyin BOSTANCI

ORTA DOĞU TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

2008-2009 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Sinem YAMAÇ
Ezgi DELİAK
Duygu TUNÇAY
Zümra ZAMAN
Özge YEĞİN

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Zümra ZAMAN
Nilay AKAY
Bünyamin ÜNAL
Ali AKGÜN
Mutlu YÜCEKUTLU

PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ**2008-2009 DÖNEMİ**

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Övgü YILDIZ
Emrah ÜŞÜDÜR
Çağlar ÖZEN
Mehmet Ali TETİK
Gamze ATAR

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Timurtaş YILDIRIM
Ali Miraç TOSUN
Cemre SERİKLİ
Övgü YILDIZ
Hale GÜNAY

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ**2009-2010 DÖNEMİ**

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Irmak ALKAN
Handan ZENGİN
Seda BALI
Ece BAYKAL
Zeynep KUŞ

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ**2009-2010 DÖNEMİ**

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Fırat AKDAĞ
Başak TOSUN
Esmâ SARIKAYA

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

2008-2009 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

İlker HARRACI
Gürcan DURĞUN
Suzan AYYILDIZ
Süreyye BÜYÜKÇIRAK

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Burak DOĞAN
Kamuran GÖREN
Ayşegül GENÇ
Süreyye BÜYÜKÇIRAK
Meltem SELVİ

YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ

2009-2010 DÖNEMİ

YÖNETİM KURULU BAŞKANI:
YÖNETİM KURULU BŞK. YRD.:

Halil İbrahim HANÇER
Mustafa DAĞKIRAN
Buğra KIZILET
Kübra ÖZDEMİR

5. ODA TOPLANTILARI

5.1. YÖNETİM KURULU TOPLANTILARI

7. Dönem Yönetim Kurulu 07.03.2008 - 14.03.2010 tarihleri arasında toplam 83 adet toplantı gerçekleştirmiş ve toplam 231 adet karar almıştır.

5.2. ONUR KURULU TOPLANTILARI



26 Nisan 2008, 13 Eylül 2008, 15 Kasım 2008, 14 Mart 2009, 05 Eylül 2009 tarihlerinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu toplantılar düzenlemiştir. Toplantılara Onur Kurulu Başkanımız M. Fikret ÖZEKİN, Onur Kurulu Sekreter Üyemiz İ.Haldun İNELMEN, Onur Kurulu Üyelerimiz Ethem ÖZTOKLU, Ali Haydar SÜSLÜ, Taner BAYSAL ve Yedek Üyelerimiz F. Diler ERCAN, M. Selim DEMİR, Serap ÖZTÜRK katılım sağlamışlardır. Onur Kurulu Toplantılarının 3 tanesi Genel Merkezimizde yapılırken diğer toplantılar Ege Bölge Şubemiz ve Marmara Bölge Şubemizde yapılmıştır.

5.3. DENETLEME KURULU TOPLANTILARI



Denetleme Kurulu Genel Merkezimizde 26 Nisan 2008, 09 Ağustos 2008, 24 Ekim 2008, 07 Şubat 2009, 09 Mayıs 2009, 01 Ağustos 2009, 14 Kasım 2009 tarihlerinde olmak üzere toplam 8 kez denetleme yapmıştır. Denetleme Kurulu Üyelerimiz Recep ÖZMETİN, Süreyya KALKAN KARADAĞ, Esra TOKOĞLU ve Yedek Üyemiz Enes AĞBAL'ın gerçekleştirdikleri toplantılara Genel Merkezimizden Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu 2. Başkanı Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Mehmet BİNGÖL, Tufan GÜNDÜZALP, Muhasebe Müdürü Şükriye ÖZENLİ ve Nurgül ZOBU katılmışlardır.

15 Kasım 2008 Cumartesi günü Denetleme Kurulumuz Ege Bölge Şubemizde 1. Denetleme Kurulu Toplantısını gerçekleştirdi. Toplantıya Denetleme Kurulu Üyelerimiz Recep ÖZMETİN, Süreyya KARADAĞ, Esra TOKOĞLU Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Hülya YILMAZ, Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Saymanımız Işık ŞAHBAZ, Şube müdürümüz Şafak BİRTÜRK, Şube çalışanımız Esra PEHLİVAN katılım sağladı.

27 Aralık 2008 Cumartesi günü Denetleme Kurulumuz Marmara Bölge Şubemizde 1. Denetleme Kurulu Toplantısını gerçekleştirdi. Toplantıya Denetleme Kurulu Üyelerimiz Recep ÖZMETİN, Süreyya KARADAĞ, Esra TOKOĞLU Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim KAYA, Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Saymanımız İker ÇALIŞKAN, Şube müdürümüz Ali Ermiş BUĞUR, Şube çalışanımız Dilek CÖMERT katılım sağladı.

Denetleme Kurulumuz Bursa Bölge Şubemizde 1. Denetleme Kurulu Toplantısını gerçekleştirdi. Toplantıya Denetleme Kurulu Üyelerimiz Recep ÖZMETİN, Süreyya KARADAĞ, Esra TOKOĞLU Bursa Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Serkan DURMUŞ – Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Sadettin KABAKÇI Yönetim Kurulu Üyelerimiz Hatice ÖZYER - Lale YILDIZ

- Çiğdem DAĞLIOĞLU - Serhan BÜYÜKKIRCALI - Oya Irmak ŞAHİN - Sema YİĞİT katılım sağladı.

24 Ocak 2009 Cumartesi günü Denetleme Kurulumuz Konya Şubemizde 1. Denetleme Kurulu Toplantısını gerçekleştirdi. Toplantıya Denetleme Kurulu Üyelerimiz Recep ÖZMETİN, Süreyya KARADAĞ, Konya Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Ramazan ÇELEBİ, Konya Şube Yönetim Kurulu Saymanımız Ahmet GÜLEÇ, Şube Müdürümüz İbrahim KOÇ katılım sağladı.

14 Mart 2009 Cumartesi günü Denetleme Kurulumuz Mersin Şubemizde 1. Denetleme Kurulu Toplantısını gerçekleştirdi. Toplantıya Denetleme Kurulu Üyelerimiz Recep ÖZMETİN, Süreyya KARADAĞ, Esra TOKOĞLU, Mersin Şube Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Azize KAVAK, Mersin Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz – Mersin Şube Profesyonel Çalışanı Öznur TUNA, Mersin Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Ersin ÜNSAL ve Şube çalışanımız Yeşim DEMİR katılım sağladı.

15 Mart 2009 Pazar günü Denetleme Kurulumuz Adana Şubemizde 1. Denetleme Kurulu Toplantısını gerçekleştirdi. Toplantıya Denetleme Kurulu Üyelerimiz Recep ÖZMETİN, Süreyya KARADAĞ, Esra TOKOĞLU, Adana Şube Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Ali KAÇAR, Adana Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Erdal AĞÇAM, Adana Şube Profesyonel Çalışanımız Sema HAZNADAR ILGAZ ve Şube çalışanımız İlker KESKİN katılım sağladı.

5.4. DANIŞMA KURULU TOPLANTILARI

5.4.1. 7. DÖNEM 1. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



Odamızın 7. Dönem 1.Danışma Kurulu Toplantısı 66 üyemizin katılımı ile 31 Mayıs 2008 tarihinde Genel Merkez'de gerçekleştirilmiştir. Geniş katılımın olduğu toplantıda; 7.Olağan Genel Kurulumuz, Dünya Gıda Günü ve 2009'da yapılacak olan Gıda Mühendisliği 6.Kongresine yönelik çalışmalar, Gıda Mühendisliği Yetki Yasası ile Şube ve Temsilciliklerimizden gelen öneri ve görüşler değerlendirildi.

GÜNDEM

1. 7.Olağan Genel Kurul'un Değerlendirilmesi
2. Gıda Yasa Tasarısı hk.
3. Dünya Gıda Günü hk.
4. 2009 Gıda Mühendisliği Kongresi hk.
5. Gıda Mühendisliği Meslek Yetki Yasası hk.
6. Dilek ve öneriler.

SIRA NO	ADI SOYADI	BİRİM
1	Atakan GÜNAY	Genel Merkez
2	Kadir DAĞHAN	Genel Merkez
3	Kemal Zeki TAYDAŞ	Genel Merkez
4	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez
5	Neslihan SUCU	Genel Merkez
6	Mehmet BİNGÖL	Genel Merkez
7	Tufan GÜNDÜZALP	Genel Merkez
8	Hatice BAL	Genel Merkez
9	Barış BAL	Genel Merkez
10	M.Fikret ÖZEKİN	Genel Merkez
11	Kadir DAĞHAN	Genel Merkez
12	Ahmet Erhan ÇİÇEK	Genel Merkez
13	Süreyya KARADAĞ	Denetim Kurulu Üyesi
14	Nilüfer HIZARCIOĞLU	Marmara Bölge Şube
15	Murat KUZUK	Marmara Bölge Şube
16	İlker ÇALIŞKAN	Marmara Bölge Şube
17	Cemil GÜLSU	Marmara Bölge Şube
18	Mehmet BEYİK	Marmara Bölge Şube
19	Özgür YAYLA	Marmara Bölge Şube
20	İbrahim KAYA	Marmara Bölge Şube
21	Okşan BİTİRMİŞ	Marmara Bölge Şube
22	Barış KARAKAŞ	Marmara Bölge Şube

23	Ali YILDIRIM	Marmara Bölge Şube
24	Hülya YILMAZ	Ege Bölge Şube
25	Gülnur CİNGİ	Ege Bölge Şube
26	Bengi AVUN	Ege Bölge Şube
27	Işık ŞAHBAZ	Ege Bölge Şube
28	Orhan AKDOĞAN	Ege Bölge Şube
29	Reha KESKİNOĞLU	Ege Bölge Şube
30	Nesrin KUSİN	Ege Bölge Şube
31	Adem KANAT	Adana Şube
32	Ali KAÇAR	Adana Şube
33	Ödül ÖZDAMAR	Adana Şube
34	Erdal AĞÇAM	Adana Şube
35	Zerrin ERGİNKAYA	Adana Şube
36	Serkan DURMUŞ	Bursa Şube
37	Lale YILDIZ	Bursa Şube
38	Mehmet TAŞKIN	Konya Şube
39	Ramazan ÇELEBİ	Konya Şube
40	Alpaslan TEKİN	Konya Şube
41	Memiş ÖZDEMİR	Konya Şube
42	Asuman YILMAZ	Mersin Şube
43	Yusuf DEĞİRMENCİ	Mersin Şube
44	Öznur TUNA	Mersin Şube
45	Ali ÜNAL	Antalya İl Temsilciliği
46	Engin YARALI	Aydın İl Temsilciliği
47	Esin AYSAN	Denizli İl Temsilciliği
48	Ali İhsan DÜLGER	Eskişehir İl Temsilciliği
49	Halil ORUÇ	Eskişehir İl Temsilciliği
50	İlkay ÖZEL	Eskişehir İl Temsilciliği
51	Zuhal ÜNAL	Eskişehir İl Temsilciliği
52	Mehmet Akif ŞEN	Kocaeli İl Temsilciliği
53	Eşref ÖZTÜRK	Kocaeli İl Temsilciliği
54	Uğur KÜÇÜK	Kocaeli İl Temsilciliği
55	Ulviye YARDIMCIEL	Ankara - Oda Üyesi
56	Korhan SELAMLAR	Ankara - Oda Üyesi
57	Şennur ÖZKAYA	Ankara - Oda Üyesi
58	Berrin ŞENÖZ	Ankara - Oda Üyesi
59	Hakan YIKILMAZ	ADÜ Çine Meslek Yüksekokul Müdürlüğü

5.4.2. 7. DÖNEM 2. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



Odamızın 7 nci Dönem 2 nci Danışma Kurulu Toplantısı, 25.10. 2008 tarihinde Ankara'da, Genel Merkez dışında 6 Şube, 11 Temsilcilik ve 6 üyemiz olmak üzere toplam 63 Danışma Kurulu bileşenimizin katılımı ile gerçekleştirildi. Genel bilgilendirme, 2009'da yapılacak olan Gıda Mühendisliği 6 ncı Kongresi'ne yönelik çalışmalar, Odamızca düzenlenecek eğitimler, 2009 ajandası basımı, önümüzdeki süreçte yapılacak olan Ulusal Bağcılık-Şarapçılık Sempozyumu ve Sergisi, 2 nci Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, ODTÜ Gıda Topluluğunca düzenlenecek GDO Sempozyumu ve dilek-öneriler gündemi ile gerçekleştirilen toplantının açılış konuşması, TMMOB Başkanı Mehmet SOĞANCI tarafından yapıldı. Ayrıca, gıda yasasındaki gelişmeler, su ve gıda güvenliği, web sayfası, sorumlu yöneticilik ve istihdama ilişkin sorunların da tartışıldığı toplantıda, Şube ve Temsilciliklerimizden gelen görüş ve öneriler değerlendirildi.

GÜNDEM

- 1- Genel Bilgilendirme ve Değerlendirme
- 2- 2009 Gıda Mühendisliği Kongresi hk.
- 3- Eğitimler hk.
- 4- Gıda Mühendisleri Odası 2009 Ajandası hk.
- 5- Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Ulusal Bağcılık-Şarap Sempozyumu ve GDO Sempozyumu hk.
- 6- Dilek ve öneriler.

SIRA NO	ADI SOYADI	BİRİM
1	Atakan GÜNAY	Genel Merkez
2	Kadir DAĞHAN	Genel Merkez
3	Kemal Zeki TAYDAŞ	Genel Merkez
4	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez
5	Mehmet BİNGÖL	Genel Merkez
6	Neslihan SUCU	Genel Merkez
7	Tufan GÜNDÜZALP	Genel Merkez
8	M.Fikret ÖZEKİN	Genel Merkez
9	Haldun İNELMEN	Genel Merkez
10	Halime TOKGÖZ	Genel Merkez
11	Hatice YENİSOY BAL	Genel Merkez
12	Barış BAL	Genel Merkez
13	Ahmet Erhan ÇİÇEK	Genel Merkez
14	Murat KUZUK	Marmara Bölge Şube
15	Ali Haydar SÜSLÜ	Marmara Bölge Şube
16	Bilge ÖLMEZ	Marmara Bölge Şube
17	Cemil GÜLSU	Marmara Bölge Şube
18	Şehriban ÇAM	Marmara Bölge Şube
19	İlker ÇALIŞKAN	Marmara Bölge Şube
20	İbrahim KAYA	Marmara Bölge Şube
21	Orhan AKDOĞAN	Ege Bölge Şube
22	Nesrin KUSİN	Ege Bölge Şube
23	Bengi AVUN	Ege Bölge Şube
24	Sadettin KABAKÇI	Bursa Şube
25	Sema YİĞİT	Bursa Şube
26	Çiğdem DAĞLIOĞLU	Bursa Şube
27	Lale YILDIZ	Bursa Şube
28	Serkan DURMUŞ	Bursa Şube
29	Serhan BÜYÜKKIRCALI	Bursa Şube
30	Adem KANAT	Adana Şube
31	Ali KAÇAR	Adana Şube
32	İbrahim Başar SAYDAM	Adana Şube
33	Ödül ÖZDAMAR	Adana Şube
34	Yusuf DEĞİRMENÇİ	Mersin Şube
35	Servet ÖZKAYA	Mersin Şube
36	Aysun HASETÇİ	Mersin Şube
37	Öznur TUNA	Mersin Şube
38	Alpaslan TEKİN	Konya Şube
39	Memiş ÖZDEMİR	Konya Şube
40	Ramazan ÇELEBİ	Konya Şube

41	Arife AKTEPE	Antayla İl Temsilciliği
42	Engin YARALI	Aydın İl Temsilciliği
43	Hakan YIKILMAZ	Aydın İl Temsilciliği
44	Mümin DAYICI	Balıkesir Temsilcisi
45	Esin AYSAN	Denizli İl Temsilciliği
46	Zuhal ÜNAL	Eskişehir İl Temsilciliği
47	Elif BAKICI	Eskişehir İl Temsilciliği
48	Ali Ok	Gaziantep İl Temsilciliği
49	Ergül TÜRKARSLAN	Kayseri İl Temsilciliği
50	Mehmet Akif ŞEN	Kocaeli İl Temsilciliği
51	Bülent KARADENİZ	Samsun İl Temsilciliği
52	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilciliği
53	Mesut ATABEY	Van İl Temsilciliği
54	Recep ÖZMETİN	Özel Sektör
55	Süreyya KARADAĞ	Özel Sektör
56	Esra TOKOĞLU	Özel Sektör
57	Gülten TAVACI	Özel Sektör
58	Reha KESKİNOĞLU	T.M.O
59	Mustafa UZ	Tarım Bakanlığı
60	Murat ÖZTÜRK	İl Kontrol Laboratuvarı
61	Berrin ŞENÖZ	Ankara – Oda Üyesi
62	Yusuf SONGÜL	Ankara – Oda Üyesi

5.4.3. 7. DÖNEM 3. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



7 nci Dönem 3 ncü Danışma Kurulu Toplantısı, 18.04.2009 tarihinde Makina Mühendisleri Odası İstanbul Şube'de gerçekleştirildi. Oda Genel Merkez Yönetim Kurulu üyeleri ile tüm birimlerimizden geniş katılımının olduğu toplantıda; Gıda Yasa Taslağı, eğitimci havuzu, aidatlar, 6. Gıda Mühendisliği Kongresi, 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Gıda politikaları, web sitesi-yayın politikası, 1 Mayıs ve Odamızın TMMOB'daki çalışmaları değerlendirildi. Toplantıda ayrıca, önümüzdeki süreçte yapılacak etkinliklere ilişkin görüş ve öneriler üyelerimiz tarafından dile getirildi. Danışma Kurulu toplantısında 10 bininci üyemiz Ahmet TAYLAN 'a Odamız yayınlarından oluşan bir set verildi.

GÜNDEM

1. Genel Bilgilendirme ve Değerlendirme.
2. Bölge Şube ve Temsilcilik ilişkileri
3. Gıda Yasa Tasarısı
4. Gıda Mühendisliği yetki Yasa Tasarısı
5. İşyeri Temsilcilikleri
6. Web sayfası ve yayın politikası
7. Gıda Politikaları, Su, GDO, Biyogüvenlik
8. Üye aidatları tahsilatı

SIRA NO	ADI SOYADI	BİRİM
1	Atakan GÜNAY	Genel Merkez
2	Kadir DAĞHAN	Genel Merkez
3	Mehmet BİNGÖL	Genel Merkez
4	Kemal Zeki TAYDAŞ	Genel Merkez
5	Neslihan SUCU	Genel Merkez
6	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez
7	Ahmet Erhan ÇİÇEK	Genel Merkez
8	İbrahim KAYA	Marmara Bölge Şube
9	Ali Haydar SÜSLÜ	Marmara Bölge Şube
10	Celal EREN	Marmara Bölge Şube
11	Cemil GÜLSU	Marmara Bölge Şube
12	Fikret AK	Marmara Bölge Şube
13	Bilge ÖLMEZ	Marmara Bölge Şube
14	Özgür YAYLA	Marmara Bölge Şube
15	Faruk KOR	Marmara Bölge Şube

16	Selçuk ESEN	Marmara Bölge Şube
17	Nilüfer HIZARCIOĞLU	Marmara Bölge Şube
18	Okşan BİTİMİŞ	Marmara Bölge Şube
19	İlker ÇALIŞKAN	Marmara Bölge Şube
20	Murat KUZUK	Marmara Bölge Şube
21	Tufan DAĞHAN	Marmara Bölge Şube
22	Barış KARAKAŞ	Marmara Bölge Şube
23	Aysel TANKAŞ	Marmara Bölge Şube
24	Işık Sena MECİT	Marmara Bölge Şube
25	Düzcün Ali YILDIRIM	Marmara Bölge Şube
26	Yusuf KAPLAN	Marmara Bölge Şube
27	Ali ermiş BUĞUR	Marmara Bölge Şube
28	Ekrem ÇINAR	Marmara Bölge Şube
29	Esra TOKOĞLU	Marmara Bölge Şube
30	Zafer ŞENYURT	Marmara Bölge Şube
31	Hülya YILMAZ	Ege Şube
32	Orhan AKDOĞAN	Ege Şube
33	Zerrin ERGİNKAYA	Adana Şube
34	Adem KANAT-adana	Adana Şube
35	Erdal AĞÇAM	Adana Şube
36	Ramazan ÇELEBİ-	Konya Şube
37	Ethem ÖZTOKLU	Konya Şube
38	Memiş ÖZDEMİR	Konya Şube
39	Barış OLGUN	Antalya
40	Haldun İNELMAN	Ankara Üye
41	Fikret ÖZEKİN	Ankara Üye
42	Engin YARALI	Aydın
43	Hakan YIKILMAZ	Aydın
44	Caner EREN	Bursa Üye
45	Esin AYSAN	Denizli
46	Recep ÖZMETİN	Düzce
47	Ergül TÜRKARSLAN	Kayseri
48	Mehmet Akif ŞEN	Kocaeli
49	Mesut ATABAY	Van
50	Necla ÖZAY	Van

5.4.4. 7. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



7 nci Dönem 4 ncü Danışma Kurulu Toplantısı, Aralık 2009 tarihinde Ankara'da gerçekleştirildi.

GÜNDEM

1. Genel bilgilendirme ve değerlendirme
2. Dünya Gıda Günü 2009 ve 6.Gıda Mühendisliği Kongresi hk.
3. Biyogüvenlik yasa tasarısı ve GDO ile ilgili oda duruşunun belirlenmesi hk.
4. Ana yönetmelik ile ilgili değişiklik tasarılarının görüşülmesi hk.
5. Şube Genel Kurul süreçlerinin değerlendirilmesi ve takvime bağlanması hk.
6. Dilek ve öneriler

SIRA NO	ADI SOYADI	BİRİM
1	Atakan GÜNAY	Genel Merkez
2	Kadir DAĞHAN	Genel Merkez
3	Kemal Zeki TAYDAŞ	Genel Merkez
4	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez
5	Mehmet BİNGÖL	Genel Merkez
6	Neslihan SUCU	Genel Merkez
7	Tufan GÜNDÜZALP	Genel Merkez
8	Halime TOKGÖZ	Genel Merkez
9	Bilge ÖLMEZ	Marmara Bölge şube
10	İlker ÇALIŞKAN	Marmara Bölge şube
11	Özgür YAYLA	Marmara Bölge şube

12	Atıl GEDİK	Ege Bölge Şube
13	Reha KESKİNOĞLU	Ege Bölge Şube
14	Orhan AKDOĞAN	Ege Bölge Şube
15	Ali KAÇAR	Adana Şube
16	Lale YILDIZ	Bursa Şube
17	Memiş ÖZDEMİR	Konya
18	Mehmet TAŞKIN	Konya Şube
19	İbrahim KOÇ	Konya Şube
20	Ramazan ÇELEBİ	Konya Şube
21	Alpaslan TEKİN	Konya Şube
22	Servet ÖZKAYA	Mersin Şube
23	Ayşegül YILDIZ	Mersin Şube
24	Yusuf DEĞİRMENCİ	Mersin Şube
25	Hakan AK	Antalya Temsilciliği
26	Murat KARAOĞLU	Erzurum Temsilcisi
27	İlky ÖZEL	Eskişehir Temsilcisi
28	Ergül TÜRKARSLAN	Kayseri İl Temsilciliği
29	Şakir ADA	Tekirdağ Temsilcisi
30	R. Petek ATAMAN	Ankara
31	Sevcan PADIR	Koordinasyon Kurulu

5.5. GENEL ÜYE TOPLANTILARI

25.03.2008 – 10.02.2010 tarihleri arasında 22 Genel Üye Toplantısı yapılmıştır. Bu toplantılara yaklaşık 300 kişi katılmıştır.

5.6. ŞUBE TOPLANTILARI

MARMARA BÖLGE ŞUBE

Oda Merkez Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ ve Merkez Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Ahmet Erhan ÇİÇEK 'in ve 40 üyenin katılımıyla, Marmara Bölge Şube genel üye Toplantısı 10 Ocak 2009 Cumartesi günü Şube Toplantı Salonunda gerçekleştirildi.



Gıda Mühendisleri Odası Merkez Yönetim Kurulu II. Başkanı Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ 'ın katılım sağladığı genel üye toplantısı 14 Şubat 2009 Cumartesi günü 25 üyenin katılımıyla Şube Toplantı Salonunda gerçekleştirildi.

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu II. Başkanı Kadir DAĞHAN ile toplantıdan önce Şubemizde toplantılarını gerçekleştiren Oda Onur Kurulu Üyelerinin de katılımıyla, Marmara Bölge Şube Mart ayı genel üye toplantısı 14 Mart 2009 Cumartesi günü Şube eğitim ve seminer salonunda gerçekleştirildi.

Marmara Bölge Şubemizin 23.01.2010 tarihinde yapılan 2. Olağan Genel Kurulu'na Merkez Yönetim Kurulu Üyeleri Atakan GÜNAY, Kadir DAĞHAN, Kemal Zeki TAYDAŞ, Mehmet BİNGÖL ve Neslihan SUCU katılım sağladı.

EGE BÖLGE ŞUBE

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün katılımıyla 17 Ocak 2009 Cumartesi günü İzmir'de genel üye toplantısı yapıldı.



Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı Hülya Yılmaz'ın bir yıllık etkinlikleri özetleyen sunumu ile başlayan toplantıya 34 üyemiz katılım sağladı. Toplantıda ağırlıklı olarak Odamızca oluşturulacak eğitimci havuzuna yönelik çalışmalar ile Odamızın eğitim politikası, Sorumlu Yöneticilik uygulamasında yaşanmakta olan sorunlar ve çözüm önerileri gündeme getirildi. Oda

merkezince yapılan diğer etkinlikler, web sitesi yenileme çalışmaları, bu yıl içinde gerçekleştirilecek olan kongre ve sempozyumlara ilişkin gelişmeler üyelerimizle paylaşıldı.

Ege Bölge Şubemizin 2. Olağan Genel Kurulu 30.01.2010 Cumartesi günü Şube Merkezinde yapıldı. İzmir başta olmak üzere Ege Bölgesine bağlı illerden üyelerimizin katıldığı Genel Kurula, Genel Merkez Yönetim Kurulu üyeleri Atakan GÜNAY, Kemal Zeki TAYDAŞ, Yaşar ÜZÜMCÜ, Tufan GÜNDÜZALP ve Neslihan SUCU katılım sağladı.



Ege Bölge Şubemizin 30.01.2010 tarihinde yapılan 2. Olağan Genel Kurulu'na, Genel Merkez Yönetim Kurulu üyeleri Atakan GÜNAY, Kemal Zeki TAYDAŞ, Yaşar ÜZÜMCÜ, Tufan GÜNDÜZALP ve Neslihan SUCU katılım sağladı.

ADANA ŞUBE

26-27 Nisan 2008 tarihlerinde gerçekleşen genel kurula Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Ahmet Erhan ÇİÇEK katılım sağladı.



16.05.2009 Cumartesi günü Adana Şubemiz, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Mehmet BİNGÖL tarafından ziyaret edildi. Aynı gün yapılan genel üye toplantısı ve geleneksel olarak düzenlenen oda kuruluş yemeğinde de üyelerimizle bir araya gelindi.

Adana Şube Başkanımız Zerrin ERGİNKAYA ve Adana Şube Yönetim Kurulu Üyelerimizin de hazır bulunduğu genel üye toplantısında ağırlıklı olarak gıda yasa taslağı olmak üzere oda ve mesleğimizle ilgili konular görüşülerek atılan adımlar ve yapılacak çalışmalar hakkında meslektaşlarımız bilgilendirildi.



16.01.2010 Cumartesi günü gerçekleştirilen Genel Kurula Adana Şube üyelerimizin yanı sıra Yönetim Kurulu Üyelerimiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Mehmet BİNGÖL ve Tufan GÜNDÜZALP katılım sağladı.

BURSA ŞUBE



Bursa İl Temsilciliğimizin 1. Olağan Genel Kurulu 26.04.2008 tarihinde, Makina Mühendisleri Odası Bursa Şubesinin Konferans Salonunda gerçekleştirildi. Genel Kurula; Merkez Yönetim Kurulu Üyelerimiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Mehmet BİNGÖL ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Halime TOKGÖZ katıldı.

Odamız Bursa Şubesi 2. Olağan Genel Kurulu, 16.01.2010 tarihinde gerçekleştirildi.

31 üye, 2 öğrenci ve 5 konuk olmak üzere toplam 38 kişinin hazır bulunduğu Genel Kurula Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan Günay ile Yönetim Kurulu Üyemiz Neslihan Sucu katılım sağladı.



KONYA ŞUBE

29.06.2008 tarihinde Yönetim Kurulumuzun aldığı Şubelerimizi ziyaret kararı doğrultusunda Konya Şubemizde üye toplantısı gerçekleştirilmiştir. Oda örgütlülüğünün daha ileri gitmesi, katılımın artması, sorunlar ve çözüm önerileri ile yapılması planlanan etkinlikler doğrultusunda üyelerimizle karşılıklı fikir alışverişi sağlanmıştır. Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ' nün katıldığı ziyaret, Şube Yönetim Kurulu ile yapılan toplantı ile sona ermiştir.



09.01.2010 tarihinde gerçekleştirilen Genel Kurula Konya'daki üyelerimizin yanı sıra, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Neslihan SUCU katılım sağladı.

MERSİN ŞUBE

09.01.2010 tarihinde gerçekleştirilen Genel Kurula Mersin'deki üyelerimizin yanı sıra, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Kemal Zeki TAYDAŞ ve Mehmet BİNGÖL katılım sağladı.

Genel Kurulun tamamlanmasının ardından Mersin'deki üyelerle toplantı yapıldı.



5.7. TEMSİLCİLİK TOPLANTILARI

ANTALYA İL TEMSİLCİLİĞİ

13 Nisan 2008 Pazar günü İMO Antalya Şubesi Toplantı Salonu'nda Gıda Mühendisleri Odası Antalya İl Temsilciliği ziyaret ve toplantısı 35 üyenin katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Yönetim Kurulu Başkanı Atakan

GÜNAY ve Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ katılım sağlanmıştır.

Gıda Mühendisleri Odası Antalya İl Temsilcilik Kurulu hizmet bürosu 14 Mart 2009 Cumartesi günü açıldı. Çaybaşı Mahallesi Ali Çetinkaya Caddesi Tiryakioğlu Apartmanı No:142 Kat:1 Daire 7 adresinde hizmet verecek olan İl Temsilciliğimizin açılış töreni bir şölen havasında gerçekleşti.

Başta Antalya Valiliğini temsilen Vali Yardımcısı'nın katılımıyla gerçekleşen açılışa; mevcut Belediye Başkanı, 29 Mart yerel seçimlerinde adaylığını koyan siyasi partilerin Büyükşehir Belediye Başkan adayları, İlçe Belediye Başkan adayları, Belediye ve İl Genel Meclisi Üyesi adayları, Siyasi Partilerin İl ve İlçe Teşkilatlarının yöneticileri katıldı.



TMMOB Örgütülüğünde yer alan Meslek Odalarının Şube, Bölge ve İl Temsilcilikleri, Demokratik Kitle Örgütü, Dernek, Vakıf ve Sivil Toplum kuruluşlarının temsilcilerinin geniş bir yelpazede katılım sağlanmıştır. Genel Merkez adına Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ Yönetim Kurulu Üyesi Neslihan SUCU katılım sağlamışlardır.

AYDIN İL TEMSİLCİLİĞİ

29 Mart 2008 tarihinde İl Temsilcisi Ülkü ÜLKEN, Temsilci Yardımcıları, Üyeler, Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyesi Neslihan SUCU ve Onur Kurulu Üyesi Fikret ÖZEKİN'in katılımı ile bir toplantı gerçekleştirildi.

BALIKESİR İL TEMSİLCİLİĞİ

27.04.2008 tarihinde Balıkesir'de üyelerimizin ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Halime TOKGÖZ'ün katıldığı toplantı, Ziraat Mühendisleri Odası Balıkesir Şubesi Lokalinde gerçekleştirildi.

DENİZLİ İL TEMSİLCİLİĞİ

29 Mart 2008 tarihinde İl Temsilcisi Esin AYSAN, Temsilci Yardımcıları, Üyeler, Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyesi Neslihan SUCU ve Onur Kurulu Üyesi Fikret ÖZEKİN'in katılımı ile gerçekleşen toplantıda Üye sorunları, İl'e

özgü örgütlülük düzeyi ve çözüm önerileri ele alındı. Dönem hedefleri, öğrenci ve üye eğitimleri konularında görüş alışverişinde bulunuldu

ERZURUM İL TEMSİLCİLİĞİ

03.05.2008 tarihinde Erzurum'da Üyelerimizin ve Yönetim Kurulu II. Başkanımız Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Halime TOKGÖZ'ün katıldığı bir toplantı gerçekleştirildi.

ESKİŞEHİR İL TEMSİLCİLİĞİ

12.04.2008 tarihinde Eskişehir İl Temsilciliğimiz Yönetim Kurulu Üyelerimiz Neslihan SUCU ve Tufan GÜNDÜZALP tarafından ziyaret edildi. 21 Üyemizin katıldığı Eskişehir İl Temsilciliğimizdeki toplantıda 7. dönem hedeflerimiz, eğitim-mevzuat, yayın konusunda yapılacak çalışmalar ve meslektaşlarımızın yaşadıkları sıkıntılar üzerinde duruldu

GAZİANTEP İL TEMSİLCİLİĞİ

27 Nisan 2008 tarihinde Makine Mühendisleri Odası Gaziantep Şubesi Konferans Salonunda gerçekleştirilen Gaziantep İl Temsilciliği toplantısına, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Ahmet Erhan ÇİÇEK katılım sağladı.

KOCAELİ İL TEMSİLCİLİĞİ

Kocaeli İl Temsilciliğimiz 05.04.2008 Cumartesi günü Yönetim Kurulu Üyelerimiz Mehmet BİNGÖL ve Neslihan SUCU tarafından ziyaret edildi. 26 Üyemizin katıldığı Kocaeli Mimarlar Odasındaki toplantıda 7. dönem hedeflerimiz, eğitim-mevzuat, yayın konusunda yapılacak çalışmalar ve meslektaşlarımızın yaşadıkları sıkıntılar üzerinde duruldu.

MALATYA İL TEMSİLCİLİĞİ

29.03.2008 tarihinde Malatya İl Temsilciliğimiz, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Kemal Zeki TAYDAŞ ve Mehmet BİNGÖL tarafından ziyaret edildi. Üyelerimiz ile yapılan toplantılarda ağırlıklı olarak

- 7 nci dönem hedefleri,
- Gıda Yasası tasarısı, Odamız ve mesleğimiz açısından son gelişmeler,
- Meslektaşlarımızın yaşadıkları sıkıntılar,
- Sorumlu Yöneticilik ile ilgili sorunlar,
- Kamuya yeterince Gıda Mühendisinin alınmaması,
- Gıda denetimlerindeki yetersizlikler,
- Tüm bu sorunlara yönelik çözüm önerileri,

görüşüldü.

KAYSERİ İL TEMSİLCİLİKLERİ

30.03.2008 tarihinde Kayseri İl Temsilciliğimiz Yönetim Kurulu Üyelerimiz Kemal Zeki TAYDAŞ ve Mehmet BİNGÖL tarafından ziyaret edildi. Üyelerimiz ile yapılan toplantılarda ağırlıklı olarak

- 7 nci dönem hedefleri,
- Gıda Yasası tasarısı, Odamız ve mesleğimiz açısından son gelişmeler,
- Meslektaşlarımızın yaşadıkları sıkıntılar,
- Sorumlu Yöneticilik ile ilgili sorunlar,
- Kamuya yeterince Gıda Mühendisinin alınmaması,
- Gıda denetimlerindeki yetersizlikler,
- Tüm bu sorunlara yönelik çözüm önerileri,

görüşüldü.

SAMSUN İL TEMSİLCİLİĞİ

11.05.2008 tarihinde Samsun'da üyelerimizin ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ' nün katılımıyla, Samsun'daki TMMOB Lokalinde bir toplantı gerçekleştirildi. Toplantıda 7. Döneme ilişkin hedefler, yapılan ziyaretler ve önümüzdeki dönemde yapılacak çalışmalarla ilgili üyeler bilgilendirildi.

TEKİRDAĞ İL TEMSİLCİLİĞİ

20 Nisan 2008 Pazar günü Tekirdağ İl'inde 14 üye,2 misafir ve Oda Yönetim Kurulu Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Ahmet Erhan ÇİÇEK'in katılımıyla İl Temsilcilik Kurulu ziyareti ve toplantısı

gerçekleştirilmiştir. Daha sonra İl Temsilcisi olarak Şakir ADA' nın yardımcılıklarına da Özlem ÖZER, Aslı HACIOĞLU, Kamil YAMAN ve Murat VELİOĞLU' nun üstleneceği sonucuna varılmıştır.

TOKAT İL TEMSİLCİLİĞİ

20 Haziran 2009 Cumartesi günü gerçekleştirilen toplantıya, Oda Merkez Yönetim Kurulunu temsilen Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Halime TOKGÖZ katıldı. Temsilciliğe kayıtlı onbir üyenin katıldığı toplantıda; İl temsilciliğine Kader ERDOĞAN, yardımcılıklarına Engin ELDİVENCİ ve Nilgün ÖNCÜL 'ün seçilmesi , karşılıklı iyi niyet ve dileklerin dile getirilmesiyle sonuçlandırıldı.

VAN İL TEMSİLCİLİĞİ

Van İl Temsilciliğimiz 19.04.2008 Cumartesi günü Yönetim Kurulu İl Başkanımız Kadir DAĞHAN tarafından ziyaret edildi.16 Üyemizin katılım sağladığı Van İl Temsilciliğimizdeki toplantıda 7. dönem hedefler ve yapılacak çalışmalar üzerinde duruldu. Genel sorunların tartışılması ve değerlendirmelerde bulunuldu. Akşam Van İKK bileşenleriyle yenilen yemeğe TMMOB Yüksek Onur Kurulu Üyesi Şevket AKDEMİR, İnşaat Mühendisleri Odası Van Şubesi Başkanı Şemsettin BAKIR ve Ziraat Mühendisleri Odası Van Şubesi Başkanı M. Necip ALTUMİ' de katıldı

11.10.2008 tarihinde 2 nci Geleneksel Gıdalar Sempozyumu için Van'da bulunan Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Cumartesi günü Van Temsilciliğimizde üye ve öğrencilerimizle bir toplantı gerçekleştirdi. Toplantıda, 2 nci Geleneksel Gıdalar Sempozyumuna yönelik yapılacak çalışmalar, örgütlülüğümüze ilişkin gelişmeler ile üyelerimizden gelen görüş ve öneriler değerlendirildi.

5.8. KOMİSYON TOPLANTILARI

5.8.1.YAYIN KOMİSYONU

Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde bulunan komisyonlardan birisi de Yayın Komisyonudur.

Görevleri;

- Gıda Mühendisliği Dergisi'ni yayına hazırlamak. Bu kapsamda Dergide yayımlanmak üzere gönderilen bilimsel yazıların Bilimsel Danışma Kurulu tarafından incelenmesini sağlamak; gıda sektörünün gündemindeki konularla ilgili yazılar toplamak; Odanın gündeminde yer alan konular ve etkinliklere ilişkin yazılar hazırlamak veya ilgili kişilere hazırlatmak.
- Etkinliklere ait kitapları (kongre, sempozyum, söyleşi, eğitim semineri, vb.) yayına hazırlamak.
- Oda yayınlarının çeşidini ve sayısını artırmak için çalışmalar yapmak ve Yönetim Kurulu'na önerilerde bulunmak.
- Oda yayınları için reklam ve sponsor çalışmalarını yürütmek.

Yayın Komisyonu 7. Dönem içinde, 02.04.2008 tarihi itibarıyla 19 toplantı gerçekleştirmiştir.

Bu dönemde Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 26, 27, 28, 29, ve 30. sayıları yayımlanmıştır. Yayımlanan dergilerimizde Odamızdan haberler, Odamız tarafından gerçekleştirilen etkinlikler, basın açıklamalarımız, Öğrenci Temsilciliklerimizin çalışmaları, Ülkemizin gündeminde yer alan gıdaya ilişkin gelişmeler, güncel konulara değinen yazılar ve bilimsel içerikli makalelere yer verilmiştir.

25. sayısı Marmara Bölge Şubemizin desteğiyle, 26. Sayı Ege Bölge Şubemizin desteğiyle, 27. Sayı Konya Şubemizin desteğiyle 28.sayı Mersin Şubemizin desteğiyle 29. Sayı Adana Şubemizin desteğiyle, 30. Sayı Bursa Şubemizin desteğiyle oluşturulmuş ve yayımlanmıştır.

Bu Dönem içerisinde 8 adet E-Bülten yayınlanmıştır.

Yayın Komisyonu Üyeleri aşağıda yer almaktadır;

Yayın Komisyonu Üyeleri

Adı Soyadı	Görevi
Neslihan SUCU	Üye
Mehmet BİNGÖL	Üye
Kadir DAĞHAN	Üye
Yaşar ÜZÜMCÜ	Üye
M. Fikret ÖZEKİN	Üye
Halime TOKGÖZ	Üye
Kıvılcım MOGOL	Üye
Sinan KAPLAN	Üye

Gamze ÖZBEK	Üye
Aysel AKTAŞ	Üye
Ayten ARSLAN UYGUR	Üye
Barış BAL	Üye
Eylem Başak KAYA ÇETİNER	Üye
Fatih UYGUR	Üye
Güher ÇELTEK	Üye
Hatice YENİSOY BAL	Üye
Nur HANDIRLI	Üye
Ezgi ERYILMAZ	Üye
Filiz URGANCI	Üye

Bilindiği gibi, bilimsel makalelerin hakemli bir dergi olan Gıda Mühendisliği Dergisi'nde yayımlanabilmesi için, makalenin Bilimsel Yayın Kurulu tarafından değerlendirilip, uygun bulunması gerekmektedir. Bu Kurul'da yer alarak Dergimize katkıda bulunan değerli akademisyenlerimiz aşağıda verilmiştir:

Gıda Mühendisliği Dergisi Bilimsel Yayın Kurulu

Prof. Dr. Artemis KARAALİ (Yeditepe Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ (Çanakkale Onsekiz Mart Üniv. Gıda Müh. Bölümü)
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN (Hacettepe Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Aydın YAPAR (Pamukkale Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Aykut AYTAÇ (Hacettepe Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Aziz EKŞİ (Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Aziz TEKİN (Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU (İstanbul Teknik Üniv. Gıda Müh. Bölümü)
Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK (Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Halil VURAL (Hacettepe Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Hamdi ERTAŞ (Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL (Hacettepe Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Hasan YETİM (Erciyes Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. İbrahim EKİZ (Mersin Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Jale ACAR (Hacettepe Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Kadir HALKMAN (Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Levent BAYINDIRLI (Ortadoğu Teknik Üniv. Gıda Müh. Bölümü)
Prof. Dr. Mahir TURHAN (Mersin Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ (Namık Kemal Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER (Gaziantep Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Mehmet KARAPINAR (Ege Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Mehmet PALA (Yıldız Teknik Üniv. Kimya Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Muammer KAYAHAN (Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Mükerrerem KAYA (Atatürk Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü)

Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER (Yüzüncü Yıl Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Nevzat ARTIK (Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Sami EREN (Gaziantep Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Sebahattin NAS (Pamukkale Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Taner BAYSAL (Ege Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Tomris ALTUĞ (Ege Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Utku ÇOPUR (Uludağ Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Yaşar Kemal ERDEM (Hacettepe Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Yılmaz SEKİN (Celal BAYAR Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA (Çukurova Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Doç. Dr. M.Murat KARAOĞLU (Ataturk Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)
Doç. Dr. Ender S. POYRAZOĞLU (Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Bölümü)

5.8.2.ÖRGÜTLÜLÜK - SOSYAL İŞLER KOMİSYONU

TMMOB Ankara İl Koordinasyon Kurulu (İKK) ve TMMOB çalışma gruplarında Odamız adına yer alan üyeler, diğer Oda üyeleri, ile Yönetim Kurulu temsilcilerinden oluşmaktadır.

Görevleri:

1. TMMOB İKK ve çalışma gruplarında yürütülen çalışmalara ilişkin değerlendirmeler yapmak. Değerlendirme sonuçlarını rapor haline getirerek Yönetim Kurulu'na ve diğer Oda birimlerine sunmak.
2. TMMOB İKK ve çalışma grupları için Oda görüşünün iletilmesi gerektiği durumlarda Yönetim Kurulu'nu bilgilendirerek bu görüşün oluşturulması için çalışma yapmak.
3. Örgütlülüğün geliştirilmesi adına çalışmalar yapmak. Gerekliğinde diğer çalışma gruplarıyla (Yayın Komisyonu vb.) ortak toplantılar yapmak.
4. Üyelere istihdam imkanları yaratmak için çalışmalar yapmak.
5. Odanın meslek alanına ilişkin faaliyetleri dışında etkinlikler (tiyatro, sinema, piknik, vb.) düzenlemek.

Örgütlülük – Sosyal İşler Komisyonu

Kadir DAĞHAN	Üye
Kemal Zeki TAYDAŞ	Üye
Ahmet Erhan ÇİÇEK	Üye
Korhan SELAMLAR	Üye
Sevda KARA	Üye
Yusuf SONGÜL	Üye
Gülây ÇOKSARI	Üye
Gülten TAVACI	Üye

5.8.3.EĞİTİM - STAJ KOMİSYONU

Oda üyeleri ile Yönetim Kurulu temsilcilerinden oluşmaktadır.

Görevleri:

1. Odanın düzenlediği eğitimleri organize etmek. Eğitimler öncesi gerekli hazırlıkların yapılmasını sağlamak.
2. Eğitim konularının çeşitlendirilmesi için çalışmalar yapmak. Bu kapsamda yeni eğitim konuları belirleyerek, eğitimci araştırmalarını yapmak ve Yönetim Kurulu'nun onayına sunduktan sonra hayata geçirmek.
3. Eğitim ücretlerinin belirlenmesi için piyasa araştırması yapmak ve ücretler konusunda Yönetim Kurulu'na öneride bulunmak.
4. Eğitim duyurularının etkin bir şekilde yapılabilmesini sağlamak.
5. Yapılan eğitimler hakkındaki kayıtların (eğitimin konusu, eğitimciler, katılımcı sayısı, katılımcı profili, vb.) düzenli bir şekilde tutulmasını sağlamak.
6. "Bilinçli Gıda Tüketimi" konulu eğitimlerin tüm ülke çapında ve yılın tüm dönemlerinde gerçekleştirilmesi için çalışmalar yapmak.
7. Öğrencilere staj imkanı yaratılması için gerekli girişimlerin yapılmasını sağlamak ve bu konuda diğer komisyonlarla çalışmalar yürütmek.
8. Tespit edilen staj imkanlarının öğrenci üyeler tarafından kullanılabilmesi için uygulanacak olan prosedürü belirlemek ve uygulamasını takip etmek.

Eğitim ve Staj Komisyonu Üyeleri

Neslihan SUCU	Üye
Mustafa UZ	Üye
Halime TOKGÖZ	Üye
Sevda KARA	Üye
Kazım ÖZTÜRK	Üye
Ş.Ümit KOŞAR	Üye

11.09.2008 tarihinden itibaren 5 toplantı gerçekleştirilmiştir.

Bu Toplantılarda Alınan Kararlar

1- Eğitim ve Staj Komisyonu Çalışma Grubu Başkanı, Başkan Yardımcısı ve Raportör seçilmesi,

Başkan : Kazım ÖZTÜRK
Başkan Yardımcısı : Mustafa Uz
Raportör: Şahin Ümit KOŞAR

2- Ankara Üniversitelerindeki Öğrenci Temsilciliklerinden 1 öğrencinin Eğitim ve Staj Komisyonunda yer almasına

3- Eğitim ve Staj Komisyonu çalışmalarını en az her ayın ikinci haftası bir kez yapılması ve acil durumlarda önceden bildirilmek koşulu ile yapılmasına,

4- Eğitimin çeşitlendirilmesi öncelikli olarak ISO 22000 ve Sorumlu Yöneticilik Eğitimlerinin yapılmasına,

5- Üyelere ve öğrencilere yönelik sektörel insanların çağrılarak sohbet günlerinin düzenlenmesine,

6- Eğitim istekleri doğrultusunda gelen taleplerin değerlendirilerek programlamanın yapılmasına,

Eğitim ve Staj Komisyonu olarak;

7- Eğitim çeşitliliğinin olması

8- Sektörel insanların bilgi ve birikiminden yararlanılmasına

9- Kaynak yaratmak amaçlı mesleki bilgilerimizin diğer bilgilenmek isteyen insanlarla paylaşılmasına,

- 10- TSE ile birlikte düzenlenmesi planlanan eğitim programının resmi kurumlar için belirlendiği ve TSE nin resmi internet sitesinde yer alan fiyatın indirilmesi amacıyla TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından bir yazı gönderilmesine ve yazının cevabı geldikten sonra bir eğitim programı yapılması,
- 11- Eğitimlerin sadece TSE den değil diğer eğitimcilerden alınabileceği,
- 12- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası eğitimci havuzu için eğitimci şartnamesi oluşturulmasına,
- 13- Aralık ayında gerçekleştirilmesi planlanan "Bilirkişilik Eğitimi" nin Aralık ayının 3. ya da 4.haftasında yapılmasına,
- 14- TSE ile birlikte düzenlenmesi planlanan eğitim programının sonuçlandırılması için Enstitü ile tekrar bir görüşme yapılmasına,
- 15- 2009 yılı için paket program düzenlenmesine,
- 16- Staj konusunda çalışmaların biran önce başlatılmasına,
- 17- Bir sonraki toplantının 20.11.2008 de yapılmasına,
- 18- Eğitim ve Staj Komisyonu Çalışma Grubu raportörünün Halime TOKGÖZ olarak değiştirilmesine
- 19- Hazırlık çalışmaları devam eden Bilirkişilik Eğitiminin 20.12.2008 tarihinde yapılmasına
- 20- TSE den gelen son yazının yönetim kurulunda görüşülmesine ve çalışmalara yönetim kurulundan çıkan karar doğrultusunda devam edilmesine
- 21- Yapılan Bilirkişilik Eğitimi eğitim notlarının derlenip CD olarak hazırlanıp katılımcılara gönderilmesine ve yazılı doküman haline getirilmesine,
- 22- Yapılan Bilirkişilik Eğitimi anket sonuçları doğrultusunda eğitimin daha da iyileştirilmesine,
- 23- Bundan sonra Bilirkişilik Eğitimi'nin gelen talepler doğrultusunda 30 Ekim 2009'dan önce ve 30 Ekim 2009'dan sonra olmak üzere iki kez daha yapılabileceğine,
- 24- Eğitimci havuzu oluşturulması için web sayfasında duyuru çıkartılmış olup, 20.01.2009 tarihine kadar eğitimci başvurularının alınmasına,

25- Bu başvuran eğitimcilerle birlikte 24.01.2009 tarihinde Odada saat 18.00 de toplantı yapılarak eğitimci olma şartlarının belirlenmesi ve havuzunun oluşturulmasına,

26- Gelen eğitim taleplerinin değerlendirilmesinin 24 Ocak 2009 da yapılacak Eğitimci Havuzu Oluşturma ile ilgili toplantıda değerlendirilmesine,

27- Öğrencilere staj imkânı yaratılması için gerekli girişimlerin yapılmasına

28- Ayrıca TSE Eğitim takvimi oluşturulup, eğitim çeşitlendirilmesine yönelik çalışmalar da yapılmıştır;

TOPLANTIYA KATILANLAR

- 1- Atakan GÜNAY
- 2- Kadir DAĞHAN
- 3- Kemal Zeki TAYDAŞ
- 4- Yaşar ÜZÜMCÜ
- 5- Neslihan SUCU
- 6- Mehmet BİNGÖL
- 7- Halime TOKGÖZ
- 8- Sevda KARA
- 9- Pelin ÖZDEMİR
- 10- Ayşe Nükhet GÜLDAMLASI
- 11- Ş.Ümit KOŞAR
- 12- Mustafa UZ
- 13- Kazım ÖZTÜRK
- 14- Filiz URGANCI
- 15- Pınar KAYA

6. GIDA POLİTİKALARI ÇALIŞMA GRUBU

3. Danışma Kurulu Toplantısında alınan karar gereği GDO'lar ve izlenecek Gıda Politikaları konusunda Elektronik Ortamda gıda politikaları grubu oluşturuldu. Bütün birimlerimizden katılımcılar olduğu grupta ağırlıklı olarak GDO ve Biyogüvenlik mevzuatı elektronik ortamda paylaşıldı

7. ANA YÖNETMELİK ÇALIŞMALARI

3. Danışma Kurul'unda alınan karar gereğince Ana Yönetmelik değişiklikleri ile ilgili olarak birimlerimizden ve oda organlarından görüş ve öneriler

istenerek 4. Danışma Kurul'unda değerlendirilmiş ve 8. Olağan Genel kurul gündemine alınmasına karar verilmiştir.

8. EĞİTİM ÇALIŞMALARI

2008-2010 yılları arasında; Genel Merkez, Bölge Şubeler, Şubeler ve Temsilciliklerde gerçekleştirilen eğitim faaliyetleri;

EĞİTİM VE EĞİTİMCİ KRİTERLERİ TOPLANTI VE KARARLARI

Odamızca verilen eğitimlerin belirli bir standarda oturtulması amacıyla eğitim ve eğitimcilerin sahip olması gereken kriterleri değerlendirmek üzere, Merkez Yönetim Kurulumuz, eğitim komisyonumuz ve yazılı görüş bildiren üyelerimizin dışında 30 üyemizin katılımıyla ilk toplantı TMMOB Kütüphanesi toplantı salonunda gerçekleştirildi. Toplantıda hangi eğitimlerin verileceği, eğitim akreditasyonu, kimlerin ve nasıl eğitim vereceklerinin yanı sıra, tüm detaylar gündeme getirilerek tartışıldı.

- 1- Alınan karara uygun olarak bir "Eğitimci Havuzu" oluşturuldu.

Eğitimci Havuzunda Yer Alacak Eğitimcilerin Nitelikleri

- Oda üyesi olması ve aidat borcunun olmaması.
- Bulunduğu ildeki oda birimi üzerinden merkeze başvuruda bulunması.
- En az 5 yıllık gıda mühendisi olması ve bu süreç içinde en az 2 yılını eğitimci olarak geçirmiş olması.
- Vermek istediği eğitim konusuyla ilgili kendini belgelendirmiş olması.

Eğitimci havuzu sürekli güncellenmekte ve belirlenen "Eğitimci kriterlerini" karşılayan kişiler eğitimci havuzuna dahil edilmektedir. Eğitimci havuzunda bulunan toplam Eğitimci sayısı yaklaşık 30 kişidir.

- 2- Eğitimlerin çeşitlendirilmesine yönelik yapılan çalışmaların birkaç eğitim başlığı altında değerlendirilmesine yönelik fikirler oluşmuştur;
- Kalite-Yönetim Sistemleri Eğitimleri.
 - Kişisel Gelişim Eğitimleri.
 - Mesleki Tecrübelerin Paylaşılması Eğitimleri.
 - Talep edilen Diğer Eğitimler

Bu eğitimlerde;

Kalite-yönetim sistemleri eğitiminin gelecek talepler doğrultusunda mümkün olduğu kadar odamızın oluşturacağı eğitimci havuzundan karşılanması, aksi durumlarda TSE'den yararlanılarak yapılması,

Kişisel gelişim eğitimlerinin talep olması halinde bu konuyu en iyi bilen kişiler tarafından eğitim ücretlerinin teklif alınarak yapılması,

Mesleki tecrübelerin paylaşılmasına yönelik çalışmalarda gönüllülük esasına göre yapılmasına fikirleri benimsenmiştir.

2008-2010 yılları arasında geçirilen 2 yıllık dönem içerisinde Bölge Şube/ Şube/Temsilcilikler tarafından Gerçekleştirilen Eğitim Faaliyetleri

Ankara Merkez'de; Toplam 155 kişinin katılımıyla 5 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi", 106 kişinin katılımıyla 3 kez "Sorumlu Yönetici Eğitim Semineri", 24 kişinin katılımıyla "Gıda Sanayisinde GMP (İyi Üretim Uygulamaları) Eğitim Semineri", 106 kişinin katılımıyla 2 kez "Bilirkişilik eğitimi" düzenlenmiştir.

Marmara Bölge Şube'de; Toplam 161 kişinin katılımıyla 10 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi", toplam 24 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 19011 Temel eğitim", toplam 18 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 14001 Temel Eğitimi", toplam 46 kişinin katılımıyla 3 kez "BRC 5. Versiyon Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi", toplam 22 kişinin katılımıyla 1 kez "Duyusal Kalite Kontrol Bilgilendirme Eğitimi", toplam 23 kişinin katılımıyla 2 kez "ISO 9001:2008 Temel Eğitimi", toplam 21 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 22000:2005 ve ISO 9001:2008 İç Denetçi Eğitimi", toplam 33 kişinin katılımıyla 2 kez "Ön Gereksinim Programları Eğitimi", toplam 80 kişinin katılımıyla 3 kez Gıda Güvenliği Eğitimleri, toplam 1284 kişinin katılımıyla 37 kez Gıda Sektörü ve meslek ile ilgili toplantı ve söyleşiler düzenlenmiştir.

Ege Bölge Şube'de; Toplam 61 kişinin katılımıyla 5 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi", toplam 27 kişinin katılımıyla 2 kez "BRC 5. Versiyon Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi", toplam 12 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 9001:2008 Temel Eğitimi", toplam 30 kişinin katılımıyla 2 kez Gıda Güvenliği Eğitimleri, toplam 49 kişinin katılımıyla 4 kez Gıda Sektörü ve meslek ile ilgili toplantı ve söyleşiler düzenlenmiştir.

Konya Şube'de; 33 kişinin katılımıyla 2 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi", 88 kişinin katılımıyla 9 kez Gıda Sektörü ve meslek ile ilgili toplantı ve söyleşiler düzenlenmiştir.

Bursa Şube'de; 96 kişinin katılımıyla 3 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi" düzenlenmiştir. 2008 yılında herhangi bir eğitim faaliyeti bulunmamaktadır.

Adana Şube'de; 8 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi" düzenlenmiştir. 2008 yılında herhangi bir eğitim faaliyeti bulunmamaktadır.

Mersin Şube'de; 73 kişinin katılımıyla 3 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi" düzenlenmiştir.

Antalya İl Temsilciliği'nde; 76 kişinin katılımıyla 3 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi", 41 kişinin katılımıyla 1 kez "İç Tetkikçi Eğitimi" düzenlenmiştir. 2008 yılında herhangi bir eğitim faaliyeti bulunmamaktadır.

Kayseri İl Temsilciliği'nde; 34 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi" düzenlenmiştir.

Denizli İl Temsilciliği'nde; 34 kişinin katılımıyla 1 kez "Sorumlu Yöneticilik Eğitimi", 33 kişinin katılımıyla 1 kez "Numune Alma Eğitimi" düzenlenmiştir.

Erzurum İl Temsilciliği'nde; 83 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi" düzenlenmiştir.

Tekirdağ İl Temsilciliği'nde; 32 kişinin katılımıyla 1 kez "ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Bilgilendirme Temel Eğitimi" düzenlenmiştir.

Genel değerlendirme

2008-2010 yılları arasında geçirilen 2 yıllık dönem boyunca; Genel Merkez, Bölge Şubeler, Şubeler ve Temsilciliklerde yapılan "Eğitim, Bilgilendirme toplantısı ve Söyleşi" sayısı yaklaşık 120 ve tüm bu etkinliklere katılan kayıtlı kişi sayısı ise yaklaşık 3000 kişi olarak belirlenmiştir.

SIRA NO	BÖLGE ŞUBE/ ŞUBE/TEMİSİLCİLİK	ISO 22000 EĞİTİMİ VEREN BÖLGE ŞUBE/TEMİSİLCİLİK	EĞİTİM SAYISI	KATILAN KİŞİ SAYISI	ISO-BRC EĞİTİMİ VEREN BÖLGE ŞUBE/TEMİSİLCİLİK	EĞİTİM SAYISI	KATILAN KİŞİ SAYISI	TOPLANTI-SÖYLEŞİ GERÇEKLEŞTİREN BÖLGE ŞUBE/ŞUBE/TEMİSİLCİLİK	EĞİTİM SAYISI	KATILAN KİŞİ SAYISI
1	ANKARA	X	5	155	X	6	236			
2	İSTANBUL	X	10	161	X	14	267	X	37	1284
3	EGE	X	5	61	X	5	69	X	4	49
4	KONYA	X	2	33	X	1	-	X	9	88
5	BURSA	X	3	96						
6	ANTALYA	X	3	76	X	1	41			
7	ADANA	X	1	8						
8	MERSİN	X	3	73						
9	KAYSERİ	X	1	34						
10	DENİZLİ				X	2	67			
11	ERZURUM	X	1	83						
12	TEKİRDAĞ	X	1	32						
		TOPLAM	35	812	TOPLAM	29	680	TOPLAM	50	1421

8.1. KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ EĞİTİMLERİ

ISO 22000 EĞİTİMLERİ

Genel Merkezimiz ve Oda Organlarımız tarafından düzenlenen ISO 22000 Eğitim seminerlerine 7. Dönem’de toplam 812 kişi katılmıştır. Bu eğitimlere ait bilgiler aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

TARİH	EĞİTİM ADI	KATILAN KİŞİ SAYISI	EĞİTİMİN YAPILDIĞI YER
20/01/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	28	ANKARA
02/02/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	20	İSTANBUL
09/02/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	10	İZMİR
17/02/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	34	KAYSERİ
15/03/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	20	İSTANBUL
16/03/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	32	TEKİRDAĞ
29/03/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	30	İSTANBUL
13/04/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	33	BURSA
20/04/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	29	KONYA
03/05/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	14	İZMİR
25/05/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	83	ERZURUM
08/06/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	11	MERSİN
28/06/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	17	İSTANBUL
21/09/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	10	İSTANBUL
25/10/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	9	İZMİR
23/11/2008	ISO 22000 Temel Eğitimi	43	ANKARA
04/01/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	35	BURSA
17/01/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	19	İSTANBUL
25/01/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	39	ANKARA
15/02/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	24	ANTALYA
15/03/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	29	MERSİN
21/03/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	15	İSTANBUL
28/03/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	4	KONYA
12/04/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	21	ANKARA
18/04/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	32	ANTALYA
16/05/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	10	İSTANBUL
23/05/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	13	İZMİR
18/07/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	10	İSTANBUL
25/10/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	28	BURSA
21/11/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	10	İSTANBUL
06/12/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	33	MERSİN

13/12/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	8	ADANA
19/12/2009	ISO 22000 Temel Eğitimi	15	İZMİR
20/02/2010	ISO 22000 Temel Eğitimi	24	ANKARA
27/02/2010	ISO 22000 Temel Eğitimi	20	ANTALYA

ISO VE BRC EĞİTİMLERİ

Genel Merkezimiz ve Oda Organlarımız tarafından düzenlenen ISO ve BRC Eğitim seminerlerine 7. Dönem’de toplam 212 kişi katılmıştır. Bu eğitimlere ait bilgiler aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

TARİH	EĞİTİM ADI	KATILAN KİŞİ SAYISI	EĞİTİMİN YAPILDIĞI YER
09/01/2008	BRC 5. Versiyon Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	12	İZMİR
23/02/2008	ISO 19011 Temel Eğitimi	24	İSTANBUL
10/05/2008	ISO 14001 Temel Eğitimi	18	İSTANBUL
25/10/2008	BRC 5. Versiyon Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	19	İSTANBUL
27/12/2008	BRC 5. Versiyon Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	15	İZMİR
07/02/2009	BRC 5. Versiyon Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	18	İSTANBUL
21/02/2009	ISO 9001:2008 Temel Eğitimi	15	İSTANBUL
23/05/2009	İç Tetkikçi Eğitimi	21	İSTANBUL
03/10/2009	BRC 5. Versiyon Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	9	İSTANBUL
17/10/2009	ISO 9001:2008 Temel Eğitimi	8	İSTANBUL
24/10/2009	İç Tetkikçi Eğitimi	41	ANTALYA
10/01/2010	ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Temel Eğitimi	12	İZMİR

8.2. SORUMLU YÖNETİCİLİK VE MEVZUAT EĞİTİMLERİ

Genel Merkezimiz ve Oda Organlarımız tarafından düzenlenen Sorumlu Yöneticilik ve Mevzuat Eğitim seminerlerine 7. Dönem’de toplam 208 kişi katılmıştır. Bu eğitimlere ait bilgiler aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

TARİH	EĞİTİM ADI	KATILAN KİŞİ SAYISI	EĞİTİMİN YAPILDIĞI YER
29/03/2008	Sorumlu Yöneticinin Sorumlulukları ve İşe Giriş Sırasında Dikkat Edilecek Konular	18	İZMİR
05/04/2008	Sorumlu Yöneticilik Eğitimi	34	DENİZLİ
16/05/2009	Sorumlu Yöneticilik Eğitim Semineri	30	ANKARA
21/06/2009	Sorumlu Teknik Yönetici Eğitimi	40	ANKARA
28/06/2009	Sorumlu Teknik Yönetici Eğitimi	36	ANKARA
12/12/2009	Sorumlu Yöneticilik Semineri	50	İSTANBUL

8.3. BİLİRKİŞİLİK EĞİTİMLERİ

Odamızın geride bıraktığımız dönemde düzenlediği eğitimlerden biri olan “Bilirkişilik Meslek İçi Eğitimi” 20.12.2008 ve 17.10. 2009 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilmiştir.” Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Bilirkişilik Yönetmeliği (05 Mayıs 2005 tarihli ve 25806 Sayılı Resmi Gazete) ve ‘*Kamulaştırma Davalarında Bilirkişi Olarak Görev Yapacakların Nitelikleri ve Çalışma Esaslarına İlişkin Yönetmelik*’ (24 Kasım 2006 tarih ve 26356 sayılı Resmi Gazete) gereğince; mahkemeler, kamu kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişilerin talepleri üzerine bilirkişilik hizmeti verecek olan üyelerimizin belirlenmesi amacıyla düzenlenen eğitime, Merkez, Şube ve Temsilciliklerimizin bulunduğu illerden toplam 106 üyemiz katılmıştır. Aşağıda yer alan program çerçevesinde yürütülen eğitim sonunda katılımcılara bilirkişi sertifikası verilmiştir. Ayrıca, eğitim sırasında oluşturulan eğitim notları, CD’ye kaydedilerek tüm katılımcılara gönderilmiştir.

TARİH	EĞİTİM ADI	KATILAN KİŞİ SAYISI	EĞİTİMİN YAPILDIĞI YER
20/12/2008	Bilirkişilik Eğitim Semineri	48	ANKARA
17/10/2009	Bilirkişilik Eğitim Semineri	58	ANKARA

8.4. DİĞER EĞİTİMLER

Genel Merkezimiz ve Oda Organlarımız tarafından düzenlenen Mesleki Paylaşım, Bilgilendirme Seminer ve Söyleşilerine 7. Dönem’de toplam 1518 kişi katılmıştır. Bu eğitimlere ait bilgiler aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

TARİH	EĞİTİM ADI	KATILAN KİŞİ SAYISI	EĞİTİMİN YAPILDIĞI YER
27/02/2008	Fizikte Büyük Birleştirme Kuramları	45	İSTANBUL
05/03/2008	Yüksek Sıcaklık Süper İletkenliği Teorisi ve Araştırma Odaklı Eğitim	40	İSTANBUL
27/03/2008	İstanbul Köy Hizmetleri Anadolu Lisesi Meslek Söyleşisi	250	İSTANBUL
05/04/2008	Avrupa Birliği Ve Gıda Mevzuatı Semineri	15	İSTANBUL
10/04/2008	Meslek Tanıtım Söyleşisi	-	İSTANBUL
19/04/2008	Söyleşi :“Felsefeye Düşünmek”	-	İSTANBUL
28/04/2008	Hijyen Eğitiminde Karşılaşılan Sorunlar ve Çözümleri	12	İZMİR
14/06/2008	Gıda Maddelerinde Alerjen Kontrolü Ve Yönetimi Semineri	30	İSTANBUL
12/07/2008	Gıda Sektöründe Su, Hava, Buhar Kontrolü Ve Yönetimi Semineri	10	İSTANBUL
13/09/2008	Gıda Sanayinde Hijyenik Ekipman Dizaynı	10	İSTANBUL
11/10/2008	Gıda Sektöründe Teknik Sorumlu Yöneticilik Ve Mevzuat	10	İSTANBUL
08/11/2008	Mevzuat Konulu Seminer	10	İSTANBUL
03/01/2009	2009 yılında Bilirkişilik yapacak olan Gıda Mühendislerine yönelik olarak bir bilgilendirme toplantısı	19	İZMİR

10/01/2009	Duyusal Değerlendirmede Temel Konular	30	İSTANBUL
31/01/2009	Söyleşi , “Dünden Bugüne Felsefe Tarihine Genel Bir Bakış-2”	-	İSTANBUL
13/02/2009	Bir Simülasyon Kuramı Işığında Zuhur ve Simulakr	20	İSTANBUL
14/02/2009	Gıda İşletmelerinde Hijyenik ekipman Dizaynı	25	İSTANBUL
20/02/2009	Matematik ve Felsefe	40	İSTANBUL
20/02/2009	Fizik ve Matematikte Başarılı ve Başarısız Devrimler	45	İSTANBUL
28/02/2009	Numune Alma Eğitimi	33	DENİZLİ
28/02/2009	Gıda Sektöründe Sorumlu Teknik Yöneticilik	40	İSTANBUL
07/03/2009	İş Kanunu Semineri	22	İSTANBUL
14/03/2009	Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi	35	İSTANBUL
20/03/2009	Termodinamiğin İkinci Yasası ve Sevgililiklerin Pörsümesi	55	İSTANBUL
21/03/2009	“İş Kanunu” Semineri	10	KONYA
27/03/2009	Eski Felsefi Sorulara Fiziğin Cevapları	50	İSTANBUL
28/03/2009	Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma	40	İSTANBUL
03/04/2009	Geçmişten Günümüze İnsanlığın Evreni Anlama serüveni	45	İSTANBUL
09/04/2009	Dioksin Eğitimi	45	ANKARA
15/04/2009	İş Sağlığı ve Güvenliği Söyleşisi	10	İSTANBUL
18/04/2009	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Öngereksinim Programı Eğitimi	17	İSTANBUL
25/04/2009	Duyusal Kalite Kontrol	22	İSTANBUL
25/04/2009	İş Hukuku Bilgilendirme Toplantısı	22	İSTANBUL
09/05/2009	Organik Tarım Semineri	25	İSTANBUL
09/05/2009	İyi Laboratuvar Uygulamaları Semineri	11	KONYA
10/05/2009	Gıda Sektöründe Duyusal Kalite Kontrol Semineri	8	KONYA
16/05/2009	İyi Hijyen Uygulamaları Semineri	18	KONYA
23/05/2009	İnsan Kaynakları Semineri	-	KONYA
30/05/2009	Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Geri Çağırma konulu eğitimi	14	İZMİR

13/06/2009	Türkiye’de Tarım Politikaları Söyleşisi	15	İSTANBUL
20/06/2009	Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi	16	İZMİR
20/06/2009	İyi Laboratuvar Uygulamaları Semineri	30	İSTANBUL
27/06/2009	Gıda Sanayisinde GMP (İyi Üretim Uygulamaları) Eğitim Semineri	24	ANKARA
04/07/2009	Avrupa Birliği ve Gıda Mevzuatı	30	İSTANBUL
11/07/2009	Gıda Sektöründe Yabancı Madde Kontrol Yönetimi	25	İSTANBUL
08/08/2009	Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar	35	İSTANBUL
15/08/2009	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Öngereksinim Programı Eğitimi	16	İSTANBUL
22/08/2009	Gıda Sektöründe Etiketleme Kuralları	45	İSTANBUL
05/09/2009	Gıda Sektöründe Hava, Su ve Buhar Kontrol Yönetimi	25	İSTANBUL
12/09/2009	Gıda Sektöründe Tedarik Zinciri ve Lojistik Yönetimi	50	İSTANBUL
10/10/2009	Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma	25	İSTANBUL
31/10/2009	Gıda Sektöründe Hijyenik Ekipman Dizaynı	25	İSTANBUL
31/10/2009	Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar “GDO” SEMİNERİ	12	KONYA
13/11/2009	Evde ve Mutfakta Hijyen	-	İZMİR
14/11/2009	Organik (Ekolojik) Tarım Semineri	10	KONYA
15/11/2009	Kırsal Kalkınma / Tarıma Dayalı Yatırımların Desteklenmesi Eğitim Semineri	11	KONYA
05/12/2009	Catering Sektöründe Hijyen ve Sanitasyon	55	İSTANBUL
19/12/2009	İş Kanunu Semineri	8	KONYA
26/12/2009	Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi Semineri	30	İSTANBUL

9. YAYIN ÇALIŞMALARI

9.1. DERGİ

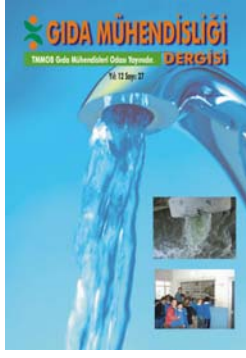
Yayın Komisyonumuz tarafından hazırlanan Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 26, 27, 28, 29 ve 30. sayıları 7. Dönemde yayımlanmıştır. Bu dergilere ait kapak resimleri, baskı sayıları ve dergi içeriğiyle ilgili bilgi de veren 'Önsöz' metinleri aşağıda yer almaktadır:



26. Sayı

“MERHABA

Ege Bölge Şubemizin katkılarıyla hazırladığımız 26 ncı sayımızla yeniden karşınızdayız. Dergimizin bu sayısında, Odamızca düzenlenen etkinliklerden; büyük bir özveri ve çalışma sonucu düzenlenen ve ülkemizdeki gıda politikalarına ışık tutacak düzeyde gerçekleştirilen 5 inci Gıda Mühendisliği Kongresi, Dünya Gıda günü etkinlikleri çerçevesinde düzenlenen “Gıda Hakkı” konulu sempozyum ve odamıza bağlı öğrenci üyelerin ilk kez düzenledikleri 1 inci Öğrenci Kurultayı ile ilgili geniş haberler yer almaktadır. Gıda sektörünün öncü firmalarında önemli görevlerde bulunan mesleğimizin duayenlerinden Doç. Dr. Birol SAYGI, Müjgan CEYLAN ve Zafer GÖYNÜGÜR ile yapılan röportajlar da bu sayımızda yer almaktadır. Dergimizin bu sayısındaki kültür sanat sayfası, uzun uğraşlar sonunda büyük emekler sarf edilerek hazırlanmış olan Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi kitabının tanıtımına ayrılmıştır. Bu sayımızda ayrıca; Ege bölgemizin enfes ürünlerinden incir, zeytinyağı ve boyoz ile ilgili makaleler, “Minimal İşlem Görmüş Gıdaların Üretim Teknolojisi ve Mikrobiyolojisi” isimli bilimsel makale ile geleneksel lezzetlerimizden “Kestane Şekeri Üretim Teknolojisi ve Sorunları” konulu yazılar bulunmaktadır. Dergimizin hazırlanmasında emeği geçen ve katkıda bulunan herkese teşekkür ederiz. Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle...”



27. Sayı

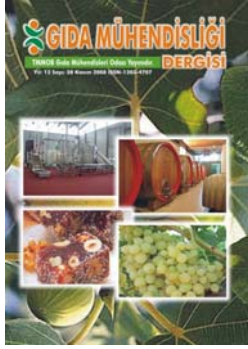
“MERHABA

Odamızın kuruluşundan bu yana 12 yıl gibi kısa bir süre geçmesine karşın, gerek kamuoyunda, gerekse Gıda Mühendislerinin ilişkide bulunduğu hemen her kesimde tanınmış ve yerini pekiştirmiş, gıda politikalarının oluşumunda ağırlığını koymuş, meslektaşlarımızın ve sektörün sorunlarının çözümüne yönelik olumlu katkı yapma çizgisini sürdürmüş, özellikle nicelik ve nitelik bakımından TMMOB içinde ağırlığı olan odalardan biri olmuştur. Türkiye ölçeğinde gıda güvenliğinin sağlanamaması, bu doğrultuda yıllardır çağdaş ve bütünlüklü bir gıda yasasının yürürlüğe girmemesi (var olan yasa ve bağlı yönetmeliklerin güncelleme adı altında değiştirilmesi, kimi mevzuatın yargı tarafından yürütmesinin durdurulması), ilgili kamu kuruluşunun yükümlülüklerini yerine getirmek üzere, yeterli teknik eleman, özellikle gıda güvenliği zincirinde yadsınamayacak yeri ve işlevi olan Gıda Mühendisi çalıştırılmasına gereğince önem vermemesi, dolayısıyla halk sağlığını olumsuz yönde etkileyecek kayıt dışı üretim eğilimlerinin önüne geçilmesi adına, denetim ve kalite kontrol hizmetlerinin alt yapı (personel, laboratuvar, araç-gereç) yetersizliği nedeniyle öngörülen düzeyde yapılmaması ve neredeyse sıfır noktasına gelmesi, çalışma koşulları ve ücretlendirmeye ilişkin Sorumlu Yöneticilik uygulamasının çözüm bekleyen birçok sorununun olması; son birkaç yıldır büyük kentlerimizde yaşanmakta olan su yeterliği ve güvenliğine ilişkin olumsuz gelişmelerle birlikte, su konusunun gelecekte de hem dünyanın, hem de Türkiye'nin başat sorunu olmaya aday olması, bu doğrultuda yetkili kuruluşların halkın su gereksinimini karşılamaya yönelik önlemleri almakta geç kalması, öngörülen sıklıkta denetim ve analiz yapılması için gerekli alt yapı ve personel desteğine önem vermemesi; gıda sektörünün azımsanmayacak kısmının Gıda Mühendisi çalıştırmaması, istenen nitelikte üretim yapmaması, üretim öncesi ve üretim aşamasında bir dizi bürokratik sorunla karşılaşması, araştırma-geliştirme etkinliklerine pay ayırmaması; Gıda Mühendisliği eğitiminde bir yandan kontenjanların artırılmasına bağlı olarak donanımlı mühendis sayısında görece azalma olması, diğer yandan, bölümler arasındaki eğitimin belirli ölçülerde birbirine

yakınlaştırılmaması, Anadolu'nun çeşitli kentlerindeki kimi gıda mühendisliği bölümlerinin öğretim üyesi ve araç-gereç yönünden yetersiz olması; bilinçli tüketici eğiliminin yaygınlaştırılmaması; mesleğimizi doğrudan ilgilendiren sorunların ilk akla gelenidir. Gıda Mühendisliği, sağlıklı ve nitelikli gıda maddesi üretim ve tüketiminde önemli bir yere sahiptir. Bu gerçek, son birkaç ay içinde dünyada ortaya çıkan ve dalgaları Türkiye'ye de çarpan gıda krizi ile bir kez daha kendini göstermiştir. Gıda güvenliği zincirinin son ve en önemli halkası olan tüketicinin bilinçlendirilmesi, mesleğimizin birincil görevleri arasındadır. Mesleğimizi, öncelikle meslektaşlarımızı ilgilendiren sorunlarda taraf olacağımızı ve çıkarlarımız savunulması adına, etik ilke ve yasalar ekseninde hemen her yol ve yöntemi hayata geçirmeyi temel sorumluluğumuz olarak görüyoruz. Elbette, gündemin çok hızlı değiştiği, ulusal ve uluslararası sorunların yoğun biçimde yaşandığı toplu durumda, Oda olarak yapamadıklarımız, yaptıklarımızdan daha çoktur. Ancak Yönetim Kurulu olarak, üyelerimizden katılım ve çalışmalara daha çok katkıda bulunması yönünde umudumuzu sürdürmek istiyoruz. Gıda Mühendisliği ve Odamızın tanıtımında işlevi tartışılmaz olan Gıda Mühendisliği Dergisinin bu sayısında, mesleğimize ilişkin gelişme ve etkinliklere ayrıntılı biçimde yer verilmeye çalışılmıştır. Bu sayının yayınlanmasında katkısı olan Konya Şubemize teşekkür ediyoruz.

Saygılarımızla,

Yönetim Kurulu



28. Sayı

“MERHABA

Yeni umutlarla başladığımız yeni yılda, Mersin Şubemizin katkılarıyla hazırladığımız 28. sayımızla yine sizlerle beraberiz. İlk dergimizden bugüne büyük gelişmeler göstererek sizlere ulaştığımız bu son sayımızda, sizleri daha renkli bir içerik ile buluşturuyoruz. Oda Yönetim Kurulumuzun sizlere

yazılarıyla ulaşabileceği bir “Yönetim Köşesi” ve Ülkemiz sanatçılarından “Ressam Sali” ile Yayın Komisyonu Üyemiz Halime TOKGÖZ ’ün gerçekleştirdiği röportajın yer aldığı “Röportaj Köşesi” ile dergimize beğeneceğinizi umduğumuz bir renk katmak istedik. Her zamanki gibi son dönem oda faaliyetlerimizi içeren Odada Gündem ve Öğrenci Temsilcilikleri yazılarımızla örgütlülüğümüz adına yapılan faaliyetleri sizlere özetle de olsa aktarmaya çalıştık. Bu sayımızda ayrıca “Kırmızı Etin İnsanla Yolculuğu” konulu makale; “Farklı Asit ve Bitkisel Yağ Kullanılarak Hazırlanan Ajvarın (Patlıcan Salatası) Kalite Özellikleri” ve “Türkiye’de Yetişen Bazı İncir (ficus carica l.) Çeşitlerinin Karotenoid ve Antosiyanin İçerikleri” isimli bilimsel makaleler ile, geleneksel lezzetlerimizden cezeryeyi konu alan “Cezerye Üretimi ile Beslenmedeki Yeri ve Önemi “ isimli makale bulunmaktadır. Bunların yanı sıra bir Gıda Mühendisliği Bölümümüzün daha tanıtıldığı yazı ile son dönemlerde odamızın yaptığı çeşitli basın açıklamalarını okuyabilirsiniz. Dergimizin hazırlanmasında emeği geçen ve katkıda bulunan herkese teşekkür ederiz. Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle!

Yayın Komisyonu Üyeleri”



29. Sayı

“MERHABA

Yoğun bir çalışma sonrasında Adana şubemizin katkıları ile hazırladığımız dergimizin 29. sayısını sizlerle paylaşıyoruz. Dergimizin bu sayısında örgütümüzün tüm birimlerinin yürüttüğü faaliyetlerden derlenmiş haberleri içeren Odada Gündem bölümü ile birlikte Mayıs ayı sonunda yapılan Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ve 6-8 Kasım tarihleri arasında yapılacak olan Gıda Mühendisliği 6. Kongresi hakkında detaylı bilgilere yer verdik. Gıda Mühendisliği Bölümlerinin tanıtımlarının yer aldığı yazı dizisine, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünü tanıtarak devam ettik.

Yasalaşmak üzere Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı tarafından hazırlanan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı"na ilişkin Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası'nın ortak görüşünü yansıtan basın açıklamasını siz değerli okurlarımız ile paylaştık. Kamuoyunda gündem yaratan konularda Odamız tarafından yapılan basın açıklamalarını da Dergimizin ilerleyen sayfalarında bulacaksınız. Bu sayımızda ayrıca; "Gıda Ambalajlamada Nanokompozit Film Uygulamaları" ve "Trabzon Hurmasının Bileşimi ve Besleyici Değeri" konulu bilimsel makaleler, "Gıda ve Doğa" konulu makale ile dergimizin vazgeçilmez köşesi haline gelen geleneksel lezzetler köşemizde "Adana İli Geleneksel İceceği: şalgam" isimli makaleyi siz değerli okurlarımızla paylaştık. Emeği geçen ve katkıda bulunan herkese teşekkürler. Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle"

Yayın Komisyonu yeleri



30. Sayı

"MERHABA

Her yıl yeni tazelenen umutların habercisidir. Bu yılın mesleğimize ve ülkemize yeni umutlar getirmesi dileğiyle, dergimizin 30. sayısını sizlerle paylaşıyoruz.

Her zamanki gibi odamız tarafından gerçekleştirilen faaliyetleri geniş bir şekilde "Odada Gündem" başlığı altında siz meslektaşlarımızın bilgisine sunmaktan ve mesleğimizin geleceği ğrenci arkadaşlarımızın, seslerini sizlere duyurmaya çalıştıkları yazıları yayınlamaktan büyük mutluluk duymaktayız.

Konu başlıklarımız arasında 8. Olağan Genel Kurul Süreci hakkında verilen bilgilerin yanı sıra "6. Gıda Mühendisliği Kongresi", "Dünya Gıda Günü

Sempozyumu” , “II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu” gibi birçok önemli etkinlik ile ilgili geniş haberlere yer verdik.

Bu sayımızda; “Fonksiyonel İçecek Pazarında Meyve-Sebze Sularının Yeri ve Sağlık Üzerine etkileri” konulu bilimsel makaleyi, “Ülkemiz Gıda Sanayi İçinde Bursa’nın yeri ve Önemi” isimli makale ile geleneksel lezzetlerimizi konu alan “Yöresel Bir Kebap: İskender Döner Kebap” isimli makaleyi okuyabilirsiniz. Ayrıca, bir Gıda Mühendisliği Bölümümüzün daha tanıtıldığı yazı, bir meslektaşımızla yapılan röportaj ve son dönemlerde odamızın yaptığı çeşitli basın açıklamalarını yine bu sayımızda bulabilirsiniz.

Bu sayımızda sizlere daha geniş bir çerçeveden seslenmek istediğimiz için dergimizin sayfa sayısını da artırarak daha çok konuya değinmeye çalıştık. Dergimizin hazırlanmasında emeği geçen ve katkıda bulunan Bursa Şubemiz başta olmak üzere herkese teşekkür ederiz.

Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle,

Yayın Komisyonu Üyeleri

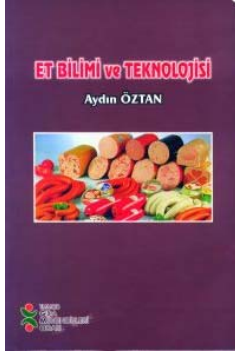
9.2. E-BÜLTEN



Mart 2008 – Ekim 2008 tarihleri arasında yayınlanmıştır.

9.3. KİTAP

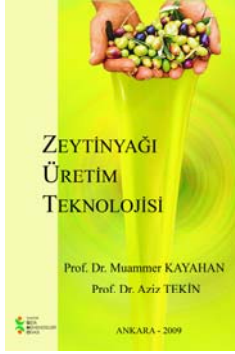
ET BİLİMİ ve TEKNOLOJİSİ



Prof. Dr. Aydın ÖZTAN tarafından hazırlanan Et Bilimi ve Teknolojisi kitabının güncellenmiş beşinci baskısı 1000 adet olarak Odamız tarafından yapılmıştır.

495 sayfadan oluşan kitabın satış fiyatı, öğrenci üyelerimiz için 20.00 TL, Oda üyesi meslektaşlarımız için 22.50 TL, diğerleri için 27.50 TL'dir

ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNOLOJİSİ



Prof. Dr. Muammer KAYAHAN ve Prof. Dr. Aziz TEKİN'in hazırladığı Zeytinyağı Üretim Teknolojisi kitabının ikinci baskısı 500 adet olarak Odamız tarafından yapılmıştır.

Zeytin meyvesinin yağa işlenmesini konu alan bu yayında, hasattan yağın ambalajlanmasına değin uzanan süreçte, yararlanılabilecek tüm uygulamalar, kronolojik bir gelişim içinde ele alınmış ve değişik yönlerden irdelenmiştir. Bu arada özellikle Ülkemize son yıllarda transfer edilen yeni teknolojilere ait kimi ayrıntıların yağ verim ve kalitesi yönünden önemi üzerinde durulurken, bunun yanında yıllardır yararlanılan klasik teknolojilerle çalışılırken sıkça yapılan kimi hatalı uygulamalar da, neden ve sonuç ilişkisi içinde tartışılmıştır.

198 sayfadan oluşan kitabın satış fiyatı, öğrenci üyelerimiz için 10.00 TL, Oda üyesi meslektaşlarımız için 12.50 TL, diğerleri için 15.00 TL'dir

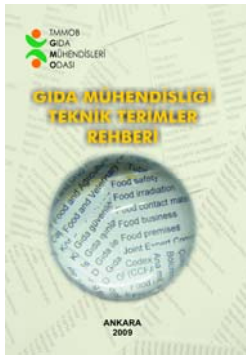
YEMEKLİK YAĞ RAFİNASYON TEKNOLOJİSİ



Prof. Dr. Muammer KAYAHAN'ın hazırladığı Yemeklik Yağ Rafinasyon Teknolojisi kitabının güncellenmiş ikinci baskısı 500 adet olarak Odamız tarafından yapılmıştır.

218 sayfadan oluşan kitabın satış fiyatı, öğrenci üyelerimiz için 10.00 TL, Oda üyesi meslektaşlarımız için 12.50 TL, diğerleri için 15.00 TL'dir

GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEKNİK TERİMLER REHBERİ



Ülkemizde gıda mühendisliği konusunda ortak bir dil oluşturulamamasının pratikte yarattığı sıkıntılara çözüm bulmak amacıyla Odamız önderliğinde 27 üniversiteden toplam 44 akademisyenin katılımı ile düzenlenen yoğun toplantılar ve çalışmalar sonucunda hazırlanan bu rehber, gıda alanıyla ilgili teknik terimleri ve bunların İngilizce karşılıklarını içermektedir. Rehber, Türkçe-İngilizce ve İngilizce-Türkçe olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır.

Toplam 232 sayfadan oluşan ve üçüncüsü baskısı 2009'da 500 adet olarak yapılan kitabın satış fiyatı; öğrenci üyelerimiz için 5 TL, oda üyesi meslektaşlarımız için 7,50 TL, diğerleri için 10 TL'dir.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ 6. KONGRESİ



Odamız tarafından 06-08 Kasım 2009 tarihleri arasında Antalya'da gerçekleştirilen "Gıda Mühendisliği 6. Kongresi" kitabında otuziki sözlü sunum ve yüzondört poster sunum, bilimsel sözlü sunum, bilimsel poster sunum ve bazı çağrılı sunumlar yer almıştır.

Toplam 707 sayfadan oluşan ve ilk baskısı Kasım 2009'da yapılan kitabın Ocak 2010 tarihi itibarıyla satış fiyatı; öğrenci üyelerimiz için 12,50 TL, oda üyesi meslektaşlarımız için 15 TL, diğerleri için 20 TL'dir.

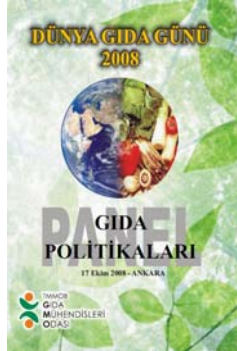
II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU



27 - 29 Mayıs 2009 tarihleri arasında Van'da gerçekleştirilen II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu esnasında sunulan Çağrılı ve Sözlü Bildiriler, Panel ve Poster Bildirileri başarılı bir çalışma ile kitap haline getirilmiş ve katılımcılara sunulmuştur.

Toplam 928 sayfadan oluşan ve ilk baskısı Mayıs 2009'da yapılan kitabın satış fiyatı; öğrenci üyelerimiz için 15 TL, oda üyesi meslektaşlarımız için 20 TL, diğerleri için 25 TL'dir.

DÜNYA GIDA GÜNÜ 2008 – GIDA POLİTİKALARI PANEL



Dünya Gıda Günü kapsamında gerçekleştirilen "Gıda Politikaları" başlıklı panel içeriği kitap haline getirilmiştir.

Toplam 111 sayfadan oluşan kitabın ilk baskısı Mayıs 2009'da yapılmıştır. Kitap ücretsiz olarak Odamızdan temin edilebilir.



Sunumlar Kitabı I; Küresel Kriz ve Gıda Güvenliği Panelinde yer alan Dünya ve Türkiye Gıda Endüstrisi Hakkında genel bilgiler veren sunumları kapsamaktadır. Kitap ücretsiz olarak Odamızdan temin edilebilir.



Sunumlar Kitabı II; Küresel Kriz ve Gıda Güvenliği Panelinde yer alan Genetik Mühendisliği ve Gıda uygulamaları, Gıda Güvenliği ve uygulamalar hakkında bilgiler veren sunumları kapsamaktadır. Kitap ücretsiz olarak Odamızdan temin edilebilir.

9.4. BROŞÜR

BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ



Odamız tarafından hazırlanan ve ilk olarak 2002 yılında basılan 'Bilinçli Gıda Tüketimi' broşürümüz güncellenerek 2009 yılında yeniden basılmıştır.

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ



Öğrenci temsilciliklerimizin önderliğinde Odamız tarafından hazırlanan, kapak tasarımı Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizden Gökhan BAŞBUĞ tarafından yapılan ve ilk olarak 2005 yılında basılan '21 Mayıs Dünya Süt Günü' broşürümüz güncellenerek 2009 yılında yeniden basılmıştır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ MESLEĞİ VE GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI



Odamızı ve mesleğimizi tanıtmak amacıyla, Örgütlülük Komisyonumuzun önderliğinde hazırlanan 'Gıda Mühendisliği Mesleği ve Gıda Mühendisleri Odası' başlıklı broşürün ilk baskısı 2007 yılında yapılmıştır. 2009 yılında güncellenerek yeniden basılmıştır.

10. DİĞER ÇALIŞMALAR

10.1. HUKUK MÜŞAVİRİ

Avukat Zehra MUDUN ile 24.03.2009 tarihinde Hukuk Müşaviri sözleşmesi imzalanmıştır.

Bu sözleşmede işin tanımı; Tüzel kişiliğe ait her türlü hukuksal işlemi yerine getirmek, hukuksal danışmanlık yapmak, tüzel kişiliği ilgilendiren yasa, tüzük, yönetmelik tasarılarını inceleyerek bu konuda Yönetim Kurulu'na

hukuki mütaala sunmak, talep halinde Oda Yönetmeliklerini incelemek, Oda lehine dava açmak ve takip etmek, oda aleyhine açılan davalara oda adına katılmak, doğrudan oda adına açılmasa bile sonuçları itibari ile odayı ilgilendiren davalara müdahil olmak, 3. Kişiler karşısında odanın hak ve çıkarlarını yasalar çerçevesinde korumak olarak belirlenmiştir.

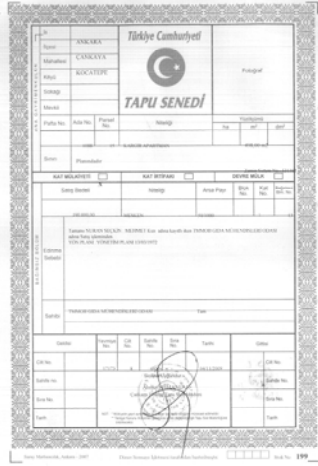
10.2. TOPLU İŞ SÖZLEŞMESİ

T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı Çalışma Genel Müdürlüğü'ne 30 Eylül 2009 tarihinde yapılan müracaat gerçekleştirilmiş ve resmi yazışmalar yapılmıştır. 27 Ekim 2009 tarihinde 2822 sayılı Yasa'nın 16.maddesi gereğince TMMOB Gıda Mühendisliği Odası Genel Merkezi ve bağlı (17 nolu işkolunda faaliyet gösteren) İşyerlerinde, TEZ KOOP-İŞ Sendikası'nın işletme toplu iş sözleşmesi yapmaya yetkili olduğunu gösteren yetki belgesi Bakanlık tarafından verilmiştir. Taraflar arasında 5 adet toplantı yapılmış ve 23.02.2010 tarihinde görüşmeler bağitlanmıştır.

10.3. MÜLK ALIMI

Odamızın 19.10 2009 tarihinde yapılan 66. Yönetim Kurulu Toplantısında; Genel Merkezimize Meşrutiyet Caddesi 22/13 Kızılay – ANKARA adresinde bulunan taşınmazın alınması doğrultusunda karar verilmiştir.

04.11.2009 tarihinde mülk alımı yapılmıştır.



13.02.2010 Tarihinde verilen kokteyl ile yeni yerimizin açılışı gerçekleştirilmiştir.



17.02.2010 tarihinde yapılan 80. Yönetim Kurulu toplantısında alınan karar doğrultusunda Ege Bölge Şube'ye mülk alınmasına karar verilmiştir.

11. TMMOB ÇALIŞMALARI

11.1. TMMOB ÇALIŞMA GRUPLARI

11.1.1. TMMOB GIDA POLİTİKALARI ÇALIŞMA GRUBU

27 Mart 2008 tarihinde TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği" ve "Hindiba Ekstraktı Tebliği"ni değerlendirmek amacıyla Odamızda toplandı.

18 Aralık 2008 tarihinde Gıda Politikaları Çalışma Grubu Toplantısı; Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Fatih TAŞDÖĞEN, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Osman ÖZGÜN 'ün yanı sıra Odamızdan Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN ve Oda Üyemiz Zuhal DERELİ katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi. Toplantıda Sorumlu Yöneticilik yapan meslektaşlarımızın 2009 yılı birinci döneminde alması gereken taban ücret belirlendi.

15 Ocak 2009 tarihinde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliği"ne görüş oluşturmak ve Sorumlu Yöneticilik Sözleşmesi üzerinde gerekli çalışmalar yapmak amacıyla Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplandı. Toplantıya Oda Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Oda üyemiz Zuhal DERELİ, Ziraat Mühendisleri Odası Yazman Üyesi Fatih TAŞDÖĞEN ve Kimya Mühendisleri Odası Yazman Üyesi Osman ÖZGÜN katıldı.

04 Şubat 2009 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından yürütülen Gıda Politikaları Çalışma Grubu üçüncü toplantısını Kimya Mühendisleri Odası toplantı salonunda gerçekleştirdi. Gıda yasası, Sorumlu Yöneticilik, İstihdam politikaları, gibi başlıklar altında konular bütün detaylarıyla tartışılarak, yapılması ve alınması gereken önlemler değerlendirildi. Odamız adın Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün katıldığı toplantıya Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN, Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Fatih TAŞDÖĞEN ve Kimya Mühendisleri Odasından Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet BESLEME, Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Osman ÖZGÜN ve Yönetim Kurulu Üyesi Hasan KOÇ katıldı.

12 Şubat 2009 tarihinde Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile ortaklaşa yürütülen Gıda Politikaları Çalışma Grubu, 4. toplantısını ZMO toplantı salonunda gerçekleştirdi. Gıda yasası taslağı ve Sorumlu Yöneticilik uygulamalarının ele alındığı toplantıya, Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Ziraat Mühendisleri Odası'ndan Yönetim Kurulu Üyesi Fatih TAŞDÖĞEN, Kimya Mühendisleri Odasından Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet BESLEME, Yönetim Kurulu Üyeleri Osman ÖZGÜN ve Hasan KOÇ katıldı.

25 Şubat 2009 tarihinde Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile ortaklaşa yürütülen Gıda Politikaları Çalışma Grubu, 5. toplantısını KMO toplantı salonunda gerçekleştirdi. "Veterinerlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu" taslağı ile ilgili değerlendirme metni çalışmasının yapıldığı toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Ziraat Mühendisleri Odası'ndan Yönetim Kurulu Üyesi Fatih TAŞDÖĞEN, Kimya Mühendisleri Odasından Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet BESLEME, Yönetim Kurulu Üyeleri Osman ÖZGÜN ve Hasan KOÇ katıldı. Bir sonraki toplantının da 04.03.2009 tarihinde yapılmasına karar verildi.

10 Haziran 2009 tarihinde Ziraat Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Odamızın katılımıyla gerçekleşen toplantıda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Taslağı" değerlendirildi ve oluşturulan görüşün TMMOB aracılığıyla Bakanlığa iletilmesine karar verildi.

11.1.2. KADIN ÜYELER ÇALIŞMA GRUBU

30 Ocak 2009 tarihinde Kadın Üyeler Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB'de gerçekleştirildi. Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Halime TOKGÖZ' ün katıldığı toplantıda, "TMMOB Kadın Mühendisler, Mimarlar ve Şehir Plancıları Kurultayı" çalışmalarını hakkında bilgi alındı.

11 Şubat 2009 tarihinde TMMOB Ankara İl Koordinasyon Kurulu Kadın Üyeler Çalışma Grubu Toplantısı odamızda gerçekleştirildi. Oda temsilcimiz Halime TOKGÖZ 'ün katıldığı toplantıda 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Gününe yönelik yapılacak etkinlikler değerlendirildi.

11.1.3. SU ÇALIŞMA GRUBU

10 Ekim 2008 tarihinde Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ 'nün katıldığı Su Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB 'de gerçekleştirildi. Toplantıda; Su Forumu Alternatif toplantıları için İstanbul İKK ile yapılan çalışmalar hakkında görüşmelerde bulunuldu ve çalışma programı hazırlandı. Çalışma Grubu raportörlüğüne Fatma BOZBEYOĞLU seçildi. Hazırlanmış olan taslak çalışma programının kabulüne, konulara göre üyelerin çalışmalarına başlamaları için görevlendirmelerin ek programa göre yapılmasına karar verildi.

Ayrıca Dünya Su Forumu gündemiyle ilgili çalışmaları İstanbul İKK ile ilişkilendirmek amacıyla, İstanbul İKK 'nın 20 Ekim 2008 tarihinde yapacağı toplantıya, İsmail KÜÇÜK, Fatma BOZBEYOĞLU ve Hüseyin YEŞİL 'in katılması kararlaştırıldı.

12 Şubat 2009 tarihinde TMMOB Su Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de yapıldı. Alternatif Su Forumu'na yönelik çalışmaların ele alındığı toplantıya odamız adına Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Yönetim Kurulu Üyesi Neslihan SUCU katıldı.

11.1.4. ÜCRETLİ ÇALIŞAN ÜYELER ÇALIŞMA GRUBU

27 Ekim 2008 tarihinde TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Oda Üyemiz Zuhale DERELİ 'nin katıldığı TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB'de gerçekleştirildi. Toplantıda; meslek mensuplarının yaşadığı sorunlar üzerine görüş alışverişinde bulunuldu. Çalışma Grubu Başkanlığına Bedri Tekin (Makina Mühendisleri Odası), Başkan Yardımcılığına Zuhale Dereli (Gıda Mühendisleri Odası) ve Yazmanlığına Ebru Türkmen (Jeofizik Mühendisleri Odası) seçildi.

24 Kasım 2008 tarihinde TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB'de yapıldı. Toplantıda; özellikle ülkemizde yaşanan kriz ve krizin meslek mensupları üzerindeki etkileri, hazırlanılacak çalışma programı taslağı ve TMMOB adına yapılacak "TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı" hakkında görüş alış verişinde bulunuldu. Toplantıya; Odamız adına TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Oda üyemiz Zuhal DERELİ katıldı.

17 Aralık 2008 tarihinde Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu TMMOB 'de toplandı. Toplantıya, TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Oda Üyemiz Zuhal Dereli katıldı. Toplantıda; Odalara gönderilen yazıya verilen cevaplar ve tespit edilen sorunlar değerlendirilerek, bir sonraki toplantı tarihine kadar Çalışma programı taslağı hazırlamak üzere Zuhal Dereli, Erdal Apaçık ve Bedri Tekin'in görevlendirilmesine karar verildi.

07 Ocak 2009 tarihinde Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB'de gerçekleştirildi. Toplantıya; TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN katıldı. Toplantıda; bir önceki toplantıda alınan kararlar doğrultusunda hazırlanan Çalışma Programı taslağı, Odalardan gelen bilgiler ile TMMOB'ye gelen Vestel' de çalışan mühendislerin yaşadığı sorunları içeren dilekçe değerlendirildi.

11 Şubat 2009 tarihinde TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu 5. Toplantısını TMMOB Toplantı Salonunda gerçekleştirdi. Odamız adına Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAGHAN 'ın katıldığı toplantıda kamu ve özelde çalışan mühendis, mimar ve şehir plancılarının ücret sorunlarının yanı sıra işsiz üyelerin sorunları ve krizin etkileri tartışıldı. Mühendis, mimar ve şehir plancılarının çalışma yaşamında karşılaştıkları yetersiz ücretler, işsizlik tehlikesi, istihdam politikaları, cinsiyet ayrımcılığı, sigortasız çalıştırılma ve benzeri gibi sorunlara karşı odalarla birlikte yapılabilecek örgütlenmelerde üye ve odaların aktif katılımının sağlanması için çalışmalar yapılması benimsendi.

11 Mart 2009 tarihinde Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu TMMOB'de toplandı. TMMOB ve Odamız adına Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN 'ın katıldığı toplantıda; bir önceki toplantıda alınan kararlar doğrultusunda, alt çalışma gruplarının çalışmaları ve kurultay hakkında değerlendirmede bulunularak, alt çalışma gruplarının çalışmalarını mail ortamında komisyon üyeleri ile paylaşmalarına; çalışmalar belirli bir düzeye geldiğinde genel toplantı yapılmasına, toplantı tarihinin talep ve ihtiyaca göre TMMOB genel Sekreterliği tarafından belirlenerek çalışma komisyonu üyelerine duyurulmasına karar verildi.

11.1.5. BİLİRKİŞİLİK ÇALIŞMA GRUBU

09 Ekim 2008 tarihinde TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün katıldığı Bilirkişilik Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB' de gerçekleştirildi. Toplantıda; Odaların bilirkişilik alanında yapmış olduğu çalışmalar, karşılaştıkları sorunlar ve çözüm yolları konusunda görüş alışverişinde bulunuldu.

04 Kasım 2008 tarihinde TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ 'ın katıldığı Bilirkişilik Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB' de gerçekleştirildi.

25 Kasım 2008 tarihinde Bilirkişilik Çalışma Grubu toplantısı 25 Kasım 2008 tarihinde TMMOB'de yapıldı. Toplantıda; çalışma programı üzerinde görüş alışverişinde bulunuldu. Toplantıya; Odamız adına TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki Taydaş katıldı.

03 Mart 2009 tarihinde Bilirkişilik Çalışma Grubu TMMOB'de toplandı. Toplantıya; Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN TMMOB Yönetim Kurulu adına katılırken, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ Odamız adına katıldı. Toplantıda; çalışma programı kesinleştirilerek, "Bilirkişi El Kitabı" hazırlanmasına, Odalar arası bilirkişi seçim usullerindeki farklılıkların giderilmesi için TMMOB yönergesi hazırlanmasına, uygulamaya yönelik yasa yönetmeliklerde güncelleme yapabilmek için sorunların tespiti ve çözüm önerilerini içeren TMMOB görüşü hazırlanmasına karar verildi. Toplantıda; çevre, tarihi kültürel, doğal kaynakları içeren, kamu yararı ağırlıklı davalarda bilirkişilik üzerine bir konferans hazırlığı çalışması yapılması konusunda da görüş birliğine varıldı.

06 Ocak 2009 tarihinde Bilirkişilik Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB'de gerçekleştirildi. Toplantıya; TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN katıldı. Toplantıda; Mimarlar Odası tarafından düzenlenen bilirkişilik sempozyumu hakkında değerlendirme yapılarak alt komisyon tarafından hazırlanan çalışma programı taslağı üzerinde görüş alış verişinde bulunuldu. Taslak program hakkında çalışma komisyonu üyelerinin görüşlerini yazılı olarak 20 Ocak 2009 tarihine kadar iletmelerine karar verildi.

27 Ocak 2009 tarihinde TMMOB Bilirkişilik Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de gerçekleştirildi.Odamızı temsilen Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ' ın katıldığı toplantıda; taslak çalışma programı hakkında Odalardan gelen yazılar değerlendirildi. Çalışma programını kesinleştirmek ve Odalardan gelen talepler doğrultusunda çalışma yapmak üzere; eğitim, yasa-yönetmelikler ve

kamulaştırma alanlarında üçer kişi olmak üzere alt çalışma grupları oluşturulmasına karar verildi.

11.1.6. TMMOB ÖZELLEŞTİRME VE SONUÇLARININ TAKİBİ ÇALIŞMA GRUBU

30 Ekim 2008 tarihinde Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL' ün katıldığı Özelleştirme ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu ilk toplantısı TMMOB 'de gerçekleştirildi. Toplantıda, İlker Ertem'in hazırlayacağı program taslağının çalışma grubu üyelerine iletilmesine ve bir sonraki toplantıda program taslağı ile ilgili görüş ve önerilerin oluşturulmasına karar verildi.

13 Kasım 2008 tarihinde Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de yapıldı. Odamız adına Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün katıldığı toplantıda, Çalışma Grubu Başkanlığına Fatih TAŞDÖĞEN (ZMO), Başkan Yardımcılığına Emre MADRAN (Mimarlar Odası) ve Raportörlüğe Nadir AVŞAROĞLU (Maden M.O.) ve Mehmet BİNGÖL (Gıda M.O.) seçildi. Toplantıda çalışma programı taslağı üzerinde görüş alışverişinde bulunuldu.

14 Mart 2009 tarihinde TMMOB Özelleştirme ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB'de yapıldı. Toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL katıldı.

11.1.7. TMMOB KAMU İHALE KANUNU ÇALIŞMA GRUBU

31 Ekim 2008 tarihinde Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ' nün katıldığı TMMOB Kamu İhale Kanunu Çalışma Grubu Toplantısı TMMOB 'de gerçekleştirildi. TBMM'de bulunan Yasa tasarısı hakkında görüşler tartışılıp olgunlaştırıldı.

11.1.8. TMMOB 100.YIL ETKİNLİĞİ ÇALIŞMA GRUBU

06 Mart 2008 tarihinde TMMOB 100.yıl etkinliği çalışma grubu toplantısı ikinci toplantısını TMMOB'de gerçekleştirdi. Toplantıya Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katıldı.

13 Mart 2008 tarihinde TMMOB 100.yıl etkinliği çalışma grubu toplantısı üçüncü toplantısını TMMOB'de gerçekleştirdi. Toplantıya Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katıldı.

06 Mart 2008 tarihinde TMMOB 100.yıl etkinliği çalışma grubu toplantısı ikinci toplantısını TMMOB'de gerçekleştirdi. Toplantıya Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katıldı.

11.1.9. TMMOB ÖRGÜTLÜLÜĞÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ ÇALIŞMA GRUBU

18 Mart 2008 tarihinde TMMOB Örgütlülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de gerçekleştirdi. Toplantıya Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Ahmet Erhan ÇİÇEK katıldı.

29 Nisan 2008 TMMOB Örgütlülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de gerçekleştirdi. Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ 'ın katıldığı toplantıda; Çalışma Grubu Raporuna son şekli verildi.

11.1.10. TMMOB İŐ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ÇALIŞMA GRUBU

29 Nisan 2008 tarihinde TMMOB İő Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de gerçekleştirdi. Odamızı temsilen Onur Kurulu Üyemiz Fikret ÖZEKİN 'in katıldığı toplantıda; kanun taslağına son şeklinin verilmesi için Bakanlık tarafından hazırlanan taslağın odalara iletilmesine ve 8 Mayıs 2008 tarihine kadar görüş istenmesine karar verildi.

11.1.11. TMMOB ÜYE AİDAT BORÇLARI ÇALIŞMA GRUBU

22 Ekim 2008 tarihinde TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Oda Üyemiz Zuhâl DERELİ 'nin katıldığı TMMOB Üye Aidat Borçları Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de gerçekleştirildi. Toplantıda, Komisyon Başkanlığına Züber AKGÖL (İMO), İkinci Başkanlığa Arife KURTOĞLU (MMO) ve Yazman Üyeliğe N. Özlem ERGENLER (ÇMO) seçildi. Çalışma grubu üyeleri konuyla ilgili odalarındaki uygulamalar hakkında bilgi verdi ve Odalardan konuyla ilgili bilgi istenmesi kararlaştırıldı.

25 Aralık 2008 tarihinde Üye Aidat Borçları Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'de gerçekleştirildi. Toplantıya; TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN katıldı. Toplantıda; Odalardan gelen görüşler değerlendirildi. Odaların hukuk danışmanları ile ortak bir çalışma yapılarak, kanunun tekrar değerlendirilmesi yönünde karar alındı.

11.1.12. TMMOB STAJ KANUNU ÇALIŞMA GRUBU

23 Ekim 2008 tarihinde TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN ve Yönetim Kurulu Üyemiz Neslihan SUCU 'nun katıldığı TMMOB Staj Kanunu Çalışma Grubu ilk toplantısı TMMOB'de yapıldı. Toplantıda Staj ve sorunları hakkında bilgi alışverişinde bulunuldu.

11.1.13. TMMOB MESLEKİ YETERLİLİKLER ÇALIŞMA GRUBU

02 Mart 2009 tarihinde TMMOB Yönetim Kurulu kararı ile oluşturulan Mesleki Yeterlilikler Çalışma Grubu ilk toplantısını yaptı. Toplantıya; Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN TMMOB Yönetim Kurulu adına katılırken, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ Odamız adına katıldı.

11.2. TMMOB ETKİNLİKLERİ

11.2.1. TMMOB JEOTERMAL KONGRESİ

TMMOB adına Jeofizik Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Maden Mühendisleri Odası, Makine Mühendisleri Odası ve Petrol Mühendisleri Odası tarafından düzenlenen TMMOB Jeotermal Kongresi 23-25 Aralık 2009 tarihleri arasında Ankara'da MTA Kongre Merkezi Sadettin Alpan Salonu'nda gerçekleştirildi. Kongreye Odamız adına Yönetim Kurulu Yazman Üye Kemal Zeki Taydaş katılmıştır.

11.2.2. TMMOB ENERJİ SEMPOZYUMU

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) adına Elektrik Mühendisleri Odası (EMO) tarafından düzenlenen Enerji Sempozyumu'nun yedincisi 17-19 Aralık 2009 tarihlerinde Ankara'da düzenlendi. Sempozyuma Odamız adına Yönetim Kurulu Yazman Üye Kemal Zeki Taydaş katılmış ve oturum başkanlığı yapmıştır.

11.2.3. TMMOB SANAYİ KONGRESİ

24 Ocak 2009 tarihinde ilki gerçekleştirilen "TMMOB Sanayi Kongresi 2009" Düzenleme Kurulu Toplantısına Odamız adına Yusuf Songül katılmıştır. Bu

toplantıda TMMOB Sanayi Kongresi 2009'a bir altlık oluşturması hem de yaşanan mevcut krizin bütünlüklü ve sektörel bazda ele alınarak değerlendirilmesi amacıyla 28 Şubat 2009'da "TMMOB Sanayi Kongresi'ne Giderken Sanayi Sektörlerinin Durumu" başlıklı bir günlük sempozyum düzenlenmesi öngörülmüştür.

İkinci toplantı ise 27 Haziran 2009 tarihinde genel bilgilendirme, kongre programının görüşülmesi, dilek ve öneriler gündemiyle gerçekleştirilmiştir. Düzenleme Kurulu toplantısına, Odamız adına Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katılmıştır.

TMMOB Sanayi Kongrelerinin on yedincisi 11-12 Aralık 2009 tarihlerinde Ankara'da Milli Kütüphane Konferans Salonu'nda gerçekleştirildi tüm Yönetim Kurulu Üyeleri katılım sağlamıştır. Kongre'nin birinci gününde "KRİZDE TÜRKİYE SANAYİSİNİN DURUMU VE GELECEĞİ II" başlıklı 4. oturumda Odamız Başkanı Atakan GÜNAY oturum başkanlığı yapmıştır.

11.2.4. TMMOB KADIN MÜHENDİSLER, MİMARLAR VE ŞEHİR PLANCILARI KURULTAYI

Oda Genel Merkezi'nden Yönetim Kurulu Üyesi Neslihan Sucu ve Yönetim Kurulu Yedek Üye Halime TOKGÖZ 'ün yanı sıra Marmara Bölge Şubeden Nilüfer HIZARCIOĞLU 'nun da çalışmalarında yer aldığı "TMMOB Kadın Mühendisler, Mimarlar ve Şehir Plancıları Kurultayı" 21-22 Kasım 2009 Tarihlerinde İstanbul'da yapıldı. Hazırlık çalışmalarında odamızın aktif bir rol aldığı Kurultaya diğer birimlerimizden de yoğun katılım gerçekleşmiştir.

11.2.5. TMMOB ÜCRETLİ VE İŞSİZ MÜHENDİS, MİMAR VE ŞEHİR PLANCILARI KURULTAYI

Elektrik Mühendisleri Odası İstanbul Şubesinde çalışmalarını yürütülen "TMMOB Ücretli Çalışan ve İşsiz Mühendis Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı" 14-15 Kasım 2009 Tarihlerinde İstanbul'da yapıldı. Marmara Bölge Şubeden Özgür YAYLA Kurultayın Düzenleme Kurulunda yer alırken, Ankara Bölge Kurultayında Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ aktif rol oynamıştır.

11.2.6. TMMOB İKLİM DEĞİŞİMİ SEMPOZYUMU

Türkiye'nin ve dünyanın gündeminden düşmeyen küresel iklim değişimi konusu, 13-14 Mart 2008 tarihlerinde gerçekleştirilen "TMMOB İklim

Değişimi Sempozyumu" ile bir kez daha irdelendi. İMO Teoman Öztürk Salonu'nda düzenlenen ve iki gün süren sempozyumda; bilim insanları ve uzmanlar, sundukları bildirilerle "iklim değişimi" konusunu her yönüyle ele aldı. Sempozyumun birinci gününde "Enerji, Sanayi, Tarım, Gıda ve İklim Değişimi" başlıklı IV. Oturumuna Odamız adına Dr. Berrin ŞENÖZ ve Özge ÇETİNKAYA ACAR'ın hazırladığı "Küresel İklim Değişiminin Gıda Güvencesi ve Güvenliğine Etkileri" konusu ile konuşmacı olarak katılım sağlandı.

11.2.7. TMMOB İL KOORDİNASYON KURULU TOPLANTILARI

07 Ağustos 2008, 23 Ocak 2009, 07 Şubat 2009, 11 Ağustos 2009 tarihlerinde yapılan TMMOB İl Koordinasyon Kurulu Toplantılarına Odamız adına İKK Temsilcimiz olarak Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Ahmet Erhan ÇİÇEK katılmıştır.

11.2.8. TEOMAN ÖZTÜRK ANMA ETKİNLİKLERİ

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'nin 1973-1980 yılları arasında başkanlığını yapan, mühendis-mimar hareketinin toplumcu bir çizgiye sahip olmasında önemli rol oynayan, TMMOB ile bütünleşen Teoman ÖZTÜRK ölümünün 15. yıldönümünde, 11 Temmuz Cumartesi günü düzenlenen çeşitli etkinliklerle anıldı.

ÖZTÜRK için ilk anma töreni Karşıyaka mezarlığındaki mezarı başında gerçekleştirildi. Teoman ÖZTÜRK'ün ailesi, TMMOB Yönetim Kurulu Üyeleri, Oda ve Şube Yönetim Kurulu Üyeleri ve çok sayıda TMMOB üyesi katıldı.

ÖZTÜRK'ü anmak için ikinci etkinlik İMO Teoman ÖZTÜRK Salonu'nda gerçekleştirildi. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı'nın konuşmasıyla başlayan etkinlik slayt gösterisi ve Ahu SAĞLAM dinletisi ile devam etti.

Etkinlik, Prof. Dr. Korkut BORATAV, Prof. Dr. İşaya ÜŞÜR ve Prof. Dr. Aziz KONUKMAN'ın konuşmacı oldukları "Kapitalist Küreselleşmenin Küresel Krizi" paneli ile sona erdi.

Teoman ÖZTÜRK' ü anma etkinliklerine Odamız Yönetim Kurulu Üyeleri ve Öğrenci temsilcilerimiz katılım sağladı. Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY "70'lerden Bu Yana Oluşturulan Anlayışlarla TMMOB ve Bağlı Odalarının Bugünkü Sorumlulukları ve Görevleri" konulu forumda bir konuşma yapmıştır.

11.2.9. ANKARA POLATLI YEREL ENERJİ FORUMU

29-30 Mayıs 2009 günü Elektrik Mühendisleri Odası (EMO) Ankara Şubesi tarafından düzenlenen Ankara Polatlı Yerel Enerji Forumunun "Enerji, İnsan ve Doğa" başlıklı oturumda, Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN "Gıda ve Doğa" başlıklı sunumuyla katıldı.

11.2.10. ANKARA SU SORUNU VE SUYUN TİCARİLEŞTİRİLMESİ PANELİ

07 Mart 2009 tarihinde TMMOB Ankara İl Koordinasyon Kurulu (İKK) tarafından İMO Rüştü Özal Salonu'nda "Ankara Su Sorunu ve Suyun Ticarileştirilmesi" panelini düzenlendi. Açılış konuşmalarının ardından I. Oturum'a Ramazan PEKTAŞ 'ın yöneticiliğinde başladı. Oturuma "5. Dünya Su formu sekreteryasında da yer alan Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İbrahim Gürer, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü'nden Doç. Dr. Tayfun ÇINAR, İnşaat Mühendisleri Odası Ankara Şubesi Yönetim Kurulu Sekreter Üyesi Taylan Ulaş EVCİMEN, Çevre Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilcisi Arzu TURHAN" sunumları ile katıldılar. Panelin II. Oturumu'nda Özelleştirme Karşıtı Platform Ankara Bileşenleri tarafından hazırlanan özelleştirme ile ilgili belgesel film sunumu gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ' ın başkanlığını yaptığı ve katılımcıların su ve suyun ticarileştirilmesi ile ilgili düşüncelerini aktardığı serbest kürsü ile panel sona erdi.

11.3. TMMOB 40. OLAĞAN GENEL KURULU

TMMOB 40. Olağan Genel Kurulu 29-30-31 Mayıs / 01 Haziran 2008 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirildi. Yapılan seçimlerinden sonra Odamız adına TMMOB Yönetim Kurulu Üyeliğine Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN seçildi.

11.4. TMMOB DANIŞMA KURULU TOPLANTILARI

TMMOB 39. Dönem 4. Danışma Kurulu

TMMOB 39. Dönem 4. Danışma Kurulu 26 Nisan 2008 Cumartesi günü İMO Teoman Öztürk Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. Gıda Mühendisleri Odası'nın Merkez, Şube ve Temsilcilikleri'nden 27 katılımcının yer aldığı toplantıya, TMMOB Başkanı Mehmet SOĞANCI' nın açılış konuşması ile başlanmış, iki yıllık süreçte gerçekleştirilen etkinliklerin özetlenmesi ile

devam edilmiştir. Yeni seçilmiş 23 meslek örgütünün temsilcilerinin de katılım sağladığı danışma kurulu, Mayıs ayı sonunda yapılacak olan TMMOB Genel Kurulu'nda ve önümüzdeki süreçte üzerinde durulması gereken konular değerlendirilmiş ve genel kurula ne gibi hazırlıklarla gidilmesi gerektiği üzerinde durulmuştur.

Odamız adına söz alan Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Tarım Bakanlığı'nın hazırlamakta olduğu "Veteriner Hizmetleri, Hijyen, Yem ve Gıda Yasa Tasarısı"nda Sorumlu Teknik Yöneticiliğin kaldırılmaya çalışıldığını, üye profilinin büyük bir kısmının sorumlu yöneticilik yapan mühendislerin oluşturduğu, yaklaşık on bin üyesi, altı şubesi ve on beş temsilciliği olan Gıda Mühendisleri Odasının üye aidatlarından sonra en büyük gelir kalemini sorumlu yöneticilikten elde edilen gelirlerden oluştuğunu, bundan mahrum edilmeye çalışılan demokratik mesleki kitle örgütlerinin kapısına kilit vurulması anlamına gelecek bu yasal düzenlemenin gıda işletmelerinde sorumlu yöneticilik yapabilen Ziraat ve Kimya Mühendisleri'ni ve bunların meslek örgütlerini de ilgilendirdiğini, buradan hareketle , böylesi ciddi bir konuda TMMOB olarak duruma müdahale edilmesi ve bu tahribata boyun eğilmemesi gerektiği ifade etti.

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Kadir DAĞHAN da, 7 nci Dönem Yönetim Kurulu olarak emekten, demokrasiden ve barıştan yana olduklarını, odaya ait bir mülk edinme hedeflerinin olduğu, bunu gerçekleştirebilmek için kardeş örgütlerin desteğine ihtiyaç duyulduğunu, bu konuda TMMOB olarak duyarlı davranılacağı umudunu dile getirdi.

Öğleden sonraki oturumda söz alan İzmir Şube Başkanımız Hülya YILMAZ ise, Ege Bölgesi'nde diğer meslek kuruluşları ve sivil toplum örgütleri ile ortaklaşarak, bölgenin kendine has çevresel zenginliğinin uluslararası sermaye tarafından tahrip edilerek yağmalandığını ve bunun üzerine sivil toplum örgütleri olarak gidildiğini bundan sonra da mücadeleye devam edileceğini söyledi.

TMMOB 40. Dönem 1. Danışma Kurulu

TMMOB 40. Dönem 1. Danışma Kurulu 11 Ekim 2008 Cumartesi günü İMO Teoman ÖZTÜRK Salonu'nda toplandı. 40. Dönem Çalışma Programı ve son dönem ülkemizde ve dünyadaki yaşanmakta olan gelişmelerin değerlendirilmesiyle başlanan toplantıya, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI 'nın açılış konuşmasını takiben 39 konuşmacıyla devam edildi. Toplam 392 kişinin katıldığı Danışma Kurulu'nda Odamız 19'u Danışma Kurulu Üyesi olmak üzere 26 kişi ile temsil edildi. Ülkemizde son dönemde yaşanmakta olunan toplumsal olayların da geniş bir değerlendirilmesinin yapıldığı toplantıda, Odamız adına Yönetim Kurulu

Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Marmara Bölge Şube Yazman Üyemiz Özgür YAYLA söz alarak konuşmalarını gerçekleştirdiler. Danışma kurulu toplantısı akşam verilen kokteyl ile sona erdi.

TMMOB 40. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısı

TMMOB 40. Dönem 2. Danışma Kurulu, 04 Nisan 2009 Cumartesi günü İMO Teoman ÖZTÜRK Salonunda gerçekleştirildi. Yerel seçimler, Küresel kriz ve TMMOB Örgütlülüğü gündemiyle toplanan danışma kuruluna, Odamız Genel Merkez, Şube ve Temsilciliklerden 22 kişi katılım sağladı. Toplantıda, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ ve Denetleme Kurulu Üyemiz Recep ÖZMETİN söz alarak odamız görüşlerini paylaştı. Danışma Kurulu akşam verilen kokteylle sona erdi.

TMMOB 40. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısı

TMMOB 40. Dönem 3. Danışma Kurulu, 10 Ekim 2009 Cumartesi günü gerçekleştirilmesi planlanan fakat bazı sorunlardan dolayı ertelenen 3. Danışma Kurulu Toplantısı 6 Aralık 2009 tarihinde İMO Teoman ÖZTÜRK Salonunda gerçekleştirildi.

11.5. TMMOB ODA BAŞKANLARI ORTAK TOPLANTILARI

12 Temmuz 2008 ve 17 Ocak 2009 tarihlerinde düzenlenen TMMOB Yönetim Kurulu ve Oda Başkanları Ortak Toplantılarına Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, TMMOB Yürütme Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katıldı. Yapılan Toplantılarda Odamız adına TMMOB 40. dönem çalışmaları ve odamızın bu dönemdeki hedefleri, birliktelik uygulamaları, örgütlülük ve diğer odalarla işbirliğinin önemine değinildi. Ayrıca TMMOB Yönetim Kurulu kararı ile oluşturulan komisyon tarafından hazırlanan "Nasıl Bir Kent, Nasıl Bir Yerel Yönetim" başlıklı taslak rapor üzerine görüşüldü.

11.6. TMMOB YAZMAN ÜYELER TOPLANTILARI

26 Ocak 2009 ve 7 Ekim 2009 tarihlerinde gerçekleştirilen TMMOB Yazman Üyeler Toplantılarına Odamızı temsil etmek üzere Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ katılım sağladı. Toplantılardan ilkinde, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından TMMOB'ye ve Odamıza gönderilen "Yükseköğretim Yeterlikler Çerçevesi Taslak Raporu Hakkında

Paydaşları Bilgilendirme Toplantısı” konulu yazısı üzerine görüş alışverişinde bulunuldu. İkinci toplantıda ise, Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı tarafından TMMOB'ye gönderilen “Hizmetler Ticareti” konulu yazısı üzerine görüş alışverişinde bulunuldu

11.7. TMMOB SAYMAN ÜYELER TOPLANTILARI

17 Eylül 2008 tarihinde gerçekleştirilen TMMOB ve Bağlı Odaların Sayman Üyeleri Toplantısına Odamız adına Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katıldı. Toplantıda; KDV Kanunu'na göre yapılması zorunlu tevkifat uygulaması, LPG sorumlu müdürlük belgesi veren Odaların belge verme şartları, TMMOB ve bağlı Odaların mühür ve kaşelerinin şekil ve şartlarında birlikteliğin sağlanması, vergi kanunlarındaki değişiklikler nedeniyle TMMOB ve bağlı Odaların uygulamalarında ortak çalışma yapılması ve uygulamada birlikteliğin sağlanması konuları ele alındı.

12. DÖNEM ETKİNLİKLERİ

12.1. GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER

12.1.1. GIDA MÜHENDİSLİĞİ 6. KONGRESİ

Gıda Mühendisliği 6. Kongresi gerçekleştirildi

Odamızın önemli etkinliklerinden biri olan ve iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin 6.sı 06-08 Kasım 2009 tarihleri arasında Antalya Kemer'de gerçekleştirildi.

Gıda Mühendisliği ekseninde düzenlenmiş olan 6. Gıda Mühendisliği Kongresi; İlgili kamu kurum ve kuruluşların yetkilileri, bilim insanları ve



sektör temsilcilerini bir araya getirerek bilimsel ve teknolojik yenilikler ile AB üyelik sürecinde mevzuat uyumu ve uygulamalar konusunda çalışmaların irdeleneceği bir düzlem oluşturmuştur.

Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY, Akdeniz Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Muharrem CERTEL ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI' nın açılış konuşmalarıyla başlayan kongreye 300'e yakın kişi katılım sağladı.

TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI yaptığı konuşmada; Dünya üzerinde yaklaşık 1 milyar insanın açlıkla mücadele etmekte olduğunu, bundan çok daha fazla sayıda insanın da gizli açlık çekmekte, yetersiz beslenmekte olduğuna dikkat çekmiştir. Mehmet Soğancı şöyle devam etmiştir; "1980'li yıllardan bu yana, tarımsal üretim artışı nüfus artış hızının altında kalmaktadır. IMF, Dünya Bankası ve Dünya Ticaret Örgütü'nün dayattığı "politikalar" Türkiye'yi de giderek tarım ürünleri dışalımıcısı konumuna sürüklemektedir. Üç tarafı denizlerle çevrili, verimli arazilere ve geniş bitki örtüsüne sahip ülkemiz, kapitalizmin aktörlerinin dayattığı bu yanlış politikalar sonucunda bugün gıda alanında giderek artan sorunlarla baş başadır", "Uygulanan yanlış politikalar sonucu ülkemizdeki hayvan ve bitki türleri hızla yok olmaktadır. Türkiye tarım ürünleri ihraç eden yerine ithal eden bir ülke konumuna gelmiştir. Gıda alanındaki dışa bağımlılığın bedelini de her zamanki gibi emekçiler ödemektedir".

Ayrıca GDO konusuna da burada vurgu yaparak; "Bu yönetmelik ivedilikle yürürlükten kaldırılmalıdır" diyerek konu hakkındaki görüşlerini belirtmiştir.

Yedi oturum, bir panel, otuz iki sözlü sunum ve yüz on dört poster sunumun gerçekleştirildiği kongrenin ilk oturumunda AB Gıda Güvenliği uzmanlarından Dr. Roland Ernst POMS, Dr. Miles R. THOMAS, Dr. Hans P. Van EGMOND ve Dr. Anton J. ALDRICK AB'nin gıda güvenliği ile ilgili görüşlerini katılımcılar ile paylaşmışlardır.

Show TV, DHA, AA ve bazı yerel medya kuruluşlarının da takip ettiği kongrede Show TV, özellikle son günlerde gündemde olan GDO konusuyla ilgili birçok bilim insanıyla röportajlar gerçekleştirmiştir.

Gıda Mühendisliği 6. Kongresi Düzenleme Kurulu	
Adı Soyadı	Görevi
Atakan GÜNAY	Kongre Başkanı
Hatice YENİSOY BAL (21.10.2009'a kadar)	Kongre Sekreteri
Ahmet Erhan ÇİÇEK	Kongre Sekreteri
Hakan AK	Üye

Nevzat ARTIK	Üye
Barış BAL (21.10.2009'a kadar)	Üye
Mehmet BİNGÖL	Üye
Muharrem CERTEL	Üye
Kadir DAĞHAN	Üye
Tufan GÜNDÜZALP	Üye
İbrahim KAYA	Üye
Hamit KÖKSEL	Üye
Zümrüt B. ÖGEL	Üye
Feramuz ÖZDEMİR	Üye
Fikret ÖZEKİN	Üye
Yusuf SONGÜL	Üye
Neslihan SUCU	Üye
Kemal Zeki TAYDAŞ	Üye
Halime TOKGÖZ	Üye
Ayten ARSLAN UYGUR	Üye
Yaşar ÜZÜMCÜ	Üye
Halil VURAL	Üye
Hülya YILMAZ	Üye

Kongre hazırlık çalışmaları Eylül 2008 – Ağustos 2009 döneminde, aşağıda üyeleri verilen Kongre Düzenleme Kurulu tarafından yürütülmüş ve bu Kurul bahsedilen dönemde 6 toplantı gerçekleştirmiştir.

Gıda Mühendisliği 6.Kongresi Hazırlık Toplantıları

Odamız tarafından iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin 2009 yılında gerçekleştirilmesi planlanan altıncısına yönelik ilk hazırlık toplantısı 20 Eylül 2008 tarihinde Odamız Genel Merkezinde gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY 'ın başkanlığında gerçekleştirilen toplantıya Yönetim Kurulu Üyelerimiz, Kemal Zeki TAYDAŞ, Mehmet Bingöl, Neslihan SUCU, Yaşar ÜZÜMCÜ, Kadir DAĞHAN; Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Halime TOKGÖZ, Odamız profesyonel çalışanları Hatice YENİSOY BAL, Barış BAL, Ege Bölge Şube Başkanımız Hülya YILMAZ, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Zümrüt B. ÖGEL, Üyelerimiz Yusuf SONGÜL, Ayten ARSLAN UYGUR ile öğrenci üyelerimiz katılım sağladı. Toplantıda Kongrenin 2009 yılı Kasım ayında Antalya'da gerçekleştirilmesi kararlaştırıldı.

Düzenleme Kurulu 1. Toplantısı

28 Ekim 2008 tarihinde yapılan 6.Gıda Mühendisliği Kongresi Düzenleme Kurulu Toplantısına, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim

Kurulu Üyelerimiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Yaşar ÜZÜMCÜ ve Mehmet BİNGÖL Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Nevzat ARTIK, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Halil VURAL ve Prof. Dr. Hamit KÖKSEL ve Kongre Sekreterimiz Hatice YENİSOY BAL katıldı. Toplantıda kongre tarihinin belirlenmesi aşamasında ulusal ya da uluslararası bir etkinlik ile çakışmaması için araştırma yapılması, bilimsel danışma kuruluna yeni önerilen kişilere davet yazısı gönderilmesi, sponsorluk koşulları belirlenmesi, kongre katılım ücretlerinin belirlenmesi, bildiri konuları, bildiri özeti formatı ve kongre programının belirlenmesine yönelik görüşmeler yapıldı.

Düzenleme Kurulu 2.Toplantısı

Odamızca Kasım 2009'da Antalya'da düzenlenecek olan 6 ncı Gıda Mühendisliği Kongresi'ne yönelik 2 nci hazırlık toplantısı, 15 Kasım 2008 tarihinde Odamız Genel Merkezinde gerçekleştirildi. Toplantıya; Oda genel merkezinden; Atakan GÜNAY, Kadir DAĞHAN, Yaşar ÜZÜMCÜ, Mehmet BİNGÖL, Neslihan SUCU, Hatice YENİSOY BAL, Barış BAL, Ahmet Erhan ÇİÇEK, Halime TOKGÖZ, Marmara Bölge Şubemizden Özgür YAYLA, Antalya Temsilcimiz Hakan AK, Hacettepe Üniversitesi'nden Prof. Dr. Hamit KÖKSEL ve Prof. Dr. Halil VURAL, Akdeniz Üniversitesinden Prof. Dr. Muharrem CERTEL ve Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR ile üyemiz Ayten ARSLAN UYGUR katılım sağladı.

Toplantıda;

- Kongrenin 6-8 Kasım 2009 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilmesi,
- Düzenleme ve Bilimsel Danışma Kurulu'nda yer alacak isimler,
- Kongre amacı, bildiri konuları, katılım ücreti,
- Kongrenin yapılabileceği yerler,
- Kongrenin yaklaşık maliyeti,
- Gıda Mühendisliği öğrencilerine yönelik Afiş-Fotoğraf yarışması düzenlenmesi,
- Kongreye katılım koşullarına yönelik bilgileri içeren 1. duyuru broşürünün Kasım ayı sonuna kadar tamamlanması,

konuları üzerinde duruldu.

Düzenleme Kurulu 3. Toplantısı

6 – 8 Kasım 2009 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilecek 6. Gıda Mühendisliği Kongresi Düzenleme Kurulu toplantılarının üçüncüsü, 21 Şubat 2009 tarihinde Oda merkezinde yapıldı. Toplantıda, kongrenin yapılacağı yerin belirlenmesi, bildiriler, sponsorluk ve sergi düzenlenmesi konuları üzerinde duruldu. Yurtdışından çağrılı sunum yapmak üzere

katılımcıların da olacağı kongreye yönelik bir sonraki toplantının 28.03.2009 tarihinde yapılması kararlaştırıldı.

Düzenleme Kurulu 4. Toplantısı

06-08 Kasım 2009 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilecek Gıda Mühendisliği 6.Kongresi Düzenleme Kurulu toplantılarının dördüncüsü 28 Mart 2009 tarihinde Oda Merkezinde yapıldı. Toplantıda; Kongrenin yapılacağı Grand Haber Oteli'yle yapılan sözleşmenin değerlendirilmesi, gelen bildiriler, öğrenciler arasında yapılacak afiş yarışması ve sponsorluk konuları değerlendirildi.

Düzenleme Kurulu 5. Toplantısı

6-8 Kasım 2009 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilecek 6.Gıda Mühendisliği Kongresi Düzenleme Kurulu toplantılarının beşincisi, 20 Haziran 2009 Cumartesi günü Oda Merkezinde yapıldı. Toplantıda; Sözlü ve poster bildirileri, Gıda Güvenliği konusunda Avrupa Birliği'nden katılacak dört uzmanın sunum yapımları, Öğrenciler arasında yapılacak afiş yarışması, Sponsorluk, Taslak program konuları değerlendirildi. 22 Haziran 2009 tarihinde sona eren tam metin gönderim süresinin, 06 Temmuz 2009 tarihine kadar uzatılması kararlaştırıldı.

Düzenleme Kurulu 6. Toplantısı

6-8 Kasım 2009 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirilecek 6.Gıda Mühendisliği Kongresi'ne yönelik 6 ncı Düzenleme Kurulu toplantısı 22 Ağustos 2009 tarihinde Oda Merkezinde yapıldı. Toplantıda; Çağrılı sunumlar, Oturum başkanlarının belirlenmesi, Sponsorluklar, Poster yarışması, Taslak program, Erken katılım ücretinin 14 Eylül 2009 tarihine kadar geçerli olması, konuları değerlendirildi.

Kongre programında yer verilmek üzere başvuruda bulunulan makaleler, çeşitli üniversitelerden akademisyenlerin bulunduğu Kongre Bilimsel danışma Kurulu tarafından incelenmiştir. Kongrenin bilimsel boyutunun oluşturulmasında Düzenleme Kurulu'na yol gösteren Bilimsel danışma Kurulu aşağıda verilmiştir.

Düzenleme Kurulu 7. Toplantısı

09.10.2009 Cuma Günü 6 ncı Gıda Mühendisliği Kongresi hazırlıkları çerçevesinde Yönetim Kurulu ve Düzenleme Kurulu üyelerimizden oluşan bir heyet Antalya'da çeşitli görüşmelerde bulundu.

Gıda Mühendisliği 6. Kongresi Bilimsel Danışma Kurulu	
Adı Soyadı	Görev Yeri
Prof. Dr. Tomris ALTUĞ	Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üniversitesi
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU	İstanbul Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet CANBAŞ	Çukurova Üniversitesi
Doç. Dr. Cengiz CANER	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem CERTEL	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Songül ÇAKMAKÇI	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Prof. Dr. Utku ÇOPUR	Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ	Namık Kemal Üniversitesi
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Sedef NEHİR EL	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Adem ELGÜN	Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU	Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Vural GÖKMEN	Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Nalan GÖKOĞLU	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Şebnem HARSA	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
Prof. Dr. İbrahim HAYOĞLU	Harran Üniversitesi
Prof. Dr. Artemis KARAALİ	Yeditepe Üniversitesi
Doç. Dr. M. Murat KARAOĞLU	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Mükerrrem KAYA	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL	Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Sebahattin NAS	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Zümrüt ÖGEL	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER	Gaziantep Üniversitesi
Prof. Dr. Semih ÖTLEŞ	Ege Üniversitesi
Doç. Dr. Özen ÖZBOY ÖZBAŞ	İnönü Üniversitesi
Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Aksaray Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet PALA	Yıldız Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Serpil ŞAHİN	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Aziz TEKİN	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Ayhan TEMİZ	Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa ÜÇÜNCÜ	Ege Üniversitesi

Prof. Dr. Hasan YETİM	Erciyes Üniversitesi
Prof. Dr. Atila YETİŞEMİYEN	Ankara Üniversitesi

ATAKAN GÜNAY

6. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ AÇILIŞ KONUŞMASI

Odamız tarafından iki yılda bir gerçekleştirilen Gıda Mühendisliği Kongresi, sektörü, bilim çevresini ve kamu kuruluşları yetkililerini bir araya getiren önemli bir buluşma olarak değerlendirilmelidir. Kongre aynı zamanda, Gıda Mühendisliği alanında dünyada ve ülkemizde yapılan çalışmaların, yeni bilimsel araştırmalara ilişkin bulguların paylaşıldığı ve tartışmaya açıldığı düzlem niteliğini artırarak sürdürmektedir.

Bu yıl 6ncısını düzenlediğimiz Gıda Mühendisliği Kongresi, değerli katılımcıların yanı sıra, bilgi ve deneyimlerini bizlerle paylaşmak üzere yurt dışından gelen konuklarımızın program içinde yer alması ile, daha zengin bir düzeye ulaşmakta, bir anlamda, etkinliğimizin sınırlarını uluslararası boyuta taşımaktadır.



Son yıllarda, gıda güvencesi ve gıda güvenliğine yönelik sorunlar çeşitli yönleriyle tartışılmakta ve dünya gündeminin ilk sıralarında yer almaktadır. Neo liberal ekonomi-politikaların kaçınılmaz bir sonucu olarak, özellikle son yıllarda yoğunlaşan küresel ekonomik krizin de tetiklemesiyle, açlık sınırının altında yaşam savaşı veren insanların sayısı 1 milyarı aşmıştır. Bir yandan milyonlarca insan evrensel insan hakkı anlayışının temel ve vazgeçilmez ilkesi olan yeterli ve güvenilir gıdaya ulaşma hakkından yoksun bırakılırken, diğer yandan, aşırı beslenmenin getirdiği obezite, kalp-damar hastalığı gibi sorunlarla uğraşmaktadır. Bu tablo, tüm insanlığın ders çıkarması, dahası, utanması gereken bir tablodur. Elbette, sorunlara neden olanlar tarafından çözülmesi zorunluluğu vardır.

Yaşanan küresel krize çözüm üretmek üzere bir araya gelen gelişmiş ülkeler, her toplantı sonrasında açıkları paketten büyük banka ve şirketlere trilyonlarca dolar fon, aç ve yoksul insanlar için ise timsah gözyaşları çıkmıştır. On yıllardır serbest piyasa anlayışını IMF, Dünya Bankası gibi kuruluşlar aracılığıyla geliştirmekte olan ve az gelişmiş ülkelere dayatan gelişmiş ülkeler, “ ele verir talkımı, kendi yer salkımı ” sözünü anımsatan bir şekilde ezberimizi bozmaktadır. Oysa, aç insanların doyurulması için gereksinim duyulan para, krizin aşılması adına aktarılan büyüklüğün neredeyse yüzde biri düzeyindedir.

Değerli katılımcılar,

Gıda güvenliği tüm dünyada olduğu kadar Türkiye'nin de sorunlarından biridir. 1995 yılında imzalanan Gümrük Birliği Anlaşması ile başlayan gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik çalışmalar, 14 yılı aşkın süre geçmesine karşın, ne yazık ki, önemli denilebilecek bir yol kat etmemiştir. Gerek iç hukukumuzda alınması Ortaklık Konseyi Kararları uyarınca güvence altına alınan Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu, gerekse ilgili tüm bileşenlerin katılımıyla hazırlanmış ve Türkiye gerçekleriyle örtüşen bir Gıda Yasası çıkarılamamıştır. Yürürlükte olan gıda yasası ve bağlı mevzuatı, AB kazanımlarına uyumlu olmadığı savıyla Avrupa Birliği yetkililerince eleştirilirken, iç hukukumuzda aykırı uygulamalara yol açtığı gerekçesiyle ya kısmen iptal edilmiş ya da yürütmesi durdurulmuştur. Gıda güvenliği konusunda tek yetkili konumdaki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, personel ve alt yapı donanımını iyileştirememiş, denetim ve kontrol hizmetlerini öngörülen düzeyde yerine getirememiş, tüketici sağlığını tehdit eden ve haksız rekabetin önemli bir parçası olan kayıt dışı üretimi kayıt altına alamamış, özetlemek gerekirse süreci iyi yönetememiştir. Öncelikle, niteliği ve kapsamı ne olursa olsun bir yetki alalım da, süreç içinde gerekli düzenleme ve değişiklikleri yaparız yaklaşımı terk edilmeli ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın gıda güvenliği alanındaki yetki ve sorumluluğu tartışmaya açılmalıdır.

Bir kaç yıldır Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası, Ulusal Biyogüvenlik Yasası, son aylarda da Tarım ve Gıda Bakanlığı'nın kuruluş yasası tartışmaları yaşanırken, Biyogüvenlik konusunun önemli bir boyutu olarak değerlendirebileceğimiz ve kamuoyunda GDO Yönetmeliği diye anılan " Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik " geçtiğimiz günlerde yürürlüğe girmiştir. Söz konusu yönetmelikten, ilgili tüm kuruluşlar gibi, Gıda Mühendisleri Odasının da Resmi Gazete'de yayımlandıktan sonra haberi olmuştur. Gıda güvenliğini, insan ve çevre sağlığını ilgilendiren böylesine duyarlı bir konuda, paydaşlardan görüş alınmaması üzüntü verici ve düşündürücüdür. 2004 yılında taraf olduğumuz Cartagena Protokolünün ihtiyatlılık ilkesi gereği, içinde bulunduğumuz koşulların zorunlu kıldığı ve önümüzdeki aylarda TBMM gündemine gelmesi beklenen Biyogüvenlik Yasası yerine, Bakanlık, ara mevzuat olarak adı geçen yönetmeliğin yürürlüğe girmesi adına neden acele etmiştir? Kamuoyu gibi biz de, bunu anlamakta güçlük çekiyoruz. Yönetmelik ile, ekim yapılmak üzere GDO içeren tohumlukların dışalımına yasak konulurken, deyim yerindeyse biraz da arkadan dolaşarak GDO içeren hammadde ve gıda maddesinin yurda girişine izin verilmektedir. GDO içeren hammaddenin girişinin serbest kalması demek, bunlardan üretilecek gıda

maddelerinin yaygın biçimde tüketileceği anlamına gelmektedir. Gelecekte insan sağlığını, çevreyi, bitkisel ve hayvansal üretimi, biyoçeşitliliği ve ekonomiyi nasıl etkileyeceğini bilmediğimiz bir konuda, GDO içeren gıda maddelerinin üretimine izin verilmesi kabul edilemez.



Değerli Konuklar,

Temel ekonomik göstergelere bakıldığında, Gıda sektörü, görece de olsa büyüme kaydetmektedir. Ancak, 2008 yılında Türkiye ekonomisi %10 küçülürken, yabancı yatırımcıların sektöre girmesi, gelir dağılımındaki adaletsizlikler, kayıt dışı üretimin artmasına bağlı olarak haksız rekabetin yaygınlaşması gibi sorunlar nedeniyle, azımsanmayacak sayıda işletme kapanmak zorunda kalırken, sektöre yatırım yapma eğiliminde düşüş söz konusu olmaktadır. Gıda sektörünün üretim kalitesinin gelişmesinde önemli işlev gören, başta Gıda Mühendisleri olmak üzere teknik elemanların gereksinimi giderek artmaktadır. Ancak sektör, sorunlara çözüm üretecek, teknik ve hijyenik alanda bilgi birikimi ve derinliği olan elemanı tercih etmektedir. Bu bağlamda, yönetsel, öğretim üyesi niceliği ve niteliği ile teknik alt yapı açısından sorunlarla boğuşan üniversitelerde, bilimsel araştırma ve çalışmaların sürdürülmesi övgüye değer çaba olarak algılanmalıdır. Üniversitelerin eşitsiz olanaklara sahip olması, mezun olan mühendislerin niteliğine ilişkin soruları artırmaktadır. Var olan Gıda Mühendisliği bölümlerine her yıl yenilerinin eklenmesi, kontenjanlarının artırılması, üstüne üstlük, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesinde "Gıda Hijyenisti ve Kontrolörü " bölümü açılması ve bu öğrenim döneminde öğrenci alımına başlanması sorunların katlanmasına neden olmaktadır. Adı ne olursa olsun, gıda üretim ve denetiminde görev alacak kişilerin örgün öğretim temelinde laboratuvar ve uygulama gibi teknik formasyonu almadan iş yaşamına katılması, kamu ve gıda sektöründe istihdam sorunlarına yol açacaktır.

Gıda güvenliğine ilişkin sorunların çözülmesi ve yitirilen sürenin geri kazanılabilmesi için, Meslek örgütlerine, Sivil Toplum Kuruluşlarına, Kamu Kurumlarına, Üniversitelere, tüketicilere ve basın kuruluşlarına önemli görev ve sorumluluk düşmektedir.

KONGRE PROGRAMI

GIDA MÜHENDİSLİĞİ 6. KONGRESİ
6 - 8 KASIM 2009
(Grand Haber Otel – Antalya)

6 KASIM 2009 CUMA

09:00 – 10:00 **Kayıt**
Saygı Duruşu, İstiklal Marşı

10:00 – 11:00 **Açılış Konuşmaları**
Atakan GÜNAY – TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı
Mehmet SOĞANCI – TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İsrail KURTCEPHE - Akdeniz Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Mustafa AKAYDIN – Antalya Büyükşehir Belediye
Başkanı
Alaaddin YÜKSEL – Antalya Valisi
Mehmet Mehdi EKER – Tarım ve Köyişleri Bakanı
(Katılımları Halinde)

11:00 – 12:30 **Açılış Konferansı**
Görsel Sunum

12:30 – 13:30 **Öğle Yemeği**

13:30 – 14:00 **Poster İzleme**

14:00 – 15:30 **I. OTURUM**

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Hamit KÖKSEL, Yaşar
ÜZÜMCÜ

14:00 – 14:15 ***International Standards for Food Safety and Quality
Assessment – What can MoniQA deliver?***

Dr. Roland Ernest Poms

14:15 – 14:30 ***The European rapid alert system and its role in food
safety***

Dr. Miles R. Thomas

14:30 – 14:45 ***Natural toxins: risks, regulations, analysis and
European collaboration***

Dr. Hans P. Van Egmond

14:45 – 15:00 *Process Contaminants and the Cereal Industry: Technical & Regulatory Aspects - A European Union Perspective*
Dr. Anton J. Alldrick

15:00 – 15:30 Tartışma

15:30 – 16:00 Kahve Arası

16:00 – 17:30 II. OTURUM

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Muharrem CERTEL, Hakan AK

16:00 – 16:15 Çağrılı Sunum
Teknoloji Transfer Merkezleri ve Üniversite İşbirliği
Prof. Dr. H. Selçuk GEÇİM

16:15 – 16:30 *Nohuttaki (Cicer arietinum L.) Su Difüzyon Katsayılarına Sıcaklık ve Ultrasonic Ses Dalgalarının Etkisi*
Ali YILDIRIM, Mustafa BAYRAM, Mehmet D. ÖNER

16:30 – 16:45 *Baklagil Kabuklarının Beslenme Sağlığı Açısından Önemli Özelliklerinin In Vitro Olarak Belirlenmesi*
Sedat SAYAR, Demet GÜZEL, Selen ÇALIŞKANTÜRK

16:45 – 17:00 *Soya Bitki Doku Hücrelerinden İzoflavonid Üretimini Etkileyen Faktörler*
Alper GÜVEN, Dietrich KNORR

17:00 – 17:15 *F4ST – Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi Programı*
Samim SANER

17:15 – 17:30 Tartışma

17:30 – 18:30 Poster Sunumları

19:00 Açılış Yemeği

7 KASIM 2009 CUMARTESİ

09:00 – 10:30 III. OTURUM

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Halil VURAL, İbrahim KAYA

09:00 – 09:15 Çağrılı Sunum

Birincil Üretimde Gıda Güvenliği İyi Üretim Uygulamaları
Gülay ÖZCAN – Süttaş A.Ş.

- 09:15 – 09:30** **Satsuma, Bodrum ve Klemantin Mandalin Çeşitlerinin Kabuklarında Aromayı Oluşturan Bileşenlerin GC/MS ve Tanımlayıcı Duyusal Analiz Tekniği ile İncelenmesi**
Yeşim ELMACI, Tomris ALTUĞ
- 09:30 – 09:45** **Ohmik Isıtma Uygulamasının Kayısı Püresi Örneklerinin Reolojik Özellikleri Üzerine Etkisi**
Hayriye BOZKURT, Filiz İÇİER
- 09:45 – 10:00** **Kesikli ve Sürekli Mikrodalga Uygulamaları ile Kurutulan Havuçların Kuruma Özelliklerinin ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi**
Okan EŞTÜRK , Yurtsever SOYSAL, Zehra AYHAN, M. Fatih ARIKAN
- 10:00 – 10:30** **Tartışma**
- 10:30 – 11:00** **Kahve Arası**
- 11:00 – 12:30** **IV. OTURUM**
- Oturum Başkanı:** Prof. Dr. Mükerrerem KAYA, Ömer TAŞÇI
- 11:00 – 11:15** **Çağrılı Sunum**
Gıda Güvenliği için Moleküler Biyoloji Tekniklerinin Kullanım Olanakları
Dr. Remziye YILMAZ - ODTÜ Moleküler Biyoloji ve Biyoteknoloji AR-GE Merkezi
- 11:15 – 11:30** **Membran Teknolojisiyle Yağların Yapışkan Maddelerinin Giderilmesinde İşlem Koşullarının Etkisi**
İsmail EREN, Fahri YEMİŞÇİOĞLU, Pınar BOYNUEĞRİ, Şebnem HARSA,
Aytaç Saygın GÜMÜŞKESEN
- 11:30 – 11:45** **Elektroplazmoliz Tekniğinin Meyve ve Sebze Suyu Kalitesi ve Verimi Üzerine Etkileri**
Aslıhan DEMİRDÖVEN, Taner BAYSAL, Ahsen RAYMAN
- 11:45 – 12:00** **Erzincan Tulum Peynirinin Aroma Profili ve Aroma Aktif Bileşenlerinin Belirlenmesi**
Yahya Kemal AVŞAR, Yonca KARAGÜL YÜCEER

12:00 – 12:30 Tartışma

12:30 – 13:30 Öğle Yemeği

13:30 – 14:00 Poster Sunumları

14:00 – 15:30 V. OTURUM

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Zümrüt ÖGEL, Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR

14:00 – 14:15 Çağrılı Sunum

Tüketici tarafında olmak: Halk sağlığı ve beslenmesinde yeni konu ve güçlüklerle yaklaşımımız
Begüm MUTUŞ Ülker- Yıldız Holding A.Ş.

14:15 – 14:30 *Portakal Kabuğu Rendesi Kullanılarak Aspergillus sojae'den Pektinaz Üretiminin Optimizasyonu*

Hande DEMİR, Nihan BAYSAL, Canan TARI, Doreen HEERD, Marcello Fernandez LAHORE

14:30 – 14:45 *L. lactis subsp. lactis BLL 27 Suşunda Değişik Stres Koşulları Altında Plazmid ve Hücre Duvarı Proteini Stabilitesi*

Nefise AKKOÇ, Pınar ŞANLIBABA, Burcu Çağla YILMAZ, Mustafa AKÇELİK

14:45 – 15:00 *Patatesten Aseton Bütanol Etanol (ABE) Üretimi Üzerine Bir Çalışma*

Ayşe AVCI, Aybike BEREKETOĞLU, Sedat DÖNMEZ

15:00 – 15:30 Tartışma

15:30 – 16:00 Kahve Arası

16:00 – 17:30 VI. OTURUM

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Onur DEVRES, Hülya YASSIKAYA YILMAZ

16:00 – 16:15 Çağrılı Sunum

Türk Gıda Sanayinin Karşılaştırmalı Üstünlükleri
Dr. Taylan KIYMAZ - DPT

- 16:15 – 16:30 ***Pişirmeli Ekstrüzyon Yöntemiyle Üretilen Mercimek Ürününde Bileşen Etkileşimlerinin Kabarma Parametrelerine Etkileri***
Zeynep HİÇŞAŞMAZ, Hülya DOĞAN, Alper GÜVEN
- 16:30 – 16:45 ***Pilot Çaplı Isı Pompalı Bantlı Bir Kurutucu Sistemde Erik Kurutulmasının Ekserji Analizi***
Zafer ERBAY, Filiz İÇİER, Arif HEPBAŞLI, Neslihan ÇOLAK, Ebru KUZGUNKAYA
- 16:45 – 17:00 ***Plastik Ambalajın Kullanımı Sonrası Geri Dönüştürülerek Tekrar Gıda Ambalajı Üretiminde Kullanılması***
İlkay KIRAN
- 17:00 – 17:30 Tartışma
- 17:30 – 18:40 VII. OTURUM
- Oturum Başkanı: Prof. Dr. Taner BAYSAL
- 17:30 – 17:40 ***Glutensiz Ekmek Hamurlarının Reolojik Özellikleri***
İlkem DEMIRKESEN, Behic MERT, Gulum SUMNU, Serpil SAHİN
- 17:40 – 17:50 ***Vakum Ambalajlı Balkabağı Dilimlerinde Renk Değişim Kinetiğinin ve Toplam Renk Değişiminin Belirlenmesi***
Bilge ERTEKİN, Kader ŞEN, Hüseyin SERTKAYA, Atif Can SEYDİM
- 17:50 – 18:00 ***Anamur Peynirlerinin Üretim Yöntemleri Ve Bileşim Özellikleri***
İbrahim Başar SAYDAM, Özgür GÖLGE, Oya Berkay KARACA, Ali KAÇAR, Nuray GÜZELER
- 18:00 – 18:10 ***Yağlarda Trans Yağ ve Reoloji İlişkisi***
Kübra ŞAHİN, Behiç MERT, Hakan ERİNÇ, Aziz TEKİN
- 18:10 – 18:20 ***Unlu Mamullerde Pestisit Kalıntıları***
Önder YILDIZ, İsmail Sait DOĞAN
- 18:20 – 18:30 ***Çözücü Bileşiminin Polilaktid Filmlerin Su Buharı Geçirgenliği ve Mekanik Özellikleri Üzerine Etkisi***
Z. Özge ERDOHAN SANCAK, Belgizar AYANA, K. Nazan TURHAN

18:30 – 18:40 *Ug 99 Kara Pas Irkına Karşı Bazı Kaliteli Buğday Genotiplerinin Reaksiyonlarının Belirlenmesi*
Kadir AKAN, Zafer MERT, Lütfi ÇETİN, Fazıl DÜŞÜNCELİ,
Turgay ŞANAL, Alaettin KEÇELİ, Asuman KAPLAN EVLİCE,
Davinder SINGH

08 KASIM 2009 PAZAR

09:00 – 09:30 **Poster Yarışması Sertifika Töreni**

09:30 – 12:30 **PANEL – “Türkiye’de Gıda Politikaları”**

Panel Başkanı: Prof. Dr. Nevzat ARTIK

Panelistler: **Ali ÇETİN** - Tüketici Dernekleri Federasyonu
Bedrullah ERÇİN – Antalya Tarım İl Müdürü
Cengiz KESİCİ - Sağlık Bakanlığı
Prof. Dr. Hasan YETİM – Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Dr. İsmail MERT - Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu
Mehmet BİNGÖL - Gıda Mühendisleri Odası
Nurseren BUDAK - Avrupa Birliği Genel Sekreterliği
Ömer TAŞÇI - Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası
Sabriye AKDOLUN - Antalya Büyükşehir Belediyesi

13:30 – 17:00 **GEZİ PROGRAMI**

6. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ SONUÇ BİLDİRGESİ

Odamız tarafından iki yılda bir gerçekleştirilen Gıda Mühendisliği Kongresi, sektörü, bilim çevresini ve kamu kuruluşları yetkililerini bir araya getiren önemli bir buluşmadır. Kongre, aynı zamanda, Gıda Mühendisliği alanında dünyada ve ülkemizde yapılan çalışmaların, yeni bilimsel araştırmalara ilişkin bulguların paylaşıldığı ve tartışmaya açıldığı düzlem niteliğini artırarak sürdürmektedir.

Bu yıl 6 ncısını düzenlediğimiz Gıda Mühendisliği Kongresi, değerli katılımcıların yanı sıra, bilgi ve deneyimlerini bizlerle paylaşmak üzere yurt dışından gelen konuklarımızın program içinde yer alması ile daha zengin bir

düzeye ulaşmış, bir anlamda, etkinliğimizin sınırlarını uluslararası boyuta taşımıştır.

Son yıllarda, gıda güvencesi ve gıda güvenliğine yönelik sorunlar çeşitli yönleriyle tartışılmakta ve dünya gündeminin ilk sıralarında yer almaktadır. Neoliberal ekonomi-politikaların kaçınılmaz bir sonucu olarak, özellikle son yıllarda yoğunlaşan küresel ekonomik krizin de tetiklemesiyle, açlık sınırının altında yaşam savaşı veren insanların sayısı 1 milyarı aşmıştır. Bir yandan milyonlarca insan, evrensel insan hakkı anlayışının temel ve vazgeçilmez ilkesi olan yeterli ve güvenilir gıdaya ulaşma hakkından yoksun bırakılırken, diğer yandan, aşırı beslenmenin getirdiği obezite, kalp-damar hastalıkları gibi sorunlarla uğraşmaktadır.

Onlarca yıldır serbest piyasa anlayışını IMF, Dünya Bankası gibi kuruluşlar aracılığıyla geliştirmekte olan ve az gelişmiş ülkelere dayatan kapitalist ülkeler, kendi ilkelerine aykırı uygulamalarla ezberimizi bozmaktadır.

- Türkiye’de, 1995 yılında imzalanan Gümrük Birliği Anlaşması ile başlayan gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik çalışmalarda, 14 yılı aşkın süre geçmesine karşın, önemli denilebilecek bir yol kat edilememiştir.

- Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu, ilgili tüm bileşenlerin katılımıyla hazırlanmış ve Türkiye gerçekleriyle örtüşen bir Gıda Yasası çıkarılamamıştır.

- Yürürlükte olan gıda yasası ve bağlı mevzuatı, AB kazanımlarına uyumlu olmadığı savıyla Avrupa Birliği yetkililerince eleştirilirken, iç hukukumuzda aykırı uygulamalara yol açtığı gerekçesiyle ya kısmen iptal edilmiş ya da yürütmesi durdurulmuştur.

- Gıda güvenliği konusunda tek yetkili konumdaki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, personel ve alt yapı donanımını iyileştirememiş, denetim ve kontrol hizmetlerini öngörülen düzeyde yerine getirememiştir. Bakanlık, bu konudaki eksiklikleri ivedilikle gidermelidir.

- Tüketici sağlığını tehdit eden ve haksız rekabetin önemli bir parçası olan kayıt dışı üretim önlenememiştir.

- Taslak halinde kamuoyuna yansıyan “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası” tasarısı değiştirilerek “Gıda ve Yem”, “Bitki Sağlığı” ve “Veterinerlik Hizmetleri” olmak üzere 3 ayrı kanun halinde düzenlenmelidir.

- Ulusal Biyogüvenlik Yasası yerine, GDO Yönetmeliği diye anılan “ Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik “ geçtiğimiz günlerde yürürlüğe girmiştir. Gıda güvenliğini, insan ve çevre sağlığını ilgilendiren böylesine duyarlı bir konuda, paydaşlardan görüş alınmaması üzüntü verici ve düşündürücüdür.

- Tüm dünyada tartışmalı konu olan Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) ların kullanıldığı gıda ve yeme ilişkin düzenlemeler, yasal dayanaktan yoksun bir yönetmelikle değil, Biyogüvenlik Yasası çıkarılarak sağlanmalıdır.

- Gelecekte insan sağlığını, çevreyi, bitkisel ve hayvansal üretimi, biyoçeşitliliği ve ekonomiyi nasıl etkileyeceği bilinmeyen bir konuda, GDO içeren gıda maddelerinin üretimine izin verilmesi kabul edilmemelidir.

- Türkiye’de gıda güvenliğinin sağlanmasında risk değerlendirmesi yapmak üzere bağımsız ve özerk yapıda Ulusal Gıda Otoritesi mutlaka kurulmalıdır.

- 2008 yılında Türkiye ekonomisi %10 küçülürken, yabancı yatırımcıların gıda sektörüne girmesi, gelir dağılımındaki adaletsizlikler, kayıt dışı üretimin artmasına bağlı olarak haksız rekabetin yaygınlaşması gibi sorunlar nedeniyle, azımsanmayacak sayıda işletme kapanmak zorunda kalırken, sektöre yatırım yapma eğiliminde düşüş söz konusudur.

- Gıda sektörünün üretim kalitesinin gelişmesinde önemli işlev gören, başta Gıda Mühendisleri olmak üzere teknik eleman gereksinimi giderek artmaktadır. Sektör, sorunlara çözüm üretecek, bilimsel-teknik bilgi birikimi ve derinliği olan elemanı tercih etmektedir.

- Üniversitelerin eşitsiz olanaklara sahip olması, mezun olan mühendislerin niteliğine ilişkin soruları artırmaktadır. Var olan Gıda Mühendisliği bölümlerine her yıl yenilerinin eklenmesi, kontenjanlarının artırılması, üstüne üstlük, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesinde “Gıda Hijyenisti ve Kontrolörü “ bölümünün açılması, bu öğrenim döneminde öğrenci alımına başlaması sorunların artmasına neden olacaktır.

- Gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili otorite konumunda olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Tarım ve Gıda Bakanlığı olarak yeniden yapılandırılması olumlu bir gelişmedir. Ancak, Bakanlık yönetim anlayışının da buna göre değişmesi gerekmektedir.

- Gıda denetim hizmetlerinin etkin biçimde yapılabilmesi için bakanlığın Gıda Mühendisi istihdamını ivedilikle artırması gerekmektedir.

- Gıda güvenliği gibi tüm toplumu ilgilendiren bir konuda mevzuat, oldu bittiye getirilerek çıkarılmamalı, hazırlık aşamasında meslek örgütleri, sivil toplum örgütleri, üniversiteler ve ilgili kamu kurumlarının görüşleri değerlendirilmelidir.

6. Gıda Mühendisliği Kongresi Düzenleme Kurulu 6 – 8 Kasım 2009 Kemer ANTALYA

12.1.2. ULUSAL BAĞCILIK - ŞARAP SEMPOZYUMU VE SERGİSİ



6 -7-8 Kasım 2008 tarihinde Kimya Mühendisleri Odası, Gıda Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası Denizli temsilcilerinin ortak düzenledikleri “Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık” Sempozyumu gerçekleştirildi. 9 Kasım 2008 tarihinde “Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık” Sempozyumu sonrası düzenlenen

ve yaklaşık 80 kişinin katıldığı gezide Leodikya ve Pamukkale-Hierapolis Antik Kentleri, Güney-Çal ve Bekilli İlçelerindeki Şarap İşletmeleri ve şaraplık üzüm bağları gezildi.

Sempozyum 2 panel ve 7 oturumdan oluşmuş, Uzmanlar poster ve sözlü olmak üzere toplam 60 bildiri sunmuşlardır. Panellerde “Sektörde Yaşanan Sorunlar ve Ulusal Çözüm Politikaları” ile “Dünyadaki Gelişmeler Karşısında Sektörün Geleceği” konuları ayrıntılı olarak tartışılmıştır.

ULUSAL BAĞCILIK - ŞARAP SEMPOZYUMU PROGRAMI

6 KASIM 2008 (I.GÜN)

ANA SALON

08:30 – 09:00 Kayıt

09:00 – 11:20 Açılış Konuşmaları

Necdet Özer Denizli Ticaret Odası Başkanı

İbrahim Tefenlili Denizli Ticaret Borsası Başkanı
Müjdat Keçeci Denizli Sanayi Odası Başkanı
Mehmet Soğancı TMMOB Başkanı
Necdet Fazıl Ardıç Prof. Dr. Pamukkale Üniversitesi Rektörü
Yavuz Erkmen Denizli Valisi
Sergi Açılış Konuşmaları ve Açılış
Nihat Aktan, Prof. Dr. (Sempozyum Onur Konuğu)
Nedim Atilla (Akşam Gazetesi Yazarı)

11:20 – 12:00 Görsel Sunum-Özgen Acar (Cumhuriyet Gazetesi)

12:00 – 13:00 Öğle Yemeği

13:00 – 14:30 I.Oturum: Sürdürülebilir Şarap Bağcılığı (I)
Oturum Başkanı: Gökhan SÖYLEMEZOĞLU, Prof. Dr. Ankara Üniv.

13:00 – 13:15 Sürdürülebilir Şarap Bağcılığında Yeni Yaklaşımlar ve
Türkiye’de Gen Kaynakları(Çağrılı)
Salih ÇELİK, Prof.Dr. Namık Kemal Üniv. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Böl.

13:15 – 13:30 Sürdürülebilir Şarap Bağcılığında Tarımsal Mekanizasyonu
Teknik, Ekonomik ve Ekolojik Rolü
Anıl GÜCÜYEN, Arş. Gör., Ediz ULUSOY, Prof.Dr. Ege Üniv. Ziraat Fak.
Tarım Makinaları Böl.

13:30 – 13:45 Bağcılık ve Şarapçılıkta İyi Üretim Uygulamaları (GMP)

Kalite ve Güvenlik

Turgut CABAROĞLU, Prof. Dr. Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl.

13:45 – 14:00 *Bağcılık ve Küresel Isınma*

Atilla ERİŞ, Prof. Dr., Hatice GÜLEN, Doç. Dr. Uludağ Üniv. Ziraat Fak.
Bahçe

Bitkileri Böl., Ece TURHAN, Dr. Osmangazi Üniv. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri
Böl.,

Nezihe KÖKSAL, Dr., Asuman CANSEV, Arş. Gör. Uludağ Üniv. Ziraat Fak.
Bahçe

Bitkileri Böl.

14:00 – 14:15 *Bağlarda İlaç Uygulama Başarısını Artırmaya ve*

Sürüklenmeyi Azaltmaya Yönelik Teknikler

Öncül K. CANER, Bornova Ziraat Mücadele Araştırma Enst. Müd., Hüseyin GÜLER,

Arş. Gör., Erkan URKAN, Müjdat TOZAN, Prof. Dr. Ege Üniv. Ziraat Fak. Tarım

Makinaları Böl.

14:15 – 14:30 Soru- Cevap

14:30 – 14:45 Ara

14:45 – 16:30 II.Oturum : Sürdürülebilir Şarap Bağcılığı (II)

Oturum Başkanı: Gökhan GÜNAYDIN, Yrd. Doç. Dr. Ziraat Müh. Odası Bşk

14:45 – 15:00 *Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitlerinde Farklı Olgunluk Derecelerinin Şarabın Kalitesi Üzerindeki*

Etkilerinin Araştırılması

Fehmi YAYLA, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enst.

15:00 – 15:15 *Çalkarası Üzümünden Elde Edilen Pembe Şarapların Aroma Maddeleri Bileşiminin GC-MS-FID İle Belirlenmesi*

Turgut CABAROĞLU, Prof. Dr., Kemal ŞEN, Arş. Gör.Çukurova Üniv. Ziraat

Fak. Gıda Müh. Böl.,

Semril ZORLU, Kavaklıdere Şarapları

15:15 – 15:30 *Milli Koleksiyon Bağındaki Üzüm Çeşitlerinin Şaraplık Özelliklerinin Araştırılması*

Fehmi YAYLA, Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enst.

15:30 – 15:45 *Sözleşmeli Üretim ve Üretici Örgütlenmesi*

Adnan ÇOBANOĞLU, Üzüm Üreticileri Sendikası Genel Başkanı

15:45 – 16:00 *Bazı Şaraplık Üzüm Çeşitlerine Ait Çekirdeklerin Toplam*

Fenolik Madde İçerikleri ve Antiradikal Aktivitelerinin Belirlenmesi

H. İbrahim UZUN, Prof. Dr., Arzu BAYIR, Arş. Gör. Akdeniz Üniv. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Böl.

16:00 – 16:15 Soru- Cevap

16:15- 16:30 Ara

SALON D

15:30 – 15:45 *Satureja hortensis L. Bitkisinden Elde Edilen Uçucu Yağın Yaş Üzümün*

Depolama Süresince Bozulması Üzerine Etkisi ve Fitotoksik Aktivitesi

Recep KOTAN, Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Bitki Koruma Böl., Neslihan DİKBAŞ, Atatürk Üniv. Biyoteknoloji

Araştırma ve Uygulama Merkezi, Fatih DADAŞOĞLU, Atatü Üniv. Ziraat Fak. Bitki Koruma Böl, Ahmet ÇAKIR,

Atatürk Üniv. Kazım Karabekir Eğitim Fak., Kimya Böl.

ANA SALON

16:30 – 17:30 III.Oturum : Sürdürülebilir Şarap Bağcılığı (III)

Oturum Başkanı: Atakan GÜNAY, Gıda Müh. Odası Bşk.

16:30 – 16:45 *Atık Yönetimi (Çağrılı)*

Kamil EKİNCİ, Doç. Dr. Süleyman Demirel Üniv. Ziraat Fak. Tarım Makinaları Böl.

16:45 – 17:00 *Verimli ve Kaliteli Bağcılık için Modern Teknolojiler (Terbiye – Sulama - Fidan – Gübreleme –İlaçlama –Örtüaltı)*

İlhan DOĞAN, MODENERJİ Bağcılık Sistemleri

17:00– 17:15 *Gıda Güvenliğinde Glikoz- Üzüm Stoklamada Devrim*

Tuncer BEYBAĞA, Üretici Gazetesi İmtiyaz Sahibi

17:15 – 17:30 *Denizli İli Üzüm Çeşitlerinde Kurutma Sırasında Antioksidan Kapasitedeki*

Kayıpların Araştırılması ve Toplam Antioksidan Kapasitelerinin Tayini

Mehmet ALTUN, Yrd. Doç. Dr., Mustafa ÖZYÜREK, Arş. Gör., Kubilay GÜÇLÜ, Yrd. Doç. Dr., Reşat APAK, Prof.

Dr. İstanbul Üniv. Müh. Fak. Kimya Böl.

AÇILIŞ KOKTEYLİ

7 KASIM 2008 (II.GÜN)

ANA SALON

09:00 – 10:30 IV.Oturum : Sürdürülebilir Şarapçılık (I)

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Gürol ERGİN, Milletvekili

09:00 – 09:15 *Glikozidaz Enzimin Bornova Misketi Üzümünden Elde Edilen Şarapların Aroma*

Bileşikleri Üzerine Etkisi

Serkan SELLİ, Arş. Gör., Ahmet CANBAŞ, Prof. Dr., Turgut CABAROĞLU, Prof. Dr., Hüseyin ERTEN, Y.Doç.

Dr.,Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl., Ziya GÜNATA,UMR IR2B,ENSAM-INRA,Université MontpellierII,

09:15 – 09:30 *Cabernet Sauvignon ve Merlot Üzümlerinden Üretilen Şaraplardaki Resveratrol*

Düzeyleri Üzerine İklim Koşulları, Kültürel İşlemler ve Bitki Koruma

Uygulamalarının Etkileri

B.Çaylak ADIGÜZEL,Dr., N. ÇETİNKAYA, Yrd.Doç.Dr.,U. YÜCEL, Prof. Dr., Ege Üniv.

Ege MYO

09:30 – 09:45 *Denizli Yöresi Öküzgözü Üzümlerinin Fenol Bileşikleri ve*

Renk Bileşimleri Üzerine Cibre Fermantasyonu Süresinin Etkisi

Haşim KELEBEK, Ahmet CANBAŞ, Prof. Dr., Çukurova Üniv. Ziraat Fak.Gıda Müh.Böl.

09:45 – 10:00 *Öküzgözü, Boğazkere ve Kalecik Karası Üzümlerinin ve Bu*

Üzümlerden Elde Edilen Şarapların Genel Özellikleri

Haşim KELEBEK, Ahmet CANBAŞ, Prof. Dr.,Turgut CABAROĞLU, Prof. Hüseyin

ERTEN, Y.Doç.Dr., Serkan SELLİ, Arş.Gör., Çukurova Üniv. Ziraat Fak.Gıda Müh. Böl.

10:00 – 10:15 *Şarapta Duyusal Kaliteye Etki Eden Belirleyen Lezzet Bileşenleri*

Arınç KAFTAN, Yrd. Doç. Dr. Ondokuz Mayıs Üniv. Gıda Müh. Böl.

10:15 – 10:30 Soru- Cevap

10:30 – 10:45 Ara

SALON D

10:30 – 10:45 *Şarap Tesis ve Makine Yatırım – Finansman Kredileri*

Aziz TERZİ, Tarım Bankacılığı Bölge Yönetmeni, TEB

ANA SALON

10:45 – 12:15 V.Oturum : Sürdürülebilir Şarapçılık (II)

Oturum Başkanı: Mehmet Besleme, Kimya Müh. Odası Bşk.

10:45 – 11:00 *Şarap Üretiminde Temel Konular (Çağrılı)*

Hatice Kalkan YILDIRIM, Yrd.Doç.Dr. Ege Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.

11:00 – 11:15 *Şarap Üretiminde Alkol Fermantasyonu Esasları*

Hatice Kalkan YILDIRIM, Yrd.Doç.Dr. Ege Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl

11:15 – 11:30 *Anadoluda Şarap Kültürü (Çağrılı)*

Ertan ANLI, Doç. Dr. Ankara Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.

11:30 – 11:45 *Şarap ve Sağlık*

Ayşe Özfer ÖZÇELİK, Prof. Dr., Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU, Prof. Dr., M. Volkan YILMAZ, Arş. Gör. Ankara Üniv. Sağlık Bilimleri Fak. Beslenme ve Diyetetik Böl.

11:45 – 12:00 *Şarabın Sağlık Üzerine Etkileri*

Tankut İLTER,-Prof. Dr., Ege Üniv.i Tıp Fak. Gastroenteroloji Bilim Dalı,
Eren AKÇİÇEK-MD. Dr. Ege Üniv. Tıp Fak. Gastroenteroloji Bilim Dalı

12:00 – 12:15 Soru- Cevap

12:15 – 13:00 Öğle Yemeği

ANA SALON

13:00 – 14:30 VI.Oturum : Sürdürülebilir Şarapçılık (III)

Oturum Başkanı: Gürel Nişli, Prof. Dr. Ege Üniv.

13:00 – 13:15 *Avrupa Birliği Şarap Ortak Piyasa Düzeni ve Türkiye'nin Uyum*

Sürecinde Yapması Gerekenler

Elif Özlem İLERİ, Uzman TAPDK

13:15 – 13:30 *Şarapta Coğrafi Orijinin Belirlenmesi ve Sahteciliğin*

Önlenmesi İçin Sınıf-Numara Metodu

Güner SAKA, Şenay ESER, Anadolu Üniv., BİBAM (Bitki, İlaç ve Bilimsel Araştırmalar Merkezi),

Rıdvan SAY, Prof. Dr. Anadolu Üniv., BİBAM, Anadolu Üniv. Fen Fak. Kimya Böl.

13:30 – 13:45 *Şaraplarda Kalite ve Köken Denetimlerini Düzenleyen Ulusal*

ve Uluslar arası Mevzuat

Artemis KARAALİ, Prof. Dr. Yeditepe Üniv., Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.

13:45 – 14:00 *Şarap Sektöründe Ötv ve Bandrol Uygulaması (Çağrılı)*

Kemal OKTAR, Maliye Bakanlığı Gelir İdaresi Başkanlığı

14:00 – 14:15 *AB ve Dünyadaki Gelişmeler Karşısında Sektörün Geleceği*

A. Ekber YILDIRIM, Dünya Gazetesi Yazarı

14:15 – 14:30 Soru- Cevap

14:30 – 15:00 Ara

SALON D

13:00 – 14:30 ÇALIŞTAY : ŞARAP TADIM EĞİTİMİ

14:30 – 15:00 *Şarapta Durultma ve Stabilizasyon (Aktif Bentonit, Jelatin, Kieselso, Aktif Karbon ve Diğer Durultma ve Stabilizasyon Ajanlarının Kullanımı)*

Mr. Ulrich BEHM, E. Begerow GmbH & Co.- Almanya, Sinerji A.Ş.

Şarap Filtrasyonunda İnnovasyon: Becopad (Innovation in Sheet Filtration: Becopad)

Mr. Ulrich BEHM, E. Begerow GmbH & Co.- Almanya, Sinerji A.Ş.

15:00 – 17:00 PANEL - Sektörde Yaşanan Sorunlar ve Ulusal Çözüm Politikaları

Panel Yöneticisi : Orhan Ziya Diren, CHP Milletvekili, Diren Şarapları Yön.Kur. Bşk.

Coşkun GÜNER, Sevilen Şarapları Yön. Kur. Bşk. Şarap Üreticileri Derneği Bşk. Gökhan Söylemezoğlu, Prof. Dr. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gürol Ergin, Prof. Dr. CHP Milletvekili Haluk Ayhan, MHP Milletvekili

Hasan Erçelebi, Dr. DSP Milletvekili Mehmet Yüksel, AKP Milletvekili (Katılımları halinde) Murat Oral, Doluca Şarapları Yasin Tokat, Pamukkale Şarapları Yön. Kur. Bşk.

ŞARAP GECESİ

8 KASIM 2008 (III.GÜN)
ANA SALON

09:00 – 10:30 VII.Oturum : Sürdürülebilir Şarapçılık (IV)

Oturum Başkanı: Artemis Karaali, Prof. Dr. Yeditepe Üniv.

09:00 – 09:15 *Kayra Şarap Akademisi Tanıtımı*

Cüneyt UYGUR, Kayra Şarap Akademisi Müdürü

09:15 – 09:30 *Şarap Fermantasyonunda Starter Kültür Kullanımı*

Simel BAĞDER, Arş. Gör., Filiz ÖZÇELİK, Prof. Dr. Ankara Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.

09:30 – 09:45 *Durultma Maddelerinin Şaraptaki Bazı Pestisitlerin Ortamdan*

Uzaklaştırılmasına Etkileri

Kemal ŞEN , Arş. Gör., Turgut CABAROĞLU, Prof. Dr. Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl.

09:45 – 10:00 *Bazı Meyvelerden Çeşitli Tiplerde Şarap Üretimleri Üzerine Araştırmalar*

Selma GÜVEN, Prof. Dr., ÇOMÜ Mühendislik-Mimarlık Fak. Gıda Müh. Böl.

10:00 – 10:15 *Karalahna Üzüm Çeşidinden Üretilen Kırmızı Şarapların Farklı Saklama Koşullarında Yıllandırılması*

Şahver İNAL, Meryem KOÇ, Hatice Kalkan YILDIRIM, Ege Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Böl.

10:15 – 10:30 Soru- Cevap

10:30 – 10:45 Ara

10:45 – 12:15 VIII.Oturum : Sürdürülebilir Şarapçılık (V)

Oturum Başkanı: Mustafa Demircioğlu, Prof. Dr. Ege Üniv.

10:45 – 11:00 *Bağcılık ve Şarapçılığa Genel Bir Bakış (Çağrılı)*

Jean Luc Colin, Şarap Uzmanı

11:00 – 11:15 *Kobi'lere Yönelik Destekler*

Ünal Rıza YAMAN, Doç.Dr. EBİLTEM, Ege Üniv.

11:15 – 11:30 *Şarap Pazarlaması ve Sektörün Pazarlama Sorunları*

Ece Nüket ÖNDOĞAN, Yrd. Doç. Dr., Şenay KALAYCI, Öğr. Göv. Serpil YALÇIN, Öğr. Göv. Ege Üniv. Ege MYO

11:30 – 11:45 *Bağcılık, Şarap ve Tüketici Hakları*

Turhan ÇAKAR, Tüketici Hakları Derneği Genel Başkanı

11:45 – 12:00 *Şarap, Kültür, Turizm Değişimi Projesi*

Gürsel GÜNDOĞDU, Kültür Ve Turizm Bakanlığı-Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü

12:00 – 12:15 Soru- Cevap

12:15 – 13:00 Öğle Yemeği

13:00 – 15:00 PANEL – Dünyadaki Gelişmeler Karşısında Sektörün Geleceği

Panel Yöneticisi: Coşkun GÜNER, Sevilen Şarapları Yön. Kur. Bşk., Şarap Üreticileri Derneği Bşk.

Aziz KONUKMAN Prof. Dr. Gazi Üniv.

Ahmet ALTINDIŞLI Prof. Dr. Ege Üniv.

Kazım ÇALIŞKAN TAPDK Başkanı

Ali RENDAN TÜRSAB Genel Merkez Danışmanı

Orhan Ziya DİREN Tokat Milletvekili, Diren Şarapları Yön. Kur. Bşk.

Yasin TOKAT Pamukkale Şarapları Yön. Kur. Bşk.

Sempozyum Değerlendirmesi

Kapanış Konuşmaları ve Sonuç Bildirgesinin Okunması

Atakan GÜNAY, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

Mehmet BESLEME, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı

Gökhan GÜNAYDIN, Yrd. Doç. Dr. Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı

9 KASIM 2008 (IV.GÜN)

Gezi

Şarap bağları, Şarap fabrikaları, Pamukkale ve tarihi yerler

ULUSAL BAĞCILIK-ŞARAP SEMPOZYUM VE SERGİSİ SONUÇ BİLDİRGESİ

06-09 Kasım 2008 tarihlerinde, Denizli’de Pamukkale Üniversitesi Kongre ve Sergi Merkezinde, TMMOB Ziraat Mühendisleri, Kimya Mühendisleri ve Gıda Mühendisleri Odalarının Denizli Birimlerince, "1.Ulusal Bağcılık-Şarap Sempozyumu ve Sergisi" etkinliği gerçekleştirilmiştir. Sempozyuma bilim adamları, uzmanlar, şarap ve üzüm üreticileri, tüketiciler, sanayiciler, birlikler, ilgili örgüt temsilcileri, yaptırım ve denetim erkine sahip kurum ve kuruluşlar, öğrenciler, sanayi, ticaret, ticaret borsası temsilcileri, milletvekilleri olmak üzere yaklaşık 800 kişi katılmıştır. Düzenlenen 8 oturumda 44 sözel ve 37 poster bildiri sunulmuştur.

Ayrıca etkinlik kapsamında, 07 ve 08 Kasım 2008 tarihlerinde düzenlenen "Sektörde Yaşanan Sorunlar ve Ulusal Çözüm Politikaları" ve "Dünyadaki Gelişmeler Karşısında Sektörün Geleceği" konulu iki panelde de dünya ve ülkemizdeki mevcut sektörlere ilişkin gelişmeler karşısında, bağcılık ve şarap sektörlerimizin sürdürülebilirliği esasında, her iki sektörün üreticisi taraflarınca, özel ve kamu kurum başkan ve temsilcilerine, akademisyen ve siyasi parti temsilcilerine, sektörlerin tüm boyutları ele alınarak, bilimsel ve çözüm odaklı öneri ve görüşler dile getirilmiş ve ulusal bir yol haritası çizilmeye çalışılmıştır.

Yine ayrıca, etkinlik boyunca, başta şarap işletmeleri olmak üzere sektörlere ilişkin diğer kuruluşların açtıkları 20 stant katılımcıların ziyaretine açık tutulmuştur.

09 Kasım 2008 tarihinde de etkinliğimize katkı koyanlar ve katılımcılarla birlikte Denizli ili bağ alanları ve Şarap İşletmelerini yerinde görmek için bir teknik gezi de düzenlenmiştir.

Katılımcılar tarafından başarılı bulunan etkinliğimizin sonunda, sempozyum iki yıl sonra aynı tarihlerde, aynı amaç ve kapsamda tüm panelistler, katkı koyanlar, katılımcılar Denizlide tekrar yapılması yönünde karar almışlardır.

Etkinlikte ele alınan temel konulara ilişkin ortaya çıkan tespit, öneri ve görüşler aşağıda belirtilmiştir;

-Türkiye, üzüm üretiminde geniş bağ alanlarına sahip olması, üretilen şaraplık üzümün çeşitliliği ve niteliği bakımından dünyanın sayılı ülkeleri arasında bulunmaktadır. Şaraplık üzüm üretiminde Ülkemiz, İspanya, Fransa ve İtalya'dan sonra 4.sırada yer almaktadır. Yaş üzüm üretimi yaklaşık 4 milyon ton olmasına karşın, bu miktarın ancak %2 si şarap üretiminde değerlendirilmektedir. Bu oran, adı geçen ülkelerde %90'a ulaşmaktadır. Aynı şekilde, AB ülkelerinde kişi başına ortalama şarap tüketimi 30 lt/yıl üzerinde gerçekleşirken, Türkiye de tüketim 0,9 lt/yıl düzeyindedir. 150 milyar dolar büyüklüğündeki şarap dış satımında Türkiye'nin payı 4 milyon dolar civarındadır.

-Bağcılığın ve Şarapçılığımızın sürdürülebilirlik temelinde, birlikte ele alınıp, böyle değerlendirilmesi zorunludur. Bu açıdan da mevcut durumun doğru kavranarak, mevcut potansiyelimizin harekete geçirilmesi için de, siyasi iktidarlara göre değişmeyen bir devlet politikası derhal oluşturulmalıdır. Bunun için de sektörün tüm taraflarına, siyasi iktidara ve akademisyenlere büyük sorumluluklar düşmektedir.

-Oluşturulacak politikalarda, başta yetiştiricilerimiz ve sanayicilerimiz olmak üzere, sektörlerde yer alan çalışanların ve gerekli teknik elemanlar için bilimsel ve istenilen nitelikte üretim için eğitim mutlaka yer almalıdır. Bağcılığın ve şarap işletmelerinin sorunları bilinmektedir. Siyasi iktidarlar, sürdürülebilirlik temelinde bu sektörü görmemezlikten gelmektedirler ve gerekli destekleme, yönlendirme ve gerekli yasal düzenlemeleri yapmamaktadırlar. Mevcut uygulamaların sektörlerin içinde yaşadığı sorunların çözümü noktasında ve bu alanlardaki mevcut potansiyelimizin AB sürecinde ve Dünyadaki gelişmeler karşısında, sektörlerin sürdürülebilirliğini, geleceğini ve rekabet şansını tehlikeye atmaktadır.

-Oysa kaliteli ve AB standartlarına uygun üretim yapmak, daha da artacak olan rekabet koşullarında, sektörlerin sağlayacağı istihdam alanları ve ekonomimize sağlayacağı daha fazla katkı için, dünyada şarap üreten ve

ihraç eden ülkelerin hiçbirinde olmayan ÖTV gibi vergilerin mutlaka kaldırılması gerekmektedir.

Üstelik alkollü içecekler sektörüne getirilmesi planlanan tanıtım ve reklamlara dönük kısıtlamalar, sektörleri çok daha zarara uğratacağı da aşikardır. Yine şaraptaki yüksek vergi yükünün, kaçak üretimi ve kayıt dışılığı arttırdığı, bununda şarap sektöründe haksız rekabeti beraberinde getirdiği herkesçe bilinmektedir.

-Mevcut uygulamalar, kaliteli üretimi ve markalaşmayı da olumsuz etkilemektedir. Ayrıca sektörlerin gelecekte başta AB olmak üzere diğer ülkelerle rekabet şansını da tamamen ortadan kaldırmaktadır. Bu durum, bu alanda da ülkemize tam bir açık pazar haline getirecektir.

-Ülkemizin, yaş üzüm üretimi için uygun toprak ve iklime sahip olması ve çok büyük bir ülkesel avantajımızdır. Ancak şaraplık üzüm çeşitlerinin istenilen miktar ve kalitede bulunmaması da başka bir gerçektir. Şarapçılığa uygun üzüm türlerinin bölgesel tespiti yapılarak kaliteli şarap üretimine elverişli çeşitlerin üretimini artırılması gerekmektedir. Ülkemizde hala şarap üretimi ile ilgili, coğrafi bölge tanımı tam olarak yapılmamıştır.

-Bununla birlikte; AB ülkelerinin şarap üretimi ve dış satımda rekabet ettiği, aralarında Türkiye'nin de bulunduğu kimi ülkeler, rekabet gücünü arttırmak üzere belirlediği "daha az üretim daha kaliteli şarap" anlayışı" ilkesi temelinde geliştirilerek, uluslar arası ölçekte söz sahibi olacağımız bir sürece dönüştürülmelidir. Dahası, dünyada yemek kültürünün bir parçası olarak değerlendirilen şarabın, turizm potansiyelimizin gelişmesine katkıda bulunacağı düşünülmeli ve bu konuda çalışmalar başlatılmalıdır.

-Bugün dünya şarap pazarında pay sahibi birçok ülke, gerekli üzümü dışarıdan alırken, ülkemiz dünyanın 4. bağcılık ülkesidir. Ama bu zenginliğimizi geliştirecek mevcut ulusal politikalarımız ve hedefimiz yoktur. Bir taraftan şarap üreticisi yüksek vergilerle sıkıştırılırken, bir yandan da bağcılığımız kendi haline bırakılmaktadır.

Bugün ülkemizde neredeyse şarapçılığa ideolojik bir yaklaşımla bakılmakta olup satış ve tüketim yerleri kısıtlanmaktadır.

-Uluslar arası rekabette, ülkemize has olan tatlar ile rekabeti de hedeflemek zorundayız. Ayrıca üretimi tüketime göre ayarlayan, tüketimi kısırarak, kaliteyi yarıştıran AB düzenlemeleri ile bağcılığımıza bir standart getirmek zorundayız.

-Örneğin Avrupa Birliği(AB) içindeki ülkelerin bağ alanlarının genişlemesine izin verilmezken, bağların yenilenmesi ile kaliteli şarap üretimi arttırılmaya çalışılmaktadır. Öte yandan ABD, Avustralya, Güney Afrika ve Yeni Zelanda gibi ülkelerde bağ alanları genişletilmekte, bağ bölgelerine en uyumlu en yüksek kaliteli çeşitler yetiştirilmektedir.

Ülkemizde modern bağcılık ve kaliteli üzüm üretimi için, üretici desteklenmeli, teşvik edilmeli, yönlendirilmeli ve eğitilmelidir. Bağcılık geliştikçe kaliteli şarap üretimi de gelişecektir.

Şarap sanayisi modern makinelerle donatılarak şarap üretimi için, en modern teknikler uygulanmaktadır. Şarap; kalitesine, üzümüne, bağına ve bölgesine göre markalaşmaktadır. Bu markalaşmayı sofraya şarabından kaliteli şaraba geçiş olarak da adlandırmak olasıdır.

-Türkiye Şarap Üretimini Geliştirilmesine Etkili Olan Başlıca Faktörler Aşağıda belirtilmiştir;

1. Ekonomik Faktörler

- a.Üzüm fiyatları
- b.Girdi fiyatları
- c.Şarapçılıkta vergilendirme
- d.Pazarlama ve organizasyon
- e.İleri teknoloji seçimi ve eğitim.

2. Ekolojik Faktörler

- a.Çeşitlere uygun yer ve yöney seçimi
- b.Çeşitlere uygun kültürel işlemlerin seçimi

-Ayrıca içki ruhsatının İçişleri Bakanlığı'ndan alınarak Belediyelere verilmesi, bu ruhsatın her yıl yenileme zorunluluğunun olması, internet üzerinden şarap satışının yasaklanması da şarap üretimini ve satışını azaltmakta ve kayıt dışı ekonomiyi teşvik etmektedir.

-Kaliteli bağcılık ve güvenli üretim için iyi tarım uygulamaları sistemi uygulanmalıdır.

-Önümüzdeki yıllarda küresel ısınma ile değişmesi tahmin edilen dünya ikliminden, mevcut bulunan bağ alanları olumsuz yönde etkilenirken, bazı bölgeler buldukları konum itibarıyla bağcılık için daha elverişli hale gelecektir.

-Bugüne kadar yapılan çalışmalar ve öngörülerin ışığı altında küresel ısınmanın bağıcılık için potansiyel riskler taşımasına rağmen bazı fırsatları da beraberinde getireceği söylenebilir. Küresel ısınmanın etkilerinin değerlendirilmesi, bağıcılık üzerine olan potansiyel risklerinin azaltılabilmesi yönünde stratejilerin geliştirilmesi için önemli ve gereklidir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda bu konuda önemle üzerinde durulması gereken noktalar şu şekilde özetlenebilir.

-Mevcut bağ alanlarında üretim planlaması yapılırken ortaya çıkacak olası iklim değişiklikleri göz önüne alınmalıdır. Avrupa'daki şaraplık üzüm üretimi yapılan bağlar dünyadaki şaraplık bağların yaklaşık %45'ini; üretimin ise % 60'ını oluşturmaktadır. Küresel ısınmanın gelecekte Avrupa ülkelerine ortaya çıkaracağı olumsuzluklar sebebiyle şarapçılık sektöründe bir boşluk yaşanacaktır.

-Sözleşmeli üretim modeli çiftçileri hazırlıksız ve örgütsüz yakalamıştır. Var olan çiftçi örgütlenmeleri de tarımsal alanda, devletin desteğinin ve piyasadaki belirleyici rolünün olduğu dönemlere göre şekillendirilmiş, bir yanıyla yarı devlet kuruluşu gibi çalışmışlar, devlet-hükümet egemenliğinden kendilerini kurtaramamışlardır.

-Sözleşmeli üreticiliğin uygulandığı alanlarda çiftçiler adına sözleşmede taraf olmaları söz konusu olamamıştır. Şirketlerde üreticiyle toplu pazarlık ve sözleşmeler yapma yerine pazarlık yeğlemiş, yeni tarımsal modeli oturtmaya çalışmışlardır.

AB Şarap Ortak Piyasa Düzenine İlişkin Mevzuata Uyum Çalışmaları ve Öncelikli Yapılması Gerekenler

-Üretim potansiyeline ilişkin olarak bağların kayıt altına alınması işleminin tamamlanmasının ardından dikim hakları sisteminin kurulması ve kontrol altına alınması,

-Pazar mekanizmalarına ilişkin olarak AB yardımlarının planı yapılarak dağıtılması için ödeme kuruluşlarının oluşturulması.

-Önolojik uygulamalara ilişkin olarak AB Bağıcılık zonlarından hangisine dâhil olduğumuzun belirlenmesi.

-Etiketlemeye ilişkin olarak ülkemizde var ise geleneksel ifadelerin kullanım kurallarının ortaya konması, Kalite şarap ve coğrafi işaretli sofr şaraplar için kullanılması planlanan özel ifadeler ve bölge isimlerinin belirlenmesi.

-Kalite şaraplara ilişkin olarak belirli bölgelerin ve bu bölgelere ilişkin kuralların belirlenmesi.

-Kontrol sistemine ilişkin olarak ulusal bazda kontrol kuruluşlarının yapısı, kontrol metotları ve yatırım uygulamalarının ortaya konması.

-Bildirimlere ilişkin olarak konu ile ilgili yeterli ve yetkili kuruluşlar belirlenerek AB'ne uygun bildirim toplanması sistemine geçilmesi.

-Son dönenlerde ülkeler, tüketici isteklerini yakalamak, tüketicileri ve yeni pazarları kendi ülkeleri ve markalarına çekmek için yoğun çabalar sarf ederek piyasalarda ülke ve bölge imajı yaratacak farklılaşmaya dayalı bir pazarlama stratejisi ülke ve bölge imajı yaratacak farklılaşmaya dayalı bir pazarlama stratejisi izlemeye başlamışlardır.

-Özellikle AB ülkeleri, ürettikleri ürünlerin kalitesini garanti altına almak üzere üretimden işleme, paketlenmeden tüketime kadar tüm evrelerde planlı ve örgütlü hareket etmektedir. Bunun en belirgin örneği, son yıllarda orijini belgelendirilmiş ürün sayısı ve tanıtım çalışmalarındaki artış gösterilebilir. Bunun yanı sıra, tüketicileri orijini belgelendirilmiş ürünleri tüketmeleri konusunda bilgilendirme çabaları hız kazanmıştır.

-Günümüzde ise pek çok tarım ürünü ve gıda ürünleri için coğrafi işaretleme ve orijin belgesi önem taşımaktadır.

-Coğrafi işaretleme ve koruma altına alınmış orijin, belirli bir bölge veya alandan elde edilen bazı özel yüksek kaliteli ürünlere değer eklemektedir.

-Son yıllarda ülkemizde her anlamda daha kaliteli ve farklı ürünler talep eden bir kuşağın ortaya çıkmasıyla, şarap sektörümüzde de bariz bir canlanma olmuştur. Bu duruma bağlı olarak Türkiye'deki şarap üretim yöntemleri son 10 yıl içinde hızla modernleşmiş, büyük şarap üreticisi firmalarımızın çoğu tesislerinde AB, ABD ve diğer rakip ülkelerdeki şarap üretiminde kullanılan en son bilgi ve teknolojileri kullanmaya başlamıştır. Ancak bu olumlu gelişmelere rağmen ulusal bağ alanlarımızın tümü henüz tam kayıt altına alınamamış olup, bağ alanlarının yer aldıkları bölgelerin klimatolojik koşulları ve toprak yapısının bilimsel incelemeleri tamamlanamamıştır. Hangi bölgede en iyi hangi üzümün yetişeceği, OIV'in (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin-Uluslar arası Bağ ve Şarap Örgütü)öngördüğü tarzda bağ kurma, bakım yöntemleri ve üretim usulleri üreticilere gereğince aktarılamadığından, önemli şarap üreticisi AB ülkelerinin yıllardır benimsediği "Kökene Kontrollü İsimlendirme Sistemi"henüz Türkiye de yeterince uygulanmamakta, bu olumsuzluk ise Türk şaraplarının iç ve dış

piyasalarda BB kalite şarapları ve coğrafi işarete sahip sofr şarapları karşısında rekabet gücünü zayıflatmaktadır.

Ülkemizde sürdürülebilir şarap tüketim kültürü olmadığı, bu konuda yanlış, yetersiz bilgi ve yaklaşımlar olduğu bir gerçektir. Bağıcılık ve şarapçılık bütünselliği kapsamında mevcut siyasi, dini, kültürel ve siyasal yapılar ülkemizde bu sektörü belirleyici olduğu, çözüm noktasında, devlet politikası içinde her türlü çarpıtma ve yanlışlıkları önleme adına doğru politikalar uygulanması noktasında hareket edilmelidir.



Gıda Mühendisleri Odası
Odası Denizli İl Tem.



Kimya Mühendisleri Odası
Denizli Bölge Tem.



Ziraat Mühendisleri
Denizli Şubesi

12.1.3. II. GELENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUMU

2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Düzenleme Kurulu Toplantıları

1. 27-29 Mayıs 2009 tarihinde Van'da yapılacak olan Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Düzenleme Kurulu ilk toplantısı 29 Ağustos 2008 tarihinde Ziraat Mühendisleri Odası toplantı salonunda yapıldı. Toplantıya, Odamız Yönetim Kurulu Üyeleri, Kemal Zeki TAYDAŞ, Yaşar ÜZÜMCÜ, Mehmet BİNGÖL, Ziraat Mühendisleri Odası'ndan Fatih TAŞDÖĞEN, Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nden Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER, Süleyman Demirel Üniversitesi'nden Aynur Gül KARAHAN, TAGEM'den Cemal KAYGISIZ katıldı.
2. Çalışmaları Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Odamız, Ziraat Mühendisleri Odası ve TAGEM tarafından yürütülen ve 27-29 Mayıs 2009 tarihlerinde Van'da gerçekleştirilecek olan 2 nci Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Düzenleme Kurulu toplantılarının ikincisi 10 Ekim

2008 tarihinde Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde yapıldı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nden Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER 'in başkanlığında yapılan toplantıya, Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün yanı sıra Ziraat Mühendisleri Odası ve TAGEM yetkilileri katıldı. Toplantıda Bilimsel Danışma Kurulu ile Yürütme Kurulu oluşturularak yapılacak çalışmalarla ilgili yol haritası belirlendi. Van temsilciliğimizden Mesut ATABAY ve Necla ÖZAY 'da Yürütme Kurulunda görevlendirildi. Ayrıca, Düzenleme Kurulu üyeleri Yüzüncü Yıl Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Hasan CEYLAN 'ı makamında ziyaret ederek, çalışmalarla ilgili bilgi verdi.

3. Çalışmaları Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Odamız, Ziraat Mühendisleri Odası ve TAGEM (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü) tarafından yürütülen ve 27-29 Mayıs 2009 tarihlerinde Van'da gerçekleştirilecek olan 2'nci Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Düzenleme Kurulu toplantılarının üçüncüsü 05 Şubat 2009 tarihinde TAGEM 'de yapıldı. Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nden Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER 'in başkanlığında yapılan toplantıya, Sempozyum Düzenleme Kurulu üyeleri katıldı. Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün katılım sağladığı toplantıda; yapılan çalışmalar gözden geçirildi ve önümüzdeki süreçte yapılacak hazırlıklarla ilgili yol haritası oluşturuldu. Toplantıda ayrıca son hazırlıkların gözden geçirilmesi amacıyla Nisan ayında Van'da bir toplantı yapılması da kararlaştırıldı.
4. 27-29 Mayıs 2009 tarihlerinde Van'da düzenlenecek olan 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu hazırlık toplantısı 07 Nisan 2009 tarihinde Van'da gerçekleştirildi. Sempozyum ile ilgili çalışmalar, Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Yüzüncü Yıl Üniversitesinden Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER ve TAGEM Daire Başkanı Hasan PİRİNÇCİ 'nin katıldığı toplantıda değerlendirildi. Ayrıca, Van Valisi, Van Ticaret Borsası Başkanı ve Rektör Yardımcısı ziyaret edilerek Sempozyuma ilişkin bilgi verildi.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası'nın birlikte düzenlediği II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 27-29 Mayıs 2009 tarihlerinde Van'da gerçekleştirildi.



Sempozyumda, geleneksel gıdaların önemi ve geleceği ile Türkiye'deki gıda güvenliğine ilişkin Odamızın görüşleri, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY tarafından açılış konuşmasında dile getirildi.



Sempozyumun 2 nci gününde Prof. Dr. Muammer KAYAHAN ve Prof. Dr. Ayşe BAYSAL 'ın çağrılı sunum yaptığı "Geleneksel Gıdalar; Beslenme ve Sağlık" konulu oturum gerçekleştirildi ve büyük bir ilgi ile karşılandı.

Yüzüncü Yıl Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen ve üç gün süren Sempozyuma yoğun bir katılım oldu. Bilim insanları, meslektaşlarımız, sektör temsilcileri ve üreticiler ile sivil toplum kuruluşlarından yaklaşık 300 kişi katılım sağlamış ve 57'si sözlü sunum, 195' i poster olmak üzere 256 tebliğ sunulmuştur.



Sempozyum Düzenleme Kurulu	
Nafi ÇOKSÖYLER (Başkan)	Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
M. Dilek AVŞAROĞLU (Kongre Sekreteri)	Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Nedim ALBAYRAK	Yüzüncü Yıl Üniversitesi

(Üye)	Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Müslüm BEYAZGÜL (Üye)	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü
Mehmet BİNGÖL (Üye)	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Meftune EMİROĞLU (Üye)	TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası
Atakan GÜNAY (Üye)	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Nursel DEVELİ IŞIKLI (Üye)	Cumhuriyet Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Aynur Gül KARAHAN (Üye)	Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Fatih TAŞDÖĞEN (Üye)	TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası
Atilla UYAR (Üye)	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü

Sempozyum Bilimsel Danışma Kurulu	
Prof. Dr. Nevzat ARTIK	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Metin ATAMER	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Ayhan ATLI	Harran Üniversitesi
Prof. Dr. Faruk BOZOĞLU	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Hayri COŞKUN	Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Prof. Dr. Songül ÇAKMAKÇI	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Ahmet Hilmi ÇON	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Ömer Utku ÇOPUR	Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ	Namık Kemal Üniversitesi
Prof. Dr. İsmail Sait DOĞAN	Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Prof. Dr. Ali Fuat DOĞU	Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Ertuğrul	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU	Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ	Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Selma GÜVEN	Çanakkale 18 Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Şebnem HARSA	İzmir Yüksek Teknoloji Enst.

Prof. Dr. Dilek HEPERKAN	İstanbul Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa KARAKAYA	Selçuk Üniversitesi
Prof. Dr. Sevim KAYA	Gaziantep Üniversitesi
Prof. Dr. Mükerrerem KAYA	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Muammer KAYAHAN	Emekli Öğretim Üyesi
Prof. Dr. Akif KUNDAKÇI	Celal Bayar Üniversitesi
Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ	Gazi Üniversitesi
Prof. Dr. Zümrüt B. ÖGEL	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Sami ÖZÇELİK	Süleyman Demirel Üniversitesi
Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK	Ankara Üniversitesi
Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Aksaray Üniversitesi
Prof. Dr. Güliden PEKCAN	Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa TAYAR	Uludağ Üniversitesi
Prof. Dr. Ayhan TEMİZ	Hacettepe Üniversitesi
Prof. Dr. Şeminur TOPAL	Yıldız Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. S. Sezgin ÜNAL	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Hasan YETİM	Erciyes Üniversitesi
Prof. Dr. Metin YILDIRIM	Gazi Osman Paşa Üniversitesi
Prof. Dr. Ayşe YÜKSEL	Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Doç. Dr. Melahat AVCI BİRSİN	Ankara Üniversitesi
Doç. Dr. Masum BURAK	Tarım ve Köyşleri Bakanlığı
Doç. Dr. Uğur GÜNŞEN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Güner ÖZAY	TÜBİTAK
Doç. Dr. Özen Özboy ÖZBAŞ	İnönü Üniversitesi

ATAKAN GÜNAY AÇILIŞ KONUŞMASI

Sayın Valim, Sayın Rektörüm, Sayın Genel Müdürüm, değerli bilim insanları, basınımızın değerli temsilcileri, sevgili meslektaşlarım ve öğrenciler, değerli katılımcılar hepimizi GMO adına saygıyla selamlıyorum.

Bu Sempozyumun gerçekleştirilmesinde büyük emeği geçen 100. Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Düzenleme Kurulu Başkanı Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER, Odamız ve 100. Yıl Üniversitesi'nin birlikte düzenlediği 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabının Önsözünü " Eğer bu Sempozyum bir Geleneksel Gıdalar 2'nin habercisi ise amacına ulaşmış demektir. " tümcesiyle bitirmişti.

Bugün, Ziraat Mühendisleri Odası ve Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü'nü de yanımıza alarak, 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu ile yolculuğumuzu sürdürüyoruz.

Dünyada ve içinde yaşadığımız coğrafyada küresel ısınma, nüfus artışı, toprak ve su kaynaklarının azalması, biyogüvenlik, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar, organik gıda ve benzeri konular ve bunlar üzerinden yapılan yoğun tartışma ve arayışlar, geleneksel gıdalara yönelik ilgiyi artırmanın yanı sıra, duyuşsal ve kimyasal özelliklerini değiştirmeden nasıl koruyabilir, kayıt altına alabilir ve seri üretimine geçebiliriz sorularını gündeme getirmektedir.

Geleneksel gıdalar, üretildiği yörelerde yüzlerce, binlerce yıllık yaşam biçiminden ve kültürden süzülerek günümüze ulaşan ve tarihsel mirasımız içinde değerlendirmemiz ve hangi yol ve yöntemle olursa olsun kendine özgü niteliklerini korumamız gereken gıdalardır.

Bu anlamda geleneksel gıdaların yalnız öykülerinin değil, damak tadının da yarına taşınmasında üretici, sanayici, bilim ve meslek insanlarına önemli görev ve sorumluluklar düşmektedir.

Bugün, hemen her ülkenin tarihin derinliğinden günümüze taşıdığı ve çeşitli yöntemlerle yaşattığı, dahası, kayıt altına alarak onaylattığı birçok geleneksel gıda vardır.

Türkiye, mutfağının zenginliği ile dünya ülkeleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu mutfağı besleyen hiç kuşkusuz geleneksel gıda çeşitliliğimizdir. Elbette, hemen her geleneksel gıdanın coğrafya ve iklim koşullarına bağlı olarak her yerde ve teknoloji kullanarak üretilmesi, şimdilik olanaklı görünmemektedir. Ancak, modern teknoloji uygulaması ile örtüşen başarılı geleneksel gıda örnekleri de söz konusudur. Geleneksel gıdalarımızın özellikle temel niteliklerini koruyarak ve modern teknoloji kullanılarak üretilmesinin ve ülkemiz ve dünya tüketicisinin özgün tatlarla buluşmasının yolu, bilim ve meslek insanlarının çabaları ve sektörün olumlu yaklaşımı ile olasıdır.

Değerli katılımcılar, bilindiği gibi Gümrük Birliği anlaşmasının yapıldığı 1995 yılından bu yana, birtakım olumlu adımlar atılsa bile gerek AB mevzuatına, gerekse Türkiye gerçeklerine uyumlu gıda yasası ve uygulamaları yaşama geçirilememiştir. Geçen 14 yıllık sürede, özellikle son 5 yıldır tüm yetkileri elinde bulunduran Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, AB mevzuatına uyum bir yana, ne yazık ki sürece uyum sağlayamamış, personel sayısı ve niteliğini iyileştirememiş, kalite kontrol kapsamında laboratuvar sayısını artıramamış,

merdiven altı denilen üretim yerlerini kayıt altına alamamış ve kayıt altında olan gıda üretim yerlerini mevzuatta öngörülen sıklıkta denetleyememiştir.

Bakanlık, yürürlükteki 5179 sayılı gıda yasasının yetersizlikleri düzeltmek ve güncellemek yerine, özellikle son 4 yıldır yeni bir yasa hazırlama arayışına girerek taslaklar yayımlamış ve Odamız da içinde olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların görüşüne sunmuştur. Ancak, kamuoyu gündemine gelen “ Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve yem Yasası “ taslağını görüş alma gereği duymadan Başbakanlığa göndermiştir.

Söz konusu yasa taslağı, birbiriyle ilgili ilgisiz birçok konu ve disiplini aynı metin içine sokma anlayışının bir parçası olarak, gıda güvenliğini sağlamaya yönelik çözüm üretmek yerine, gıda alanı hayvansal ürünlere indirgenmekte ve tek bir mesleğin öne çıkarılması kaygısıyla hazırlandığı izlenimi vermektedir.

Uyumlaştırıldığı belirtilen AB mevzuatında Gıda ve Yem, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı ve Resmi Kontrol ayrı ayrı mevzuat olarak yürürlüktedir.

Taslakta, onaya tabi gıda ve yem işyerlerinden söz edilmekte, bunlardan hangisinin onay alacağı belirtilmemektedir. Bakanlık yetkililerinin çeşitli ortamlarda yaptığı açıklamalara göre, onaya tabi işyerleri büyük ölçekli et, süt ve su ürünleri işletmeleridir. Öyle anlaşılıyor ki, gıda güvenliği ve tüketici sağlığı adına, hem işyerlerinin özdenetimi, hem de kalitenin yükselmesi açısından büyük yararlar sağlayan Sorumlu Yönetici uygulamasının kaldırılması düşünülmektedir. Bu durum, işsizler ordusuna binlerce mühendisin daha katılacağı anlamına gelmektedir. Bu, kabul edilemez, edilmemelidir.

Yine taslakta, Bakanlığın kontroller ve mücadele hizmetleri ile uygun göreceği görevler için kurum ve kuruluşları görevlendirebileceği hükmüne yer verilmektedir. Bakanlık, yıllardır yeterli teknik eleman istihdamı sağlamadığı için olsa gerek, denetim ve diğer hizmetleri gerçekleştiremediğinden bu seçeneği devreye sokmaktadır. Oysa, devredilmesi öngörülen bu hizmetler, ölçütlerinin ve seçiminin nesnellığı tartışması bir yana, özel kurum ve kuruluşlar tarafından gönüllülük ilkesi uyarınca değil, belli bir ücret karşılığı, belki de personel istihdamından daha pahalı yapılacaktır. Üstelik, ne dünya ne de AB ülkelerinde denetim hizmetlerinin özele devri uygulaması yoktur. Sonuç olarak, bir dizi yanlışlık ve yetersizlik içermesi açısından uygulanabilir değildir, bu biçimde yasalaşması durumunda, çözüm üretmenin ötesinde var olan sorunları daha da karmaşık duruma getirecektir. Taslağa ilişkin görüşümüzü ilgili tüm Kamu Kuruluşları, Üniversiteler, Sivil Toplum

Kuruluşları, basın kuruluşları ve kamuoyu ile paylaştık ve olumlu tepkiler aldık. Önümüzdeki dönemde, taslağın yasallaşmaması için, hukuk çerçevesinde yapılacak demokratik mücadelede herkesi destek vermeye ve duyarlı olmaya çağırıyoruz.

Böyle bir etkinliğin gerçekleştirilmesine destek veren Van Valiliği, Van Ticaret Borsası ve diğer kurum ve kuruluşlara, sempozyuma katılarak bilgisini ve konuya ilişkin araştırmalarını bizlerle paylaşanlara ve tüm katılanlara teşekkürlerimi sunuyorum, sonuçları bakımından başarılı bir sempozyum olmasını diliyorum.

Atakan GÜNAY
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu başkanı

27/05/09	
08:30-09:00	Kayıt
09:00-10:00	AÇILIŞ KONUŞMALAR Prof. Dr. F.Nafi ÇOKSÖYLER, Düzenleme Kurulu Başkanı Dr. Gökhan GÜNAYDIN TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Atakan GÜNAY TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Doç. Dr. Masum BURAK TKB Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü Genel Müdürü Prof. Dr. Hasan CEYLAN Yüzüncü Yıl Üniversitesi Rektörü Özdemir ÇAKACAK Van Valisi
10:00-10:30	Çağrılı Konuşmacı: Coşkun ARAL (Gazeteci)
10:30-11:00	Çay- Kahve Arası
1.OTURUM	GELENEKSEL GIDALAR VE KÜLTÜR Oturum Başkanı: Prof. Dr. Lütfü ÇAKMAKÇI
11:00-11:30	ÇAĞRILI BİLDİRİ: GIDALARIN COĞRAFYASI Ali Fuat DOĞU
11:30-11:40	HİTİTLER DÖNEMİNDE BESLENME VE YEME-İÇME ALIŞKANLIKLARI Tolunay SANDIKÇIOĞLU
11:40-11:50	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE SOFRA ADABI Yasemin ERSOY, Leyla ÖZGEN
11:50-12:00	TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE GELENEKSEL GIDALARIN TÜKETİMİ VE İNANÇLARIN ROLÜ Orhan BATMAN, Aysu HATİPOĞLU
12:10-12:20	BOŞNAK YEMEK KÜLTÜRÜ Hülya GÜL, Mevlüt GÜL, Halef DİZLEK

12:20-12:30	GELENEKSEL YEMEKLERİMİZDEN BAZILARININ EFSANELERİ Cengiz GÖKŞEN
12:30-12:40	VAN YÖRESİ GELENEKSEL EĞLENCE ORTAMLARINDA YÖRESEL YİYECEKLERİN TÜKETİM BİÇİMİ VE VAN TÜRKÜLERİNDEKİ YANSIMALARI Murat OTO
12:40-13:00	TARTIŞMA
13:00-14:00	Öğle Yemeği
14:00-15:00	Poster Sunumları (P1 - P100)
2. OTURUM	HUBUBAT
	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Masum BURAK
15:00-15:10	GELENEKSEL OLARAK NOHUT MAYALI EKMEĞİN YAPILIŞI VE FERMANTASYONDA ROL ALAN MİKROORGANİZMALAR Emir Ayşe ÖZER, Zerrin ERGİNKAYA, Mehmet Sertaç ÖZER
15:10-15:20	KASTAMONU SİYEZ BULGURU VE YAPIM AŞAMALARI H.Güran ÜNAL
15:20-15:30	TRABZON VAKFIKEBİR EKMEĞİNİN EKMEK İÇİ ÇİRİŞLENME ÖZELLİKLERİ VE FRANCALA EKMEK İLE MUKAYESESİ H.Gürbüz KOTANCILAR, K.Emre GERÇEKASLAN, M.Murat KARAOĞLU
15:30-15:40	HATAY YÖRESİNE ÖZGÜ GELENEKSEL TANDIR EKMEĞİNİN ÜRETİM YÖNTEMİ Halef DİZLEK, Hülya GÜL, Mehmet Sertaç ÖZER
15:40-15:50	ÇUKUROVA BÖLGESİNDE TÜKETİLEN GELENEKSEL EKMEKLER Yalçın COŞKUNER, Ertan KARABABA
15:50-16:00	TARTIŞMA
16:00-16:30	Çay-Kahve Arası
III: OTURUM	Pekmez, Pestil ve Benzeri Tatlı Ürünler
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mükerrrem KAYA
16:30-16:40	TOKAT ÜZÜM TARHANASI Cemal KAYA, Rüstem CANGI, Mehmet YILDIZ, Onur SARAÇOĞLU
16:40-16:50	CEVİZLİ HELVA Nazan AKTAŞ, M. Ali CEBİRBAY, Nermin IŞIK
16:50-17:00	BULDAN ÜZÜM KÖFTESİ Gülnaz ÇELİKYURT, Duygu KORUCU, Mehmet DEMİRCİ
17:00-17:10	TEKİRDAĞ YÖRESİNDE ÜRETİLEN KATI PEKMEZ "BULAMA" ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA Mehmet GÜLCÜ, Ahmet Şükrü DEMİRCİ
17:10-17:20	GÜMÜŞHANE GELENEKSEL GIDALARI; PESTİL, KÖME, BALLI TATLI VE YENİ BİR ÜRÜN: ÇOKOPESTİL Oktay YILDIZ
17:20-17:30	"KIZILCIKLI PEKMEZ" Songül ÇAKMAKÇI, Murat TOSUN, Ramazan ÇAKMAKÇI
17:30-17:40	HÖŞMERİM TATLISI ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ Tülay ÖZCAN, Lütfiye YILMAZ ERSAN, Arzu AKPINAR BAYİZİT, Pınar AYDINOL
17:40-18:00	TARTIŞMA
18:00-19:00	Ara
19:00-20:00	Açılış Kokteyli
28/05/09	
08:30-09:30	Kayıt ve Kahvaltı
IV. OTURUM	GELENEKSEL GIDALAR: BESLENME VE SAĞLIK Oturum Ba?kan?: Atakan GÜNAY
09:30-10:00	ÇAĞRILI BİLDİRİ: GELENEKSEL GIDALARIN SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ Ayşe BAYSAL
10:00-10:30	ÇAĞRILI BİLDİRİ: SAĞLIKLI BESLENMEDE TRANS YAĞ ASİTLERİ Muammer KAYAHAN
10:30-10:40	MYELOMONOSİTİK LÖSEMİ (U-937) HÜCRELERİNDE KIZILCIK (Cornusmas)EKSTRAKTLARININ SİTOKSİSİTE VE APOPTOZ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ A.Ata ÖZÇİMEN,Füsun KOŞUMCU,Buket BİLGİN,Ruken KÖROĞLU,Kansu BÜYÜKAFŞAR

10:40-10:50	TARTIŞMA
10:50-11:10	Çay Kahve Arası
V. OTURUM	ET ve MİKROBİYOLOJİ
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR
11:10-11:20	ET TARHANASI Mustafa KARAKAYA
11:20-11:30	LAKERDA Hülya TURAN, Yalçın KAYA, Demet KOCATEPE
11:30-11:40	ÇEMENLİK'İN (ÇEMEN KÖFTESİ) BAZI FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ Ümran ENSO, Kader ERDOĞAN, Hakan ERİNÇ, Eda DEMİROK
11:40-11:50	FONKSİYONEL ET STARTER KÜLTÜRLERİ Barış YALÇINKILIÇ, Mükerrrem KAYA, Güzin KABAN
11:50-12:00	HAVADAN DOĞAL MAYA ELDESİ VE TEMİZ ÇEVRENİN ÖNEMİ Ufuk ALTINBAĞ KOŞKAN, Ahmet KOŞKAN
12:00-12:10	TARTIŞMA
12:10-12:30	Çay ve Kahve Arası
VI. OTURUM	SÜT VE ÜRÜNLERİ (GENEL)
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Kadir HALKMAN
12:00-2:10	DEĞİŞİK F. Nafi ÇOKSÖYLER, Nurten ÇOKSÖYLER
12:10-12:20	KEŞ PEYNİRİNİN KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ Seval Sevgi KIRDAR, Özen KURŞUN, Elvan ÖZRENK
12:20-12:30	TOKAT YÖRESİNDE ÜRETİLEN ÇÖKELEKLERİN BAZI KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ Hakan ERİNÇ, Engin ELDİVENÇİ, Zeliha YILDIRIM, Metin YILDIRIM
12:30-12:40	İRAN'DA ÜRETİLEN KURUT VE KURUT ÜRÜNLERİ Mostafa SOLTANI, Nuray GÜZELER
12:40-12:50	"İSPIR KAYMAĞI" YAPILIŞI VE BAZI ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ARAŞTIRMALAR Songül ÇAKMAKÇI
12:50-13:00	TARTIŞMA
13:-14:00	Öğle Yemeği
14:00-15:00	Poster Sunumları (P101-P190)
VII. OTURUM	PEYNİRLER I
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Faruk BOZOĞLU
15:00-15:10	CİVİL, ÇEÇİL VE TEL (SAÇ) PEYNİRLERİNİN YAPILIŞLARI VE DİĞER ÖZELLİKLERİ AÇISINDAN KARŞILAŞTIRILMASI Salih ÖZDEMİR, Elif DAĞDEMİR, Cihat ÖZDEMİR
15:10-15:20	GELENEKSEL ÇANAK PEYNİRİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ VE KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ Seval Sevgi KIRDAR, Özen KURŞUN, ÖZRENK E, KÖSE Ş
15:20-15:30	GELENEKSEL PEYNİR ÇEŞİTLERİMİZDEN ERZİNCAN TULUM PEYNİRİNİN FARKLI AMBALAJ MATERYALLERİNDE OLGUNLAŞTIRILMASI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA Ayla ARSLANER, İhsan BAKIRCI
15:30-15:40	HATAY EZME PEYNİRİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ İbrahim Başar SAYDAM, Oya Berkay KARACA, Nuray GÜZELER, Mehmet GÜVEN
15:40-16:00	TARTIŞMA
16:00-16:30	Çay ve Kahve Arası
VIII. OTURUM	PEYNİRLER II
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mustafa KARAKAYA
16:30-16:40	İZMİR YÖRESİ GELENEKSEL PEYNİR ÇEŞİTLERİ Kemal SEÇKİN, Bülent ERGÖNÜL
16:40-16:50	EGE'NİN ORTAK MİRASI : KOPANİSTİ Seda MUSULLUGİL, Mustafa ÜÇÜNCÜ, Nurcan KOCA
16:50-17:00	ÇİREK PEYNİRİNİN YAPIM VE BİLEŞİM ÖZELLİKLERİ Tekin DEMİR,

	Seval ANDIÇ
17:00-17:10	KARS KAŞARININ AROMA PROFİLİNİN BELİRLENMESİ Yahya Kemal AVŞAR
17:10-17:20	EZİNE PEYNİRİNİN AROMA BİLEŞENLERİ VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ Yonca KARAGÜL YÜCEER, Müge İŞLETEN, Mehmet MENDEŞ
17:20-17:30	TARTIŞMA
19:00-20:00	Akşam Yemeği
29/05/09	
08:30-09:00	Kayıt
IX. OTURUM	FERMENTE ÜRÜNLER VE İÇECEKLER
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU
09:00-09:10	BATI ANADOLU'YA ÖZGÜ BAZI GELENEKSEL İÇECEKLER Sibel KARAKAYA, Pınar ERCAN, Özge TÜRK, Aslı KANCABAŞ, Özge KURT, H. Gül AKILLIOĞLU
09:10-09:20	BATI ANADOLU'YA ÖZGÜ BAZI GELENEKSEL GIDALAR Sedef Nehir EL, Mine KÖSTEKLİ, Hülya İLYASOĞLU, Nilüfer GİRGİN, Nihan BAŞ
09:20-09:30	DONDURARAK KURUTMA TEKNOLOJİSİYLE ÇÖZÜNÜR (INSTANT) BİTKİ ÇAYI (ADAÇAYI, DAĞÇAYI, IHLAMUR VE KEKİK) ÜRETİMİ Mehmet TORUN, Hilal ŞAHİN, Feramuz ÖZDEMİR
09:30-09:40	Geleneksel İçeceklerimizden Bozanın Teknolojik ve Duyusal Özelliklerine Laktik Asit Bakterilerinin Etkisi Dilek HEPERKAN, Banu BAYRAM
09:40-09:50	GELENEKSEL FERMENTE GIDALARDA BULUNAN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra TUTKUN, Sevil EVREN
09:50-10:00	FERMENTASYONUN GİLABURU (VİBURNUM OPULUS L.) SUYUNUN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ Osman SAĞDIÇ, Nurdan YAPAR
10:00-10:10	TARTIŞMA
10:10-10:30	Çay Kahve Arası
X. OTURUM	YEMEK VE TATLILAR
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Aydın ÖZTAN
10:30-10:40	ŞANLIURFA'YA ÖZGÜ BİR TATLI " ŞİLLİK" A.Sabri ÜNSAL, Nefise ÜNSAL, Mehmet KÖTEN, Ayhan ATLI
10:40-10:50	ARABAŞI Hasan YETİM, Mehmet HAYTA
10:50-11:00	KAYSERİ MANTISI: HAZIRLANIŞI VE KALİTE NİTELİKLERİ Serhan SİTTİ, Mehmet HAYTA, Hasan YETİM
11:00-11:10	ASMA YAPRAĞINDA SARDALYA BALIĞI Candan VARLIK, Nermin BERİK, Dilek KAHRAMAN
11:10-11:20	RAVANDA Gülgün YILDIZ TIRYAKI
11:20-11:30	TARTIŞMA
11:30-12:00	Çay ve Kahve Arası
XII. OTURUM	DİĞER KONULAR
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU
12:00-12:30	ÇAĞRILI BİLDİRİ: GELENEKSEL GIDALARIN MUHAFAZASINDA KULLANILAN TEKNİKLER VE PRENSİPLER R. Şeminur TOPAL
12:30-12:40	KARS/ARPAÇAY ÇEVRESİNDE YENİLEN OTLAR VE BU OTLARLA YAPILAN YEMEKLER Fatih ULUMAN
12:40-12:50	ÜLKEMİZE ÖZGÜ KURUTULMUŞ SEBZELERİN ADSORPSİYON İZOTERMLERİ Mehmet ÖZKAN, Burcu KOROŞ, Meltem YÜRKYILMAZ, Ayla SOYER, İsmail Hakkı BOYACI
12:50-13:00	GÜL YAPRAKLARINDAN ÜRETİLEN GIDA ÜRÜNLERİ Arsan BİLİŞLİ, Tuğba ÇELİK
13:00-13:10	SİLİFKE YÖRESİNDE YETİŞEN BAZI YÖRESEL ÜRÜNLER?N

	GELENEKSEL HAZIRLAMA VE SAKLAMA TEK?LLER?N?N SAPTANMASI Cengiz URBA?, Mehmet AKMAN	
13:10-13:30	TARTIŞMA	
13:30-14:30	Öğle Yemeği	
XII: OTURUM	EKONOMİ	
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	
14:30-14:40	GELENEKSEL ÜRÜNLERİN BÖLGESEL KALKINMAYA EKONOMİK KATKISI H.Rana DEMİRER, Nisa MENCET	
14:40-14:50	VAN İLİNDE YÖRESEL GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜRETİM VE PAZARLAMASINDA DÖNERDERE TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİNİN ROLÜ VE ÖNEM? Beşir KOÇ, Ferhat YELTEKİN, Hacı Ali GÜLEÇ, Melike CEYLAN	
14:50-15:00	TÜRKİYE'DE GELENEKSEL GIDA ÜRÜNLERİ PİYASASI OLUŞUMU ve İZLENEN POLİTİKALAR Cengiz SAYIN, A.Ali KOÇ, M. Nisa MENCET, Serhat AŞCI	
15:00-15:10	AVRUPA BİRLİĞİ GELENEKSEL GIDALAR POLİTİKASI Emel ÜNAL, Zerrin ERGİNKAYA, Bediha DEMİRÖZÜ	
15:10-15:30	TARTIŞMA	
15:30-16:00	Çay kahve arası	
16:00-18:00	PANEL:GELENEKSEL GIDALARIN ÖNEMİ VE GELECEĞİ	
	PANEL BAŞKANI: Dr. Meftune EMİROĞLU	
	PANELİSTLER:	
	A.Ali KOÇ, Akdeniz Üniversitesi	
	Gül LÖKER, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi	
	Gonca İLİCALI, Türk Patent Enstitüsü	
	Sevim KÖSE, Karadeniz Teknik Üniversitesi	
	Oktay BÜYÜKBAYRAKTAR, Sanayici (Büyükbayraktar Gıda San. Ltd Şti)	
	Vedat DİKBİTMEZ, Sanayici (Özhicret Şekerleme)	
27 Mayıs 2009 Çarşamba Poster Sunumları?		
YAZARLAR	BİLDİRİ BAŞLIĞI	POS. NO
<i>Cengiz GÖKŞEN</i>	TÜRKÜLERİMİZDE ADI GEÇEN GELENEKSEL GIDALARIMIZ	1
<i>Kürşad Çağrı BOZKIRLI, Cengiz GÖKŞEN</i>	FIKRALARIMIZDA GEÇEN YEMEKLER (YIYECEK İSİMLERİ)	2
<i>M.H. KAN – E. CENGİZ KAYNAKÇI</i>	ANTİK ÇAĞDAN BUGÜNE ANADOLU YEMEKLERİ	3
<i>Nurcan YABANCI</i>	DİNLERİN BESLENME ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE ETKİLERİ	4
<i>Salih GÜLERER, Duygu OKTAY, Tuğçe KARAGÖZ</i>	UŞAK'IN GELENEKSEL YEMEKLERİ VE BU YEMEKLER ETRAFINDA OLUŞAN SÖYLENCELER	5
<i>Ferid AYDIN</i>	ERZURUM LAVAS EKMEĞİ	6
<i>Ferid AYDIN, Kadir ÇEBİ</i>	NOHUT HAMURU MAYASININ EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANIMI	7
<i>Özlem KIZILKAYA ve Fügen DURLU-ÖZKAYA</i>	YÖRESEL FARKLILIKLARIYLA ERİŞTENİN TÜRK MUTFAĞINDAKİ YERİ	8
<i>Gülgün YILDIZ TIRYAKI, Bahri ÖZİSLİ Nihal KIRICI, Tülin ÖZ</i>	KAHRAMANMARAŞ'TA GELENEKSEL BİR BULGUR ÇEŞİDİ: SİMİT	9
<i>Gülgün YILDIZ TIRYAKI, Nihal KIRICI</i>	MARAŞ ÇÖREĞİ	10
<i>H.Güran ÜNAL</i>	GERNİĞİN (TRITICUM DICOCCUM) FİZİKSEL	11

	ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ	
H.Güran ÜNAL	SİYEZİN (TRİTİCUM MONOCOCCUM) FİZİKSEL ÖZELLİKLERİNİN TESPİTİ	12
Hülya GÜL, Sami ÖZÇELİK, Sultan ACUN	ISPARTA YÖRESİNE ÖZGÜ "İSLAMKÖY EKMEĞİ'NİN" GELENEKSEL ÜRETİM YÖNTEMİ	13
Murat HALAT	AFYONKARAHİSAR'IN YÖRESEL HAMURİŞLERİNDEN BÜKME VE AĞZI AÇIK	14
A.Sabri ÜNSAL, Nefise ÜNSAL, Mehmet KÖTEN	KÜLÜNÇE	15
Nursel DEVELİ IŞIKLI, Belma ŞENOL	BUĞDAY ÇEREZİ: KAVURGA	16
Nursel DEVELİ IŞIKLI, Adnan BEKDEMİR	SU SOMUNU	17
Tuğba AYBEK	ANADOLU'YA ÖZGÜ KETE ÇEŞİTLERİ	18
Yalçın COŞKUNER, Ercan KARABABA, Recai ERCAN	İKİ KATLI YASSI EKMEK ÜRETİMİNDE BUĞDAY KALİTESİ VE EKŞİ HAMUR KATILMASININ KALİTE ÜZERİNE ETKİSİNİN İNCELENMESİ	19
Seher KEÇE TÜRKER	ŞEBİNKARAHİSAR YÖRESEL EKMEĞİ FIRINKURUSU	20
Lütfiye YILMAZ ERSAN, Arzu AKPINAR BAYİZİT, Tülay ÖZCAN, Oya IRMAK ŞAHİN, Pınar AYDINOL	İZMİT PİŞMANİYESİ'NİN KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ	21
Cemal KAYA, Osman KOLA, Ali ALTAN	HARDALLI PEKMEZ	22
Elif Fatma ÜÇÖK, Gonca SUSYAL, Ersel OBUZ	MANİSA'DA SATILAN FARKLI MARKALARDAKİ MESİR MACUNLARININ FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI	23
Nihal KIRICI, Gülgün YILDIZ TIRYAKI	HAPISA	24
Gülgün YILDIZ TIRYAKI	ELAZIĞ İLİ YÖRESEL TADLARIMIZ (1):ORÇİK	25
H.Güran ÜNAL	KASTAMONU ÇEKME HELVASININ ENDÜSTRİYEL ÖLÇEKTE ÜRETİMİ	26
İbrahim HAYOĞLU, Hüseyin TÜRKOĞLU Ö. Faruk GAMLI	ANDIZ PEKMEZİ	27
İbrahim YILDIRIM, İclal KOYUNCU	GELENEKSEL GIDALARIMIZDAN PESTİL'İN BİLEŞİMİ VE ÜRETİMİ	28
Muhammet DÖNMEZ, Osman SAĞDIÇ, Mehtap CANKURTARAN	FARKLI REÇETELERDE HAZIRLANAN PEYNİR HELVASI (HÖŞMERİM) ÜRETİMİ	29
Abdülkadir DİLBER, Mustafa KARAKAYA	PEKMEZLİ TAHİN HELVASI	30
Ebru BAYRAK, Mustafa KARAKAYA,	KARA TAHİN (BOZKIR TAHİNİ)	31
Abdülkadir DİLBER, Mustafa KARAKAYA	TAK TAK HELVA	32
Kübra ULUSOY, Mustafa KARAKAYA, Mustafa T. YILMAZ	SARUÇ	33
Nurcan ÇAKMAK, N.Şule	OSMANLI SOFRALARININ NEFİS VE	34

ÜSTÜN	MEŞHUR ZİLE PEKMEZİ	
<i>Onur GÜNEŞER, Çiğdem UYSAL PALA, Ayşegül KIRCA TOKLUCU, Fatma Burcu ENGİN</i>	ERİK MACUNU ÜRETİMİ VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	35
<i>Şebnem ŞİMŞEK, Sedef N. EL, Hacer PİŞKİN, Ece VARVEREN, İjjal BERKTA?</i>	BAL VE PEKMEZ ÇEŞİTLERİNİN BAZI KİMYASAL VE BİYOKİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN ARAŞTIRILIP KİYASLANMASI	36
<i>AVCI Seyra, ÇOKSÖYLER, Nafi, IŞIKLI, Nursel</i>	PİŞMANIYE ÜRETİM YERLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĞLANMASI	37
<i>Ümit GEÇGEL, Murat TAŞAN, Muhammet ARICI, Mehmet DEMİRCİ, Hilal ÇOLAK</i>	EDİRNE BADEM EZMESİNİN BAZI KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ	38
<i>Yasemin YAPICI, Aydın ÖZTAN</i>	GÖLLER BÖLGESİNDEN YÖRESEL BİR ÜRÜN: HAŞHAŞ HELVASI	39
<i>Yasin ÖZDEMİR, Pasin AKBULUT, Şefik KURULTAY</i>	DÜNDEN BUGÜNE SAFRANBOLU LOKUMU FİZİKSEL, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ	40
<i>Mahmut DOĞAN, Ahmed KAYACIER, Yusuf KESLER, Safa KARAMAN</i>	GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN KUŞBURNU (ROSA CANINA L.) MARMELADININ REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ	41
<i>Alper GÜVEN</i>	EDİRNE İLİ GELENEKSEL GIDA ÜRÜNLERİ	42
<i>Ayşegül YILDIZ, Öznur TUNA, Yusuf DEĞİRMENCI</i>	MERSİN İLİ GELENEKSEL ÜRÜNLERİ	43
<i>Sanem BULAM, N. Şule Üstün</i>	ŞEBİNKARAHİSAR'DA FINDIK VE CEVİZDEN YAPILAN GELENEKSEL GIDALAR	44
<i>Mehmet KARAASLAN</i>	KAPADOKYA BÖLGESİNDE YAPILAN KIŞLIK HAZIRLIKLAR VE GIDA MADDELERİNİN MUHAFAZASI	45
<i>Metin EREN</i>	BİTLİS-AHLAT'TA GELENEKSEL GIDALAR VE HAZIRLANIŞI	46
<i>Murat YAĞMUR, Nafi ÇOKSÖYLER</i>	KIRŞEHİR YÖRESİNE AİT BAZI KIŞ HAZIRLIKLARI VE YÖRESEL YIYECEKLER	47
<i>Mustafa ACAR, Nafi ÇOKSÖYLER</i>	KÜTAHYA SİMAV YÖRESİNDE KÖY FIRINLARI	48
<i>Mustafa ACAR, Nafi ÇOKSÖYLER</i>	KÜTAHYA SİMAV YÖRESİNDE KÖYLERDE ETİN KURUTULARAK SAKLANMASI	49
<i>Oya İrmak ŞAHİN, Pınar AYDINOL</i>	BURSA'NIN UNUTULMUŞ LEZZETLERİ	50
<i>Sıdıka BULDUK</i>	AFYON İLİ GELENEKSEL GIDALARI	51
<i>Safa KARAMAN, Ahmed KAYACIER</i>	GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN NAR EKŞİSİ İLE NAR SOSUNUN BAZI FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLER BAKIMINDAN KARŞILAŞTIRILMASI	52
<i>Ali Levent COŞKUN, Meltem TÜRKYILMAZ, Mehmet ÖZKAN</i>	FARKLI SICAKLIKLARDA DEPOLANAN MALATYA KAYISILARININ FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMLER	53
<i>İlkay KOCA, Belkıs TEKGÜLER, Buket</i>	ÇAM FISTIĞİNİN ÖZELLİKLERİ	54

AYDEN?Z		
Ayşegül BİLGİN, M. Dilek AVŞAROĞLU	ÇANKIRI ACILISI'NIN ENDÜSTRİYE DÖKÜLMESİ	55
Gülgün YILDIZ TIRYAKI, Ferit AK	ELAZIĞ İLİ YÖRESEL TATLARIMIZ (3): DUT UNU	56
H.Güran ÜNAL	KASTAMONU ÜRYANI ERIĞİ	57
Besim MADEN, Hasan TOĞRUL, Abdullah ÇAĞLAR	BİREYSEL HIZLI DONDURMA TEKNİĞİ İLE DONDURULMUŞ KAYISILARDA DEPOLAMA SÜRESİNCE YAPISAL DEĞİŞİMLER	58
Cemal KASNAK, Hasan TOĞRUL, Abdullah ÇAĞLAR	BİREYSEL HIZLI DONDURMA TEKNİĞİ İLE DONDURULMUŞ VIŞNELERDE DEPOLAMA SÜRESİNCE DUYUSAL DEĞİŞİMLER	59
Hasan YILDIZ, Eda TOPRAK	NAR DANESİ REÇELİ ÜRETİMİ	60
Müjde TOPUZ, İnci TÜRK TOĞRUL, Abdullah ÇAĞLAR	BÖRÜLCENİN KURUMASINA FARKLI ÖN İŞLEM UYGULAMANIN ETKİSİ	61
Sevil EVREN, İlkey KOCA, Esra TUTKUN, Mustafa EVREN	FINDIKTA FENOLİK BİLEŞİKLER	62
Neşe KENARCI, Semih ÖTLEŞ	KIRMIZI PUL BİBERDE SUDAN BOYALARININ KULLANIMI VE ANALİZ YÖNTEMLERİ	63
Özlem TOKUŞOĞLU, H.ALPAŞ, F.BOZOĞLU	YÜKSEK HİDROSTATİK BASINÇ (HHP) UYGULAMASININ SOFRALIK SIYAH VE YEŞİL ZEYTİNLERİN FONKSİYONEL BİLEŞENLERİ VE OLASI MİKOTOKSİJENİK RİSKLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ	64
Pelin ONSEKİZOĞLU, Vural GÖKMEN, Jale ACAR	KURU KAYISILARDA AKÇİL SORUNU: OLUŞUM ŞEKLİ VE MEKANİZMASINA KİNETİK BİR YAKLAŞIM	65
Seher KUMCUOĞLU, Şebnem TAVMAN, Berivan İDRİSOĞLU, Orhan ÇELİK, Alev GÜLTAŞ	ZEYTİNİN KURUTMA KARAKTERİSTİKLERİNİN BELİRLENMESİ	66
Yasin ÖZDEMİR, Aysun ÖZTÜRK, M.Emin AKÇAY, Şefik KURULTAY	GEMLİK ZEYTİNİNİN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ VE ÜLKE EKONOMİSİNE KATKISININ İRDELENMESİ	67
Pınar ESER, Yeşim ELMACI, Tomris ALTUG, Gülden OVA, Kemal DEMİRACI, Perihan KENDİRCİ, Evren GÖLGE	FARKLI AMBALAJ VE DEPOLAMA KOŞULLARINDA ÇAM FISTIĞININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİMİN İNCELENMESİ	68
Asya ÇETİNKAYA	KARS YÖRESEL YEMEĞİ "TANDIRDA KAZ ÇEKMESİ"	69
Ferid AYDIN	EKMEK KADAYIFI	70
Fügen DURLU-ÖZKAYA, Özlem KIZILKAYA	DOLMALAR VE TÜRK MUTFAĞI İLE YUNAN MUTFAĞINDAKİ YERİ	71
Gökhan ÖZEN	ISIRGAN YAĞLAŞI (YAĞLI AŞI) YAPIMI VE ISIRGAN OTUNUN (URTICA SPP.) SAĞLIĞA FAYDALARI	72
Halef D?ZLEK, Hülya GÜL, Mehmet Sertaç ÖZER	KÜNEFE	73
Halef D?ZLEK, Mehmet Sertaç ÖZER, Hülya GÜL	YUVALAMA	74

<i>Sultan ACUN, Hülya GÜL, Halef DİZLEK</i>	ARAPA?I ÇORBASI'NIN ÜRET?M YÖNTEM?	75
<i>İbrahim HAYO?LU, Hüseyin TÜRKO?LU</i>	AĞIZLI KÜNEFE	76
<i>Hüseyin TÜRKO?LU, İbrahim HAYOĞLU</i>	LEBENİ	77
<i>İbrahim HAYOĞLU, Hüseyin TÜRKOĞLU</i>	ÖCCE	78
<i>İsmail YILMAZ, Ümit GEÇGEL, Murat TAŞAN</i>	GELENEKSEL LEZZETLERİMİZDEN BİRİ: EDİRNE TAVA CİĞERİ	79
<i>İsmail YILMAZ, Burçin BAŞARAN, Emine YILMAZ, Mehmet DEMİRCİ</i>	TEKİRDAĞ KÖFTESİNİN ÖZELLİKLERİ VE İL EKONOMİSİNE KATKISI	80
<i>Lütfiye YILMAZ ERSAN, Arzu AKPINAR BAYİZİT, Tülay ÖZCAN</i>	YÖRESEL BİR KEBAP İSKENDER	81
<i>A.Sabri ÜNSAL, Nefise ÜNSAL, Mehmet KÖTEN</i>	ŞANLIURFA'NIN GELENEKSEL ÇORBASI "ŞÖŞBEREK"	82
<i>Nermin BERİK, Candan VARLIK</i>	EGE BÖLGESİ'NDEN SAĞLIKLI LEZZETLER: SUTERESİ SOSLU SARDALYA VE KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI	83
<i>Nermin BERİK, İlkur AK</i>	EGE BÖLGESİ'NE HAS DENİZ BÖRÜLCESİ SALATASI	84
<i>Nurşen ÇOKSÖYLER, Nursel DEVELİ IŞIKLI</i>	TOPALAK	85
<i>Osman GÜLDEMİR, Nevin HALICI</i>	ÖZEL BİR LEZZET KIRAZ DİBLESİ	86
<i>Osman GÜLDEMİR, Nevin HALICI</i>	TÜRK MUTFAGINDA GELENEKSEL ETLİ MEYVE YEMEKLERİ	87
<i>Arzu ÇİĞ, Hüdai YILMAZ</i>	SAFRAN VE BİLMEDİKLERİMİZ	88
<i>Sinan İŞLER, Arzu ÇİĞ, Ekrem SEZİK, Hüdai YILMAZ</i>	SALEBİN DOĞADAN TÜKETİME KADAR ALDIĞI YOL	89
<i>Cüneyt DİNÇER, Ayhan TOPUZ, Kübra Sultan ÖZDEMİR, Hilal ŞAHİN, Ramazan Süleyman GÖKTÜRK, Saadet TUĞRUL AY</i>	BİTKİ ÇAYI OLARAK TÜKETİLEN Salvia fruticosa ve Salvia tomentosa TÜRÜNÜN FENOLİK ASİT VE FLAVONOİD KOMPOZİYONU	90
<i>Seyda ÇAVUŞOĞLU</i>	VAN VE ÇEVRESİNDE GELENEKSEL MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	91
<i>Ümit GEÇGEL, Bilal BİLGİN, Murat TAŞAN</i>	ÇAY TOHUMLARININ BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	92
<i>Eda Dilliroz PANCAR, F.Nafi ÇOKSÖYLER</i>	GÜNEYDOĞU'NUN GELENEKSEL İÇECEĞİ: MEYAN ŞERBETİ	93
<i>Gülgün YILDIZ TIRYAKI</i>	KAHRAMANMARAŞ İLİNDE İFTAR SOFRALARININ VAZGEÇİLMEZ GELENEKSEL İÇECEĞİ: MAYAM	94
<i>Gülgün YILDIZ TIRYAKI, Ferit AK</i>	ELAZIĞ İLİ YÖRESEL TADLARIMIZ (2):ÇEDENE KAHVESİ	95
<i>İnci ÇINAR, A.Levent İNANÇ</i>	AKDENİZİN GELENEKSEL İÇECEĞİ MEYAN KÖKÜ ŞERBETİ	96
<i>Nalan ÖZHAN ÖZER,</i>	ÇEDENE KAHVESİ	97

<i>Dinçer ÖZER, Nafi ÇOKSÖYLER</i>		
<i>Arzu AKPINAR BAYIZIT, Tülay ÖZCAN, Lütfiye YILMAZ ERSAN, Oya Irmak ŞAHİN</i>	TÜRK KAHVESİ'NİN TARİHÇESİ VE ÖZELLİKLERİ	98
<i>Saima Suzan KÜÇÜKKÖMÜRLER</i>	KAHVE	99
<i>Sedef N. El, Sibel KARAKAYA</i>	KAVUN ÇEKİRDEĞİNDEN ELDE EDİLEN SÜBYE İÇECEĞİNİN BAZI BİYOAKTİF BİLEŞENLERİNİN ÖZELLİKLERİ	100
28 Mayıs 2009 Perşembe Poster Sunumları?		
Yazarlar	Bildiri Başlığı	Pos. No
<i>Kadir AĞDAŞ, Gülden BAŞYİĞİT KILIÇ, Aynur Gül KARAHAN, M. Lütfü ÇAKMAKÇI</i>	GELENEKSEL İÇECEĞİMİZ HARDALIYE	101
<i>Yusuf DEĞİRMENCI, Öznur TUNA, Ayşegül YILDIZ</i>	ŞALGAMIN DÜNÜ, BUGÜNÜ, YARINI	102
<i>Özgül ÖZDESTAN, Ali UREN</i>	PİYASADA SATILAN BAZI ŞALGAM SUYU ÖRNEKLERİNİN RENK DEĞERLERİNİN (L*, a*, b*) BELİRLENMESİ	103
<i>Bülent KABAK</i>	KİMİZ: FERMENTE BİR SÜT İÇECEĞİ	104
<i>Çiğdem UYSAL PALA, Onur GÜNEŞER, Ayşegül KIRCA TOKLUCU, Fatma Burcu ENGİN</i>	GELENEKSEL BİR İÇECEĞİMİZ AHLAT TURŞUSU VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	105
<i>Didem ÖNAY</i>	Geleneksele Fermente Gıdalarımızdan Tarhana ve İnsan Sağlığı Üzerindeki Önemi	106
<i>Ebru GÜNEY, Funda Merih KIVANÇ</i>	ÜLKEMİZDE TÜKETİLEN TARHANALARIN MİKROBİYOLOJİK VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ	107
<i>Filiz ÖZÇELİK, Zeliha Bahar KENTER, Simel BAĞDER</i>	BOZANIN PASTÖRİZASYONUNDA ISI DEĞİŞİMLERİ	108
<i>Filiz ÖZÇELİK, Mehmet TOKATLI</i>	HIYAR HÜCRE DUVARININ YAPISI VE TURŞUNUN YUMUŞAMASI SIRASINDAKİ DEĞİŞİMLER	109
<i>Hasan TANGÜLER, Hüseyin ERTEN</i>	BOZA FERMANTASYONU VE FERMANTASYONDA ETKİLİ OLAN MİKROORGANİZMALAR	110
<i>Hasan TANGÜLER, Hüseyin ERTEN</i>	GELENEKSEL LAKTİK ASİT FERMANTASYONU ÜRÜNÜ ŞALGAM SUYU ÜRETİM YÖNTEMLERİ	111
<i>Hasan TANGÜLER, Hüseyin ERTEN</i>	HUBUBAT BAZLI GELENEKSEL TÜRK FERMENTE ÜRÜNÜ: TARHANA	112
<i>İbrahim YILDIRIM, İclal KOYUNCU</i>	EV YAPIMI TARHANALARIN ÖZELLİKLERİ	113
<i>Nazan AKTAŞ, M. Ali CEBİRBAY, Nermin İZİK</i>	GELENEKSEL BEYŞEHİR TARHANASI	114
<i>Mostafa SOLTANI, Mehmet Salih ÇAYIR, Nuray GÜZELER</i>	TARHANA, ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ	115

<i>Fatma COŞKUN, Muhammet ARICI, Mehmet GÜLCÜ, Gülnaz ÇELİKYURT</i>	FARKLI YÖNTEMLER KULLANILARAK ÜRETİLEN HARDALİYELERİN BAZI FİZİKOKİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ	116
<i>Mustafa EVREN, Esra TUTKUN, Mustafa APAN, Sevil EVREN</i>	KIRAZ TUZLUSU (KIRAZ TURŞUSU)'NUN KİMYASAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ	117
<i>Osman KOLA, Hüseyin DURAN, Merve ŞİMŞEK, Hamza BOZKIR</i>	GELENEKSEL BİR LEZZET: BOZA	118
<i>Selma GÜVEN, Mine AKSOY</i>	HARDALIYE ÜRETİMİNDE BAZI MODİFİKASYONLAR	119
<i>Yasin ÖZDEMİR, Aysun ÖZTÜRK, Şefik KURULTAY</i>	DOĞANIN HEDİYESİ GEDELEK TURŞUSU ÜRETİMİ, ÖZELLİKLERİ VE SÖYLENCELERİ	120
<i>Emir Ayşe ÖZER</i>	Kızılıcak (Kiren) Tarhanası	121
<i>Emir Ayşe ÖZER</i>	Ege Bölgesi ve Maraş Yöresinde Üretilen Tarhanaların Beslenmedeki Yeri ve Önemi	122
<i>Arzu KAVAZ, İhsan BAKIRCI, Abdullah ÇAĞLAR</i>	GELENEKSEL FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİMİZDEN YOĞURT VE AYRAN ÜRETİMİNDE TİCARİ ABT STARTER KÜLTÜR KULLANIM OLANAKLARI	123
<i>Arzu KAVAZ, İhsan BAKIRCI</i>	GELENEKSEL BİR SÜT ÜRÜNÜ OLAN KURUT ÜZERİNE BİR İNCELEME	124
<i>Ayşe GÜRİSOY, Bilgesu BALABAN</i>	STABİLİZATÖR VE EMÜLGATÖRÜN DONDURMA YAPISINA ETKİSİ	125
<i>Buşra YAKIN, H. Ceren AKAL, Tuğba ER, Nihat AKIN, Durmuş SERT</i>	Geleneksel yöntemle ve hazır toz karışımlar kullanılarak hazırlanan bazı sütlü tatlıların fiziksel, kimyasal, duyuşsal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi	126
<i>Ramazan GÖKÇE, Yeşim ASLANALP, Emine Nur HERKEN</i>	KARIN TEREYAĞI ÜRETİMİ VE BAZI FİZİKSEL, KİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ	127
<i>Göktürk ÖZTÜRK, Gökhan ÖZEN, Sertan AYTAÇ, Yasemin TA?KIRDI</i>	GELENEKSEL BİR SÜT ÜRÜNÜ OLAN TATIK YOĞURDUNUN YAPILIŞI VE BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ	128
<i>Yasemin DEMİRCİOĞLU</i>	GELENEKSEL BİR GIDA: KURUT (KEK)	129
<i>Alper KUŞCU, Nazlı YOĞURTÇU, Yasin TUNCER</i>	KÜFLÜ ÇÖKELEK (SÜRK)	130
<i>Asya ÇETİNKAYA</i>	Yöresel Peynirimiz "Artvin Eridik Peyniri"	131
<i>Elvan ÖZRENK, Şenol KÖSE, M. Mustafa EKİN</i>	VAN PİYASASINDA SATILAN OTLU PEYNİRLERİN BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ VE ENERJİ DEĞERLERİ	132
<i>İhsan BAKIRCI, Arzu KAVAZ, Emine MACİT</i>	ERZURUM VE YÖRESİNDE ÜRETİLİP TÜKETİLEN CİVİL PEYNİRİN YAPILIŞI VE ÇEŞİTLİ NİTELİKLERİ	133
<i>K. Kaan TEKİNŞEN, M. Ali CEBİRBAY, Mehmet ELMALI</i>	KONYA KÜFLÜ PEYNİRİ	134
<i>Mithat DİREK</i>	KONYA İLİNDE YAYGIN OLARAK TÜKETİLEN KÜFLÜ PEYNİR TÜKETİMİ VE ALIŞKANLIKLARININ İRDELENMESİ	135
<i>Nurcan KOCA</i>	İZMİR TENKEKE TULUM PEYNİRİNİN	136

	BİLEŞİMİ, RENK, DOKUSAL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ	
<i>Oya Berkay KARACA, İbrahim Başar SAYDAM, Mehmet GÜVEN, Nuray GÜZELER</i>	HATAY DİL PEYNİRİNİN BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ	137
<i>Seval Sevgi KIRDAR</i>	PEYNİRALTI SUYUNDAN ÜRETİLEN GELENEKSEL PEYNİRLERİMİZ	138
<i>Tamer TURGUT, Bülent ÇETİN, Songül ÇAKMAKÇI, Mustafa ŞENGÜL</i>	KARIN KAYMAĞI PEYNİRİ	139
<i>Songül ÇAKMAKÇI, Elif DAĞDEMİR, Bülent ÇETİN, Deren TAHMAS</i>	“CİVİL PEYNİR” ve BAZI ÖZELLİKLERİ	140
<i>Songül ÇAKMAKÇI, A. Adnan HAYALOĞLU, Menşüre KOLÇAK</i>	HER YÖNÜYLE “ERZİNCAN TULUM PEYNİRİ”	141
<i>Cemalettin SARIÇOBAN, Tuğba AYBEK</i>	GELENEKSEL ORTA RUTUBETLİ ET ÜRÜNLERİNDEN ENDONEZYA DENDENG	142
<i>Münevver MERT</i>	BULGARİSTAN’IN TADINA DOYULMAZ LEZZETİ “LÜTENİTSA”	143
<i>Zeynep HİÇŞAŞMAZ, Alper GÜVEN</i>	KOMŞULARIMIZ, YUNANİSTAN VE BULGARİSTANDA ÜRETİLEN GELENEKSEL FERMENTE VE DAMITILMIŞ ALKOLLÜ İÇKİLERİN TRAKYA BÖLGESİNDE ÜRETİLENLERLE KARŞILAŞTIRILMASI	144
<i>Belkıs TEKGÜLER, İlkay KOCA, Buket AYDENİZ</i>	Ceviz yağı ve bileşimi	145
<i>Pelin GÜNÇ ERGÖNÜL, Neriman BAĞDATLIOĞLU</i>	Ege bölgesi’nde yetiştirilen çeşitli susam örneklerinin tahine uygunluğunun araştırılması	146
<i>Talip KAHYAOĞLU</i>	Tahin helvası üretiminde otomasyon	147
<i>Ümit GEÇGEL, Murat TAŞAN, Orhan DAĞLIOĞLU</i>	Baklavaların yağ asiti profili	148
<i>Seyfullah İŞIKSAL, Berna ÖZALP, Mehmet ÖZKAN, Ayla SOYER</i>	Geleneksel et ürünlerinin sorpsiyon izotermlerine sıcaklığın etkisi	149
<i>Ülkü DALMIŞ, Berna ÖZALP, Ayla SOYER</i>	Hindi but ve göğüs etinde meydana gelen oksidatif değişmelere donma hızı ve donmuş depolama süresinin etkisi	150
<i>Emel CENGİZ KAYNAKÇI, Birol KILIÇ</i>	Geleneksel et ürünlerinde sağlıklı ürün yaklaşımı	151
<i>Yaşar Kemal EKİCİ, Tolga KANKAYA, Birol KILIÇ, Hikmet ORHAN</i>	Soya kıyması kullanılarak üretilen köftelerin bazı kimyasal, fiziksel ve duyusal özelliklerinin araştırılması	152
<i>Bülent ERGÖNÜL, Akif KUNDAKÇI</i>	Ege bölgesi geleneksel köfte çeşitleri	153
<i>Celale KIRKIN, Gürbüz GÜNEŞ</i>	Işınlama ve modifiye atmosferde paketlemenin köftelerin doku özelliklerine etkisi	154
<i>“Cemalettin Sarıçoban, Mustafa Tahsin Yılmaz, Tuğba Aybek</i>	Geleneksel orta rutubetli ve kurutulmuş et ürünlerinin mikrobiyal stabiliteyi	155
<i>Dilek Bengü YAMAN, Neşe</i>	Sucuk ürününde bulunan pestisit kalıntıları	156

KENARCI, Revna DAMAR, Gözde TÜRKÖZ		
Gürbüz GÜNEŞ, Neriman YILMAZ, Aylin ÖZTÜRK	Modifiye atmosferde paketlenen pişirilmiş döner ve tavuk şinitzellerin mikrobiyal kalitesi, oksidasyonu ve rengi üzerine etkisi	157
Hayriye BOZKURT, Filiz İÇLİER	İnegöl köfte pişirme işleminin incelenmesi	158
Muhammed YÜCEER	Yumurta akı proteininden saflaştırılarak üretilen proteinlerin fonksiyonel özellikleri	159
Nurcan ÇAKMAK	Tokatın yöresel et ürünü: bez sucuk ve üretimi	160
Vedat HAVARE, Sait BIÇAKÇI, Nursel DEVELİ İŞIKLI	Farklı pH' daki Pastırmalık Eterin Kuruma Hızlarının Belirlenmesi	161
Osman GÜLDEMİR, Nermin IŞIK	Unutulan bir lezzet: bastırma	162
Belgin ARIN, Gürbüz GÜNEŞ	Türkiye'de kullanılan bazı baharatların dana kıymasında antimikrobiyal ve antioksidan etkileri	163
Bülent KABAK	Kefir tanelerinin mikrobiyel florası	164
Bülent KABAK	Turşu üretimi ve fermantasyonda rol oynayan mikroorganizmalar	165
Dilek ÇİMEN , Hamide Z ŞENYUVA, Şebnem Ö BUDAK	Yüksek Şeker içerikli geleneksel türk gıdalarında aflatoksin ve okratoksin a varlığının yüksek performanslı sıvı kromatograf ve İmmunoaffinite kolon temizlemesi yöntemi ile incelenmesi	166
Şebnem Ö BUDAK, Dilek ÇİMEN, Hamide Z. ŞENYUVA	GELENEKSEL VE TİCARİ TÜRK GIDA ÜRÜNLERİNDE AFLATOKSİN VE OKRATOKSİN A VARLIĞININ DEĞERLENDİRİLMESİ	167
Gözde Dilara ÖZDER, Mehmet YILDIZ, Songül ÇAKMAKÇI	UNUTULMAKTA OLAN GELENEKSEL PEYNİRLERLERİMİZDEN "KIRMIZI PEYNİR" ve BAZI ÖZELLİKLERİ Gözde Dilara ÖZDER, Mehmet YILDIZ, Songül ÇAKMAKÇI	168
Emine DİNÇER, Merih KIVANÇ	Çeşitli et ürünlerinin mikrobiyolojik açıdan incelenmesi	169
Esra AŞEL	TAZE BEYAZ PEYNİRLERDE ESCHERICHIA COLI O157:H7 SUŞUNUN ARAŞTIRILMASI	170
Güzin KABAN, Mükerrerem KAYA, Barış YALINKILIÇ	PASTIRMADA KOAGÜLAZ NEGATİF STAFİLOKOKLAR VE FONKSİYONLARI	171
Hasan TANGÜLER, Hüseyin ERTEN	TARHANA ÜRETİMİ VE ÜRETİMDE ETKİLİ OLAN MİKROORGANİZMALAR	172
İsmet ÖZTÜRK, Safa KARAMAN, Osman SAĞDIÇ, Ahmed KAYACIER	Kayseri Piyasasında Satılan Mantıların Bazı Mikrobiyolojik Özellikleri	173
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra TUTKUN, Sevil EVREN	GELENEKSEL GIDALARDA BULUNAN BOZULMA ETKENİ MAYALAR	174
Özen KURŞUN, Seval Sevgi KIRDAR, Erhan KEYVAN	AKDENİZ BÖLGESİNDEKİ BAZI GELENEKSEL PEYNİRLERDE BRUCELLA SPP. SAPTANMASI	175
Özen KURŞUN, Seval Sevgi KIRDAR, Erhan	BURDUR ???NDE E .COLI O17H:7 VARLIĞININ BELİRLENMESİ	176

KEYVAN		
Özen KURŞUN, Seval Sevgi KIRDAR, Erhan KEYVAN	KEŞ PEYNİRLERİNDE E.COL? O157:H7 VARLIĞININ BELİRLENMESİ	177
İbrahim YALANCA, Zerrin ERGİNKAYA	GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİNDEN İZOLE EDİLEN LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN ANTİBİYOTİK DİRENCİNİN BELİRLENMESİ	178
Sine ÖZMEN TOĞAY, Ufuk BAĞCI, Ayhan TEMİZ	DOĞAL FERMENTE SUCUKLARDA ENTEROKOK VARLIĞI VE ÖNEMİ	179
Mustafa GÜRSES, Songül ÇAKMAKÇI	??RDENDEN GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN SIVI PEYNİR MAYALARININ BAZI KALİTE ÖZELLİKLERİ	180
Şerafettin ÇELİK, Gülten ŞENOCAK SORAN	TERMOFİLİK PEYNİRALTI SUYU KÜLTÜRLERİ VE YÖRESEL YARI SERT PEYNİRLERİMİZİN ÜRETİMİNE UYGUNLUKLARI	181
Tuğba AYBEK	ADANA YÖRESİNE AIT YAZLIK TATLI ÇEŞİDİ "BİCİ"Y? BEKLEYEN MİKROBİYAL TEHLİKELER	182
Zühal KESKİN	GELENEKSEL FERMENTE ÜRÜNLERİN MİKROBİYAL FLORASININ TESPİTİNDE PCR- DGGE YÖNTEMİ	188
Sevim KÖSE	Geleneksel Yöntemlerle İşlenen Su Ürünlerinde Karşılaşılabilecek Tehlikeler ve HACCP Planı İçin Bazı Öneriler	184
Aysen ARICAN	Geleneksel Gıdalarımızın ve Sağlığımıza Etkileri	185
Emine AKSOYDAN, Selen KÖKSAL	GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI VE KRONİK HASTALIKLAR RISKİ	186
K. Esen KARACA, Abdullah ÇAĞLAR, İnci Türk TOĞRUL, Murat OLGUN	Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğrencilerinin Genetiği Değiştirilmiş, Organik , Hormonlu Gıdalara Karşı Tüketici Davranışları ve Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi	187
Sevim KÖSE	Geleneksel Gıdaları İşleyen Kobilere yönelik TRUEFOOD projesi ve Karadeniz Teknik Üniversitesi'nin bu projedeki rolü	188
A. Ali KOÇ, Cengiz SAYIN, Serhat AŞÇI, M. Nisa MENCET	AB'DE GELENEKSEL GIDA ÜRÜNLERİ PIYASALARI: EĞİLİMLER, KALİTE YÖNETİMİ, TEŞVİK POLİTİKALARI ve BAŞARILI UYGULAMALAR	189
Emir Ayşe ÖZER	Geleneksel Gıdalar ve Coğrafi İşaretleme	190
Esra ALPÖZEN, Gönül GÜVEN, Ali ÜREN	İzmir'in Geleneksel Üç Fırın Ürünü; İzmir Gevreği, Kumru ve Boyoz	191
Başak Özhan, Hande Selen Erge, Feryal Karadeniz	KEÇİBOYNUZU PEKMEZİNDE DEPOLAMA SÜRESİNCE ESMERLEŞME REAKSİYONLARI KİNETİĞİNİN BELİRLENMESİ	192
Ayşen YILDIRIM, Mehmet DEMİRCİ, Figen DAĞLIOĞLU, A. Şükrü DEMİRCİ	KIRKLARELİ İLİNDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN PANCAR PEKMEZLERİNİN BAZI KİMYASAL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	193
Mehmet GÜLCÜ, Ahmet Şükrü DEMİRCİ, Muhammet ARICI, Serkan AYDIN	Yemeklik Asma Yaprağı Üretimi	194

12.1.4. DÜNYA GIDA GÜNÜ

12.1.4.1. DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ 2008

Gıda Politikaları Konulu Panel Gerçekleştirildi

Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde Odamız tarafından düzenlenen "GIDA POLİTİKALARI" konulu panel, 17 Ekim 2008 Cuma günü Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezinde yapıldı. Açılış konuşmalarını Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, TMMOB Yürütme Kurulu Üyesi İlker ERTEM ile Tarım ve Köyişleri Bakanı M. Mehdi EKER 'in yaptığı etkinlikte, izleyicilere, Marmara Bölge Şubemizce hazırlanan ve Osmanlı'dan bu yana gıda güvenliğini anlatan sinevizyon gösterimi sunuldu.



Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY konuşmasında, kayıt dışı ekonomi ve kayıt dışı gıda üretimiyle mücadelede kamu denetiminin önemine değindi ve bu mücadelede yetkili kurum ve kuruluşların yanı sıra, tüketiciye de önemli görevler düştüğünü belirtti. AB mevzuatı uyum çalışmalarında Türkiye'nin çok zaman yitirdiğini, bu anlayışla daha da yitireceğini ve

gıda yasası konusunda yeterli adımların atılmadığını vurgulayan Günay, denetim elemanı ve gıda kontrol laboratuvarlarının sayısının büyümekte olan gıda sanayine ayak uyduracak şekilde artırılması ve çağdaş standartlara kavuşturulması gerekliliğine dikkat çekti. Günay, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde daha çok gıda mühendisi istihdam edilmesi konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehmet Mehdi EKER 'den olumlu açıklamalar beklediğini de sözlerine ekledi.



Bakan Eker ise konuşmasında;

Gıda Mühendislerinin gıda güvenliği sürecinin kentsel yüzü olduğunu, gıda sanayindeki büyümeye paralel olarak bu güne kadar veteriner hekim ve ziraat mühendisleri tarafından yürütülen gıda denetim faaliyetlerinin, bundan sonra gıda mühendisleri tarafından yürütülmesinin kaçınılmaz olduğunu

söyleyerek, Bakanlık bünyesinde gıda mühendisi istihdamına devam edileceğini belirtti.

Başkanlığını Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nevzat ARTIK 'ın yaptığı panelde; Tüketici Dernekleri Federasyonu Genel Başkanı Ali ÇETİN, Gıda Dernekleri Federasyonu adına Dr. İsmail MERT, Çankaya Belediyesini temsilen Gökçen YÜKSEL, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan Dr. Nilay DEMİR, Cumhuriyet Gazetesi Yazarı Işık KANSU ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Suat UNGAN Gıda Politikalarına ilişkin sunumlarını gerçekleştirdiler.

Etkinlik, akşam verilen kapanış kokteyli ile sona erdi.



Dünya Gıda Günü 2008 “Gıda Politikaları” Paneli Düzenleme Kurulu	
Adı Soyadı	Kurum
Atakan GÜNAY	Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı
Kadir DAĞHAN	Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu II. Başkanı
Kemal Zeki TAYDAŞ	Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Yazman Üye
Neslihan SUCU	Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi
Mehmet BİNGÖL	Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi
Halime TOKGÖZ	Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Yedek Üyesi
Hatice YENİSOY BAL	Gıda Mühendisleri Odası
Prof. Dr. Halil VURAL	H.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü

Doç. Dr. Kezban CANDOĞAN	A.Ü Gıda Mühendisliği Bölümü
Dr. İsmail Mert	TGDF
Ali ÇETİN	Tüketici Dernekleri Federasyonu

AÇILIŞ KONUŞMALARİ

ATAKAN GÜNAY (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı)

Sayın Bakanım, Sayın Müsteşarım, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Yönetim Kurulu üyeleri, sivil toplum örgütlerinin ve basınımızın değerli temsilcileri, değerli bilim insanları, saygıdeğer konuklar; Gıda Mühendisleri Odası adına hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü FAO 'nun bu yıl Gıda Günü çerçevesinde belirlediği kavram iklim değişikliği ve biyoenerji politikaları olarak belirlenmiştir. Gıda Mühendisleri Odası olarak kurulduğundan bu yana her yıl Gıda Günü çerçevesinde etkinlikler yapmaktayız. Bu yıl da konu olarak gıda politikaları konseptini ortaya koyduk. Gıda politikalarının FAO 'nun belirlediği iklim değişikliği ve biyoenerjinin etkileri konusunu da içermesi bakımından ve son aylarda gündeme gelen gıda krizi ve küresel ekonomik krizi de kapsamı bakımından önemli olduğunu düşündüğümüz için böyle bir konu belirledik. Şurası anlaşılmalıdır ki gerek şu anda dünyada yaşanmakta olan ve yansımaları Türkiye'ye de şu günlerde görece de olsa vuran küresel ekonomik krizin en önemli boyutlarından birinin gıda olduğunu düşünüyoruz, ki bu mortgage kriziyle başlayan ve yaz aylarına girerken gıda krizi biçiminde yansıyan gıdaya ilişkin sorunların stratejik önemde olduğunu bir kez daha göstermiştir. Bugün artık günümüzde gıda konusu gündemin başına oturmuştur. Dolayısıyla önümüzdeki yıllarda da gündemin başında yer alması beklenmektedir. Küresel egemenlerin doymak bilmeyen kazanma hırsı, savaş, yoksulluk, açlık, kitlesel hastalık ve ölümlerle karşımıza çıkmaktadır.

Bugün yaşanmakta olan her kriz varolan dengesizliği daha derinleştirmekte, yoksulluğu artırmakta, buna paralel olarak zaten varolan tarımla ilgili, tarımsal ürünlerle ilgili sorunları daha da yoğunlaştırmaktadır. Bırakınız gıda güvenliğini, artık gıda güvenliği günümüzün dünyasında çok önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda güvenliği noktasında tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de sorunlar yaşanmaktadır. Gıda güvenliği konusunda ne yazık ki istediğimiz noktada değiliz. Öyle görünüyor ki gıda güvenliğine ilişkin sorunların devam edeceği ve yarın yoğun biçimde karşımıza çıkacağı anlaşılmaktadır.

Gıda güvenliği zincirinin en önemli halkalarından biri, ki bütün gıda güvenliğine ilişkin önlemlerin, çalışmaların referans alındığı tüketicinin

gereki eğitim düzeyinde olmadığını, ortalama tüketici eğilimlerinin altında olduğunu kolaylıkla söyleyebiliriz. Elbette bunda tüketicinin eğitiminin varolan beslenme alışkanlıklarının, geleneksel beslenme alışkanlıklarının ve gelir dağılımındaki dengesizliklerin etkili olduğu söylenebilir. Elbette tüketicilerin eğitilmesinde başta kamu kurumları olmak üzere meslek odalarına, sivil toplum örgütlerine, eğitim kurumlarına çok önemli görevler düşmektedir, aynı zamanda sorumluluklar düşmektedir.

Yine gıda güvenliği zincirinin en önemli halkası olarak düşünebileceğimiz gıda sanayinin içinde bulunduğu durum hiç iç açıcı değildir. Bugün elimizde kayıt dışı olduğu için kesin veri olmamakla birlikte gıda maddesi üretimi yapan işletmelerin hemen yarısının kayıt dışı olduğu bildirilmektedir. Tabii gıda sanayinin önünde çok önemli sorunlar da vardır. Başta uluslararası sermaye destekli firmaların sayısının ve pazar payının gittikçe arttığını görmekteyiz. Bu elbette ulusal ölçekte üretim yapan gıda üretim yerlerinin rekabet anlamında zorlamaktadır ve zor durumda bırakmaktadır. Kayıt dışı dediğimiz olgu gerçekten Türkiye'nin en önemli, en yakıcı sorunlarından biridir. Kayıt dışı ne yazık ki kayıt altına alınamamaktadır. Bunda elbette denetimle ilgili sorunları özel sektörün çeşitli örgütlerinin otokontrolünün yetersizliğinden, tüketicinin satın alma eğilimlerinin kayıt dışına yönelmesinden başlıca sorun olarak, başlıca konu başlığı olarak söz edebiliriz. Ayrıca bugün bu kayıt dışılık nedeniyle yasal koşullara göre üretim yapmakta olan firmalar haksız rekabet anlamında zorlanmaktadır. Tüketici hangi teknik ve hijyenik koşullarda üretildiği belli olmayan ürünlerle en azından sağlık boyutunda -ekonomik boyutunu bir yana bırakıyorum- tehdit edilmektedir, tüketici sağlığı tehdit altındadır.

Peki gıda sanayinin kayıt altına alınması noktasında neler yapılmalıdır? Öncelikle tüketiciye çok büyük görev düşmektedir. İzinli olmayan ürünleri, açıkta satılan ürünleri tüketmemeye, satın almamaya özen göstermelidir. Bu arada eklemeliyim ki Sanayi ve Ticaret Bakanlığının Maliye Bakanlığı ile birlikte yürüttüğü stratejik kayıt dışı eylem planını desteklediğimizi ve olumlu bulduğumuzu söylemeliyim.

Gıda güvenliğinin yine en önemli halkalarından birinin kamusal denetim ve buna bağlı olarak kontrol olduğunu düşünüyoruz. 1995 yılında çıkarılan Avrupa Birliğine uyum yolculuğundan bu yana gerçekten çok iyi niyetli adımlar atılmasına karşın şu anda geldiğimiz nokta olumlu bir nokta değildir. Az önce vurguladığım gibi kayıt dışısını denetim altına alma noktasında ve üretim yapan işletmelerin üretimin iyileştirilmesi ve satış ve toplu tüketim yerlerinin halk sağlığı açısından denetimi bakımından denetimlerin ve kontrollerin yeterli olduğunu söyleyemeyiz. Şu anda yürürlükte olan yasanın Avrupa Birliğinin ilgili komisyonlarının yetkilileri tarafından yeterli olmadığı noktasında eleştirildiğini biliyoruz. Aynı zamanda iç hukukumuzda da kimi mevzuatımızın zaman zaman yürütmesinin durdurulduğunu, iptal edildiğini

de biliyoruz. Ancak 13 yılda gelinen nokta neredeyse çok olumlu adımlar atılmasına karşın iyi bir nokta değildir.

5179 sayılı Yasanın değiştirilmesine yönelik olarak biliyorsunuz son 2-3 yıldır Veteriner hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu taslağı altında bir gıda yasası taslağı yayınlandı. Bu konuda Gıda Mühendisleri Odası olarak da eleştirilerimizi ortaya koyduk. Bu varolan yasanın daha da gerisine gittiğini vurguladık. O konuda da yasanın hangi aşamada olduğunu henüz kamuoyu olarak da bilemiyoruz. Tabii şu andaki taslak üzerinden eleştirilerimizi ve görüşlerimizi iletiyoruz. Tarım Bakanlığında bugün 8-10 milyon nüfusa sahip bir ülkenin denetim elemanı sayısı kadar belki ondan da az denetim elemanı vardır. Bu sayının artırılması gerekir. Denetimin yapılması yetmiyor. Bu denetimin kalite kontrolle bütünleştirilmesi de gerekmektedir. O anlamda Tarım ve Köyişleri Bakanlığının laboratuvarlarının sayısının artırılması, altyapı araç-gereç donanımı ve personel donanımı açısından desteklenmesi gerektiğini, aynı zamanda varolanların gerçekten iyileştirilmesi gerektiğini düşünüyoruz. Bu anlamda gıda mühendisi istihdamı çok büyük bir önem kazanmaktadır. Yetkililerden, özellikle Sayın Bakanımızdan bu konuda olumlu açıklamalar beklediğimizi vurgulamak istiyorum.

Son olarak biraz da gıda mühendisliği eğitimine değinmek istiyorum. Bakınız, bu öğrenim yılı başında öğrenci kontenjanları yüzde 25 düzeyinde artırılmıştır. Bu durum gıda mühendisliği eğitiminin niteliğini, daha doğrusu gıda mühendisliği niteliğini tartışmaya açacaktır, gıda mühendisi arzını gıda sanayinin büyüme hızının ötesine çıkaracaktır. Bu zamanla işsizlik gibi bir sorunla yoğun biçimde karşılaşacağımızı göstermektedir. O nedenle gıda mühendisliği eğitiminin de öğretim üyesi bakımından desteklenmesi, bugün biliyoruz ki Anadolu'nun bir çok yerinde öğretim üyesi yetersizliği vardır altyapı yetersizliği vardır, laboratuvar, araç-gereç bakımından. Bunların iyileştirilmesi gerekmektedir. Bunun yanısıra gıda mühendisliği eğitiminin artık proses mühendisliğine doğru, o eksende evrilmesi gerektiğini düşünüyoruz. Dolayısıyla gıda sanayinin sorunlarına nitelikli gıda mühendisiyle karşılık vermek ve çözmek zorundayız.

Değerli konuklar, bütün bu sorunların çözümü adına Gıda Mühendisleri Odası olarak merkezde bulunmak istediğimizi, tüm kurumlarla işbirliğine hazır olduğumuzu, bu etkinliğin hazırlanmasında yer alan tüm düzenleme kurulu üyelerine, çalışanlara, Sayın Çankaya Belediye Başkanına ve belediye çalışanlarına, katıldığınız için siz değerli konuklarımıza ve bizi onurlandırdığı için Sayın Bakanımıza ve diğer kurumların yetkililerine teşekkürlerimi sunuyorum, hepinize saygılarımı iletiyorum.

MEHMET MEHDİ EKER (Tarım ve Köyşleri Bakanı)

Gıda Mühendisleri Odamızın değerli Başkanı, değerli Yönetim Kurulu üyeleri, değerli konuklar, saygıdeğer hanımefendiler, beyefendiler, değerli basın mensupları; hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Dün 16 Ekim Dünya Gıda Günü olarak kutlandı. Birleşmiş Milletler Gıda Tarım Teşkilatı başlangıcından itibaren, yani kurulduğu 1945 yılından itibaren Türkiye’de 1981 yılından bu yana aralıksız olarak 16 Ekim Dünya Gıda Günü olarak kutluyor. Yakın yıllarda bize göre çok isabetli bir kararlarla FAO, Birleşmiş Milletler Gıda Tarım Teşkilatı her yılı bir kavram çerçevesinde işliyor, yani bir yıl toprak, bir yıl su, bir yıl başka bir konu, bu sene de küresel ısınma ve biyoenerji kavramı işlendi. Dün bizim de bakanlık olarak FAO ile birlikte ve Türkiye Gıda İşverenleri Sendikasıyla birlikte müştereken düzenlediğimiz bir toplantı bu çerçevede düzenlendi İstanbul’da, bende ona iştirak ettim.

Değerli arkadaşlar, tabii gıdanın önemini belirtmenin hiçbir anlamı yok, onu herkes çok iyi biliyor. Dünyada en son FAO ’nun yaptığı araştırmaya, ifade ettiği bilgiye göre 840 değil, maalesef 900 milyon civarında insan her yıl açlık sebebiyle birtakım sıkıntılar yaşıyor, buna bağlı ölümler, hastalıklar meydana geliyor. Soruna baktığımızda aslında dünyadaki gıda maddeleri üretimini incelersek dünyada yeteri kadar gıda maddesi üretiliyor; bunu görüyoruz. Nedir? Dünyada bu sene 658-660 milyon ton buğday üretiliyor. 420 milyon tondan fazla pirinç, 770 milyon tondan fazla mısır, 415 milyon ton civarında patates, 100 milyonlarca ton et, 100 milyonlarca ton süt üretiliyor. Dünyanın bir bölümünde de, yani biraz önce söylediğim 900 milyon yetersiz beslenen, açlık çeken insan sayısının yaklaşık 2 katı kadar da bir insan grubu tokluğun, fazla kalori almanın, aşırı beslenmenin getirdiği problemlerle boğuşuyor.

Şöyle bir incelediğimizde 15 milyar insanın “nasıl kilo veririm” diye uğraşırken harcadığı parayı dikkate aldığımızda onların bu iş için harcadığı parayla 850-900 milyon aç insanı doyurmak mümkündür. Demek ki sorun aslında bir üretim sorunu değil, sorun bir dağıtım sorunudur. Bunu belirleyen küresel politikaların, ticaret politikalarının, ekonomi politikalarının, belki bir tüketim felsefesinin getirdiği bir sorundur, bir ahlak sorunudur, bir etik problemdir. Çünkü uluslararası piyasalarda fiyatlara tarıma yapılan müdahalelerle, ticaret politikalarına yapılan müdahalelerle yapay fiyat artışları kendi gıdasını kendi üretemeyen, tarımsal üretimi yetersiz olan ülkelerin bu gıda maddelerine erişimini onları ithal etmelerini engelliyor, böyle bir sorun var.

Bunu bu şekilde tespit ettikten sonra geçtiğimiz yıl dünyada birden gıda maddeleri fiyatlarında bir artış olduğunu idrak ettiğimizi ifade etmek gerekiyor. Örneğin 2007 yılında 150-200 ton dolar civarlarında seyreden

buğday fiyatları 2007 yılı sonunda 2008 başında birden 350-400, hatta bir ara 500 dolara çıktı. Birden fiyat artışı ve bu zincirleme bir etkiyle bütün konuyla ilgili bütün fiyatları artırdı. Bu tabii özellikle fakir ülkelerin, gelişmekte olan ülkelerin, yani gıda maddesi ithal eden ülkelerin bu faturasını en az yüzde 25 oranında artırdı; bu da tabii büyük para bazı ülkeler açısından.

Burada yapılan analizlerde birkaç faktörün geçerli olduğu görüldü. Bir tanesi, özellikle fosil yakıtların ömrünün sınırlı olması petrolün sınırlı olması ve giderek artan petrol fiyatları sebebiyle ülkelerin aslında gıda maddesi olarak üretilmiş ve insan gıdası olarak tüketilmesi gereken gıda maddelerini amaç dışı kullanmaları, bunu enerji üretimi için kullanmaları bir sebep olarak ifade edildi. Buğday, pirinç, patates, mısır gibi nişasta ihtiva eden bütün gıda maddeleri, bütün tarımsal ürünler biyoetanol üretiminde kullanıldı, keza yağ ihtiva eden bütün yağlı tohumlu bitkiler de biyodizel üretiminde kullanıldı. Bu bir sebep. Mesela sadece Birleşik Devletlerle 2007 yılında, 2006 yılına göre 60-70 milyon ton ilave mısır üretildi ve bunun çok büyük bir kısmı etanol üretimine gitti. Tabii fiyatlarda artış sebeplerinden bir tanesi bu konu.

Bir diğeri, özellikle Hindistan ve Çin gibi gelişmekte olan ülkelerde refah artışıyla birlikte toplumda tüketim kalıplarının değişmesi, yani geleneksel olarak pirinç tüketen ülkelerin refah düzeylerinin artışıyla birlikte buğdaya yönelmesi; bu da bir faktör. Yine refah artışına paralel olarak, gelir artışına paralel olarak dünyada ve özellikle büyük nüfus barındıran Çin ve Hindistan gibi ülkelerde, hatta diğer gelişmekte olan ülkelerde hayvansal ürünlerin tüketiminin artması. Biliyorsunuz 1 milyon ton et üretmek için 7 milyon ton hububat tüketmek gerekiyor. Dolayısıyla et üretimi ve tüketimi bu manada hububat üzerinde de olumsuz bir baskı oluşturdu. Bu şekilde bir de tabii küresel ısınmanın yol açtığı mevzi, yani bölgesel kuraklıklar ve bunların belirli bölgelerde meydana getirdiği üretim düşüklüğü, bu da yine bir faktör. Esas faktör dağılım ve dağıtımdır, çünkü bugün toplamda bütün 6.5 milyar insanın tamamını besleyecek kadar gıda maddesi yeryüzünde üretiliyor. Bu üzerinde durulması gereken bir konu, çünkü milyarlarca insanın aç olduğu bir dünya tok insanlar için de güvenli olmaktan çıkar. Sadece askeri güvenlik açısından söylemiyorum, ruhsal güvenlik, psikolojik güvenlik gibi birçok faktör sosyal gelişmelere, sosyal rahatsızlıklara yol açabilecek önemli bir etmendir, bunu da dikkate almak lazım.

Peki ne yapılması lazım, sorun nedir? Dedik ki sorun üretim sorunu değildir, sorun dağıtım sorunudur. Peki burada neyi, hangi faktörü dikkate almamız lazım? Bunun üzerinde tabii düşünmek lazım. Kuşkusuz üretim politikaları burada önemli, yani tarımsal gıda maddeleri, tarımsal hammaddelerin, gıda maddesi amacı dışında kullanılmaması lazım. Dünyada verimli tarımsal üretimi geliştirecek tedbirlerin hayata geçmesi lazım; bu son derece önemli bir faktör. Tabii meselenin bu sadece bir boyutu.

İkinci boyutu, bu gıda maddelerinin, yani gıdaya erişimin yanında mevcut olan gıda maddelerinin sağlıklı olması, insan sağlığına zarar vermeyecek güvenlikte olması, emniyette olması ve bunun da tabii denetim mekanizmalarının, kontrol mekanizmalarının sağlanması. Örneğin şöyle bir şeye sebebiyet vermemeli: Gıda maddelerinin miktarı az, dolayısıyla gıda krizi ve insanlık böyle bir tehlikeyle karşı karşıya. O halde mesela genetiği değiştirilmiş organizmaları artıralım, ki bunu dile getiren bazı kesimler, çevreler var. Bu da doğru bir yaklaşım değildir, bu da insanlığı bir başka açıdan tehlikeye koyar. Gıda maddelerinin gıda maddesi olarak kullanılması insan tüketimi için, eğer enerji ihtiyacı varsa bu enerji üretimi içinde tarım yapılacaksa bunun gıda maddeleri olarak kullanılmayan ürünlerin, bitkilerin bu iş için veya atıkların insanlar tarafından tüketildikten sonra atıkların burada kullanılması gerektiğini düşünüyoruz.

Değerli katılımcılar, bizim Türkiye ile ilgili olarak bu konuda bir hususu ifade etmemiz gerekiyor. Türkiye üzerinde yaşadığı coğrafya sebebiyle biyoçeşitlilik ve tarıma ait başka birtakım zenginlikler sebebiyle Türkiye kendi insanlarını besleyecek kadar üretim potansiyeline sahiptir. Tüm mesele Türkiye'deki tarım arazilerinin verimli bir tarımsal üretim için kullanılmasıdır, verimlilik düzeyinin artırılmasıdır, verimliliğin önündeki engellerin kaldırılmasıdır. Nedir bunlar? Bunların birincisi şu: Bizdeki sorun son yıllarda -bunu memnuniyetle, iftiharla söyleyebilirim- Türkiye'de tarım sektöründe verimlilik arttı, önemli miktarda arttı; bunu hem ürün bazında da ispatlayabilirim, hem sektör bazında da ispatlayabilirim. Vaktim olmadığı için şu anda rakamlarını vermek istemiyorum, çünkü saat 11'de bir başka toplantıya yetişeceğim.

Peki sorun nerede? Sorun önemli ölçüde ölçek ekonomisinde, yani Türkiye'de şu anda tarım yapıp da tarımsal üretimden yaptığı işten memnun olmayan, elde ettiği gelire tatmin olmayan vatandaşlarımız var, çiftçilerimiz var. Onların temel sorunu ölçektir. Türkiye'nin tarım arazileri miras yoluyla babadan oğula geçerken bölünüyor ve -huzurunuzda bir kere daha söylüyorum- dünyanın hiçbir gelişmiş ülkesinde, rasyonel üretim yapılan hiçbir ülkesinde böyle bir uygulama yok Türkiye'den başka. Avrupa Birliği ülkelerinin hiçbirisinde bu yok, İsrail'de bu yok, Amerika Birleşik Devletlerinde bu yok, bir tek bize mahsus, bizde var. Bölüne bölüne 27 milyon hektar tarım arazimiz 3 milyon 100 bin tarım işletmesi, ortalama işletme büyüklüğü 55 ila 60 dekar ve her bir işletme 7 parselden oluşuyor. Ne demek 7 parsel? 55 dekarı 7'ye bölün. 7-8 dönüm bir parsel. Burada 7 dönüm, bir kilometre ötede 7 dönüm; biri babasından kaldı, biri anasından kaldı, birini kendi aldı. Bu şekilde sabit masrafları artıyor, maliyet artıyor. Ne kadar desteklerseniz destekleyin böyle bir yapıda o çiftçiye hayatını rahatlıkla geçirebileceği bir gelire kavuşması mümkün değil. Onun için birinci engelimiz bu. Biz bunu çözmeye uğraşıyoruz. Bir adım attık bir kanun çıkardık. Bölünemez parsel büyüklüğünü 20 dekar olarak belirledik. Daha

önceden böyle bir sınırlama yoktu, bir dekara kadar inebiliyordu. Şimdi ikinci adımı atıyoruz, onun hazırlıklarını yaptık. Bu işe bir son vermemiz lazım, aksi takdirde gelecek nesillerde işlenecek arazi kalmayacak bölüne bölüne, atomize. Bu bizim temel problemimiz.

İkinci konu, bölünmüş olan bu arazileri toplatmamızdır. Toplatmadan kastımız da bu alanların verimli bir tarımsal üretim alanı, modern bir tarımsal üretim alanı haline dönüştürmektir. Bize kadar 200 bin hektar alanda toplulaştırma yapıldı arkadaşlar, yani benim hükümetime kadar. Bizim dönemimizde yaklaşık 300 bin daha yapıldı, 450 bin hektar alanda da şu anda devam ediyor. Önümüzdeki yıl 1 milyon hektara ulaşıyor, 2009 yılında. Bizim hazırladığımız bir başka projeye de, ki bunu daha yaygın, daha kapsamlı bir şekilde yapmamız lazım. Yılda 1 milyon hektarı mutlaka toplatmamız gerekiyor.

Bir başka konu sulama. 5-5.5 hektar alan suluyoruz ve bunun çok büyük kısmı vahşi sulama. Bunun da nelere yol açtığını siz meslektaşlarım benden daha iyi bilirsiniz. Sadece suyun aşırı derecede israfı değil, verimlilik düşüklüğü, verim düşüklüğü, enerji maliyeti, işçilik maliyetinin yüksekliği ve en önemlisi de toprağın erozyonla yok olması, tuzlanma problemiyle de karşı karşıya kalmamızdır. Biz onları da yasakladık, yani yeni hiçbir projeyi artık açık sistem yapmıyoruz.

Bir de damla sulama ve yağmurlama sulama sistemlerini teşvik için proje geliştirdik. Tarım Bakanlığı olarak biz başlattık kırsal kalkınma yatırımlarının desteklenmesi projesinde. Buna yüzde 50 hibe destek veriyoruz, artı Mayıs 2007'den bu yana da Ziraat Bankası sıfır faizli kredi veriyor. Bugüne kadar 200 bin hektar alanda damla sulama yaptık, onun çalışmalarını başlattık şu anda devam edenlerle birlikte. Bu tabii önemli bir rakam geçmişle mukayese edildiğinde, ama ihtiyacımızın henüz çok çok altında, hedefimizin de çok çok altında. Bunları da bizim gerçekleştirmemiz lazım. Temel sorunlar bunlar. Bunun dışındaki sorunların hepsi doğru politikalarla kaynak ayrıldığında bir şekilde giderilebilir. Örneğin kredi sorunu, örneğin eğitim sorunu, örneğin buna benzer örgütlenme sorunu, ki bunlarda da mesafeler alındı, ama hamdolsun Türkiye belli bir noktaya geldi.

Şunu söyleyeceğim size: Türkiye'nin tarımsal üretim değeri -verimlilikten size bir örnek vereceğim- 21.8 milyar dolar idi 2002 yılında, hükümeti devraldığımız yıl. Bugün 2007 yılında Türkiye'nin tarımsal üretim değeri, yani bir yıl içinde ürettiği tarımsal gayri safi hasıla 51 milyar dolar. Türkiye yeni alanlar kazanmadı, Türkiye büyük yeni hayvan sürüleri, hayvan popülasyonları da kazanmadı, ama Türkiye'nin ürettiği tarımsal ürünlerin miktarı arttı. Bazı ürünlerde, örneğin mısır; Türkiye 2 milyon ton üretiyordu, 4 milyon ton tüketiyordu. Bugün Türkiye 4 milyon 200 ton mısır üretiyor. Çeltik Türkiye'nin çok eskiden beri dışa bağımlı olduğu bir alan. Türkiye kişi başına

7-8 kilo olan pirinç tüketiyor, 550 bin tona tekabül ediyor. Türkiye sadece 360 bin ton çeltik üretti; bu yaklaşık 200 bin ton pirinç demektir. 350 bin ton pirinç ithal ediyordu. Bugün Türkiye 760 bin ton çeltik üretti.

Türkiye’de buğdayda kalite sorunu yaşıyordu hepimiz biliyorsunuz. Buğdayı ihtiyacından fazla ürettiği halde ayrıca kaliteli buğday ithal ediyordu. Yüzde 10 ithal buğday ile yüzde 90 yerli buğdayı karıştırıp ekmeklik un diye piyasaya veriyordu. Bu dönem bazılarının “*Türkiye dünyada kendi kendine yeten 7 ülkeden birisidir*” teraneleriyle geçen bir dönemdi. Bu dönemde Türkiye ekmekli buğday ithal ediyordu yemek için. Mısırı, pirinci, diğer yağlı tohumları falan saymıyorum. Yağlı tohumların ithalatı bir bakıma kaçınılmaz. Niye kaçınılmaz? Çünkü Türkiye’nin coğrafyası eğer siz 5 milyon hektar alan sulayabiliyorsanız ve diğer bütün ürünlerinizi yağışa, yağmura bağlı üretiyorsanız bu ülkenin ihtiyacı olan, 70 milyon insanın ihtiyacı olan yağlı tohumları burada üretemezsiniz. Sadece Trakya’da ayçiçeği yağmur suyuyla üretilebiliyor, onun dışındaki her yerde sulamak zorundasınız. Eğer su varsa sularsınız, sulama sistemleriniz varsa sularsınız, su götürmüşseniz sularsınız, değilse sulayamazsınız. O zaman yağ, yağlı tohumları ithal edeceksiniz.

Türkiye’nin 99 milyon zeytin ağacı vardır. Bir proje başlattık, 40 milyon zeytin fidanı diktik. Türkiye’nin zeytin ağacı varlığı yüzde 40 arttı. Ne kadar zamanda? Sadece 2 yılda. Bugün Türkiye’nin 140 milyon zeytin fidanı var. Hedefimiz İspanya, 170 milyon ağaç. Niye? Yağ kaynağı, dünyanın en sağlıklı, en sıhhi ürünlerinden bir tanesi. Pamukta verimlilikte düşüş yok, bilakis Türkiye’de pamuk verimi de verimliliği de arttı son 4-5 yıl içerisinde, yalnız ihtiyacımızı karşılamıyor. Tarıma haksızlık yapılıyor arkadaşlar. Lif pamuğun ithalatı pamukta görülüyor. Bakıyorsunuz Türkiye 1-2 milyar dolarlık bu tür tarımsal hammaddeleri ithal ediyor. Nerede kullanıyor? Tekstilde kullanıyor. İhracatta nereye yazılıyor? Tekstil ihracatı olarak yazılıyor. Dolayısıyla dengeye baktığınızda, Türkiye tarım ürünü ithal ediyor, Türkiye öldü bitti, tarım öldü Türkiye’de. Yok arkadaş öyle bir şey, Türkiye’de tarım ölmedi. Türkiye 8 milyon ton süt üretti, şimdi 12.3 milyon ton süt üretiyor. Türkiye’nin et üretimi de arttı, Türkiye’nin süt üretimi de arttı, yüzde 50 süt üretimindeki artış. Hem hayvansal üründe, hem bitkisel üründe Türkiye’de yem bitkileri ekiliş alanı 5-6 kat arttı. Çünkü sadece 35 milyon YTL Türkiye’de yem bitkilerine destek veriliyordu. Bugün 600 milyon YTL destek sadece yem bitkileri üretimine veriliyor.

Mesela bu sene baklagilleri destekleme kapsamına aldık ilk defa. Daha önceden de birçok ürünü ilk defa yine biz destekleme kapsamına aldık. Türkiye 1.8 milyar YTL toplam destek verirken, bugün Türkiye bu sene içerisinde kurallık desteğiyle birlikte 6 milyar YTL destek ödüyor çiftçiye. Bu nakit para. 1.8’den 6’ya. Kaç kat? 3 kattan fazla. Tabii bir yandan desteklemelerin bu verimlilikle ilişkilendirilmesi bize göre doğru bir uygulama,

sonuçlarını da alıyoruz. Mesela eskiden Türkiye sadece desteklemelerde 186 milyon YTL prim ödemesi yapardı yağlı tohumlara, bugün 1.1-1.2 milyar YTL, hayvancılık buna dahil değil. Türkiye’de hayvancılık destekleri toplam desteklerin yüzde 4’ünü teşkil ediyordu sadece, yani devletin verdiği desteğin sadece 4 lirası hayvancılığa gidiyordu, bugün 24 lira hayvancılığa gidiyor. Bir denge kuruyoruz hayvansal üretimle bitkisel üretim arasında, çünkü bütün gelişmiş ülkelerde tarım sektörü gelirin yüzde 70’i, 75’i hayvancılıktan, yüzde 25’i bitkisel üretimden, Türkiye’de tam tersine.

Türkiye’nin meyve-sebze üretimi 30 milyon tondan 40 milyon tona çıktı. Kalitesi de artıyor, bununla ilgili denetim de artıyor, bununla ilgili kontrol mekanizması da her gün daha gelişiyor. Türkiye’ye Oktova Sözleşmesi metil bromülün sonlandırılmasını Türkiye’ye 2015 yılı olarak hedef verdi. Avrupa Birliği ülkelerinde 2005 yılında sona erdi, Türkiye’ye 2015 dediler. Biz 2008 başında sonlandırdık, 7 yıl öne aldık bunu. Değerli meslektaşlarım, gıda mühendislerimiz metil bromülün ne kadar büyük etkili bir zehir olduğunu ozon tabakasının düşmanı olduğunu benden daha iyi bilirler. Bir molekül metil bromül 100 bin molekül ozonu tahrip ediyor, bu güçte. Biz bunu sonlandırdık. 1 Ocaktan itibaren 74 tane zirai ilacın kullanımını yasaklıyoruz. Zirai ilaçların kullanımını reçeteye bağlıyoruz, hazırlıkları yapıyor uzunca bir süredir, 1 Ocakta bu devreye girecek.

Gıda denetimleriyle ilgili biliyorsanız 2004 yılında bir kanun çıktı 5179 sayılı. Bu çerçevede Tarım Bakanlığı tarafından yapılan gıda denetimleri 300 küsur binlere çıktı. Geçen sene 330 bin civarında denetim yapıldı, bu senenin ilk 8 ayında 220-230 bin civarında denetim yapıldı. Burada tabii 5500 bizim denetim elemanımız var. Bu rakam 5500 değildi, bu rakam 819’du, yani 819’dan 5500’e çıkardık. Yine iftiharla söylüyorum, gıda mühendisleri meslektaşlarım eskiden Tarım Bakanlığına sadece bireysel olarak nakil yoluyla vesaireyle alınırdı. Bugün gıda mühendisleri sayımız bizim hükümetimiz döneminde 590. İlk kez 2006 yılında 500’ün üzerinde gıda mühendisi alındı. Bundan sonraki süreçte de kentleşmeyle birlikte, gıda sanayinin gelişmesiyle birlikte gıda mühendislerine olan ihtiyaç artacak ve öteden beri ziraat mühendisleri, veteriner hekimleri tarafından icra edilen bu fonksiyon yerini süreç içerisinde tamamen gıda mühendislerine bırakacak. Bu kaçınılmaz, bu süreç o şekilde gelişecek. Dolayısıyla gıda mühendislerinin bu konuda bundan sonra da ciddi hem istihdamı, hem de bu konuda büyük katkısı olacak.

Yeni kanundan bahsedildi. Yeni kanunla ilgili arkadaşlar, tabii 5179 bu mevzuat bizim özellikle Avrupa Birliğiyle müzakere sürecinde dinamik bir süreç. Avrupa Birliğini biz izliyoruz, takip ediyoruz. Bu arada Avrupa Birliğinde birtakım değişiklikler oldu. Bizde bu taslağı Avrupa Birliğinin son regülasyonları, son mevzuatı çerçevesinde düzenliyoruz, onlardan da görüş

istedik. En son oradaki durum nedir? Çünkü en son onların geldikleri nokta gıdanın veterinerin vesairesinin bir arada bulunduğu bir yapı oraya en son geldikleri nokta, onların da savundukları nokta bu. Bizde onu dikkate alıyoruz. Oradan da aldığımız, tabii Türkiye'de de gerek meslek kuruluşlarında, gerek sivil toplum kuruluşlarından aldığımız ve alacağımız bilgiler ışığında birlikte onu değerlendireceğiz, hem sektörümüz, hem Türkiye için en iyi neyse en iyiyi bulup en iyiyi birlikte oluşturup onunla mevzuatımızı oluşturacağız, yeni kanunumuzu bunun ışığında hazırlayacağız.

Değerli katılımcılar, dediğim gibi tabii tarım çok geniş bir konu. Aslında tasarladığım, yani değinmeyi tasarladığım, sizlerle paylaşmayı düşündüğüm bir çok konu var, fakat vakit darlığı nedeniyle onlara giremeyeceğim. Aslında erken geldim. Sabah 9.20'de buradayım. 9.30'da başlayacaktı, ama biz biraz geç başladık. Bu nedenle de benim konuşma sürem azaldı. 11'de başka bir toplantıda olmam gerekiyor. Ben Gıda Mühendisleri Odası Başkanlığının hazırladığı bu etkinlikte sizlerle birlikte olmaktan dolayı memnuniyetimi ifade etmek istiyorum. Panelistlere başarı diliyorum. İnanıyorum ki çok güzel fikirler dile getirilecek. Bizde bakanlık olarak zaten bir arkadaşımız panelde temsil edileceğiz ve arkadaşımız diğer



meslektaşlarımız vasıtasıyla gelişmelerden bizde haberdar olacağız. Bu duygularla bu etkinliği düzenleyen arkadaşları, meslektaşlarımı kutluyorum, başarılar diliyorum ve hepinizi en derin saygılarımla selamlıyorum.

DÜNYA GIDA GÜNÜ 2008

PANEL PROGRAMI

17 EKİM 2008

(Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezi – ANKARA)

AÇILIŞ

10:00 - 12:00

Açılış Konuşmaları

Atakan GÜNAY (Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı)

Mehmet SOĞANCI (TMMOB Başkanı)

Mustapha Menouar SINACEUR (FAO Türkiye Temsilciliği)

M. Mehdi EKER (Tarım ve Köyüşleri Bakanı)

11:00 – 11:30

Çay Arası

11:30 – 12:30

Sinevizyon Gösterimi

12:00 – 13:30

Çay Arası

PANEL (13:30 – 18:30)

“GIDA POLİTİKALARI”

Panel Başkanı:

Prof Dr. Nevzat ARIK

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Panelistler :

Ali ÇETİN

Tüketici Dernekleri Federasyonu

Dr. İsmail MERT

Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonu

Dr. Nilay DEMİR

Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı Koruma ve

Kontrol Genel Müdürlüğü

Gökçen YÜKSEL

Çankaya Belediyesi

Işık KANSU

Cumhuriyet Gazetesi

Prof. Dr. Suat UNGAN

ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

18:30

Kapanış Kokteyli

12.1.4.2. DÜNYA GIDA GÜNÜ 2009

DÜNYA GIDA GÜNÜ 2009 DÜZENLEME KURULU	
Atakan GÜNAY	Gıda Mühendisleri Odası
Kadir DAĞHAN	Gıda Mühendisleri Odası
Kemal Zeki TAYDAŞ	Gıda Mühendisleri Odası
Yaşar ÜZÜMCÜ	Gıda Mühendisleri Odası
Mehmet BİNGÖL	Gıda Mühendisleri Odası
Neslihan SUCU	Gıda Mühendisleri Odası
Tufan GÜNDÜZALP	Gıda Mühendisleri Odası
Barış BAL	Gıda Mühendisleri Odası
Hatice YENİSOY BAL	Gıda Mühendisleri Odası
Halil POLAT	Milli Eğitim Bakanlığı
Nevzat ARTIK	Ankara Üniversitesi Gıda Müh. Bölümü
Halil VURAL	Hacettepe Üniversitesi Gıda Müh. Bölümü
Suat UNGAN	ODTÜ Gıda Müh. Bölümü
Candan GÜRAKAN	ODTÜ Gıda Müh. Bölümü
İsmail MERT	TGDF
Cengiz KESİCİ	Sağlık Bakanlığı
Özge Y. AKBULUT	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Dünya Gıda Günü nedeniyle düzenlenen "Küresel Kriz ve Gıda Güvenliği" konulu etkinlik, 16 Ekim Cuma günü Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezinde gerçekleştirildi.

Odamız Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY ve Çankaya Belediye Başkanı Bülent TANIK' ın yaptığı açılış konuşmalarıyla başlayan etkinlik, akşam saatlerine kadar sürdü.

Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY, konuşmasında; Dünyada 1 milyara yakın insanın açlıkla mücadele etmek durumunda kaldığını açıkladı.



Gelişmiş ülkeler ile Dünya Bankası, IMF ve DTÖ gibi uluslararası kuruluşların her toplantısında açlık sorununun çözümü için fon ayrılmasını kararlaştırdıklarını, fakat bu

kararların hep kağıt üzerinde kaldığını, ABD'nin Afganistan ve Irak için harcadığı savaş bütçesinin yüzlerce milyar dolar olduğunu, yine aynı ülkelerin büyük banka ve şirketleri kurtarmak amacıyla trilyonlarca dolar bütçe ayırdıklarını, oysa açlık sorununun çözümü için 30-40 milyar dolarlık bir bütçenin yeteceğini belirtti.

Ayrıca Türkiye'de gıda güvenliğinin sağlanması konusunda büyük sıkıntıların yaşandığını, denetimlerin yetersiz olduğunu, Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı'nın mevzuat konusundaki eksiklik ve yanlışlıklarını dile getirerek, denetim ve kontrol hizmetlerinin özel kuruluşlara devrinin doğru olmadığını, gıda üretiminde otokontrol anlamında büyük öneme sahip sorumlu yöneticilik uygulamasının kaldırılmaması gerektiğini belirtti.



Çankaya Belediye Başkanı Bülent TANIK, yerel yönetimlerin gıda güvenliği ve gıda güvencesi konusundaki önemini vurgulayarak gıda denetimlerinde belediyelerin gözardı edilmemesi gerektiği üzerinde durdu.

Başkanlığını Odamız Y.K. Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ 'ın yaptığı sabah oturumunda;



Ankara Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa AKÇELİK "Biyoteknoloji ve Gıda Uygulamalar (GDO)", Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nevzat ARTIK "Küresel Gıda Krizi" ve Dr. İsmail MERT "Gıda Güvenliği ve Uygulamaları"

konulu sunumlarını gerçekleştirdiler.

Öğleden sonraki bölümde Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU 'nun başkanlığını yaptığı ve TÜDEF başkanı Ali ÇETİN, Tarım ve Köyüşleri Bakanlığında Fatih TOSUN, TGDF 'den İsmail MERT, 19 Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Mustafa EVREN ve Kanal B Televizyonundan Ayşen Gaye TOKMAN 'ın katılımcı olduğu "Küresel Kriz ve Gıda Güvenliği" konulu panel gerçekleştirildi.

PANEL : “KÜRESEL KRİZ VE GIDA GÜVENLİĞİ” PROGRAMI

09:30 - 10:30 Açılış Konuşmaları
Atakan GÜNAY - Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı
Mehmet SOĞANCI - TMMOB Başkanı
Bülent TANIK - Çankaya Belediye Başkanı
M. Mehdi EKER - Tarım ve Köyişleri Bakanı (katılımları halinde)

10:30 – 10:45 Çay Arası

10:45 – 12:30 SUNUM

10:45 – 11:15 Biyoteknoloji ve Gıdada Uygulamalar
Prof. Dr. Mustafa AKÇELİK - Ankara Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü

11:15 – 11:45 Küresel Gıda Krizi; Ülkemiz ve Dünyadaki Yansımaları
Prof. Dr. Nevzat ARTIK - Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

11:45 – 12:15 Gıda Güvenliği ve Uygulamaları
Dr. İsmail MERT

12:15 – 13:30 Öğle Yemeği

13:30 – 18:30 PANEL : “KÜRESEL KRİZ VE GIDA GÜVENLİĞİ”

Panel Başkanı :Prof Dr. Meltem SERDAROĞLU
Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Panelistler :Ali ÇETİN
Tüketici Dernekleri Federasyonu
Fatih TOSUN
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Dr. İsmail MERT
Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonu
Ayşen Gaye TOKMAN
Kanal B Televizyonu
Yrd. Doç. Dr. Mustafa EVREN
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

18:30 Kapanış Kokteyli

Tarih : 16 Ekim 2009
Saat : 09.30
Yer : Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezi
Kennedy Cad. No: 4 Kavaklıdere / Ankara

12.1.5. DÜNYA SÜT GÜNÜ ETKİNLİKLERİ



Ankara Üniversitesi

21 Mayıs, Uluslararası Sütçülük Federasyonu tarafından 1956 yılında süt günü olarak ilan edilmiştir. Süt Gününde her yıl Gıda Mühendisleri Odası olarak başta Ankara Genel Merkez olmak üzere 6 ildeki şubelerimiz, 15

temsilciliğimiz ve üniversitelerdeki Gıda Mühendisliği bölümleri öğrenci temsilciliklerimiz aracılığı ile bir takım etkinliklerde bulunmaktadır. Şehirlerin çeşitli yerlerinde ve toplu tüketim yerlerinde stantlar açılarak süt ile ilgili broşürlerimiz dağıtılmakta, başta çocuklar olmak üzere insanlarımız süt tüketimine yönlendirilmektedir.

Dünya Süt Günü Etkinlikleri

21 Mayıs Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında 17 Mayıs 2008 tarihinde Yüksel Caddesi'nde Ankara Grubu Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından açılan stantta halka Süt Broşürleri dağıtıldı ve gelen sorular yanıtlandı. Stantta Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Halime TOKGÖZ hazır bulundu.

21 Mayıs 2008-2009 Dünya Süt Günü

Dünya Gıda Günü aktiviteleriyle benzerlik içeren bu etkinlikler ülke genelinde eş zamanlı olarak gerçekleştirilmiştir. Temsilciliklerimiz tarafından yapılan aktivitelerde halkımız bilinçlendirilerek süt tüketiminin önemi vurgulanmıştır.

Abant İzzet Baysal Üniversitesi

21.05. 2009: Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında üniversite kampüsünde broşürler dağıtıldı.

Afyon Kocatepe Üniversitesi

22.05.2009: 21 Mayıs Dünya Süt Günü nedeniyle Afyon' da bulunan iki alışveriş merkezinde "Halkı Bilinçlendirmek Amacıyla" stand açıldı. Afyon halkına süt ve süt ürünleri hakkında bilgiler verilip, süt tüketiminin önemi ile ilgili broşürler dağıtıldı. Bu etkinlik sayesinde sütün hayatımızdaki önemi anlatılarak, her yaşta insana süt sevgisi kazandırılmaya çalışıldı.

Ankara Üniversitesi

21.05. 2009' da Hacettepe Üniversitesi ve ODTÜ öğrenci temsilciliği ile birlikte Yüksel Caddesi / Kızılay' da stand açılarak halka broşür dağıtılmış ve gelen sorular cevaplandırılmıştır.

İlköğretim okullarında ve liselerde Bilinçli Gıda Tüketimi eğitimi seminerleri verilmiştir. Süt hakkında merak edilenler ve doğru bilenen yanlışlar konusunda bilgilendirmeler yapılmış, gelen sorular cevaplandırılmıştır. Üyelerin sempozyuma aktif olarak katılımı sağlanmıştır.

Celal Bayar Üniversitesi

21 Mayıs Dünya Süt Günü'nde, Celal Bayar Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği "Halkımızı Bilinçlendirmek Amacıyla" birlik içinde çalışıp ve İzmir ve Manisa'nın çeşitli yerlerinde standlar kurulur. İzmir ve Manisa halkına süt ve süt ürünleri hakkında bilgiler anlatılıp, süt tüketiminin önemi ile ilgili broşürler dağıtılır. Bu etkinliğimiz sayesinde sütün hayatımızdaki önemini her yaşta insanımıza anlatma fırsatı bulmuş oluruz.

İzmir ve Manisa'daki Milli Eğitim Müdürlüğüne bağlı ilköğretim okullarında 3-5 sınıf öğrencilerine sütün önemi hakkında seminerler verilip, buralarda gönüllü olarak görev almak isteyen bütün arkadaşlarımıza görev verilir.

Hacettepe Üniversitesi

21.05. 2008' da Ankara Üniversitesi ve ODTÜ öğrenci temsilciliği ile birlikte Yüksel Caddesi / Kızılay' da stand açılarak halka broşür dağıtılmış ve gelen sorular cevaplandırılmıştır.

İlköğretim okullarında ve liselerde Bilinçli Gıda Tüketimi eğitimi seminerleri verilmiştir. Dünya süt günü ve bilinçli gıda tüketimi broşürleri dağıtılmış ve gelen sorular cevaplandırılarak bilgilendirmeler yapılmıştır.

İstanbul Teknik Üniversitesi

21 Mayıs Dünya Süt Günü dolayısıyla 18 Mayıs 2009 Pazar günü İstanbul Teknik Üniversitesi ve Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilcilikleri'nden öğrenci üyesi arkadaşlarımız, GMO Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu ve üyelerle birlikte Taksim Gezi Parkı ve İstiklal Caddesi'nde broşür dağıtımını yaptı.

Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında halkı bilinçlendirmek ve süt ile ilgili bilgi vermek amacıyla, İTÜ Öğrenci Temsilciliği olarak Taksim meydanında yer alan Taksim Gezi Park'ında 18 Mayıs 2008 tarihinde beyaz önlüklerimiz ile hazır bulunduk. İstanbul Şube Yönetim Kurulu ve üyelerimiz de bizleri yalnız bırakmadı. İlk önce Taksim Gezi Parkı'nda stand kuruldu, parkta süt günü broşürleri dağıtıldı. Daha son ra, daha fazla sayıda insana ulaşmayı amaçlayarak İstiklal Caddesi' ne geçildi ve broşürler burada da dağıtılarak halkın sorularına cevap verildi. Süt tüketiminin önemine dikkat çekmeyi ve sokak sütü tüketiminin önüne geçmeyi amaçladığımız bu etkinliğin, halkımızın ilgisi çektiğini ve küçük de olsa bir gündem oluşturabildiğimizi görmek sevindiriciydi.

Meydana ulaşan kitle burada basın açıklaması yapıldıktan sonra dağıldı.

Dünya Süt Günü'nde Marmara Bölge Şubesi ile Birlikte Ortak Etkinlik Düzenlendik.

Mersin Üniversitesi

Dünya süt gününde Taş bina,Forum Avm,Mezitli Yonca Avm de broşür dağıtıldı.

Namık Kemal Üniversitesi

21 Mayıs 2009: Dünya Süt Günü'nde Tekirdağ'ın Şarköy ilçesinde ilkokul öğrencileriyle birlikteydik. Şarköy Belediye Başkanı, Şarköy Tarım İlçe Müdürü, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesinden Hocamız ve GMO Tekirdağ İl Temsilcimizin de aramızda bulunduğu bu etkinlikte sunum yapıldı, broşürlerimiz dağıtıldı, merak edilen sorular cevaplandırıldı.

Öğrencilerin yoğun ilgi gösterdiği etkinlikte sunumumuz sabah ve öğlenden sonra olmak üzere 2 aşamada gerçekleştirildi.

Etkinliğimizin ardından yerel gazeteden gelen muhabir ile röportaj yapıp Oda tarafından hazırlanan basın bildirisi kendilerine verildi.

Şarköy'ün yanı sıra Tekirdağ'da; biri çarşıda biri Tekira alışveriş merkezinde olmak üzere 2 stand açıldı. Standlarda broşürlerimiz dağıtıldı, yöneltilen sorular cevaplandırıldı ve tüketicimiz bilinçlendirildi.

Orta Doğu Teknik Üniversitesi

21 Mayıs 2009: Ankara Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi ile birlikte Dünya Süt Günü etkinlikleri için stant açılmış ve halkımız süt hakkında bilgilendirilmiştir

Pamukkale Üniversitesi

Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında PAÜ Gıda MO Öğrenci Temsilciliği Hacı Halil Bektaş İlköğretim okulunda Öğrencilere süt hakkında sunum yapmışlardır. Sunum sonunda broşür ve süt dağıtımı yapılmıştır.

Sakarya Üniversitesi

7-8 Mayıs 2009: Dünya Süt Günü'nün tanıtımı ve süt hakkında bilgi verilmek üzere ilköğretim okulunda bgt eğitimi verildi ve bgt broşürleri dağıtıldı.

Selçuk Üniversitesi

21.05. 2009 : İlköğretim okullarına BGT ile birlikte süt tüketimi konulu eğitim verildi.

Uludağ Üniversitesi

21 Mayıs 2008: Dünya Süt Günü kapsamında Zafer Plaza ve Carrefour Alışveriş merkezlerinde stant kuruldu ve broşür dağıtıldı.

21 Mayıs 2009: Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında Zafer Plaza ve Carrefour Alışveriş merkezlerinde stant açılıp broşür dağıtıldı.

Özel Melike Pınar İlköğretim Okulunda yapılan meslek tanıtım günlerine gıda mühendisliği mesleğini tanıtmak üzere yönetim kurulu üyemiz Oya İrmak Şahin katılarak, bilgilendirme yaptı.

Atatürk Anadolu Lisesinde yapılan meslek tanıtım günlerine gıda mühendisliği mesleğini tanıtmak üzere yönetim kurulu başkanımız Serkan Durmuş ve başkan yardımcımız Serhan Büyükkırcalı katılarak, bilgilendirme yaptı.

12.1.6. BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ (BGT) ETKİNLİKLERİ

Dünya Gıda Günü Standı



Her yıl Gıda Mühendisleri Odası olarak başta Ankara Genel Merkez olmak üzere 6 ildeki şubelerimiz, 15 temsilciliğimiz ve üniversitelerdeki Gıda Mühendisliği bölümleri öğrenci temsilcilerimiz aracılığı ile bir takım etkinliklerde

bulunmaktadır. Şehirlerin çeşitli yerlerinde ve toplu tüketim yerlerinde stantlar açılarak okullarda eğitimler verilerek **“Bilinçli Gıda Tüketimi”** ile ilgili broşürlerimiz dağıtılmakta, başta çocuklar olmak üzere insanlarımız bu konuda bilinçlendirilmektedir.

16 Ekim 2008-2009 Dünya Gıda Günü

Geçtiğimiz yıllarda olduğu gibi 2008-2009 yılında da Dünya Gıda Günü etkinliklerimiz yurt çapında gerçekleştirilmiştir. Türkiye çapında 12 ilde 14 Öğrenci Temsilciliğimizin standlar kurup, “Bilinçli Gıda Tüketimi” broşürleri dağıtarak halkımızla buluşmuştur. Bunun yanı sıra ilköğretim okullarında da “Bilinçli Gıda Tüketimi” hakkında bilgilendirme yapılmıştır.

Abant İzzet Baysal Üniversitesi

16.10.2008: Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında üniversite kampüsünde broşür dağıtımı yapıldı.

Afyon Kocatepe Üniversitesi

17.10.2009: 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında, “AVM Sarıdere ve Özdilek” alışveriş merkezlerinde açılan stantlarda, halka bilinçli gıda tüketimi konusunda bilgi vermek amaçlı broşürler dağıtıldı. Halktan gelen sorular yanıtladı ve Bilinçli Gıda Tüketicisi olmak için neler yapılacağı konuşuldu.

Akdeniz Üniversitesi

16.10.2008; Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde Ali Çetinkaya Caddesi'nde açılan stantta temsilcilik ve öğrenci üyelerin katılımıyla halka bilinçli gıda tüketimi ile ilgili bilgiler verildi ve broşür dağıtıldı, üniversite kampüsü içinde bulunan merkezi yemekhane ve Olbia Çarşısı girişlerinde de öğrenci üyeler yardımıyla broşür dağıtıldı.

16.10.2009; 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında, “Akdeniz üniversitesi merkez kampüsüne ve şehir merkezine” açılan stantlarda, halka bilinçli gıda tüketimi konusunda bilgi vermek amaçlı broşürler dağıtıldı. Halktan gelen sorular yanıtladı ve Bilinçli Gıda Tüketicisi olmak için neler yapılacağı konuşuldu.

Ankara Üniversitesi

17.10.2008: odamız tarafından gerçekleştirilen Gıda Politikaları konulu Dünya Gıda Günü 2008 Sempozyumu'nun yürütme kurulunda ve organizasyonunda görev alınmıştır. Öğrenci üyelerin sempozyuma katılımı sağlanmıştır.

19.10.2008 : Hacettepe Üniversitesi ve ODTÜ Öğrenci Temsilcilikleri ile birlikte Yüksel Caddesi / Kızılay 'da stand açılıp halka " Bilinçli Gıda Tüketimi " broşürleri dağıtılmış ve gelen sorular cevaplandırılmıştır.

Bilinçli Gıda Tüketimi Komisyonu tarafından gönüllü üyelerle 16 Ekim 2008' de ve çeşitli tarihlerde H.tepe öğrenci temsilciliği ile birlikte Mamak Anadolu Pastacılık Meslek Lisesi ve ilköğretim okullarında Bilinçli Gıda Tüketimi eğitimi verilerek daha sonraki aktivitelere katılımları sağlanmıştır

Celal Bayar Üniversitesi

Gıda Mühendisleri Odası çatısı altında buluşan Celal Bayar Üniversitesi ve Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilcilikleri 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde örnek olacak bir biçimde ortaklaşa çalışarak halkımızı "Bilinçli Gıda Tüketimi" konusunda bilgilendirmiş oluyoruz.

Celal Bayar Üniversitesi olarak geçen dönem İzmir de 2, Manisa da 3 ve Saruhanlı'da 1 stant kurduk.

Hacettepe Üniversitesi

Ankara Üniversitesi ve ODTÜ Öğrenci Temsilcilikleri ile birlikte Abdi İpekçi Parkı / Sıhhiye'de stand açılarak halka " Bilinçli Gıda Tüketimi " broşürleri dağıtılmış ve gelen sorular cevaplandırılmıştır, bilgilendirmeler yapılmıştır.

Mamak Anadolu Pastacılık Meslek Lisesi, diğer liseler ve ilköğretim okullarında Bilinçli Gıda Tüketimi eğitimleri verilmiştir.

16.10.2009'da odamız tarafından gerçekleştirilen Küresel Kriz Ve Gıda Güvenliği konulu Dünya Gıda Günü 2009 Sempozyumu'nun yürütme kurulunda ve organizasyonunda görev alınmıştır. Öğrenci üyelerin sempozyuma katılımı ve görev almaları sağlanmıştır.

İstanbul Teknik Üniversitesi

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği tarafından Dünya Gıda Günü nedeniyle 16 Ekim 2009 tarihinde stant açıldı.Gıda Mühendisliği mesleği, öğrenci temsilciliği çalışmaları ve son zamanlarda gündemde yoğun bir şekilde tartışılan GDO'lar hakkında bilgilendirme yapılarak, 17 Ekim tarihinde yapılacak basın açıklamasına katılım çağrısı yapıldı.

Marmara Bölge Şube'si ile birlikte Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası üyelerinin ortak katılımıyla Taksim Meydanı'nda Dünya Gıda Günü nedeniyle yapılan yürüyüş ve basın açıklamasına İTÜ Öğrenci Temsilciliği aktif katılımı destek verdi.

18 Ekim Cumartesi günü Tünel Meydanı'ndan Taksim Meydana kadar yapılan yürüyüşte BGT broşürü dağıtımı yapıldı.

Mersin Üniversitesi

2008: Dünya Gıda Gününde Taş bina önünde Carrefour,Adese Avmde stand açıldı.BGT broşürleri dağıtıldı.

İlköğretim okullarında BGT sunumları yapıldı.

2009: Dünya Gıda Gününde Karaduvar İlköğretim Okulunda sokak tiyatrosu düzenlendi.

Mersin bölgesindeki ilk ve orta öğretim kurumlarında BGT sunumları yapıldı. Dünya gıda gününde Forum Avm de broşür dağıtıldı,Barboros ilköğretim okulunda tiyatro gösterisi düzenlendi.

Namık Kemal Üniversitesi

Dünya Gıda Gününde Tekirdağ çarşıda stant açılıp broşür dağıtıldı. Tüketicilerden gelen sorular cevaplandırıldı.

Orta Doğu Teknik Üniversitesi

16 Ekim 2008: Ankara Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi ile birlikte Dünya Gıda Günü için stant açılmış ve halkımız bilgilendirilmiştir.

16 Ekim 2009: Ankara'da Çağdaş Sanatlar Merkezi'nde düzenlenen Küresel Kriz ve Gıda Güvenliği Etkinliği'nde Ankara Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi ile birlikte görev alınmıştır.

17 Ekim 2009: Ankara Abdi İpekçi Parkı'nda Ankara Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi ile birlikte Dünya Gıda Günü ile ilgili stant açılmıştır ve halkımız bilgilendirilmeye çalışılmıştır.

Pamukkale Üniversitesi

16 Ekim 2008 tarihinde; Tarihi Kaleiçi Çarşısı Esnaf ve alışveriş yapan halkımıza Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği Üye Öğrencileri tarafından "Bilinçli Gıda Tüketimi" Broşürleri dağıtıldı ve Dünya Gıda Günü hakkında bilgi verildi.

16 Ekim 2009 tarihinde; Dünya Gıda Günü Nedeniyle Denizli Candoğan Parkı Önüne Stand Açılmış ve "Bilinçli Gıda Günü Broşürleri" dağıtılmıştır. Etkinlik PAÜ Öğrenci Temsilciliğimiz ve PAÜ Gıda Klübü tarafından ortak olarak yürütülmüştür. Standta İl Temsilcisi Esin Aysan ve Paü Gıda MO Öğrenci Temsilcisi Timurtaş Yıldırım Dünya Gıda Günü Basın açıklaması yapmışlardır.

TMMOB 55.Kuruluş Yılı Etkinlikleri kapsamında Halk Eğitim Merkezi Konferans Salonunda "Kamu Yönetimi Reformu: Bölge Kalkınma Ajansları ve Yerel Yönetimler" konulu Panel düzenlenmiştir.Paneller Temsilcilik Üyeleri ve PAÜ Öğrenci Temsilciliğimiz Üyelerinin katılımı sağlanmıştır.

17 Ekim 2009 GıdaMO İzmir Şubesi ve Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından organize edilen Celal Bayar Üniversitesi ve Pamukkale Üniversitesinin de olduğu İzmir'in 5 merkezi yerinde standlar açılarak 16 Ekim Dünya Gıda Günü kutlandı ve İzmir halkına bildiriler dağıtıldı.Akşam GıdaMO İzmir Şubesinde düzenlenen eğlence ile üniversite temsilcilikleri ve Gıda Mühendisleri tanışıp,muhabbet etme imkanı buldu.

Sakarya Üniversitesi

16.10. 2009 Dünya Gıda Günü, kampus kafeteryada stant kuruldu. Bgt ile ilgili broşürler dağıtıldı ve bilgi aktarımı gerçekleştirildi.

Selçuk Üniversitesi

16.10.2008 Konya merkezindeki çeşitli marketlerde Dünya Gıda Günü dolayısıyla halkı bilgilendirmek ve BGT broşürü dağıtmak amacıyla standlar kuruldu.

16.10. 2008 Dünya Gıda Günü kapsamında büyük alışveriş merkezlerinde standlar kuruldu,bilinçli gıda tüketimi broşürleri dağıtıldı ve halk bilgilendirildi.

14.10. 2009 Dünya gıda günü etkinlikleri kapsamında alışveriş merkezlerinde BGT broşürleri dağıtılarak halk bilgilendirildi

16.10. 2009 Dünya Gıda günü etkinlikleri kapsamında üniversite kapsamında BGT ile ilgili broşür dağıtımı yapıldı. Yasal prosedürler gereği Bolu Merkezde stand açılmadı.

Uludağ Üniversitesi

16.10.2008 Tüyap Bursa Tarım Fuarı bünyesinde Dünya Gıda Günü konulu basın açıklaması yapıldı.

Zafer Plaza ve Carrefour alışveriş merkezlerinde stant açılarak Bilinçli Gıda Tüketimi konulu broşürlerden dağıtıldı.

Bursa Şube yönetimi ile öğrenci temsilciliği arasında halı saha maçı yapıldı.

16.10.2009 Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında Tüyap Bursa Tarım Fuarında stant açıldı.

Zafer Plaza, Carrefour ve Korupark alışveriş merkezlerinde stant açıldı.

12.1.7. 2. ÖĞRENCİ ÜYE KURULTAYI



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 2. Öğrenci Üye Kurultayı 31 Ekim 2009 tarihinde Mersin Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin ve Mersin Şubemizin ev sahipliğinde Mersin’de düzenlendi. 1 gün süren kurultaya 25 üniversite öğrenci temsilciliğimizden 121 delege ve 84 izleyici öğrenci üye katıldı. Kapsamı öğrenci hakları ve sorunları olan kurultayda Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üyeleri sorunlarını tartıştı ve çözüm önerileri ortaya koydu.



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 2. ÖĞRENCİ ÜYE KURULTAYI SONUÇ BİLDİRGESİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 2. Öğrenci Üye Kurultayı 31 Ekim 2009 tarihinde Mersin’de düzenlenmiştir. 1 gün süren kurultaya 25 üniversite temsilciliğinden 121 delege ve 84 izleyici öğrenci üye katılmıştır. Kapsamı öğrenci hakları ve sorunları olan kurultayda Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üyeleri sorunlarını tartışmış ve çözüm önerileri ortaya koymuştur.

Ülkemizde 31 üniversitede Gıda Mühendisliği eğitimi bulunmaktadır. Bunlardan bazılarında lisans eğitimi mevcut değilken bazılarında da ikinci öğretim eğitimi bulunmaktadır. Son 10 yılda her ile bir üniversite sloganıyla öğretim elemanı, araç-gereç yeterliliği aranmaksızın bir çok yeni üniversite kurulmuştur. Böylelikle üniversite eğitimi almak kolaylaşmış fakat alınan eğitimin kalitesi düşmüştür. Bu yüzden köklü, imkanları yüksek bir üniversiteden mezun kişi ile yeni açılmış, imkanları yetersiz bir üniversiteden mezun kişi arasında bilgi ve beceri yönünden vahim bir fark vardır. Bu eğitimde fırsat eşitsizliğinin bir sonucudur. Diğer taraftan üniversite mezunu sayısının toplumun ihtiyacından fazla olması diplomalı işsizleri ve öğrencilik yıllarında birbirinin bir adım önüne geçmek için vahşi yaşam kurallarını

uygulayan tüketici, bencil, çıkarıcı bireyleri yaratmakta, sosyolojik açıdan uzun vadede toplumsal dengeyi çökertmektedir. Durum böyleyken yetmiyormuş gibi her sene YÖK tarafından üniversitelerin kontenjanları artırılmaktadır. Varolan öğrencilerin etkin eğitim almasına yeterli imkan yokken kontenjan artışları düşündürücüdür. Örgütlülüğümüz taviz vermeden kontenjan artışlarının karşısında durmalıdır.

Kontenjanlar hızla artırılırken öğrencilerin barınma sorunu hiç düşünülmemektedir. Yurdumuzun ucra köşelerinde meslek yüksekokulları, bölümler açılmakta fakat burada okuyacak öğrencilere kalacak yer düşünülmemektedir. Büyük şehirlerde üniversiteler şehrin bir ucundayken devletin yurdu şehrin diğer ucundadır. Devlet öğrenciler için yeterli barınma imkanı sağlayamamakta, öğrencileri emlak kalpazanlarının elinde oyuncak etmektedir. Barınma hakkı temel insan hakkıdır. Devlet, öğrencilerine bu hakkı sağlamakla yükümlüdür.

Özgürlük ve medeniyet çağında yaşarken ülkemizin geleceğinin yetiştirildiği üniversitelerimizde ve bileşenlerinde hala cinsiyetçi ayrımcı yaklaşımlar yer almakta, kız öğrencilerimize utanç verici yaptırımlarla psikolojik baskı uygulanmaktadır. Okul sonrası dönemde de erkek ve bayan mezunlar arasında fırsat eşitsizliği yaratılmakta, bayan mezunlar hor görülmektedir. Kadın ve erkek eşitliği sözde kalmamalı, uygulamalara yansıtılmalıdır. Bireylerin haklarını korumak devletin görevidir.

Üniversitelerin eğitim kalitesi ve imkanları standartlaştırılmalıdır. Mesleki eğitimde ders içerikleri olarak asgari müşterek dersler belirlenmeli, tam donanımlı mezunlar yetiştirilmelidir. Üniversite ve sanayi işbirliği içinde olmalı, öğrencilerin aktif olarak sanayide proje çalışmalarında, yeni ürün geliştirme safhalarında görev almaları sağlanmalıdır. Üniversitelerde yabancı dil hazırlık sınıflarına mutlaka yer verilmelidir. Öğrencilerin staj imkanlarının iyileştirilmesi ve stajlarında işletme çıkarları doğrultusunda köle gibi kullanılmasının önüne geçilmelidir. Son zamanlarda gündemde olan zorunlu staj sigortası ile ilgili örgütlülüğümüz bünyesinde çalışma yapıp YÖK e önerilmelidir.

Avrupa Birliği uyum sürecinde 2005 yılında alınan kararla diplomalardan ünvanlar kaldırılmıştır. Mezunların nasıl mühendis ünvanına sahip olacakları şüphyle yaklaşılacak bir konudur. Bu konuda şimdiye kadar karşımıza çıkan tek yöntem Yetkin Mühendislik kavramıdır. Mesleğimiz için uzak bir konu olan bu kavram örgütlülüğümüzde incelenmeli ve bir duruş belirlenmelidir. Ayrıca ünvanlarımıza nasıl sahip olacağımız konusunda örgüt olarak çalışmalarımız sürmelidir. Harç zamlarına karşı dik duruşumuz tüm

örgütlülüğümüzce devam ettirilmelidir. Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri tartışmasız ücretsiz eğitimin tarafıdır.

TMMOB örgütlülüğünün en genç ve en dinamik odalarından biri olan odamız, 2004 yılından itibaren uyguladığı öğrenci örgütlenmesi yaklaşımıyla öğrenci örgütlenmesinde hızlı bir ivme kazanmıştır. 10500 asil üyesi bulunan odamızın 6200 öğrenci üyesi mevcuttur. Örgütümüz bu sayede öğrencilikten üyeliğe bir köprü kurmakta, örgüt bilinci yüksek üyeler yetiştirmektedir. Tüm bu büyüme sürecinde bazı fiziksel zorluklar karşımıza çıkmaktadır. İl temsilciliğimiz ya da şubemizin olmadığı birçok ilde yeni üniversite bölümlerimiz mevcuttur. Bu bölümlerimiz Odamızın etkinliklerinden yeterince haberdar olamamakta, Oda bilinci, örgütlülüğün gerekliliği aktarılamamakta, buradaki arkadaşlarımıza ulaşamamaktadır. Diğer bir taraftan temsilcilik ya da şube olan bazı illerde öğrenci temsilciliği ile ilişkiler çok zayıf tutulmaktadır. Bu sorunlar incelenmeli, bunların önüne geçmek için hareket planları oluşturulmalı, her üniversite temsilciliği mutlaka ziyaret edilmelidir. Bu sorunları çözmek için uygulanan pilot uygulamalar olgunlaştırılmalı, gerekirse yönetmeliklere eklenerek net bir şekilde belirlenmelidir.

Ülkemiz coğrafyasının sonucu gereği gerçekleştirilen ulusal çapta etkinliklerin sayısı daha azdır. Fakat örgütsel süreç bilginin paylaşılmasını ve aktarılmasını destekler. Bu yüzden bölgesel etkinlikler, danışma kurulları, çalıştaylar, kurultaylar denenmeli başarılı olduğu takdirde standartlaştırılmalıdır. Odamız üniversitelerle işbirliği ve dayanışma içinde olmalı, üniversitelerde derslerin bir kısmında odamızı tanıtıcı bölümlere yer verilmelidir. Gelişen teknoloji doğrultusunda mezunların ihtiyacı olacak konularda Odamız, seçmeli, kredisiz dersler verilmesi üzerine organizasyonlar ve çalışmalar yapmalıdır. Odamız tarafından düzenlenen eğitim ve seminerlerin ücretleri öğrenciler için yüksek gelmektedir. Aynı zamanda ödeme şekli de öğrenciler için ağırdır. Odamız eğitim ve seminerlerin öğrenci ücretleri üzerinde tekrar çalışma yapmalıdır.

Mühendislik birden fazla disiplini içeren bir meslek dalıdır. Aynı çatı altında eğitim görüp, çoğu kez aynı çatı altında mesleklerini icra eden mühendisler yine TMMOB çatısı altında örgütlenmektedirler. Fakat TMMOB çatısı altında öğrenci örgütlenmesi sadece öğrenci komisyonu tanımıyla yüzeysel kalmıştır. Gerekli yönetmelik çalışmaları örgütümüzce yapıp öğrencilerin de bir üst yapılanmada olduğu gibi yerelde ortak etkinlikler yapabilecekleri TMMOB İKK Öğrenci modelleri geliştirilmelidir. Bu sayede TMMOB Öğrenci örgütlenmesi daha da güçlenecektir.

12.1.8. ÖĞRENCİ ŞENLİKLERİ

12.1.8.1. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÖĞRENCİ ŞENLİĞİ 2008



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nca ilki 2004 yılında Hacettepe Üniversitesi, ODTÜ, Ankara Üniversitesi ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliklerinin katılımı ile gerçekleştirilen pikniğin "TMMOB Gıda

Mühendisleri Odası Öğrenci Şenliği" adıyla düzenlenmesi ve ülke çapındaki öğrencileri kapsamaya kararıyla şenlik 2005 yılından beri her yıl Mayıs ayında düzenlenmeye başlandı. 2005, 2006 ve 2007 yılında öğrenci üyelerin geniş katılımı ile gerçekleşen Geleneksel Öğrenci Şenliği bu yıl da değişik üniversitelerde öğrenim gören Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerini buluşturmak, tanıştırmak ve kaynaştırmak, aynı zamanda, öğrencilere Oda üyeleriyle tanışma olanağı sunmak amacıyla, Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından 10 Mayıs 2008 tarihinde düzenlenen Geleneksel Öğrenci Mayıs Şenliğimiz, Yönetim Kurulumuzun, Üyelerimizin ve yaklaşık 430 öğrenci üyemizin katılımı ile Çankaya Belediyesi'ne ait "***İncek Sosyal Tesisleri***"nde gerçekleştirildi.

12.1.8.2. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÖĞRENCİ ŞENLİĞİ 2009

Öğrenci Temsilcilikleri arasındaki bağları güçlendiren, ileride birlikte iş üretecek mühendis adaylarını bir araya getirerek tanışmalarını sağlayan, yoğun ders ve sınav programları arasında öğrencilerin az da olsa



nefes almasını sağlayan, örgütlülüğümüzü daha güçlü günlere taşıyacağını inandığımız en önemli aktivitemiz Geleneksel Mayıs Şenliğinin 6.sı, 09 Mayıs 2009 tarihinde Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ve Bursa Şubemizin ev sahipliğinde Bursa Nilüfer Kent ormanında gerçekleştirildi. Şenliğe 15 öğrenci temsilciliğimizden yaklaşık 650 öğrenci üyemiz katılmıştır. Bursa'ya özgü kılıç kalkan ekibinin gösteri sunduğu şenlikte çeşitli yarışmalar, müzik dinletileri, oyunlar ve kutlamalarla öğrencilerimiz moral depolamış, ülkemizin dört bir yanından gelen meslektaşlarıyla tanışma fırsatı bulmuş ve meslek içi dayanışmanın, örgütlülüğün önemini benimsemişlerdir.

Şenliğe; Ankara Üniversitesi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, Celal Bayar Üniversitesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çukurova Üniversitesi, Ege Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi, Harran Üniversitesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Namık Kemal Üniversitesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Pamukkale Üniversitesi, Uludağ Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerimiz katılmıştır.



12.2. KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER

12.2.1. KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ PANELİ

20 Haziran 2008 tarihinde Aydın İl Temsilciliğimizin düzenlemiş olduğu **"Kırmızı Et ve Et Ürünleri Paneli"** Aydın Ticaret Borsası'nın Konferans Salonunda gerçekleştirildi. Paneli, Yönetim Kurulu II. Başkanımız Kadir DAĞHAN açılış konuşması yaparak, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ ise Panel Başkanı olarak katıldı.

12.2.2. DÜNYA GIDA GÜNÜ PANELİ 2008 / BURSA

03 Kasım 2008 tarihinde Gıda ve Ziraat Mühendisleri Odası Bursa Şubeleri tarafından düzenlenen Dünya Gıda Günü Paneli, Bursa AS Merkezdeki Kongre Salonunda gerçekleştirildi. Yaklaşık 200 kişinin katıldığı panelin açılış konuşmasını yapan Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Serkan DURMUŞ, konunun önemini gıda hakkı, gıda güvencesi ve gıda güvenliği çerçevesinde değerlendirdi. Yöneticiliğini Ziraat Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı İlhan DEMİRÖZ 'ün yaptığı etkinliğe Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY; Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN, Çapa Tıp Fakültesi Öğretim üyesi Prof. Dr. Kenan DEMİRKOL, Tüketici Dernekleri Federasyonu İl. Başkanı Sıtkı YILMAZ panelist olarak katıldı. Atakan GÜNAY yaptığı konuşmada, gıda güvenliği kavramı, bu sürecin ayaklarını oluşturan gıda sanayi-sektör, kamusal denetim-kontrol hizmetleri ile tüketici boyutundan söz ederek, küresel ekonomik kriz öncesinde yaşanan gıda krizi ve olası sonuçlarının, ülkemizde gıda güvenliğinin önemini daha da arttırdığını vurguladı. Günay ayrıca, gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak, Gıda Yasası ve uygulamaların AB mevzuatı ve Türkiye gerçeklerine uygun olarak tüm kesimlerle birlikte yeniden gözden geçirilmesi gerektiğinin altını çizdi. Panel yöneticisi ve katılımcılara plaket sunumu ile devam eden etkinlik, kapanış kokteyli ile sona erdi.

12.2.3. ANKARA ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ DANIŞMA KURULU

20 Haziran 2008 ve 26 Haziran 2009 tarihlerinde Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde yapılan Danışma Kurulu toplantısı "Akreditasyon süreci ve çalışma raporu" görüşülmüş ve Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY Danışma Kurulu Üyesi olarak katılım sağlamıştır.

12.2.4. TÜRKİYE 10.GIDA KONGRESİ / ERZURUM

21 Mayıs 2008 tarihinde Gıda Teknolojisi Derneği tarafından geleneksel olarak düzenlenen ve bu yıl Atatürk Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen Kongreye Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL katıldı. Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY Açılış konuşması gerçekleştirdi.

12.2.5. SU GÜVENLİĞİ PANELİ / BİLECİK

15 Ekim 2008 tarihinde Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün konuşmacı olarak katıldığı "Su Güvenliği" konulu panel Bilecik Bilim ve Kültür Merkezi (BİLSEM) 'nde gerçekleştirildi.

12.2.6. SİVİL TOPLUM ÖRGÜTLERİ DİYALOG TOPLANTISI

06 Mart 2009 Cuma Avrupa Birliği üyelik sürecine katkıda bulunabilecek sivil toplum örgütü temsilcileriyle, Avrupa Birliği Genel Sekreterliğinde yapılan toplantıya Y.K. Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ katıldı.

12.2.7. ET KONSEYİ TOPLANTISI

09 Temmuz 2009 Perşembe ve 17 Temmuz 2009 Cuma günlerinde Ürün konseylerinin kurulmasını sağlayan 5488 sayılı Tarım Kanununun 11inci maddesine istinaden, "Ulusal Et Konseyi" nin kuruluşu ile ilgili Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğünde yapılan toplantılara Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ katıldı.

12.2.8. ULUSAL SÜT KONSEYİ TOPLANTISI

19-20 Ağustos 2009 Çarşamba-Perşembe Ulusal Süt Konseyinin vizyonunu oluşturmak, stratejilerini ve eylem planlarını belirlemek amacıyla İstanbul'da düzenlenen toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY katıldı.

12.2.9. ÇANKAYA BELEDİYESİ PAYDAŞ TOPLANTISI

29 Ağustos 2009 Cumartesi Çankaya Belediyesinin önümüzdeki beş yılın hizmet ve önceliklerini belirlemeye yönelik; üniversiteler, meslek odaları, ilgili tüm kamu ve özel sektör temsilcileri ve sivil toplum örgütlerinin görüşlerini almak, 2010-2014 yılı Stratejik Plan hazırlama sürecini oluşturmak amacıyla düzenlediği toplantıya Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katıldı.

12.2.10. V. YENİLENEBİLİR ENERJİ KAYNAKLARI SEMPOZYUMU

11 Haziran 2009 Perşembe Elektrik Mühendisleri Odası tarafından düzenlenen V. Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu (YEKSEM 2009) Diyarbakır'da gerçekleştirildi. Sempozyumun açılışında TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz Kadir DAĞHAN konuya ilişkin açılış konuşması gerçekleştirdi.

12.2.11. ANKARA TABİP ODASI – GDO TOPLANTISI



Ankara Tabip Odası'nın Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ile ilgili Ankara'daki çeşitli meslek örgütleri ve uzmanlık dernekleri ile birlikte düzenlediği toplantılara Yönetim Kurulu 2. Başkanı Kadir DAĞHAN ve Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL katılım sağlamışlardır. Odamızın da düzenleme kurulunda yer aldığı GDO Sempozyumu, 13.03.2010 tarihinde Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Hasan Ali Yücel Konferans Salonunda düzenlenecektir.

12.2.12. TÜRKİYE'DEKİ BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE KANSER İLİŞKİSİ SEMPOZYUMU

BESLENME VE KANSER GÜNLERİ – I

07.11.2009 tarihinde gerçekleştirilen Sempozyuma Yönetim Kurulu 2. Başkanı Kadir DAĞHAN katılarak "Mutfaklar ve Organik Ürünler" oturumuna başkanlık yapmıştır. Aynı oturumda üyemiz Neslihan ALPER "Katki Maddeleri ve Kanserojenik Etkileri" başlıklı bir sunum yapmıştır.

12.2.13. ULUSAL BİYOGÜVENLİK KANUNU TASARISI TOPLANTILARI

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda 13.11.2009 ve 11 Aralık 2009 tarihlerinde Ulusal Biyogüvenlik Kanun Tasarısı Taslağı ile ilgili olarak düzenlenen toplantılara, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Kemal Zeki Taydaş, Yaşar Üzümcü, Mehmet Bingöl ve Neslihan Sucu katılarak, görüşlerimizi aktardılar. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı Vedat MİRMAHMUTOĞULLARI Başkanlığında yapılan toplantıda, Müsteşar Yardımcısı Nihat PAKDİL, Koruma ve Kontrol Genel Müdürü Muzaffer AYDEMİR, Genel Müdür Yardımcısı Ahmet

ARSLAN ve ilgili daire başkanları, TAGEM, Ziraat Mühendisleri Odası, TÜDEF, Veteriner Hekimleri Birliği, TÜSİAD, TOBB, SET-BİR, BESD-BİR, Türkiyem-BİR, Yumurta Üreticileri Derneği, Su Ürünleri Üreticileri Derneği, TUGİDER, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu ve bazı öğretim üyeleri yer aldı.

12.2.14. ÜNİVERSİTE MEZUNİYET TÖRENLERİ'NE KATILIM

2008 Yılı Mezuniyet Törenleri;

Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet Törenine Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Ahmet Erhan ÇİÇEK katıldı. Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarından dereceye giren ilk üç öğrenciye Oda yayınlarımızdan hediye edildi.

Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mezuniyet Törenine Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Halime TOKGÖZ katıldı. Gıda Mühendisliği Bölümü mezunlarından dereceye giren ilk üç öğrenciye Oda yayınlarımızdan hediye edildi.

2009 Yılı Mezuniyet Törenleri;



Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Mezuniyet törenine TMMOB Gıda Mühendisleri Oda'sını temsilen Yönetim Kurulu 2. Başkanı Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu üyesi Mehmet BİNGÖL, Yönetim Kurulu Üyesi Neslihan SUCU, Yönetim Kurulu Yedek üyesi Halime TOKGÖZ katılım sağlamıştır. 1., 2. ve 3. olan başarılı öğrencilere ödül olarak Odamız yayınlarından oluşturulmuş birer set Yönetim

Kurulu Üyesi Neslihan SUCU tarafından verilmiştir.

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Mezuniyet Törenine TMMOB Gıda Mühendisleri Oda'sını temsilen Yönetim Kurulu II. Başkanı Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Kemal Zeki TAYDAŞ ve Yönetim Kurulu

Üyesi Neslihan SUCU katılmıştır. 1.,2. ve 3. olan başarılı öğrencilere Odamız yayınlarından oluşturulmuş birer set ödül olarak verilmiştir.

12.3. ZİYARETLER

12.3.1. TMMOB Ziyareti

24 Mart 2008 tarihinde, 29 Şubat/1-2 Mart 2008 tarihlerinde gerçekleştirdiğimiz 7. Olağan Genel Kurulumuzda seçilen Yönetim Kurulumuz TMMOB'yi ziyaret etti. Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, İl Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Mehmet BİNGÖL, Neslihan SUCU, Onur Kurulu Üyemiz Fikret ÖZEKİN ile ODTÜ Öğrenci Üye Temsilcimiz Eren KAYA, Ankara Üniversitesi Öğrenci Üye Temsilcimiz Emre HASTAOĞLU ve Hacettepe Üniversitesi Öğrenci Üye Temsilcimiz Sevcan PADIR TMMOB'yi ziyaret ederek, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI ile bir süre görüştü. Görüşmede, TMMOB Genel Sekreter Vekili N. Hakan GENÇ de hazır bulundu.

12.3.2. ÇANKAYA BELEDİYE BAŞKANI PROF. DR. MUZAFFER ERYILMAZ ZİYARETİ



26 Mart 2008 tarihinde Çankaya Belediye Başkanı Prof. Dr. Muzaffer ERYILMAZ' a Yönetim Kurulumuz makamında, tanışma ve nezaket Ziyaret Edildiinde bulundu. Görüşmede "Veterinerlik, Gıda ve Yem Kanun Taslağı"ndaki son gelişmeler, Ülkemizdeki Gıda Güvenliğine yönelik sorunlar ele alınarak karşılıklı görüş alışverişinde bulunuldu. Ayrıca Belediye Başkanı tarafından BGT ve Dünya Süt Günü ile ilgili olarak ortak çalışmalar yapılacağı, kamu kurumu niteliğinde bir meslek örgütü olmamızdan dolayı hertürlü işbirliğine hazır olduklarını ifade ettiler.

12.3.3. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRÜ YARDIMCISI ZİYARETİ

28 Mart 2008 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Prof.Dr. Nevzat ARTIK'a Yönetim Kurulumuz makamında, tanışma ve nezaket ziyaretinde bulundu. Görüşmede "Veterinerlik, Gıda ve Yem Kanun Taslağı"ndaki son gelişmeler, Ülkemizdeki gıda güvenliğine yönelik sorunlar ele alınarak karşılıklı görüş alışverişinde bulunuldu. Ayrıca talep edildiği takdirde her zaman Sorumlu Yöneticilik Eğitimi Seminerlerine Bakanlıkça uzman eğitici görevlendirileceği ve mevzuat konusunda ortak çalışmalar yapılabileceği konuşuldu.

12.3.4. ANKARA ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ZİYARETİ



07 Nisan 2008 tarihinde Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Aziz EKŞİ, Bölüm Başkan Yardımcısı Prof. Dr. Aziz TEKİN ve Doç. Dr. Kezban CANDOĞAN' ın ev sahipliğinde yapılan ziyarete Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu İl. Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Mehmet BİNGÖL ve Neslihan SUCU, Onur Kurulu Üyemiz M. Fikret ÖZEKİN, Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Gülten TAVACI, ilgili bölüm Öğrenci Temsilciliği Yönetim Kurulu Üyeleri Emre HASTAOĞLU, Merve Özlem EKİM, Sedat SUNAR ve Bahar BEDEL' in katıldığı tanışma ve nezaket ziyaretinde öğrenci sorunları, Gıda Yasasındaki son gelişmeler, istihdam, Gıda Mühendisliği eğitimindeki yeni açılımlar, bölüm kontenjanları, eğitim veren bölüm sayısı ve ikinci öğretimler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

12.3.5. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANİ ZİYARETİ

09 Nisan 2008 tarihinde Yönetim Kurulumuz, Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehmet Mehdi EKER' e bir tanışma ve nezaket ziyaretinde bulundu.

Görüşmeye Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu II. Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Mehmet BİNGÖL, Neslihan SUCU, Yönetim Kurulu Yedek Üyelerimiz Halime TOKGÖZ, Ahmet Erhan ÇİÇEK ve Onur Kurulu Üyemiz M. Fikret ÖZEKİN katıldı. Görüşmede Müsteşar Yardımcısı Nihat PAKDİL ve Koruma Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat ARTIK da hazır bulundu.



Görüşmede; gıda yasanın oluşmasında katkıda bulunmak ve Oda olarak yasanın hazırlanma aşamasında yer almak isteği, Ülkemizdeki gıda güvenliğinin sağlanmasında meslektaşlarımızın katkısının yadsınamayacağından hareketle Bakanlıkta yeterli sayıda Gıda Mühendisinin istihdam edilmesi gerektiği ve gıda denetimlerinin özele devrinin Ülkemiz açısından sakıncaları Yönetim Kurulumuz tarafından dile getirildi.

Bakan Mehmet Mehdi EKER ise;

“Mevcut Gıda Kanunu (5179 sayılı kanun) 2004 yılında çıktıktan sonra Ülkemiz AB ile müzakerelere başladı ve bu süreçte AB'ye uyum sağlanması açısından yeni bir kanun yapma zorunluluğu hasil oldu. Bu yeni kanun AB mevzuatına uyum gözetilerek hazırlanmaya çalışılmakta ve bu süreçte her kesimden görüş istenmektedir.

Personel istihdamı konusunda her mesleğe eşit uzaklıktayız ve birimlerden gelen istekler doğrultusunda bir istihdam politikası izlemekteyiz. Su an itibarıyla merkez teşkilatımızda 52, taşrada ise 490 olmak üzere Bakanlığımızda toplam 542 Gıda Mühendisi görev yapmaktadır. Gıda

Mühendisliği konusunda boş kadrolarımız mevcut olup kadro aldıkça buralarda da Gıda Mühendisi istihdam edeceğiz.

Bakanlık olarak birincil üretimde veteriner hekimler ve ziraat mühendislerinin, endüstriyel aşamada ise Gıda Mühendislerinin istihdam edilmesinden yanayız ve Gıda Mühendislerini Bakanlığımızın kentsel yüzü olarak görmekteyiz. Bu Bakanlıkta 30 yıl görev yapmış biri olarak Bakanlığımız bünyesindeki diğer meslekler gibi Gıda Mühendislerini de meslektaş olarak görmekteyim ve tüm mesleklerle bu doğrultuda baktığımı belirtmek isterim.” dedi.

Görüşmede sorumlu yöneticiliğin devam edip etmeyeceği şeklindeki bir soruya ise KKGM genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat ARTIK cevap vererek, bu kanun tasarısında sorumlu yöneticiliğin kaldırılacağı ancak çeşitli örgütlerden ve çevrelerden gelen tepkiler üzerine sorumlu yöneticiliğin kaldırılmaması yönünde çalışmalar yaptıklarını söyledi.

Yaklaşık bir saate yakın olumlu bir atmosferde geçen görüşme, karşılıklı iyi niyet ve işbirliği dileklerinin tekrarlanması ile son buldu.

26 Eylül 2008 tarihinde Yönetim Kurulumuz, Tarım ve Köyşleri Bakanı M. Mehdi EKER 'i makamında ziyaret ederek bir görüşme yaptı. Gıda güvenliği ile ilgili çeşitli sorunların gündeme geldiği görüşmede, gıda yasasına ilişkin görüşümüz ve gıda güvenliği kapsamında gıda mühendislerinin istihdam edilmesi gerektiği dile getirilerek, Oda olarak, ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik her türlü işbirliğine hazır olduğumuz vurgulandı. Ayrıca, Sayın Bakan, 17 Ekim 2008 Cuma günü Odamızca düzenlenecek olan Gıda Politikaları konulu panelde açılış konuşması yapmak üzere davet edildi.



Bakan Eker, gıda mühendisliğinin son zamanlarda ilerleme kaydettiğini ve gıda güvenliği zincirinde önemli bir yere sahip olduğunu söyleyerek, panelimizle ilgili davete açılış konuşması yapmak üzere katılacağını, Bakanlık birimlerinde gıda mühendislerinin istihdam edilmesi konusunda Maliye Bakanlığı'nca verilen kadrolar çerçevesinde hareket edileceğini belirtti.

12.3.6. HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ZİYARETİ



10 Nisan 2008 tarihinde Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Yönetim Kurulumuz tarafından ziyaret edildi. Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ayhan TEMİZ' in ev sahipliğinde gerçekleşen ziyarete Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu II. Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Mehmet BİNGÖL, Neslihan SUCU, Onur Kurulu Üyemiz M. Fikret ÖZEKİN katıldı. Bölüm öğretim görevlilerinden Prof. Dr. Sueda ÇELİK, Prof. Dr. Vural GÖKMEN, Prof. Dr. Halil VURAL, Prof. Dr. Ferhunde US, Dr. Ali TOPÇU ve Araştırma Görevlisi Özge ÇETİNKAYA AÇAR' ın da katıldığı tanışma ve nezaket ziyaretinde Gıda Yasasındaki son gelişmeler, Gıda Mühendisliği eğitimindeki yeni açılımlar, bölüm kontenjanları, eğitim veren bölüm sayısı ve ikinci öğretimler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.



14.12.2009 tarihinde Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hamit KÖKSEL göreve yeni başlaması sebebiyle Yönetim Kurulu Üyelerimiz ve öğrenci temsilcilerimiz tarafından ziyaret edildi.

12.3.7. ODTÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ ZİYARETİ



14 Nisan 2008 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu II. Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Mehmet BİNGÖL ve Neslihan SUCU, Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümüne bir tanışma ve nezaket ziyaretinde bulundu. Bölüm Başkanı Prof. Dr. Zümrüt B. ÖGEL ile yapılan görüşmede, gıda mühendisliği eğitimi, bölümde transgenik ürünlerle ilgili yapılan çalışmalar, genel olarak öğrenci sorunları ve Ülkemizdeki gıda güvenliğine yönelik sorunlar gündeme geldi. Önümüzdeki süreçte Odamızın yapacağı etkinliklerde Ankara'da Gıda Mühendisliği Bölümü bulunan diğer Üniversitelerle birlikte ODTU ile de işbirliğine hazır olduğunun vurgulandığı görüşmeye, ODTÜ Öğrenci Temsilcimiz Eren KAYA, Yardımcıları Sezen DİNÇEL ve Sinem YAMAÇ' da katıldı.

12.3.8. SANAYİ VE TİCARET BAKANİ ZİYARETİ



08 Temmuz 2008 tarihinde Sanayi ve Ticaret Bakanı Zafer ÇAĞLAYAN ile yapılan görüşmeye Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu II. Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Ahmet Erhan

ÇİÇEK katıldı. Yönetim Kurulumuz tarafından Bakan Zafer Çağlayan'a, içinde gıda işletmelerinin de yer aldığı kayıt dışılığın gün geçtikçe arttığı, bunun sonucunda gıda güvenliğinin ve tüketici sağlığının tehlikede olduğu iletildi. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın gıda sanayinin sorunlarına çözüm bulunması noktasında ağırlığını koyması gerekliliğinin vurgulandığı görüşmede, Gıda yasa taslağına ve sorumlu yöneticilik uygulamasının içinde bulunduğu duruma ilişkin bilgi verildi. Ayrıca, Bakanlık öncülüğünde yürütülen **Tüketici Konseyi**'nde Odamızın da yer almasının tüketicinin bilinçlendirilmesi ve gıda güvenliği noktasında katkı sağlayacağı dile getirildi. Bakan Çağlayan ise, Tüketici Konseyi'nde Odamızın temsil edilmesinin doğru bir yaklaşım olduğunu ve bu istemin değerlendirileceğini; gıda yasasının en iyi şekilde çıkması konusunda destek vereceğini belirtti. Ayrıca, kayıt dışılık konusunun yalnız gıda sektöründe değil, tüm sektörlerde yaşandığını, bu sorunun çözümü için çalışmalar yaptıklarını söyledi.

12.3.9. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI MÜSTEŞAR YARDIMCISI NİHAT PAKDİL ZİYARETİ



19 Ağustos 2008 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile Yönetim Kurulu üyelerimiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Mehmet BİNGÖL ve Neslihan SUCU 'nun katılımıyla, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Nihat PAKDİL makamında ziyaret edildi. Görüşmede, gıda yasası, bakanlıkta personel istihdamı ve gıda güvenliği ile ilgili görüşlerimiz dile getirildi.

12.3.10. SAĞLIK BAKANLIĞI MÜSTEŞAR YARDIMCISI TURAN BUZGAN ZİYARETİ



04 Kasım 2008 tarihinde Yönetim Kurulumuz, Sağlık Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Doç. Dr. Turan BUZGAN ile makamında bir görüşme yaptı. Gıda güvenliğinin halk sağlığı boyutu, halk sağlığı laboratuvarlarının geliştirilmesi, gıda ve su güvenliği konularının gündeme geldiği toplantıda Sağlık Bakanlığı bünyesinde Gıda Mühendisleri istihdamının devam etmesi gerektiği de belirtildi. Halk sağlığı laboratuvarlarının yenilenerek su ve gıda analizleri yanında tıbbi analizlere de yönlendirilecek şekilde geliştirileceğini vurgulayan Buzgan, gıda güvenliğinin sağlık boyutunda ortak projeler geliştirilebileceğini, bu açıdan Gıda Mühendisleri Odası ile işbirliği içinde hareket edebileceklerini sözlerine ekledi.

12.3.11. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİMİZ TMMOB BAŞKANI MEHMET SOĞANCI 'YI ZİYARET ETTİ



18 Kasım 2008 Oda Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN ile birlikte Ankara'da bulunan 3 Üniversitenin Öğrenci Temsilciliklerinden, Ezgi DELİAK(ODTÜ), Ela TAŞSIN(Hacettepe), Hilal SUIÇMEZ (Ankara) TMMOB

Başkanı Mehmet SOĞANCI 'yı makamında ziyaret etti. TMMOB Genel Sekreteri Hakan GENÇ 'in de hazır bulunduğu toplantıda Öğrenci Örgütülüğümüz, TMMOB ve Oda ile ilişkiler, staj sorunu, Öğrenci Kurultayı gibi konular görüşüldü. Oda ve Öğrenci örgütülüğümüzü takdir ettiğini söyleyen Sayın Soğancı her zaman destek olacağını söyleyerek başarılar diledi.

12.3.12. AKP GRUP BAŞKANVEKİLİ MUSTAFA ELİTAŞ ZİYARETİ



07 Mayıs 2009 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanmış olan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" taslağı ile ilgili bilgilendirmede bulunmak üzere AKP Grup Başkan vekili Mustafa ELİTAŞ ziyaret edildi. Odamız Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, ZMO 'dan Turhan TUNCER, KMO 'dan Hasan KOÇ ve Tüketici Hakları Derneği

Genel Başkanı Turhan ÇAKAR 'ın da hazır bulunduğu görüşmede, Sn. ELİTAŞ 'a konuyla ilgili bir dosya sunularak, yasa taslağına ilişkin görüşümüz paylaşıldı.

12.3.13. CHP GRUP BAŞKANVEKİLİ KEMAL KILIÇDAROĞLU ZİYARETİ

11 Mayıs 2009 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanmış olan *Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu* taslağı ile ilgili bilgilendirmede bulunmak üzere, CHP Grup Başkan vekili Kemal KILIÇDAROĞLU makamında ziyaret edildi. Odamız Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY,



Yönetim Kurulu Üyelerimiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Yaşar ÜZÜMCÜ ve Mehmet BİNGÖL ile ZMO dan Gökhan GÜNAYDIN, Turhan TUNCER, KMO dan Osman ÖZGÜN ve Tüketici Hakları Derneğinden Turhan ÇAKAR ın da

hazır bulunduğu görüşmede, Sn. KILIÇDAROĞLU' na konuyla ilgili bir dosya sunularak, yasa taslağına ilişkin görüşümüz iletildi. CHP Grup Başkanvekili Kemal KILIÇDAROĞLU ise, taslağın yasalasmaması için ana muhalefet partisi adına konunun takipçisi olacağını belirtti.

12.3.14. ÇANKAYA BELEDİYE BAŞKANI BÜLENT TANIK ZİYARETİ



08 Temmuz 2009 tarihinde Çankaya Belediye Başkanı (TMMOB Eski Başkanı) Bülent TANIK makamında ziyaret edilerek bir görüşme yapıldı. Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile Yönetim Kurulu Üyelerimiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Mehmet BİNGÖL 'ün hazır bulunduğu görüşmede; Gıda güvenliğinin sağlanması konusunda ortak çalışmalar yürütülmesi, Odamız tarafından 16 Ekim tarihinde Dünya Gıda Günü nedeniyle düzenlenecek etkinliğin Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Gösteri Merkezinde yapılması konuları üzerinde duruldu. Ayrıca Dünya Gıda Günü etkinliğinde açılış konuşması yapmak üzere Sayın Başkan davet edildi.

12.3.15. TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK DERNEKLERİ FEDERASYONU ZİYARETİ

16 Temmuz 2009 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL 'ün gerçekleştirdiği ziyarette, Dünya Gıda Günü 2009 Etkinlikleri ile Gıda Mühendisliği 6.Kongresi için destek talebinde bulunuldu.

12.4. GÖSTERİ VE MİTİNGLER

1 Mayıs Mitingi



01 Mayıs 2008 tarihinde 1 Mayıs İşçi Bayramı etkinlikleri çerçevesinde Ankara Sıhhiye Meydanında gerçekleştirilen kutlamalara Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz YAŞAR ÜZÜMCÜ, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Onur Kurulu Üyemiz Fikret ÖZEKİN ve Üyemiz Petek ATAMAN ile Oda çalışanlarımız katılım sağladı.

01 Mayıs 2009 tarihinde Krize, işsizliğe, ekonomik politikalara karşı protestoların öne çıktığı 1 Mayıs kutlamalarına çerçevesinde Ankara Sıhhiye Meydanında gerçekleştirilen kutlamalara Yönetim Kurulumuz, Üyelerimiz ile Oda çalışanlarımız katılım sağladı.

Sivas Katliamının 15. Yılı Anma Mitingi

02 Temmuz 2008 tarihinde Sivas katliamının 15. yılı için yapılan anma mitingine katılım sağlandı.

İşsizliğe, Yoksulluğa ve Zamlara Karşı Emek Barış ve Demokrasi Mitingi

29 Kasım 2008 tarihinde DİSK ve KESK 'in düzenleyicisi olduğu "İşsizliğe, Yoksulluğa ve Zamlara Karşı Emek Barış ve Demokrasi Mitingi" 29 Kasım 2008 tarihinde Ankara Sıhhiye Meydanı'nda gerçekleştirildi. TMMOB'nin de destek verdiği mitinge Oda üyelerimiz TMMOB Pankartı arkasında katılım sağlandı.

12 Eylül Darbesini Lanetleme Mitingi

12 Eylül 2009 tarihinde 12 Eylül darbesinin 29.yıldönümü nedeniyle Darbe Karşıtı Platform tarafından düzenlenen Protesto Etkinlikleri kapsamında;

Sıhhiye Meydanı'nda gerçekleştirilen "12 Eylül Darbesini Lanetleme Mitingi"ne TMMOB pankartı arkasında Yönetim Kurulu Üyelerimiz ve Üyelerimiz katılım sağladı.

13. ODA GÖRÜŞLERİ

11.02.2010

Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği Taslağı Hakkında Gıda Politikaları Çalışma Grubunun Görüşleri

1. Taslak metnin Madde 4.1 t fıkrasında " **Yarı Kuru Sucuk** " diye bir ürün tanımlanmıştır. "Yarı kuru sucuk" diye tanımlanan ürün aslında geleneksel fermente sucuktan çok farklı bir üründür. Dolayısıyla, bu ürünler için sucuk tanımının kullanılması geleneksel sucuk kavramına zarar verecektir. Bu tanım sonucunda, piyasada kalitesi düşük ve geleneksel sucuk tad ve aromasını oluşturamayan bir yöntem olan Isıl İşlemi Görmüş Sucuk Benzeri ürünlerin sucuk adı altında üretilmesi ve satılması yolunun açılmasına ve tüketicinin aldatılmasına neden olacaktır. Bu nedenle taslakta adı geçen "Yarı Kuru Sucuk" Ürününe isim verilmek isteniyorsa "Isıl İşlem Görmüş Baharatlı Et Ürünü" veya "Isıl İşlem Görmüş Et Ürünü " gibi tanımlama yapılmalı ve etikette beyan edilmelidir.

Kavram kargaşasının ve tüketicinin aldatılmasının önüne geçilmesi açısından "sucuk" kavramı ile sadece Geleneksel Fermente Türk Sucuğu tanımlanmalıdır. Geleneksel ürünlerimizden biri olan fermente sucuk, beslenme alışkanlığımızda önemli yer tutmaktadır.

Taslakta tanımlanan "Yarı Kuru Sucuk", gerek üretim teknolojisi, gerekse bileşimi açısından 2000/4 Tebliğinin 5. Madde j fıkrasındaki "Isıl İşlemi Görmüş Sucuk" ile aynı özellikleri taşımaktadır. Taslaktaki "Yarı Kuru Sucuk" tanımı ile birlikte, 2001/8 Tebliğ değişikliğinde yer alan "Isıl İşlemi Görmüş Sucuk Benzeri Ürün" tanımlamasıyla görece de olsa düzeltilen kavramdan uzaklaşmaktadır. **Fermente sucuk** ile (ısıl işlem görmüş et ürünü) **yarı kuru sucuk** arasında üretim teknolojisi, bileşimi, tadı, vb. gibi önemli farklar bulunmaktadır.

Ayrıca, **sucuk** ve **yarı kuru sucuk** tanımları, üretimde taklit ve tağşişi artıracak, kavram kargaşasına yol açacak; maliyet farkı nedeniyle firmalar arasında haksız rekabete ve tüketicinin aldatılmasına neden olacaktır.

2. Madde 12.1 b fıkrasında birden fazla hayvan türüne ait etlerin kullanımı ve bunların etiketlenmesine değinmektedir. Piyasada maliyetinin çok altında satışa sunulan ambalajı ve biçimine bağlı olarak sucuk görünümündeki

ürünlerde tüketicide oluşabilecek kafa karışıklığının önüne geçilmesi ve haksız rekabetin önlenmesi açısından sucuk benzeri et ürünlerinde tür karışımlarına izin verilmemesi gerekmektedir. Böylece et ürünlerinin sınıflandırılması ve karşılaştırılması daha kolay yapılabilir duruma gelecektir. Yani sadece % 100 dana etli etli, % 100 tavuk etli, % 100 hindi etli ürünlerin üretilmesine izin verilmesi ve etiketlerinde belirtilmesi daha gerçekçi bir uygulama olacaktır.

3. 12. Maddenin fıkralarında özellikleri tanımlanan çeşitli et ürünlerinde yağ, nem, pH, kolajen, tuz gibi nicel değerler, kimi et ürününde kütle (%), kimi et ürününde ise, toplam et proteini referans alınarak verilmektedir. Yayımlanan mevzuatın gerek hukuk tekniği, gerekse kolay anlaşılması açısından bu durumun düzeltilmesi ve tüm değerlerin kütle (%) üzerinden verilmesi daha uygun olacaktır.

08.05.2008

İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu Tasarısı Taslağı'na İlişkin Oda Görüşleri
İlgili yazınızda TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısında alınan karar gereğince ekte göndermiş olduğunuz "İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Tasarısı Taslağı"na ilişkin Oda görüşlerimiz istenmektedir. Adı geçen taslak için ilave görüşümüzün bulunmadığını bilgilerinize arz ederiz.

16.09.2008

Karayolları Trafik Kanun Tasarısı Taslağı İle İlgili Görüşleri

Madde 22 (Belediye sınırları dışında karayolu kenarındaki yapı ve tesisler) ve **Madde 23** 'e (Belediye sınırları içinde bulunan karayolu kenarındaki yapı ve tesisler) "*Yol kenarında bulunan tesislerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede her türlü yiyecek ve içecek satılması durumunda, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'unun ilgili maddelerince hükmedilir*" şeklinde fıkralar eklenmeli.

16.09.2008

Mimarlık ve Mühendislik Hizmetleri Şartnamesi Hakkında Oda Görüşleri
İlgi yazınızda Bakanlar Kurulu Kararı eki olarak; 5 Ağustos 1985 tarih ve 18883 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren, "**Mimarlık ve Mühendislik Hizmetleri Şartnamesi**" ile ilgili Odamız görüşleri istenmektedir. Bahsedilen Şartname için ilave görüşümüz bulunmamaktadır.

24.04.2008

Mimarlık ve Mühendislik Hizmetleri Şartnamesi Hakkında Oda Görüşleri
İlgili yazınızda Bakanlar Kurulu Kararı eki olarak; 5 Ağustos 1985 tarih ve 18883 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren, “**Mimarlık ve Mühendislik Hizmetleri Şartnamesi**“ ile ilgili Odamız görüşleri istenmektedir. Bahsedilen yönetmelikler için ilave görüşümüz bulunmamaktadır.

01.11.2008

Kamulaştırma Ve Diğer Bilirkişilik İle İlgili Uzmanlık Alanlarına İlişkin Hazırlanan Sorular Hakkında Oda Görüşleri

İlgi yazınızda TMMOB Bilirkişilik Çalışma Grubu toplantısında alınan karar gereğince; kamulaştırma ve diğer bilirkişilik ile ilgili uzmanlık alanlarına ilişkin hazırlanan sorular hakkında Oda görüşlerimiz istenmektedir. Bahsi geçen sorularınıza ilişkin görüşlerimizi aşağıda bilgilerinize arz ederiz.

Saygılarımızla,

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

Kemal Zeki TAYDAŞ
Yazman Üye

- 1) Konu ile ilgili yönetmelik yetersizdir.
- 2) Bilirkişilik için net bir tanımlama mevcut değildir.
- 3) Bilirkişilik yapan oda üyelerinin odaya geri dönüşü olmamaktadır.
- 4) Oda aracılığıyla Adalet Bakanlığı İl Adalet Komisyonlarına bildirilen bilirkişi listeleri, ilgili makam ya da makamlar tarafından yeterince dikkate alınmamaktadır.
- 5) Odamız tarafından bilirkişilik eğitimleri yapılmaktadır.
- 6) Bilirkişiler oda tarafından eğitim verildikten sonra sınava tabi tutularak başarılı olanlara “Bilirkişi Eğitim Sertifikası” verilmeli ve bu kişilerin mahkemelerde bilirkişi olarak görev almaları sağlanmalıdır.

01.11.2008

Ücretli Üyelerin Yaşadığı Sorunları, Bu Alanda Varsa Yürütmekte Oldukları Çalışmaları İle Çalışma Grubu Tarafından Oluşturulacak Yeni Dönem Çalışma Programı” Na İlişkin Oda Görüşleri

İlgi yazınızda TMMOB Ücretli Üyeler Çalışma Grubu toplantısında alınan karar gereğince “Ücretli üyelerin yaşadığı sorunları, bu alanda varsa yürütmekte oldukları çalışmaları ile Çalışma Grubu tarafından oluşturulacak yeni dönem çalışma programı” na ilişkin Oda görüşlerimiz istenmektedir. Adı geçen programa ilişkin görüşlerimizi aşağıda bilgilerinize arz ederiz.

Saygılarımızla,

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

Kemal Zeki TAYDAŞ
Yazman Üye

Yaşanılan sorunlar;

- 1) Sorumlu Yöneticilik yapan meslektaşlarımızın işveren karşısında sözleşmelere uyulmamasından kaynaklanan mağduriyetleri bulunmaktadır. İşveren, sözleşmede rakamı yüksek gösterip düşük ücret ödemesinde bulunmaktadır. Meslektaşlarımız da işsiz kalmamak için çoğu zaman buna razı gelmektedir.
- 2) Kamuda çalışan üyelerimizin, tüm mühendislik hizmet alanlarında olduğu gibi ücretleri düşüktür.
- 3) Döner sermayeli kuruluşlarda çalışan meslektaşlarımızla döner sermayesiz kuruluşlarda çalışan meslektaşlarımız arasında ücret uçurumu bulunmaktadır.
- 4) Kamu kurum ve kuruluşları da dahil olmak üzere birçok özel kuruluşta fazla mesai ödentisi de yoktur.

Önerilerimiz;

- 1) Eşit işe eşit ücret mantığından yola çıkarak ücret dengesizliklerinin giderilmesi.
- 2) Sorumlu Yöneticilik ücretlerinin işveren tarafından ödenmesi değil de bir havuzda toplanarak oda aracılığı ile meslektaşlarımıza ödenmesinin sağlanması.
- 3) Gıda İşletmelerinin ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından denetlenmesinin sağlanması.

09.05.2008

Genel Kurul Yönetmelikler Komisyonunda değerlendirilmek ve TMMOB Genel Kurulu'na sunulmak üzere TMMOB Yönetmeliklerine ilişkin değişiklik önerimizin bulunmadığını bilgilerinize arz ederiz.

15.08.2008

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş Süt Tebliği " taslağı TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından değerlendirilmiş olup, ekteki görüşler tespit edilmiştir. Odalarımızın söz konusu tebliğ taslaklarına ilişkin olarak ekteki görüşlerin tarafınızca Bakanlığa iletilmesi hususunda gereğinin yapılmasını arz ederim.

Oda Görüşü

" Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş Süt Tebliği " ile ilgili genel değerlendirme:

Taslak " **Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş Süt Tebliği** " ismiyle çıkarılmakta olup adından da anlaşılacağı üzere katkı maddeleri kullanılmamış saf sütü kapsamalıdır. Oysa taslağın bir çok maddesi (5. madde j fıkrası, ile 6. ve 7. maddeler) söz konusu süte katkı ve aroma maddelerinin katılabileceği öngörülmektedir.

İçme sütü olarak tüketime sunulacak süte ısıl işlem dışında herhangi bir katkı maddesi ve işlem uygulanması doğru değildir. Katkı maddelerinin kullanılacağı sütler başka bir tebliğde ele alınmalı, bu isim altında yayınlanmamalıdır.

Taslağın Madde Bazında Değerlendirilmesi:

1- Madde 4.f' de "kombinasyonlarında" kelimesi "kombinasyonlarıyla", "verdiği işlemi" ifadesi "veren işlemi" ile değiştirilmelidir.

2- Madde 4.g' de "farklı yöntem" ifadesine açıklık getirilmelidir.

3- Madde 4.i' de UHT süt: "UHT işlemi uygulanan sütü", ifadesi yerine "UHT işlemi uygulanmış sut" yazılmalıdır.

4- Madde 4.j' de Sterilize süt: "Sterilizasyon işlemi uygulanan sütü", ifadesi yerine "Sterilizasyon işlemi uygulanmış sut" yazılmalıdır.

5- Madde 4.k' da "işlemlerinden" kelimesi 'yöntemlerinden' olarak değiştirilmelidir.

6- Madde 4.l;

"Isıl işlem görmüş içme sütü: İleri islenme ürünleri dışında, nihai tüketiciye sunulmak üzere üretilen; pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinin uygulandığı ısı işlem görmüş sütleri," şeklinde düzenlenmelidir.

7- Madde 5 f' de "farklı bir yöntem" ifadesine açıklık getirilmelidir.

8- Madde 5 j' de İçme sütüne aroma maddelerinin katılmasına yol açılmaktadır. Yürürlükteki tebliğde olduğu gibi bu taslakta da süte aroma maddeleri ilave edilebileceği belirtilmektedir. Ancak aroma maddeleri katkı maddeleri kapsamında ele alınması gerektiğinden içme sütünde kullanılması uygun değildir. İzin verilecekse bile aroma maddelerinden doğal olanı kullanılmalıdır.

15.01.2009

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "**Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme Ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2008/Taslak)**" TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından değerlendirilmiş olup, taslağa ilişkin ilave bir görüşü bulunmamaktadır. Çalışma Grubumuzun söz konusu tebliğ taslağına ilişkin görüşünün tarafınızca Bakanlığa iletilmesi ve bu görüşün bir nüshasının Odalarımıza gönderilmesi hususunda gereğinin yapılmasını arz ederiz.

23.06.2008

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Türk Gıda Kodeksi Şarap Tebliği" Taslağı, konuya referans oluşturacak yeterli doküman bulunmadığından TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından değerlendirilememiştir. Gereğini ve bilgilerinizi arz ederim.

10.09.2009

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ" taslağı TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından değerlendirilmiş ve ekteki görüş oluşturulmuştur. Odalarımızın söz konusu tebliğ taslağına ilişkin olarak oluşturduğu görüşün tarafınızca Bakanlığa iletilmesi hususunda gereğinin yapılmasını arz ederim.

EK - Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Hakkındaki Görüşlerimiz

Nişasta, Bebek Formülleri ve Devam Formülleri, vb toz ürünlerde, değişiklik taslağında TAMB kriteri kaldırılarak, yerine E. coli (Örneğin; Nişasta) ve B. cereus, C. perfringens (Örneğin; Bebek formülleri ve devam formülleri, küçük çocuk ek gıdaları) konulmuştur.

Bu tür ürünlerde kirlilik(mikrobiyal yük) göstergesi olarak TAMB'ın da yer almasının yararlı olacağı değerlendirilmektedir.

Ayrıca, kimi ürünlerde(Nişastada olduğu gibi) E. coli kriteri yeterli görülmektedir. E. Coli ile birlikte Toplam koliform bakteri sayısının tespiti de önemlidir. Kriter ve kriter limiti olarak metinde yer almalıdır.

01.05.2008

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Türk Gıda Kodeksi–Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği" taslağı TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından değerlendirilmiş ve uygun bulunmuştur. Odalarımızın söz konusu tebliğ taslağına ilişkin olarak, taslağın uygun bulunduğu tarafınızca Bakanlığa iletilmesi hususunda gereğinin yapılmasını arz ederim.

18.06.2009

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Taslağı" TMMOB Gıda Politikaları

Çalışma Grubu tarafından değerlendirilmiş olup, ekteki görüşler tespit edilmiştir. Odalarımızın söz konusu tebliğ taslaklarına ilişkin olarak ekteki görüşlerin tarafınızca Bakanlığa iletilmesi hususunda gereğinin yapılmasını arz ederim.

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		Teklif
3/8/2007 tarih ve 26602 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nin 1 No'lu eki ile 2 no'lu eklerinde yapılan Uluslar arası Zeytincilik Konseyi(IOC) COI/T.15/NC no. 3/Rev. 3 Kasım 2008 tarihli revizyonu ile AB COMMISSION REGULATION (EC) No 640/2008 no'lu ve 4 Temmuz 2008 tarihli revizyonları doğrultusunda yapıldığından Odalarımız görüşü de olumlu yöndedir. Yapılan değişikliklerle;		
Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif
1- 2.6. Trigliseritlerin 2 – Pozisyonlu Palmitik ve Stearik Asit Toplamı, (% en çok)	2.7. 2-gliseril monopalmitat (%)	Olumlu bir değişiklik, önerilen yöntem hem daha kolay ve kısa ve hem de daha gerçekçi sonuca götüren bir limit belirlemiştir. Uygundur.
2-	2.7.1. Toplam Palmitik asit (%) ≤ 14	Uygundur.
3-	2.7.2. Toplam Palmitik asit (%) > 14	Uygundur.
Naturel Birinci Zeytinyağı 0 < Me ≤ 2.5 Naturel İkinci Zeytinyağı 0 < Me ≤ 2.5	Naturel Birinci Zeytinyağı 0 < Me ≤ 3.5 Naturel İkinci Zeytinyağı 3.5 < Me ≤ 6,0	Uygundur. Uygundur.

TBMM KOMİSYONLARI

- Biyogüvenlik Yasa tasarısı
14.01.2010 sağlık,aile, çalışma ve sosyal işler komisyonu (Tali)
Y.K. Başkanı Atakan GÜNAY, Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL, Y.K. Üyesi Neslihan SUCU
 - 19.01.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Başkanı Atakan GÜNAY, Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL, Y.K. Üyesi Neslihan SUCU
 - 27.01.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Başkanı Atakan GÜNAY, Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL
 - 09.02.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Başkanı Atakan GÜNAY, Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL
 - 12.02.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Başkanı Atakan GÜNAY, Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL
- Biyogüvenlik yasa tasarısına ilişkin hazırlanan görüş Yönetim Kurulu Üyelerimiz tarafından dile getirildi.

Komisyonunuzda görüşülmekte olan Biyogüvenlik Kanunu Tasarısı incelenmiş olup Kanunla ilgili görüşlerimiz ekte sunulmaktadır.

Kanun Tasarısı İle İlgili Gıda Mühendisleri Odası Görüşü

Genel Değerlendirme: Tasarı metni, genel olarak GDO'ları kapsayan bir metin gibi görünmektedir. Biyogüvenlik kanunu olarak değerlendirmek için kanunun gen kaynaklarının korunması, bitkisel ve hayvansal çeşitliliğin korunması ve kontrol altına alınmasını da sağlayacak şekilde olmalıdır. Kanun, GDOlu tohumların ülkeye girişini kesinlikle engelleyecek şekilde olmalıdır.

İhtiyatlılık çerçevesinde risk iletişimi ile ilgili tanımlama yapılmalı, iletişimin nasıl yapıldığına dair net ifadeler kullanılmalıdır.

Kanunla İlgili Madde Bazında Değerlendirme:

1. Kanun kapsamı, amaç ile uyumlu olmalıdır. Bu nedenle madde 1, 2. fıkra aşağıdaki şekilde değiştirilmelidir.
"Bu Kanun; genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünleri ile ilgili olarak araştırma, geliştirme, işleme, piyasaya sürme, izleme, kullanma, ithalat, ihracat, nakil, taşıma, saklama, paketlenme, etiketlenme, depolama ve benzeri faaliyetlerle insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik

çeşitliliğin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla biyogüvenlik sisteminin kurulması ve uygulanması, bu faaliyetlerin denetlenmesi, düzenlenmesi ve izlenmesine dair hükümleri kapsar.”

2. Tanımlar kısmında Madde 2.1 d bendindeki “Biyogüvenlik” tanımı şu şekilde olmalıdır: “Biyogüvenlik: İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği korumak ve GDO ve ürünleri ile ilgili faaliyetlerin güvenli bir şekilde yapılmasını, gen kaynaklarının korunmasını”

3.Tanımlar kısmına “risk iletişimi” eklenerek tanımlanmalıdır. Tasarının 3/11-12, madde 8/1-e maddeleri risk iletişimine işaret etmektedir.

4.Madde 3, 11. fıkrada “.. Bakanlığa sunmak zorundadır..” ve madde 11, d fıkrasında “..Bakanlığa sunmak..” gibi Kurulun bağımsızlığına gölge düşüren ifadeler yerine “Bakanlığa bildirmek durumundadır” ve “bildirir” ifadeleri kullanılmalıdır.

5. Madde 4 2. fıkrada belirtilen testlerin yapılacağı laboratuvarların, akredite laboratuvarlar olması zorunlu tutulmalıdır.

6.Yasaklar kısmına “GDO'lu tohum ithalatı” d fıkrası olarak Tasarının 5. maddesine eklenmelidir.

7. Madde 8/1 b bendinde “.. kontrol ve denetlemeleri yaparak veya yaptırarak..” ifadesi ile kontrol ve denetimlerin özel kurum ve kuruluşlara devredilmenin önü açılmaktadır. Her türlü kontrol ve denetim Kamu sorumluluğunda olması anayasal bir zorunluluk olup hiçbir şekilde devredilemez. Madde bu doğrultuda düzeltilmelidir.

8. Madde 8/1 ç bendi “ Gerek görülmesi halinde GDO ve ürünleri ile ilgili çalışmalar yapmak için gerçek veya tüzel kişileri akreditasyon kurallarına uygun olarak yetkilendirmek, yetkilendirilen bu gerçek veya tüzel kişileri denetlemek ve bunlara ilişkin usul ve esasları düzenlemek.” şeklinde düzenlenmelidir.

9. Madde 8/2 “Bakanlık; insan, hayvan, bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması amacıyla bu Kanun kapsamına giren ürünler hakkında kurul kararları doğrultusunda tamamen veya kısmen toplatma, mülkiyetin kamuya geçirilmesi, ürünün menşesine iadesi, faaliyetin geçici olarak durdurulması, ürünün imhası, piyasaya arzı, ticareti ve işlenmesinin yasaklanması gibi ihtiyati tedbirleri almaya ve her türlü düzenlemeyi yapmaya yetkilidir.” şeklinde düzenlenmelidir.

10. Madde 9/2 de Kurul Tarım ve Köyişleri Bakanlığı kontenjanı 5, Sağlık Bakanlığı 2 olmak üzere toplam 11 kişiden oluştuğu belirlenmeli maddenin tam metni şu şekilde olmalıdır:

“Kurul, Bakanlıkça beş, Çevre ve Orman Bakanlığınca iki, Sağlık Bakanlığınca iki, Sanayi ve Ticaret Bakanlığınca bir ve Dış Ticaret Müsteşarlığınca bir üye olmak üzere, üç yıllık süre için, ilgili bakanlar tarafından belirlenen toplam onbir üyeden oluşur. Bakanlıklar, kendi kontenjanları dahilindeki kurul üyelerini araştırma enstitüleri, üniversiteler, ilgili meslek odaları ve ilgili sivil toplum kuruluşlarından belirler. Kurul Başkanı, Bakan tarafından belirlenir. Kurul Başkanı yokluğunda yerine vekalet etmek üzere bir üyeyi tayin eder. “

- Tarım ve Gıda Bakanlığı Teşkilat ve Görevleri Hakkında Yasa Tasarısı

18.02.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Başkanı Atakan GÜNAY, Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL,
Y.K. Üyesi Neslihan SUCU

24.02.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Başkanı Atakan GÜNAY, Y.K. Üyesi Mehmet BİNGÖL

03.03.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Yazman Üyesi Kemal Zeki Taydaş

04.03.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Esas)
Y.K. Yazman Üyesi Kemal Zeki Taydaş

Tarım ve Gıda Bakanlığı Teşkilat ve Görevleri Hakkında Yasa Tasarısına ilişkin hazırlanan görüş Yönetim Kurulu Üyelerimiz tarafından dile getirildi

Tarım Ve Gıda Bakanlığı Tasarısına İlişkin Gıda Mühendisleri Odası Görüşü

1. Madde 3, 5. fıkraya “meslek odaları” ilave edilmelidir.

Gerekçe: Bakanlık, görev alanına giren konularda ilgili kamu kurum kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları, üniversiteler ve sektörün yanında önemli katkılarda bulunacak meslek odaları ile de işbirliği yapmalıdır.

2. Madde 3, 6. fıkra b bendi (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)'nin 3. maddesinde yer alan “..üretim ve satış yerlerinin kontrol ve denetimlerini yapmak veya yaptırmak” cümlesindeki “**yaptırmak**” kelimesinin çıkarılması gerekmektedir.

Gerekçe: Denetim ve kontrol hizmetleri kamu görevi olup bu görevin özel kişi ve kuruluşlara devredilmesi gerek bu yasa tasarısının genel gerekçeleri, gerek Anayasamız, gerekse AB mevzuatına (882/2004) uygun değildir.

3. Yasa tasarısının 3. maddesi 6. fıkra b bendi (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü) 7., 10., 13., 14. ve 15. maddelerinde yer alan hükümler, c bendi (Hayvancılık Genel Müdürlüğü) kapsamına alınmalıdır.

Gerekçe: Söz konusu hükümler, "Hayvancılık Genel Müdürlüğü"nün görev, yetki ve sorumluluğundadır. Bu nedenle ilgili maddelerin c bendine aktarılması daha işlevsel olacaktır.

4. Tasarının 3. maddesi, 6. fıkra b bendi 4. maddedeki "**..veteriner sınır kontrol noktalarını ve bunların çalışma esaslarını belirlemek**" ile aynı bendin 8. maddesinde bulunan "**..veteriner ve bitki sağlığı sınır kontrol noktalarını ve bunların çalışma esaslarını belirlemek ve yürütmek**" cümleleri birbirinin tekrarı ve bu hükümler c bendi (Hayvancılık Genel Müdürlüğü) kapsamına alınmalıdır.

Gerekçe: Yasanın sade ve anlaşılır olması ve görev, yetki ve sorumlulukların ilgili bölümlere dağıtılması yasanın işleyişinde kolaylık sağlayacaktır.

5. Tasarının 3. maddesi, 6. fıkra b bendindeki 8. maddedeki "canlı hayvan, bitki..", 11. maddedeki "..Hayvan ve bitki sağlığı.." ile 19. maddedeki ".. Hayvan ve bitki sağlığının korunması.." ibareleri ilgili genel müdürlükler kapsamında değerlendirilmelidir.

Gerekçe: Yasada görev, yetki ve sorumlulukların ilgili bölümlere dağıtılması, uygulamalarda kolaylık sağlayacaktır.

6. Yasa tasarısının 3. maddesi 6. fıkra b bendi (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü) 16. ve 17. maddelerinde yer alan hükümler, a bendi (Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü) kapsamına alınmalıdır.

Gerekçe: Söz konusu hükümler, " Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü"nün görev, yetki ve sorumluluğundadır. Bu nedenle ilgili maddelerin c bendine aktarılması daha işlevsel olacaktır.

7. Yasa Tasarısının 5. madde, 4. fıkrasına "gıda güvenliğinin sağlanması" ibaresi eklenmelidir.

Gerekçe: Tarım ve Gıda Bakanlığı adını alacak Bakanlıkta gıda güvenliğinin sağlanması asli görevlerden biri olmalıdır.

8. Yasa Tasarısının Üçüncü Bölümündeki “Atama, kadrolar ve Tarım Uzmanlığı” başlığı “Atama, kadrolar, Tarım Uzmanlığı ve Gıda Uzmanlığı” olarak değiştirilmelidir.

Gerekçe: Tarım ve Gıda Bakanlığında gıda güvenliğinin önemli bir yer tutması ve bu konuda çalışacak personelin, yasanın özüne uygun nitelendirilmesini gerektirmektedir.

9. Yasa tasarısının üçüncü bölüm madde 6 3 a fıkrası ile 4 ve 5. fıkralar, gıda güvenliğini sağlamak üzere istihdam edilen personeli kapsayacak şekilde ve değiştirilmesi önerilen başlık doğrultusunda yeniden düzenlenmelidir. “Tarım Uzman Yardımcısı” ve “Tarım Uzmanı” kadrolarına “Gıda Uzman Yardımcısı” ve “Gıda Uzmanı” kadroları ilave edilmelidir.

Gerekçe: Bakanlığın, yeni yapılanmasıyla tarımsal üretim yanında gıda güvenliği konusunda da tam yetkili kurum olacaktır. Bu nedenle Bakanlığın bu bilinç ve sorumlulukla hareket etmesi gerekmektedir.

10. Ek VIII Sayılı Listeye “Gıda Başdenetçisi”, “Gıda Denetçisi”, “Gıda Denetçi Yardımcısı”, “Gıda Uzmanı” ve “Gıda Uzman Yardımcısı” kadrolarına de yer verilmelidir.

Gerekçe: Bakanlığın, yeni yapılanmasıyla tarımsal üretim yanında gıda güvenliği konusunda da tam yetkili kurum olacaktır. Gıda güvenliği alanında istihdam edilecek personele yönelik kadroların belirlenmesi ve buna yönelik politikaların geliştirilmesi gerekmektedir.

- Sebze ve Meyve ticaretinin düzenlenmesi Hakkında Yasa Tasarısı

07.01.2010 Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu (Tali)
Y.K. Yazman Üyesi Kemal Zeki Taydaş

TSE Standart Taslakları Hakkında Oda Görüşleri

Konu	Geliş Tar.	Son Görüş Tar.	Görüş Bildirilen Tar./ Sayı	Görüş
TS 7437 tst T2 Salata Sosu	08.12.2009	08.01.2010	08.01.2010 /İnternet	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.
TS 5983/ tst T1 Domates Turşusu	08.12.2009	08.01.2010	08.01.2010 /İnternet	Madde 3.1. 'de yer alan "...mevzuatına uygun.." ibaresine açıklık getirilmesi ya da ilgili mevzuatın belirtilmesi gerekmektedir.
TS 12691 tst T1 Yeşil çay	08.12.2009	08.01.2010	08.01.2010 /İnternet	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.
TS 12513 tst T2 Hellim Peynir	08.12.2009	08.01.2010	08.01.2010 /İnternet	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.
TS 795 tst T1 Pırasa	15.12.2009	15.01.2010	14.01.2010 /İnternet	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.
tst 9052 Peksimet (Asker Yiyeceği Olarak Kullanılan)	08.12.2009	06.02.2010	01.02.2010 /İnternet	Çizelge 2'de Peksimet özellikleri içerisinde peksimet için vitamin değerleri en az olarak -Tiyamin 20 mg/kg, -Riboflavin 20 mg/kg, -Niasin 300 mg/kg verilmiştir. İnsanlar için günlük tiamin miktarı 1 mg, riboflavin 1.2 mg, niasin 13 mg olarak önerilmektedir. Belirlenen vitamin değerleri yeniden gözden geçirilerek belirlenmelidir.

tst 4500 Buğday Unu	08.12.2009	06.02.2010	01.02.2010 /İnternet	Çizelge 2'de buğday ununun genel özellikleri içerisinde yer alan "protein" oranı baklava ve böreklik unları için daha yüksek bir değer belirlenmelidir. Baklava-böreklik unların ekmeklik unlara nazaran daha özel olması ayrıca protein değerinin de en az ekmeklik unlar için belirlenmiş seviyeye getirilmesi gerekmektedir.
tst 1815 Turp	15.12.2009	13.02.2010	01.02.2010 /İnternet	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.
tst 7244 İş Yerleri- Kafeteryalar- Genel Kurallar	22.12.2009	15.02.2010	12.02.2010 /2010/0081	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.
tst 7281 İş Yerleri- Pastaneler- Sınıflandırma- Genel Kurallar	25.12.2009	15.02.2010	12.02.2010 /2010/0082	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.
tst 200977065 Yemeklik Aspir Yağı	30.12.2009	28.02.2010	28.02.2010 /İnternet	İlave bir görüşümüz bulunmamaktadır.

14. BASIN AÇIKLAMALARI

17.04.2008

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE! GIDA MADDELERİ FİYATINDAKİ ARTIŞ ENDİŞE VERİCİ BOYUTTA!

Son günlerde yaşanmakta olan küresel ekonomik bunalımın, özellikle az gelişmiş ve bizim gibi gelişmekte olan ülkelerde yoğun ekonomik ve sosyal kırımlara neden olacağı kaçınılmaz görülmektedir.

Özellikle küresel ısınma sonucu tarım topraklarının kuraklaşması, buna koşut olarak su kaynaklarının nüfus artışına oranla gittikçe azalması, tarımsal ve hayvansal hammadde fiyatlarını artıran etkenlerden biri, belki de en önemlisi.

Ayrıca, fosil yakıtlara ilişkin rezervlerin azalması ve özellikle petrol fiyatlarının son yıllarda görülmemiş boyutta artışı nedeniyle, kimi ülkelerin alternatif enerji kaynağı olarak tarımsal ürünlere dayalı biyoyakıt üretimini artırmaları, bir başka önemli etken. Biyoyakıt üretiminde en önemli girdiler buğday, mısır, soya fasulyesi, şeker pancarı vb. gibi girdilerdir. Bu ürünlerin yaklaşık 1/5 i biyoyakıt üretimine ayrılmaktadır. Bu nedenle, bu tür gıdaların piyasaya arzında daralma yaşanırken, dünya fiyatlarında % 100 ü aşan artışlar yaşanmaktadır. Yaşanan sorunlar yem fiyatlarını da doğrudan etkilemekte, bu durum et ve süt fiyatlarını tetiklemektedir. Gıda sanayinin en önemli girdisi olan tarımsal ve hayvansal hammaddeler, mamül gıda maddesi fiyatlarına katlanarak yansımaktadır.

Çin, Hindistan gibi ülkelerin çok yoğun nüfusa sahip olmaları ve ekonomik gelişmelerine bağlı olarak değişmekte olan tüketim alışkanlıkları nedeniyle, tüm sanayi hammaddelerinde olduğu gibi, gıda hammaddelerine olan gereksinimleri de artmaktadır. Tarım alanları sınırlı kalırken, dahası, küresel ısınma, kuraklık vb. nedenlerle toprak azalırken, nüfus artışı, süreci tetikleyen etkenlerin başında gelmektedir.

Amerika Birleşik Devletlerinde Mortgage sorunu ile başlayan ekonomik kriz, dalga dalga dünya ülkelerine yayılırken, ekonomisi dışa bağımlı Türkiye'de sorun daha ağır koşullarda yaşanmaktadır.

Tarım politikalarına ilişkin yaptırımlarını Dünya Bankası, Dünya Ticaret Örgütü, Uluslararası Para Fonu vb. örgütleri aracılığıyla dayatan küresel sermayenin bu anlayışı, diğer ülkelere yönelik sömürgeci yaklaşımının nedeni olarak algılanmalıdır. Yıllardır geri bıraktırmış ve kaynakları yağmalanmış bir çok ülkede günde 10 binlerce insan açlık nedeniyle ölürken, Gıda güvencesinin yokluğu ve açlık sanki bugün ortaya çıkmış gibi yayınlar

yapılarak halk paniğe sürüklenmekte ve piyasayı elinde tutan egemen ülke ve spekülâtörlerin ekmeğine yağ sürülmektedir. Küresel egemenlerin dünya yüzeyinde yaptığı savaşlara, dolayısıyla enerji ve silah sanayine aktardığı bir yıllık giderle, açlık yaşayan insanlar yıllarca doyurulabilecektir. Bu tür yanlış haber ve yönlendirmelerle tüketiciler adeta sıtmaya razı edilmekte, zamlı fiyatlarla tüketime alıştırmak istenmektedir. Geldiğimiz noktada asıl sorun, küresel sermayenin açmazlarıdır.

Tüketiciler bu tür hedef şaşırtan haberlere karşı uyanık olmalı, bu süreçte hükümet gerekli önlemleri zaman geçirmeden almalı, krizden yararlanmak isteyenlere fırsat vermemeli, TMO gibi kuruluşları etkin ve verimli kullanmalıdır.

Kamuoyuna ve basına saygı ile duyurulur.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

09.05.2008

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE! TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÖĞRENCİ ŞENLİĞİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odasınca ilki 2004 yılında Hacettepe Üniversitesi, ODTÜ, Ankara Üniversitesi ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliklerinin katılımı ile gerçekleştirilen pikniğin “TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Şenliği” adıyla düzenlenmesi ve ülke çapındaki öğrencileri kapsaması kararıyla Şenlik 2005 yılından beri her yıl Mayıs ayında düzenlenmeye başlandı. 2005, 2006 ve 2007 yılında öğrenci üyelerin geniş katılımı ile gerçekleşen Geleneksel Öğrenci Şenliği bu yıl da değişik üniversitelerde öğrenim gören Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerini buluşturmak, tanıştırmak ve kaynaştırmak, aynı zamanda, öğrencilere Oda üyeleriyle tanışma olanağı sunmak amacıyla, yaklaşık 400 öğrencimizin katılımıyla **10 Mayıs Cumartesi günü Çankaya Belediyesi Spor Kulübü İncek Sosyal Tesisleri'nde** gerçekleştirilecektir.

Kamuoyuna ve basına saygı ile duyurulur.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

20.05.2008
BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE !

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ KUTLU OLSUN

Süt yapısı gereği içerdiği süt şekeri (laktoz), süt yağı, proteinler (kazein), mineral maddeler, vitaminler gibi besin bileşenleri yönünden oldukça zengin, tüm canlılar ve özellikle insanlar için mükemmel bir besin kaynağıdır. Öyle ki sütün yapısında bulunan bu besin öğelerinden pek çoğu (laktoz,kazein vb) doğada süttten başka bir gıdada bulunmazlar.

Son günlerde basın ve yayın organlarında süt ve süt ürünleri ile ilgili pek çok spekülâtif haberlere rastlamamak olası değildir. Konunun uzmanı olmadığı halde halkı yanlış bilgilendiren bu insanlara ve onlara aracılık edenlere şunu hatırlatmakta fayda olduğu inancındayız: **“Gıda Güvenliği Koruyucu Sağlık Hizmetlerinin en temel basamaklarından birisidir. Halkın sağlığının değeri hiçbir şey ile ölçülemez. Halkın sağlığı ile oynamanın bedeli ağır olur”**.

Bu tür yayınlarda sokak sütü ve bunlardan elde edilen ürünlerin sağlıklı olduğu gibi son derece bilime aykırı görüşler topluma empoze edilmeye çalışılmaktadır.

Süt, hayvandan sağılıp tüketiciye ulaşana kadar sağıldığı ahırdan, çevreden, havadan, sudan, yemden, gübreden, haşerelerden, kullanılan ekipmandan ve sağımından görevli insanlardan pek çok yabancı madde, patojen (hastalık yapan) ve patojen olmayan mikroorganizmalarla kirlenebilmektedir. İnsanlar için bulunmaz bir besin kaynağı olan süt, mikroorganizmalar için de benzersiz bir besiyeri ortamıdır. Süt içeriğindeki bu yabancı madde ve mikroorganizmalardan dolayı çiğ olarak tüketilmemesi gereken bir gıda maddesidir. Bu olumsuzluğu ortadan kaldırmanın yolu kontrollü bir şekilde ısıtma işlemi uygulandıdır. Açıkta satılan sütler kaynatılarak tüketilmektedir. Ancak uygulanan bu kaynatma işlemi sütün doğal yapısı ve besin değerinde ciddi bir azalmaya ve sütün tadının değişmesine neden olmaktadır. Uygulanan ısıtma işleminin yetersiz olması durumunda süt içinde canlı kalan mikroorganizmalar insan sağlığı açısından tehlikeli sonuçlar doğurabilmektedir.

Açıkta satılan sokak sütlerine dayanma süresini arttırabilmek için karbonat, soda gibi kimyasal maddeler katılabilmekte ve yağı alınıp su katılma suretiyle hileler yapılmaktadır.

Hal bu iken; insanlara sokakta satılan sütleri alıp içmeleri bunlardan ev yoğurdu yapmaları gibi tavsiyelerde bulunarak topluma karşı ne kadar sorumlu olduklarını gösteren bu kişi ve kuruluşlarla mücadele edilmesi

gerektiği inancımızı bir kez daha tekrarlar, bilimsel verilere uygun, teknolojik olarak ısıtıl işlem görmüş süt ve süt ürünlerinin tüketilmesi gerekliliğini vurgular, 'DÜNYA SÜT GÜNÜ' nün sağlıklı ve kutlu olması dileğimizi tüm kamuoyu ve basınla paylaşıyoruz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

**29.08.2008
BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
KİRLİ SULAR HALK SAĞLIğINI TEHDİT EDİYOR!**

Yaz mevsiminin en sıcak günlerini yaşadığımız bu aylarda, su kaynaklı sağlık riskinde ciddi artışlar yaşanmaktadır. Su, yaşamın vazgeçilmez öğelerinden biri olmasına karşın, yeterince kaliteli ve hijyenik olmadığı koşullarda çok ciddi sağlık sorunlarına neden olmaktadır. Dünyadaki sağlık riskleri sıralamasında su birinci sırada yer almaktadır. Su, yaşam kaynağı olmasının yanı sıra, kişisel bakımdan yemek pişirilmesine kadar yaşamın her alanında yoğun bir kullanıma sahiptir. Bu yüzden, içme ve kullanma suyunun denetimi bu günlerde bir kat daha önem kazanmaktadır.

Zamanında yapılmayan altyapı yatırımlarına, yaşanmakta olan küresel ısınma ve kuraklık gibi doğal olayların eklenmesi sonucu, karşılaşılan su sıkıntısını aşmak için, göl ve ırmaklardan su sağlama yoluna başvurulmaktadır. Ne yazık ki, söz konusu su kaynakları, şehir ve sanayi atıkları ile kirlenmekte, suyun yapısı organik ve inorganik (ağır metaller gibi) bulaşıcılar ile insan sağlığına zararlı hale gelmekte, kirlenmiş suyun uzun süreli kullanımı çok büyük sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. Sudan kimyasal kirlilikleri arıtmak oldukça pahalı, çoğu zaman da olanaksız bir işlemdir. En ucuz ve en kolay yol, su kaynaklarının kirlenmesini önlemektir. Bu noktada Çevre ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Yerel Yönetimler ortak hareket etmeli, hiçbir kurum sorumluluktan kaçmamalıdır.

17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan ve Sağlık Bakanlığı'nca yürütölen "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik" hükümlerine göre; sağlığa uygun ve temiz suyun koku, tat ve renk başta olmak üzere fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklere uygun nitelikte olması gerekmektedir. Ancak, son dönemde büyük kentlerimizdeki şebeke suyunun, başta fiziksel özellik olmak üzere (renk, koku, tat), birçok özelliğinin zaman zaman yönetmelik hükümlerine uygun nitelikte olmadığı görölmektedir.

İçinde bulunduğumuz koşullarda konunun halk sağlığını ilgilendirmesi ve önemi açısından başta yerel yönetimler olmak üzere, her kesime düşen görevler bulunmaktadır.

Öncelikle yerel yönetimler, insan tüketimine uygun, temiz ve yeterli suyun sağlanması adına gerekli önlemleri almalı, suyun dezenfeksiyonu için yeni teknolojilere yatırım yapmaktan kaçınmamalıdır. Şehir şebeke suyunun kontrol ve denetleme izlemesi hem yerel yönetimlerce, hem de Sağlık Bakanlığı tarafından etkin bir biçimde gerçekleştirilmeli, bunun için gerekli altyapı oluşturulmalı ve yeterli teknik eleman istihdam edilmelidir.

Gelinen aşamada tüketicilerin kullandıkları su konusunda bilgilendirilmesi, yönlendirilmesi ve gerekli uyarıların yapılması açısından, Sağlık Bakanlığı'na büyük görev düşmektedir. Denetimlerin ilgili mevzuatta öngörülen sıklıkta yapılmasına özen gösterilmeli, bunun için gerekli ve yeterli altyapı oluşturulmalı, bu amaçla görev yapmakta olan Halk Sağlığı Laboratuvarlarının sayısı artırılmalı, var olan laboratuvarlar ise, mikrobiyolojik ve kimyasal açıdan bazı yeni parametrelerin analiz edilebilmesi için modernize edilmeli, çalışan personelin bilgi ve becerisi hizmet içi eğitim yoluyla geliştirilmeli, yapılan analizler halka duyurulmalı ve saydam bir politika izlenerek insanların bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

Bu dönemde sayıları hızla artan ve aile ekonomilerine azımsanmayacak bir yük getiren, ambalajlı suyun ruhsatlandırılması ve denetimi de etkin şekilde yapılmalıdır.

Tüketicilerin, suyun sağlık ve kalite yönünden her türlü şikayetini İl Sağlık Müdürlüklerine bildirmesi gerekmektedir.

Kamuoyuna saygıyla duyururuz,

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

**1 Eylül 2008
BASINA VE KAMUOYUNA
1 EYLÜL DÜNYA BARIŞ GÜNÜ BASIN AÇIKLAMASI**

1 Eylül 1939.

52 milyon can kaybı, milyonlarca yaralı ve rakamlarla ifade edilemeyecek yıkımların, insanlığı acı ve gözyaşına boğduğu karanlık bir dönemin başladığı gün. İnsanlık; bu felaket ve yıkımları bir daha yaşamamasın, aydın ve özgür bir dünyada barış içinde yaşasın dilekleriyle o gün yani 1 Eylül, günümüzde Dünya Barış Günü olarak kabul edilmektedir. Ne yazık ki

kapitalist uygarlık bu anlamlı yaklaşımı görmezlikten gelerek aynı politikalarını daha da artırarak sürdürmektedir. Bu gün kan ve gözyaşının akmadığı bir coğrafya neredeyse yoktur. Yeni teknolojilerle geliştirilen silahlara kullanım alanı açmak, sömürü alanlarına yenilerini eklemek için uygulanan vahşi ve insanlık dışı politikalara karşı emek, demokrasi ve barış dünyasının daha güçlü bir dayanışma ve direnmeye ihtiyacı vardır. Ve artık sözün bittiği yerdeyiz. Ve bilinmelidir ki savaşlar bir azınlığın yararına ve çok pahalı olmasına karşın barış çok düşük maliyetli ve tüm insanlığın yararınadır. Ve yine bilinmelidir ki biz Gıda Mühendisleri Odası olarak her zaman tüm dünya ve ülkemiz için barıştan yana olacağız.

1 EYLÜL DÜNYA BARIŞ GÜNÜ KUTLU OLSUN..

Kadir DAĞHAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II.Başkanı

05.09.2008 **BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!** **RAMAZAN'DA SAĞLIKLI VE GÜVENLİ GIDA TÜKETİLMELİDİR**

Ramazan ayı toplumumuzun yaşamında önemli bir yer tutmaktadır. Genelde 3-4 öğünde tüketilen besinler, beslenme düzeninin tamamen değiştiği bu dönemde iki öğüne sıkıştırılmakta, dolayısıyla bu dönem, sağlıklı, güvenli gıda tüketimi ve dengeli beslenme açısından önem kazanmaktadır.

Toplumun sağlıklı beslenmesi için en başta piyasa denetimlerinin sıkı ve etkin bir şekilde yapılması gerekir. Özellikle merdiven altı diye tanımladığımız uygun olmayan koşullarda üretilen ve satışa sunulan ürünler, toplum sağlığını tehdit etmektedir. Bu tür yerlerin kayıt altına alınıp koşullarının düzeltilmesi, piyasaya sunulan ürünlerin denetlenmesi ve gerekli analizlerin belirlenen sıklıklarla yapılması, pazarlarda uygun olmayan koşullarda satışların engellenmesi gerekmektedir.

Son yıllarda yerel yönetimler tarafından kurulan iftar çadırları ve diğer toplu tüketim yerlerinin iyi denetlenmesi gerekmektedir. Büyük kentlerimizde yaşanan su sıkıntısı da, toplu tüketim amacıyla üretilen yemeklerin hazırlanma sürecinin denetimine daha çok önem verilmesini zorunlu kılmaktadır.

Bu aşamada tüketicilerin de dikkat etmeleri gereken konular vardır:

- Özellikle pazarlarda ve açıkta satılan, etiketsiz ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan üretim izni alınmamış ürünler satın alınmamalı,
- Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddeleri kesinlikle satın alınmamalı,
- Ambalajsız ve etiketsiz ürünler ile ortalama piyasa fiyatlarının çok altında satışa sunulan ürünlere ilgi gösterilmemeli,
- Soğukta satışa sunulması gereken ürünlerin, buzdolabında ya da derin dondurucuda saklanma koşullarının sağlandığına dikkat edilmeli,
- Güvenilir olmayan yerlerden alışveriş yapılmamalı,
- Görünüş, koku ve tat gibi duyuşal özellikleri uygun olmayan gıda maddeleri satın alınmamalı; bu durumdaki ürünlerin satışını yapan kişi veya kuruluşlar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı veya ilgili kamu kurumlarına bildirilmeli,
- Meyve ve sebzeler çok iyi yıkanmalı ve temizlenmeli,
- Besleyici değeri yüksek, ancak çabuk bozulabilen süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri ile balık gibi gıda maddeleri güvenilir yerlerden alınmalı, uygun koşullarda saklanmalı, uygun şekilde pişirilmeli ve kısa sürede tüketilmeli,
- Satın alınmış gıda maddeleri, savurganlığa neden olmayacak şekilde uygun koşullarda saklanmalı ve işlenmeli,
- Dışarıda yemek yenilmesi durumunda hijyenik ortamların tercih edilmesine dikkat edilmelidir.

Ramazanın yaz aylarına rastlaması ve ülkemizde, özellikle büyük kentlerimizde yaşanmakta olan su sıkıntısı dikkate alındığında, gıda güvenliğinin sağlanması daha da zorlaşmaktadır. Bu dönemde olası olumsuzlukların önüne geçilmesinde halkımız ve yetkililer daha duyarlı olmalıdır.

Basına ve kamuoyuna saygı ile duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

05.09.2008
BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
OKULLARDA GIDA GÜVENLİĞİ SAĞLANMALIDIR

Ülkemizin sosyal, ekonomik ve eğitim düzeyine bağlı olarak, gıda güvenliği ve hijyen konusuna yeterince önem verilememektedir. Oysa, gelişmişliğin bir ölçüsü de sağlıklı, dengeli beslenme ve güvenli gıda tüketimidir. Özellikle geleceğimizin güvencesi çocuklarımızın, güvenli gıda tüketmeleri son derece önemlidir.

Yeni bir eğitim dönemi başlarken, Milli Eğitim Bakanlığı'nın, öğrencilerin sağlıklı ve dengeli beslenmesinde gerek eğitim, gerekse tüketim noktasında oldukça önemli bir yeri ve işlevi vardır. Bakanlığa bağlı toplu gıda maddeleri alımlarının yapıldığı yatılı ilköğretim bölge okulları, pansiyonlu ilköğretim okulları ve öğretmen evleri gibi her biri işletme niteliğinde olan birimlerde güvenli gıda tüketiminin sağlanması, çocuklarımızın, dolayısıyla toplumumuzun sağlığı açısından göz ardı edilmemelidir.

Özellikle toplu gıda alımlarının yapılacağı bu dönemde, alınacak gıda maddesi ve malzemelerin sağlığa uygunluğu son derece önemlidir. Okul çağındaki çocukların ve gençlerin sağlıklı ve kaliteli gıda tüketmesinde bu denli önemli yere sahip olan gıda alımlarının uygun şekilde gerçekleştirilmesi zorunluluğu vardır. Yapılacak toplu gıda alımlarında uygun teknik şartnameler hazırlanmalı, gıda maddeleri alımı yapılmadan önce gerekli analizler yapılmalıdır. Bunun için Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde gıda mühendisleri gibi teknik donanım ve bilgiye sahip personelin istihdam edilmesi, hem eğitim dönemi başında yapılacak gıda alımlarının kurallara uygun ve sağlıklı şekilde gerçekleştirilmesinde, hem de, yemekhane, kantin ve diğer toplu tüketim yerlerinde güvenli gıda tüketimini sağlamak amacıyla, ortaya çıkabilecek çeşitli olumsuzlukların önüne geçilmesinde önemli rol oynayacaktır.

Başta çocuklar ve gençler olmak üzere, halk sağlığını ilgilendiren konunun önemini kamuoyunun dikkatine sunuyor, yetkilileri gerekli önlemleri almaya davet ediyoruz.

Saygılarımızla,

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu

27.09.2008
BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
BAYRAM ALIŞVERİŞİNE DİKKAT

İnsanların beslenmesi ve halk sağlığı açısından gıdaların yasalar doğrultusunda üretimi, denetimi ve analizlerinin sürekli yapılması gerekmektedir. Özellikle, AB'ne uyum süreciyle birlikte gıda güvenliği anlayışı çerçevesinde gıda maddelerinin üretimi ve denetimi gerekmektedir. Bu süreç içinde resmi kurumlar ve yetkili otoritenin yanında tüketicinin de dikkatli olmasında yarar vardır.

Ülkemizde gıda maddelerinin üretim, satış ve servisinin yapıldığı işyerlerinin denetimi, 5179 sayılı kanuna dayanılarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca yayımlanan ve yürütülen " Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik " hükümlerine göre yapılmaktaydı. Ancak, Danıştay'ın 30.06.2008 tarih ve 2008/294 esas no'lu kararıyla söz konusu yönetmeliğin yürütmesi durdurulmuş, yaz günlerinde, özellikle ramazan ayında denetim yapılamamıştır. 26 Eylül 2008 tarihinde aynı isimle yayımlanan yönetmelik ile gıda üretim ve satış yerlerinin denetiminin yürütme yetkisi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı üzerinden yerel yönetimlere verilmiştir. Bu durum, yetki karmaşasını yeniden gündeme getirecek olup, gıda güvenliği konusunda sorunların süreceği anlamına gelmektedir.

Gıda maddelerinin denetim ve analizlerinin yapılamaması, gıda güvenliği zincirinin en önemli halkalarının aksamasına yol açmakta, halk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Özellikle, gıda güvenliğine yönelik tartışmaların daha çok gündeme geldiği Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı ve Yılbaşı gibi günlerde, denetim konusunda sorunların yaşanması, toplum sağlığını olumsuz yönde etkilemektedir.

Bayramın yaklaştığı bu günlerde alınacak şekerleme, çikolata, lokum, tatlı vb ürünlerin satın alınmasında tüketicinin dikkat etmesi gereken önemli noktalar bulunmaktadır. Söz konusu gıda maddelerinin üretim izninin alınmış, son kullanma tarihinin geçmemiş, ambalajların hasarlı ve yıpranmamış olmasına dikkat edilmelidir. Açıkta satılmakta olan, üretim iznine ilişkin bilgi içermeyen ve maliyetinin çok altında satışa sunulan ürünlerin satın alınmaması ve tüketilmemesinde yarar vardır. Ayrıca, şekerleme ürünlerinin bileşiminde katkı maddesi olarak yer alan renklendiricilerin gerek mevzuatta belirtilen sınırlarda kullanıldığından emin olunması, gerekse kullanımına izin verilmeyen renklendirici ve kimi katkı maddelerinin insan sağlığı açısından sakınca oluşturmaması açısından da, üretim izni olan ürünlerin satın alınmasına özen gösterilmesi son derece önemlidir.

Konunun tüketicuyu ilgilendirmesi nedeniyle halkımızı duyarlı olmaya çağırıyor, gıda güvenliğinin sağlanması ve bu doğrultuda gerekli önlemlerin alınması için yetkilileri uyarıyoruz.

Saygılarımızla.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

**16.10.2008
BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE !**

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun kuruluş yıldönümü olan 16 Ekim Dünya Gıda Günü, her yıl tüm dünyada açlık ve yetersiz beslenme ile mücadele yollarının arandığı bir gün olarak değerlendirilmekte, bu amaçla çeşitli etkinlikler gerçekleştirilmektedir. Türkiye'de gıda konusunda söz sahibi olan kuruluşlar, başta Gıda Mühendisleri Odası olmak üzere Meslek Örgütleri, çeşitli Sivil Toplum Örgütleri, Kamu Kurum ve Kuruluşları, Tüketici Dernekleri, Üniversiteler ve Gıda Sektörü, 16 Ekim'i içeren hafta boyunca konunun önemi, çözüm yolları ve kamuoyunun aydınlatılmasına yönelik bir dizi etkinliği hayata geçirmektedir.

Günümüzde 6.5 milyar olan dünya nüfusunun 2050'lerde 9.5 milyara ulaşacağı öngörülmekte ve gelir dağılımındaki eşitsizlik ve adaletsizliklerin, 21 inci yüzyılda da insanlığın en önemli sorunları arasında yer alacağını göstermektedir. Bir yandan iklim değişiklikleri nedeniyle oluşan kuraklık, küresel ve yerel düzeyde yaşanmakta olan savaşlar, savaşların tetiklediği göç vb olaylar, diğer yandan uluslararası sermaye şirketlerinin daha çok kazanma hırsı, açlıkla mücadelenin önündeki en büyük engel olarak değerlendirilmelidir. İçinde bulunduğumuz toplu durumda, günde binlerce insan açlık ve yoksulluk nedeniyle yaşamını yitirmekte; milyonlarca çocuk açlıktan etkilenmektedir. Oysa, her yıl silahlanma ve savaşlara ayrılan bütçenin çok az bir kısmıyla dünyadaki açlığın önüne rahatlıkla geçilebileceği bilinen bir gerçektir.

Gıda ile ilgili sorunları tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de, gıda güvencesi ve gıda güvenliği olmak üzere iki ayrı açıdan değerlendirmek gerekir. Gıda güvencesi; Birleşmiş Milletler 'in kabul ettiği ve anayasamızda sosyal devlet anlayışı çerçevesinde yer alan, herkesin yeterli ve dengeli beslenmesi için gerekli gıdaya ulaşma hakkının güvence altına alınmasıdır. Bu ilke, birçok ülkede ve ülkemizde yeterince uygulanmamaktadır. Türkiye'nin de içinde bulunduğu ülkelerin büyük bir kısmında, gelir dağılımındaki adaletsizlikler nedeniyle, açlık sınırında yaşayan insanların

sayısı küçümsenmeyecek düzeydedir. Son dönemde hemen her ülkede yaşanan gıdaya ilişkin sorunlar, önümüzdeki dönemde daha dikkatli olmamız gerektiğini ortaya koymaktadır.

Gıda güvenliği ise, sadece az gelişmiş ülkelerin değil tüm ülkelerin sorunudur. Özellikle, günümüzdeki bilimsel ve teknik gelişmelerin birlikte getirdiği çevresel kirlilik ve endüstriyel atıklar, insanların güvenli gıdaya ulaşmalarına büyük ölçüde engel olmaktadır. Bunun yanı sıra, üretilen ve satışa sunulan gıda maddelerinin denetiminin yapılması da büyük önem taşımaktadır. Gıdaların üretimi, işlenmesi, taşınması, depolanması ve tüketiciye ulaştırılması aşamalarında asgari teknik ve hijyenik koşulların sağlanması, halk sağlığı açısından önemlidir. Özellikle merdiven altı diye tanımlanan kayıt dışı üretimin yüksek düzeyde olması, gıda maddeleri üretiminin büyük bir çoğunluğunun uygun olmayan koşullarda gerçekleştirilmesi, üretimde teknik personelin çalıştırılmaması, yeterli ve istenen düzeyde denetimlerin yapılmaması gibi sorunlar, bugün ülkemizde yaşanan en büyük sıkıntılardır. AB uyum süreciyle birlikte bazı olumlu adımlar atıldıysa da, bu konuda henüz istenen düzeyde olmadığımız açıkça görülmektedir.

İnsanların beslenmesi için yeterli ve güvenli gıdaya ulaşma ilkesinin herkesçe kavranması ve buna göre adım atılması, sadece ülkemizde değil tüm dünyada yaşamsal öneme sahiptir. Açlıkla mücadele ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi adına, resmi kurumlarla birlikte meslek örgütleri, sivil toplum örgütleri ve basına büyük görev ve sorumluluk düşmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

31.10.2008

ULUSAL BAĞCILIK VE ŞARAP SEMPOZYUMU VE SERGİSİ

Türkiye, üzüm üretiminde geniş bağ alanlarına sahip olması, üretilen şaraplık üzümün çeşitliliği ve niteliği bakımından dünyanın sayılı ülkeleri arasında bulunmaktadır. Şaraplık üzüm üretiminde ülkemiz, İspanya, Fransa ve İtalya'nın ardında yer almaktadır. Yaş üzüm üretimi yaklaşık 4 milyon ton olmasına karşın, bu miktarın ancak % 2 si şarap üretiminde değerlendirilmektedir. Bu oran, adı geçen ülkelerde % 90 a ulaşmaktadır. Aynı şekilde, AB ülkelerinde kişi başına ortalama şarap tüketimi 30 litre/yıl üzerinde gerçekleşirken, Türkiye'de tüketim 1 litre/yıl düzeyindedir. 150 milyar Dolar büyüklüğündeki şarap dış satımında Türkiye'nin payı 4 milyon Dolar civarındadır.

Dış satımın önemli bir bölümü geleneksel dış satım ürünümüz olan çekirdeksiz kuru üzümde gerçekleşmektedir. Ülkemize döviz girdisi sağladığı tartışılmayacak kuru üzümün dış satımının yanı sıra, üzümün katma değeri çok yüksek olan şaraba dönüştürülerek dış pazara sunulmasının daha yararlı olacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

Sürdürülebilir ve iyi bağcılık uygulama anlayışının geliştirilmesi amacıyla; verimlilik, ürün niteliği ve çeşitli hastalıklarla ilgili sorunların bilimsel temelde aşılması gerekmektedir. Bağ alanlarının kayıt altına alınması, plansız bağ dikiminin önlenmesi, çiftçinin eğitim düzeyinin artırılması alınabilecek önlemler arasında değerlendirilmelidir.

Şarap üretiminde ise; pazar istemlerine ve standartlara uygun üretim yapılması ve ambalajlanması, AR-GE çalışmalarına ağırlık verilmesi, 2/3 oranına ulaşan kayıt dışı üretimin denetim altına alınarak gerekli teknik ve hijyenik koşullarda üretim yapılmasının sağlanması, yüksek oranda vergi uygulaması nedeniyle dış rekabette oluşan engelleyici etkinin ortadan kaldırılması, temel hedefimiz olmalıdır.

Bununla birlikte; AB ülkelerinin şarap üretimi ve dış satımında rekabet ettiği ve aralarında Türkiye'nin de bulunduğu kimi ülkeler karşısında rekabet gücünü artırmak üzere belirlediği " daha az üretim daha iyi şarap " anlayışı, "daha çok üretim daha iyi şarap" ilkesi temelinde geliştirilerek, uluslararası ölçekte söz sahibi olacağımız bir sürece dönüştürülmelidir. Dahası, dünyada yemek kültürünün bir parçası olarak değerlendirilen şarabın, turizm potansiyelimizin gelişmesine katkıda bulunacağı düşünülmelidir.

Bağcılık ve şarapçılığın geliştiği ve çok daha fazla gelişme potansiyeli bulunan illerimizden biri olan Denizli'de 2007 yılında TMMOB Kimya Mühendisleri Odası tarafından gerçekleştirilen " Şarap ve Bağcılık Paneli ", bu yıl " Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi " adı altında Kimya Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası ve Gıda Mühendisleri Odası işbirliğinde 06-08 Kasım 2008 tarihlerinde yapılacaktır.

Sempozyum, bağcılık ve sorunları, şarap üretim teknikleri, sektördeki teknolojik ilerlemeler, kullanılan hammadde ve katkı maddeleri, üretim sürecinde yer alan makine, alet ve ekipmanlar, bu alandaki mevzuat ve uygulamalar ile AB uyum sürecinin ayrıntılı biçimde irdelenmesinin yanında, şarap kültürünün ele alınması, turizmde ve dış ticaretimizdeki şarapçılığın yerinin tartışmaya açılacağı, bir etkinlik olarak düzenlenmektedir.

Konuyla ilgili olarak, başta düzenleyici üç meslek kuruluşu yanında bilim insanları, sektör temsilcileri, kamu kurumları yetkilileri, üreticiler, sanayiciler, çiftçiler, öğrenciler ve tüketicilerin katılımının beklendiği sempozyumda,

ülkemizin önemli bir sorununun çözümüne katkıda bulunulması hedeflenmektedir.

Basın ve kamuoyunun dikkatine sunulur.

Saygılarımızla,

Atakan GÜNAY
Gıda Müh. Odası

Dr. Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Müh. Odası

Mehmet BESLEME
Kimya Müh. Odası

07.01.2009

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

Son günlerde kimi basın organlarında ticari adı Magnesol XL olan Magnezyum Silikatın, genellikle kızartma işlemlerinde uzun süreli kullanılması sonucu sağlıklı olma özelliğini yitirmiş olan kızartma yağlarındaki olumsuz değişiklikleri gölgelemek amacıyla kullanıldığı belirtilmektedir. Bir yağın normal süre ve kimi zararlı bileşenlerin oluşumuna neden olmayan sınırlar içinde kızartma işleminde kullanılması, özellikle Türk Mutfağı'nda gıda hazırlama tekniği açısından yaygın bir uygulamadır. Ancak, usulüne uygun olarak yürütülmeyen bu işlemin sakıncalı sonuçlarını gizlemek amacıyla söz konusu kimyasal maddenin kullanılması, tüketicilerin aldatılmasına yönelik haksız bir işlem olarak değerlendirilmelidir. Çünkü, özensiz yürütülen kızartma işlemleri sırasında, yağda ve kızartılan gıda maddesinde oluşan termik oksidasyon sonucu, insanlarda ciddi sağlık sorunlarına yol açan karsinojenik maddelerin oluştuğu, pek çok bilimsel araştırmanın ortak sonucu olarak ortaya konulmuştur.

E 553 kot numarası ile katkı maddeleri arasında yer alan magnezyum silikat, aslında bir adsorbant olması yanında, değişik sanayi kollarında yaygın olarak kullanılan bir dolgu maddesidir. Hatta insan sağlığı açısından bir letal dozu da belirlenmemiştir. Ancak basında yer alan haberlere göre magnezyum silikat, ilgili sektörde sadece kızartma sırasında ortaya çıkan zararlı oluşumları gizlemek amacıyla adsorbant olarak kullanılmaktadır. Kızartma yapılan yağın gereğinden uzun bir süre kullanılması durumunda, yağda oksidasyon oranı yükselmekte, oksipolimerize ürünler yanında aldehit, keton gibi kimi hastalıklara yol açabilen bileşikler açığa çıkmaktadır.

28.08.2007 tarih ve 26627 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan " Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği " hükümleri uyarınca, kızartma işleminde kullanılan yağın Polar Madde oranının %25 in altında ve Dumanlanma Noktasının 170 °C nin üstünde

olması gerekmektedir. Polar maddeler ışığın geçirgenliğini azaltan ya da kıran maddeler olup, bu maddelerin % 25 i geçmesi durumunda yağın kirlendiği ve kullanılamaz nitelikte olduğu, kullanılmasının sağlığa zararlı etkiler oluşturacağı bilinmelidir. Dumanlanma noktası, kızartma sırasında yağda oluşan dumanlanmanın 170 °C nin altına düşmesi, tava ya da kızartma aracının yüzeyinde alev almaya hazır katman oluştuğunun göstergesidir. Bu da yağın çok kullanıldığı anlamına gelmektedir. Gerek Polar maddenin, gerekse Dumanlanma noktasının mevzuat sınırları dışında olması, söz konusu yağın ve bu yağda kızartılan gıda maddelerinin tüketime elverişli olmadığını ortaya koymaktadır. Bu nedenle, görünümü ne olursa olsun, standart dışı yağların olumsuz sonuçlarının gölgelenmesinin sağlanması amacıyla Magnezyum Silikat kullanılmaktadır.

Uzun süreli kızartma işlemleri sırasında, yağda kıvam artışı ve aşırı köpürme görülürse de, tüketicilerin teknik olarak Polar madde ve Dumanlanma noktası ya da oksit asit düzeyini belirlemesi olanağı yoktur. Bu nedenle, ilgili ve yetkili kamu kurum ve kuruluşlarının gıda güvenliği kapsamında, kızartma işlemi gerçekleştiren üretim, toplu tüketim ve satış yerlerinde denetimlerini sıklaştırmaları, bu tür yağlarla işlem yapanlar ile olumsuz etkilerin giderilmesi amacıyla Magnezyum Silikat kullananlar hakkında yasal işlem yapmaları gerekmektedir.

Basına ve kamuoyuna saygı ile duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

06 ŞUBAT 2009
BASIN VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
YANLIŞ POLİTİKALAR GIDA GÜVENLİĞİNİ TEHLİKEYE ATMAKTADIR

Gıda güvenliği, tüm dünyada gelişmişlik düzeyinin önemli bir göstergesi olup, halk sağlığı ve koruyucu sağlık hizmetlerindeki rolü nedeniyle yeri tartışılmazdır. Bu açıdan, tüketime sunulan gıda maddelerinin insan sağlığına vereceği olası zararı en az düzeye indirecek çalışmalar yapılmakta, gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak sofraya gelinceye kadar tüm aşamaları izlenebilir hale getirilmektedir. Tüm aşamalarda gıda güvenliği kavramına uygun üretim yapılması öngörülmekte, buna yönelik gerekli önlemler alınmaktadır. Türkiye'nin AB'ne uyum sürecinin hızlandığı son dönemde yaşam kalitesinin artırılmasında da gıda güvenliği önemli bir hedef olarak karşımıza çıkmaktadır. AB ile yürütülmekte olan uyumlaştırma

çalışmalarında 11. ve 12. maddeler gıda güvenliğine yönelik konu başlıkları olup, gelinen noktada belirgin bir gelişme kaydedilememiştir.

Gıda güvenliğinin tam olarak gerçekleştirilmesinde yeterli teknik alt yapıya, çalışmakta olan personel sayısı ve niteliğinin iyileştirilmesine, her şeyden önemlisi, süreci iyi yönetebilecek uygulama anlayışına gereksinim vardır. Bu bağlamda, ülkemizde gıda güvenliği konusunda lisans ve yüksek lisans düzeyinde eğitim gören personelin istihdam edilmesi, büyük önem kazanmaktadır.

Tüm bu çalışmalara karşın ülkemizde hala tam bir gıda güvenliği anlayışından söz etmek ne yazık ki olası değildir. Türkiye’de gıda güvenliği alanında yaşanmakta olan sorunların çözülememesinde mevzuat alanındaki yetersizliklerin ve uygulamalara ilişkin sorunların yanı sıra, yetkili kurumun istihdam politikasının da büyük etkisi vardır. 1979 yılından bu yana Gıda Mühendisliği bölümlerinden mezun olan ve gıda ile ilgili tüm dersleri gören Gıda Mühendislerinin gıda denetim ve kalite kontrol hizmetlerinde yeterince istihdam edilmemesi, konunun tek bir mesleğe indirgenmeye çalışılması anlamlı bulunmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı piyasa denetimlerini yapacak yeterli personele sahip olmadığı halde, söz konusu alanda büyük gereksinim duyulan gıda mühendislerini ısrarla istihdam etmemesi de rastlantı olarak algılanmamalıdır. Özellikle, son yıllarda sayıları binlerle ifade edilebilecek yeni personel istihdamı gerçekleştirilirken, bu yıl yalnızca 19 Gıda Mühendisi alımı yapılmıştır. Bu tablo, gıda güvenliğine verilen önemin göstergesi niteliğindedir.

AB ülkelerinde yaygın tüketim anlayışı gereği hayvansal ürünler % 70 oranında tüketilmektedir. Oysa, ülkemizdeki tüketim anlayışı bunun tam tersi bir seyir izlemektedir. AB uyum sürecinde, aday olan ülkelerin kendi tüketim profilinin ve geleneksel ürünlerinin korunması, çeşitli belgelerde ya da raporlarda yer almaktadır. Ayrıca, AB’nin yayımladığı Regülasyon ve Direktif hükümlerine göre (hayvansal hammaddeler dışındaki) tüm gıda maddelerinin üretim ve dış ticaretinde resmi kontrolör adı altında mühendisler imza yetkisine sahiptir. Dolayısıyla, AB ülkelerinde denetim ve kontrol hizmetlerinin tek bir meslek tarafından yürütüldüğü doğru değildir.

Türkiye’de 1995 yılında yürürlüğe giren 560 sayılı KHK, ülkemizde gıda üretimi yapan işyerlerinin konuyla ilgili eğitim almış sorumlu yöneticilerin çalıştırılması uygulamasını getirmiş, bu uygulamayla gıda güvenliği alanında küçümsenmeyecek gelişmeler kaydedilmiştir. 2004 yılında yürürlüğe giren 5179 sayılı gıda yasasıyla da bu uygulamaya devam edilmiştir. Ancak, 5179 sayılı yasaya yönelik olarak AB yetkilileri ile kamuoyundan gelen yeterli olmadığı ya da bu yasanın var olan sorunlara çözüm getirmediği noktasında yapılan eleştirilere bağlı olarak, yaklaşık üç yıl önce Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın kamuoyuna görüş almak üzere sunduğu “ Veterinerlik

Hizmetleri, Gıda ve Yem Yasası" taslağına ilişkin görüşlerin değerlendirilip değerlendirilmediğini, çalışmalar kamuoyuyla paylaşılmadığı için hangi aşamada olduğunu bilmiyoruz. Kamuoyuna görüşe sunulan yasa taslağında **Sorumlu Yöneticilik** uygulamasının kaldırılması öngörülmektedir. Özellikle, denetim dışı ya da merdiven altı üretimin yoğun olduğu Türkiye'de, hem işyerleri, hem de kalitenin yükselmesi açısından büyük yararlar sağlayan sorumlu yöneticilik uygulamasının kaldırılmaya çalışılması, tüketici sağlığı açısından büyük sorunlara yol açacaktır.

Son yıllardaki mevzuat değişikliği ile gıda güvenliği alanında yetkiler tek kurumda toplanmasına karşın, ne yazık ki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yanlış uygulamaları nedeniyle gerekli verimlilik sağlanamamıştır. Bu anlayışın sürdürülerek yeni yasanın da bu doğrultuda hazırlanması, nitelikli ve güvenli gıda üretimine hizmet etmeyeceği gibi, halk sağlığı boyutunda da ciddi sorunlara neden olacaktır.

Basına ve kamuoyuna saygı ile duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

**17 ŞUBAT 2009
BASIN VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
ALO GIDA HATTI YERİNE GERÇEKÇİ ADIMLAR ATILMALIDIR**

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Avrupa Birliği ile uyum sağlamak üzere 2009 yılını gıda yılı ilan ederek "Güvenilir Gıda-Sağlıklı Yasam, Alo 174 Gıda Hattı" adını verdiği bir kampanyayı, 14.02.2009 Cumartesi günü İstanbul'da yaptığı bir tanıtımla başlatmıştır. Bu ve benzeri etkinlikler şüphe yok ki önemli adımlardır. Ancak tek taraflı ve ben yaptım oldu anlayışıyla bir yere varılamayacağı bilinmelidir. Türkiye'de 1995 ten bu yana geçen 14 yıllık sürede, gıda güvenliğinin sağlanmasında yeterince gelişme kaydedememiş bakanlığın, söz konusu kampanyasının, mevcut anlayış ve alt yapı ile başarıya ulaşması ne yazık ki mümkün görünmemektedir.

Bugün ülkemizde gıda üretim ve satış yerlerinin 450-500 bin dolayında olduğu yetkili kurumlarca belirtilmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca verilen rakamlara göre Bakanlığın bünyesinde barındırdığı denetim elemanı sayısı 5000 kadardır. Ülkemizdeki kayıt dışı üretim yerleri de hesaba katıldığında 5000 denetim elemanı ile bu sayıdaki işyerlerinin sağlıklı bir şekilde denetlenmesi olası değildir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında; öncelikle kayıt dışı ve merdiven altı gıda üretiminin önüne geçilmesi, gıda maddeleri üreten işyerlerinde kalitenin artırılması, güvenilir gıda maddesi üretiminde çok önemli işlevi bulunan sorumlu yöneticilik uygulamasının geliştirilmesi ve gıda üretim ve satış yerlerini tam olarak denetleyecek yeterli personel istihdamının sağlanması gerekmektedir.

Türkiye'de gıda güvenliğinin sağlanmasında yeterli düzeyde kamuoyu bilinci ve kaliteli üretim yapılmasında teknik personel potansiyeli fazlasıyla mevcuttur. Yapılması gereken, bu potansiyelin olumlu ve eşit şekilde kullanımıdır. Bakanlık, personel istihdamında meslekler arasında eşit ve nesnel davranmadığı gibi, multidisipliner bir alan olan gıda güvenliği alanında meslekler arası çatışmaları körükleyecek tutum içerisine girmektedir. Bakanlık yetkililerinin, bakanlığın görev, yetki ve sorumluluğunda olmadığı halde, **Gıda Mühendislerinin** hangi dersleri alması ya da hangi fakülteden mezun olması gerektiği konusunda amacını aşan ve öznel nitelikteki açıklamaları, bu anlayışın önemli bir göstergesidir.

Bununla birlikte, "Güvenilir Gıda-Sağlıklı Yasam Alo 174 Gıda Hattı" tanıtım toplantısına konunun paydaşları olarak davet edilen sivil toplum kuruluşları, demokratik kitle örgütleri ve meslek odalarından bu konuya muhalefet edenleri "ayaklarına taş olarak" gören ve bu taşların "tepeleneceği" gibi bir düzeysizlikle açıklama yapan Bakanlık üst düzey bürokratını kınıyor, bu gücü ve hakkı kimden aldığıının da çok ciddi sorgulanması gerektiğine inanıyoruz.

Tarladan sofraya gıda güvenliğinin bir zincir olduğunu her defasında vurgulayan bakanlığın, bu zincirin en önemli halkasının gıda mühendislerinin ve gıda işletmelerinde sorumlu teknik yöneticilik yapanların olduğunu görmezden gelmesi bir çelişkidir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli rolü olan gıda mühendislerine uzun zamandır istihdam kapısı açmayan, hatta önünü kesmeye çalışan bakanlığı, gıda güvenliği alanında sorunları çözecek gerçekçi politikalar geliştirmeye çağırıyoruz.

Basın ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

26 ŞUBAT 2009
BASIN VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
TMMOB' NİN ONURU 55 YILLIK TARİHİNDE YATMAKTADIR

TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI ' nın 24 Şubat 2009 tarihli 'Bergama-Ovacık Altın Madeni İşletmesinin Ayrıcalığına Son Verilmelidir' başlıklı basın açıklamasına karşılık Koza Altın İşletmeleri A.Ş. genel müdür yardımcısı Hayri ÖGÜT tarafından yapılan basın açıklaması, gerek içerik, gerekse üslubu açısından, 55 yıllık bir meslek örgütüne yakıştırılmayacak kadar yanlış ve yönlendiricidir.

Kurulduğu günden günümüze ülke gerçeklerini kamuoyu ile paylaşmayı kendine görev edinen bir meslek birliği başkanına karşı ortaya konulan bu saygısızca tutumun hangi güçten kaynaklandığı merak konusudur? Bu ülkenin özgür mühendis, mimar ve şehir plancıları, kendi örgütlerine karşı takınılan bu tavrı hoş karşılamayacakları gerçeğinden hareketle, ticari faaliyet gösteren şirket temsilcilerinin bu tarz suçlamalarla birlik başkanına yönelik saygısızca konuşma hakkını tanımayacaklardır.

360 binin üzerinde kayıtlı üyesi bulunan TMMOB, neredeyse Türk demokrasisiyle özdeş 55 yıllık tarihi boyunca bilimin ışığından ve objektifliğinden bir an olsun ayrılmamıştır. Hiçbir marjinal grubun söylemlerini kendi söyleyememiş gibi kullanmayan TMMOB ' nin duruşunu, genel kurul kararları, sonuç bildirgeleri ve yönetim kurulu kararları oluşturmaktadır.

Bu benzetmeyi yapacağınız yanlış bir meslek örgütü seçtiğinizi hatırlatır, kamuoyu ve basınla paylaşırız.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu

03 MART 2009
BASIN VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
YOĞURTLA GELEN SORUNLAR!

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 16 Şubat 2009 tarihinde yayımladığı tebliğ'de yoğurt'ta, tüketici ve özellikle çocuklar için çok önemli bir beslenme kaynağı olan protein oranının %4 'ten %3 'e düşürülmesi, ayrıca, yağsız kuru madde oranına ilişkin herhangi bir ölçüt belirlenmemiş olması, tüketicinin hem ekonomik hem de beslenmesi açısından aldatıldığının bir göstergesidir.

Proteinlerin, özellikle hayvansal proteinlerin, insan beslenmesi ve sağlığı açısından yerinin tartışmasız olduğu bilinmektedir. Hayvansal kaynaklı

gıdalarda bulunan proteinleri oluşturan amino asitler, çocukların zihinsel gelişimi için elzem olduğu gibi, hücre ve dokuların oluşumunda da çok önemli etkiye sahiptir.

Yayımlanan tebliğ'de protein oranının düşürülmesi ve yağsız kuru madde oranına ilişkin verinin bulunmaması, yoğurt'taki su oranının artacağı, protein oranında %25 azalma olacağı, dolayısıyla, besleyici özelliğinin düşeceği anlamına gelmektedir.

Türkiye'de beslenme alışkanlığı gereği süt yerine yoğurt daha çok tüketilmekte, bu şekilde sütte gelen protein, mineral, vitamin gibi beslenme öğeleri büyük ölçüde yoğurt tüketimi ile karşılanmaktadır. Ayrıca, Türkiye'de üretilen yoğurtların tüketicinin damak tadına hitap ettiği göz önünde bulundurulduğunda, yapılan düzenleme ile bir yandan geleneksel yoğurt yapısı ve tadı bozulurken, diğer yandan tüketici yeni bir damak tadına alıştırılmak istenmektedir. Üretilen süt ve süt ürünlerine su katılarak besleyici öğelerin seyreltilmesi sonucu ortaya çıkan protein ve yağsız kuru madde açığının kapatılmasına yönelik olarak, son zamanlarda sıkça tartışılan melamin vb kimyasalların katılması olasılığını gündeme getirecektir. Bu tür ürünlerin tüketilmesi durumunda, ölümle sonuçlanabilecek önemli sağlık sorunları ortaya çıkmaktadır.

Yoğurttaki protein ve yağsız kuru madde oranının 2001 tarihli Fermente Sütler Tebliğinde olduğu gibi korunması ve söz konusu tebliğin zaman geçirmeden düzeltilmesi gerekmektedir.

Sütün doğal bileşiminde olması gereken proteinin ve yağsız kuru maddeyi oluşturan beslenme öğelerinin dışında, su dahil mevzuatta izin verilmeyen kimyasalların kullanılmasını engellemek amacıyla, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı piyasa denetimlerini sıklaştırmalı, kontrolleri yapabilecek teknik alt yapı donanımını iyileştirmeli, laboratuvar sayısını artırmalı ve başta Gıda Mühendisleri olmak üzere gerekli personel istihdamını sağlamalıdır.

Basın ve kamuoyuna saygı ile duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

"8 MART DÜNYA EMEKÇİ KADINLAR GÜNÜ KUTLU OLSUN"

Yaşadığımız dünyada, kadınlar eşit işi yaptıkları halde erkeklerden çok daha az ücret alıyorlar, özellikle siyasal ve kamusal alanda nüfusları oranında temsil edilmiyorlar, azımsanmayacak bir kısmı erkeklerin şiddetine uğruyor, kısaca, burada sayılamayacak denli haksızlıkla karşılaşılıyorlar.

Kadınların yaklaşık 150 yıl önce erkeklerle eşit haklara sahip olmak üzere başlattığı savaşım, öyle anlaşılıyor ki, kapitalizmin tetiklediği erkek egemen anlayış ortadan kaldırılmadan daha da sürecek gibi görünüyor.

Kadın haklarının, aslında insan hakları olması gerektiği anlayışından hareketle, hakların verilmesi değil alınması noktasında, tüm insanlığın her türlü ayrımdan uzak üretilen değeri eşit paylaşacağı ve özgürce yaşayacağı koşulların, sömürünün ortadan kalkması sonucu gerçekleşeceği inancıyla, emekçi kadınların birlik, dayanışma ve mücadele gününü kutluyoruz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

11 MART 2009

**BASIN VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
-ET VE ÜRÜNLERİ SIKLIKLA DENETLENMELİDİR!
-TÜKETİCİNİN ALDATILMASININ ÖNÜNE GEÇİLMELİDİR!**

Son günlerde, özellikle et teknolojisinde mevzuatında izin verilmeyen kimi maddelerin kullanımı gündeme gelmektedir. Çeşitli ticari adlarla piyasada bulunan ve pastörize buğday ununun çözelti haline getirilmesi ile elde edilen bu tür maddeler, daha çok ekmek, pasta, makarna, bisküvi ve benzeri unlu mamullerin üretiminde kullanılmaktadır. Et teknolojisinde ise, gerek dondurulma, gerekse satış aşamaları öncesinde özellikle büyük parça ete çoklu enjeksiyon yöntemiyle enjekte edilmesi ya da taze etin söz konusu çözeltiye yatırılması yoluyla, su tutma kapasitesi artırılarak etin ağırlığında artış sağlanmaktadır.

Bitkisel protein içeren bu tür ürünlerin su tutma kapasitesinin yüksek olması nedeniyle, dondurulmuş etin çözünmesi sürecinde su kaybı önlenmektedir. Mikrobiyolojik bozulmalara açık olan taze etin bileşimindeki su miktarının bu yöntemle artırılması, eti bozulmalara daha duyarlı duruma getirirken, teknoloji etik dışı ve yanlış kullanılmaktadır.

Taze etin su tutması daha kolay olduğundan, pastörize buğday unu çözültisinin kullanımı sonucu, tüketici, ette %70 oranında bulunan su miktarının daha da artırılmasına bağlı olarak aldatılmakta, dolayısıyla satın aldığı et ve ürünlerine gereğinden çok bedel ödemektedir.

Tüketicinin gözlem yoluyla bu tür hileleri anlama olanağı bulunmadığından, et ve ürünlerine ilişkin üretim ve satış noktalarında etkin denetimler yapılarak, adı geçen ürünlerin kullanımı engellenmelidir.

5179 sayılı yasa uyarınca gıda denetimleri yapmakla sorumlu olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, gıda güvenliğini sağlamak üzere, gerek saha denetimlerinde gerekse laboratuvar kontrollerinde yeterli sayıda Gıda Mühendisi istihdam ederek tüketicinin aldatılmasının önüne geçmelidir.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

**26.04.2009
BASINA ve KAMUOYUNA!**

“Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanun Taslağını”
protesto etmek için Ankara’da bir basın açıklaması yapıldı

Gümrük Birliği Anlaşması gereği 1995, özellikle 2004 yılından bu yana gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak, gıda üretimi, denetimi ve kalite kontrolünde tek yetkili kurum Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’dır. Ancak geçen süre içinde, AB mevzuatına uyum sağlanması bir yana, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yeterli ve yetkin personel istihdam edememiş, alt yapı ve laboratuvar donanımını geliştirememiş, etkin denetimler gerçekleştirememiş, mevzuatta öngörülen görevlerini yerine getirememiştir.

Bakanlık, yürürlükte bulunan Gıda Yasası’na yönelik gerek AB yetkililerince AB mevzuatına uyumlu olmadığı, gerekse kamuoyundan gelen Türkiye gerçeklerine uygun olmadığına ilişkin eleştiriler doğrultusunda, yeni yasa hazırlama yoluna gitmiştir.

Yaklaşık 3 yıl önce Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nca, “ Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu” taslağı ilgili kurum ve kuruluşların görüşüne sunulmuş, söz konusu taslağa ilişkin Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası’ nın ortak görüşü Bakanlığa gönderilmiş ve kamuoyu ile paylaşılmıştır. Ancak, yasallaşmak üzere hazırlanan son taslakta görüş ve önerilerimizin Bakanlık’ça dikkate alınmadığı anlaşılmaktadır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın ilgili kesimlerin görüşüne sunulmadan kapalı kapılar ardında hazırlanmış olduğu "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanun Taslağı" 'nın, bu haliyle yasalaşması durumunda;

- Yasa taslağı, adından da anlaşılacağı gibi tamamen veteriner hizmetleri ağırlıklı olacak, gıda ve gıda güvenliğini yeterince kapsamayacaktır.

- AB'ne uyum adı altında gıda güvenliği sadece hayvansal ürünlere, bunun üzerinden kimi mesleki kazanımlara indirgenerek, ülkemizdeki bitkisel ağırlıklı beslenme göz ardı edilecektir.

- Gıda güvenliği sürecinden mühendisler tasfiye olacağından, bu alanda yaşanmakta olan sorunlar daha da yoğunlaşarak, tüketici sağlığı tehlikeye girecektir.

- Gıda alanı, hayvansal ürünlere indirgenerek Veteriner Hekimlerin egemenliğine bırakılacaktır. Resmi Veteriner Hekim tanımı ile kamuda, Yetkilendirilmiş Veteriner Hekim tanımı ile özel sektörde, Veteriner Hekimlere alan ve istihdam yaratılmasına yol açacaktır.

- Kamu sektöründe yer bulmakta zorlanan meslektaşlarımızın özel sektörde de istihdamının önü kesilecektir.

- Ekonomik krizin yoğun biçimde yaşandığı günümüz koşullarında işsiz sayısı hızla artarken, binlerce meslektaşımız işsizlik ordusuna katılacak, mesleki çatışmalar gündeme gelecek ve çalışma barışı zarar görecektir.

- Gıda Güvenliğinde ve meslektaşlarımızın istihdamında önemli bir yere sahip olan sorumlu yöneticilik uygulamasına son verilerek, mühendislik mesleğine büyük bir darbe vurulacaktır.

-Devletin asli görevleri arasında yer alan denetim hizmetlerinin özel kişi ve kuruluşlara devredilmesi söz konusu olacaktır.

Ekonomik krizin tüm ülkeyi derinden etkilediği bu süreçte, halk sağlığının tehlikeye atılması ve binlerce mühendisin çalışma olanağının ortadan kaldırılması kabul edilemez. Bu nedenle; Kanun taslağının, bilimsel gerçekler doğrultusunda ve ilgili kesimlerin görüşleri dikkate alınarak, Odalarımızın ve Tüketici Örgütlerinin de içinde yer aldığı bir komisyon tarafından yeniden hazırlanmasını gerekli görüyoruz.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

20.05.2009
BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE !
21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ KUTLU OLSUN

Süt, içerdiği besin öğeleriyle insanlar için mükemmel bir gıda maddesidir. Yeterli ve dengeli beslenme için gerekli olan kimi besin maddeleri, hayvansal ve bitkisel ürünlerde değişik oranlarda bulunurken, süt, bir çok besin öğesini tek başına barındırmaktadır. Yapısında; süt şekeri (laktöz), yağ, protein, mineral maddeler ve vitaminler olup, bunlardan pek çok besin öğesi doğada sadece sütte bulunabilmektedir.

Bu özellikleri nedeniyle süt, başta çocuklar olmak üzere her yaşta birey için tüketilmesi gereken en önemli gıda maddelerinden biridir. Sütün bir diğer özelliği de, vücudun maksimum düzeyde yararlandığı proteinleri içermesidir.

Süt tüketimi aynı zamanda bir gelişmişlik ölçüsü de sayılabilmektedir. Sağlıklı ve yeterli beslenen toplumlarda süt ve süt ürünlerinin tüketimi daha yüksek olmaktadır. Türkiye’de, yıllık kişi başı süt tüketimi 20 kg dolayında iken, gelişmiş ülkelerde bu oranın 70-100 kg olduğu bilinmektedir. Ülkemiz tüketicisinin beslenme alışkanlıkları gereği, yoğurt ve peynir gibi süt ürünleri daha çok tüketilmektedir.

İnsanlar için bulunmaz bir besin kaynağı olan süt, zararlı mikroorganizmaların üremesi için de benzersiz bir ortamdır. Süt, uygun olmayan koşullarda çok çabuk bozulabilmektedir. Hayvandan sağılan süt, tüketiciye ulaşıncaya kadar çeşitli etkenlerden kaynaklanan bulaşıya bağlı olarak çabuk bozulabilmektedir. Özellikle, açıkta satılan ve sokak sütü olarak tanımlanan süt, tüketici sağlığı açısından büyük risk oluşturmaktadır.

Türkiye’de 1930’lu yıllarda yasaklanan sokak sütçülüğü, hala sorun olmaya devam etmektedir. Bunda, yeterli denetimlerin yapılamaması ve bilgi eksikliği yanında, süt ve üretim teknolojisine ilişkin bilgisi olmayan kişilerin sokak sütçülüğünü özendirerek, ısıtma işlemi görmüş süt hakkındaki olumsuz söylemlerinin büyük etkisi vardır.

Sağlıklı yaşam ve dengeli beslenmede sütün yeterli düzeyde tüketiminin sağlanması konusunda atılması gereken bir çok adım vardır. Hijyenik koşullarda üretimin gerçekleştirilmesi, kuralına uygun taşıyarak tüketicilere ulaştırılması, kalitenin sağlanması ve okul çağındaki çocukların süt tüketimine özendirilmesi ve benzeri konularda ulusal bir politikaya ihtiyaç vardır. Odamızın da içinde yer aldığı ULUSAL SÜT KONSEYİ’ nin kurulması, olumlu bir gelişme olarak değerlendirilmekte ve yeni açılımlar getireceği umut edilmektedir.

Gıda Mühendisleri Odası olarak, tüketicilerin hijyenik olmayan ve sağlıksız koşullarda üretilerek piyasaya sunulan süt ve süt ürünlerini tüketmemeleri, bu tür ürünleri öneren kişileri ciddiye almamaları gerektiğini bir kez daha belirtir, bilimsel ve teknolojik olarak ısıtılmış süt ve süt ürünlerinin tüketilmesi gerekliliğini vurgular, '**DÜNYA SÜT GÜNÜ**'nü kutlarız.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

05 HAZİRAN 2009

BASIN VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

**TMMOB YÜKSEK ONUR KURULU ÜYESİ TANER YÜZGEÇ'E VE İMO
YÖNETİCİLERİNE YAPILAN SALDIRIYI KINIYORUZ !**

TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası Ankara Şubesi'nin 03 Haziran 2009 tarihinde gerçekleştirilen Olağan Üye Toplantısında divan başkanlığı yapan TMMOB Yüksek Onur Kurulu Üyesi Taner YÜZGEÇ'e yapılan saldırının, başta Yüksel Caddesi olmak üzere yurdun değişik yerlerinde ki saldırılarla aynı tarihe denk gelmesi oldukça düşündürücüdür. Bu saldırı, TMMOB ve bağlı Odalarının örgütlülüğüne yönelik bir saldırıdır. Ancak asla hedefine ulaşamayacak ve öncekiler gibi boşa çıkacak, çıkarılacaktır.

Bu çirkin saldırıyı Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu ve örgütlülüğü olarak kabul etmemiz mümkün değildir.

TMMOB Yüksek Onur Kurulu Üyemiz Taner Yüzgeç'e geçmiş olsun diyor ve nereden gelirse gelsin bu tür saldırıların, TMMOB'nin tarihinden gelen emek, barış ve demokrasi mücadelesini engelleyemeyeceğini belirtiriz.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

11.06.2009
BASIN VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
GIDA BAKANLIĞI SÖZDE KALMAMALIDIR...

Başbakan Yardımcısı ve Hükümet Sözcüsü Cemil Çiçek, 1 Haziran 2009 Pazartesi günü yaptığı açıklamada, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının adının "Tarım ve Gıda Bakanlığı" şeklinde değiştirileceğini belirterek, hazırladıkları yasa tasarısıyla statik bir bakanlık yerine, daha dinamik bir Tarım ve Gıda Bakanlığının kurulmasının amaçlandığını bildirdi.

Bakanlık adının içinde "Gıda" 'nın olması, Gıda Mühendisleri Odası adına sevindirici bir gelişme olarak değerlendirilmektedir. Ancak, yeni bakanlığın kuruluş ve görevlerine ilişkin yasa tasarısının içi, adına uygun biçimde doldurulmalı, gıda ile ilgili hizmetlerin yapılandırılmasında Gıda Mühendisliği mesleği göz ardı edilmemelidir.

"Çiftlikten çatala gıda güvenliği" anlayışı uyarınca, bitkisel ve hayvansal ürünler ile su ürünlerinin işlenmesi ve tüketiciye sağlıklı bir şekilde ulaştırılmasında önemli işlev gören gıda mühendislerinin, yeni yapılanma içinde etkin biçimde yer almasının, sürece olumlu yönde katkı yapacağı düşünülmelidir. Tarım ve Gıda Bakanlığının "Gıda" ayağının güçlü olabilmesi adına, yeterli sayıda gıda mühendisi istihdamının sağlanmasına özen gösterilmelidir.

Bakanlık yapılanmasında kadro savurganlığının önlenmesi gibi bir yaklaşımı destekliyor, daha dinamik bir yapılanma anlayışına katılıyoruz. Bununla birlikte, basın açıklamasında taşra laboratuvarlarının sayısının azaltılacağı ifade edilmiştir. Bu uygulamayı kadro ve hizmet tasarrufu olarak algılamak mümkün değildir. Bakanlık bürokrasisinde öngörülen kadro tasarrufunu yerinde bulurken, 81 il ve 923 ilçeye hizmet verebilecek laboratuvar sayısının azaltılması yerine, artırılması yoluna gidilmelidir.

Gıda güvenliğini sağlamak amacıyla çıkarılacağı iddia edilen "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasa Tasarısı" taslağının kamuoyuna yansıyan şekliyle imzaya açılmasının sakıncalarını daha önce yapmış olduğumuz basın açıklamalarıyla gündeme getirmiştik. Bu yasa taslağı, belli bir meslek gurubuna hizmet alanı açmaya ya da alan genişletilmesine yönelik kaygılarla hazırlanmıştır. Taslak, içeriği, tekniği ve uygulanabilirliği bakımından, gıda yasası olmaktan ve gıda güvenliğini sağlamaktan uzaktır. Yasa taslakları, AB de olduğu gibi Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı ve Gıda ve Yem Yasa tasarıları olarak ayrı ayrı düzenlenmelidir.

Bakanlar Kurulu'nda imzaya açılan diğer bir tasarı da, Biyogüvenlik yasa tasarısıdır. Bu tasarı ülkemiz için olmazsa olmaz bir düzenlemedir. Yasal boşluk nedeniyle, yıllardır genetiği değiştirilmiş ürünlerin pazarı haline

getirilmiş ülkemizi ve insanlarımızı böylesi bir yasal düzenleme ile koruma altına alabiliriz.

Kamuoyuna yapılan açıklamanın tersine, çıkarılması düşünülen yasa ile genetiği değiştirilmiş bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretilmesi ve ithali engellenmelidir.

Yeni Bakanlığın kuruluş ve görevleri, biyogüvenlik ve gıda güvenliği ile ilgili Bakanlar Kurulu'nda imzaya açılan yasa tasarılarının ülke gerçekleri ile örtüşen, yurttaşlarımızın refahını hedefleyen ve sağlıklı yeni kuşaklar yetiştirilmesinde katkısı olan düzenlemeler olması gerekliliğini bir kez daha vurgularız.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

**09 TEMMUZ 2009
BASININ ve KAMUOYUNUN DİKKATİNE!
GDO'LU ÜRÜNLER KONTROL ALTINA ALINMALIDIR!**

Genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) yer aldığı gıdalar, tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de yoğun tartışmalara neden olmaktadır. Özellikle, hükümetin Biyogüvenlik Yasasını çıkarma girişimiyle GDO'lu ürünler daha çok gündeme gelmiştir.

Tıp ve eczacılık başta olmak üzere birçok alanda kullanılan Biyoteknolojinin, tarımsal ürünlerde kullanımıyla tartışmalar başlamıştır. İlk kez 1996 yılında genetiği değiştirilerek üretilen tarımsal ürünler, zaman içinde gelişme göstermesine rağmen hala insan sağlığı konusunda belirsizliğini korumaya devam etmektedir. **İnsan sağlığına olası risklerinin henüz belirlenememiş olması, çevreyi ve ekolojik dengeyi tehdit etmesi ve en önemlisi gıda güvencesi konusunda ciddi tehditler oluşturması, GDO 'lu ürünler konusunda kuşkuları giderek artırmaktadır.**

İnsan beslenmesi için üretilen bitkilerin genleriyle oynanması, özellikle de aralarında genetik madde alış veriş olmayan, yani doğal süreçlerde eşleşemeyen canlıların eşleştirilerek doğada olmayan hibritlerin oluşturulmasının, günümüzde ve gelecekte insan sağlığına ne tür etkiler göstereceği bilinmemektedir.

GDO' nun çevreye ve ekolojik dengeye olan zararları da ayrı tartışma konusudur. Dünyada biyoçeşitlilik açısından zengin olan bölgelerde bu ekimin yapılması diğer bitkileri de olumsuz yönde etkilemesi açısından büyük risk içermektedir.

Tarım ve gıda alanında biyoteknolojiyi kullanan ve bu pazarı elinde bulunduran dünyada birkaç firma bulunmaktadır. Dünya nüfusunun yaklaşık 1/5' i açlık sorunu yaşarken, bu tür ürünlerin üretiminin sadece birkaç firma tarafından yapılıyor olması, tekelleşmeye yol açmakta ve GDO 'lu ürünleri kullanan ülkeleri bağımlı hale getirmektedir.

Bütün bu olumsuzluklar nedeniyle, **Genetiği değiştirilmiş gıdaların, insan sağlığına olumsuz bir etkisi olmadığı kanıtlanıncaya kadar bu tür ürünlerin üretilmemesi, dışalımının yapılmaması gerekir.** Türkiye'nin de 2004 yılında imzalayarak taraf olduğu Kartagena Protokolü'nün ihtiyatlılık ilkesi de bunu gerektirmektedir.

Türkiye, mevcut iklim özellikleri ve coğrafik konumu itibarıyla zengin biyoçeşitliliğe ve her türlü bitkisel üretime uygun tarım alanına sahip ülkelerden biridir. Bu bakımdan genetiği değiştirilmiş ürünlerin üretimine ihtiyacı bulunmamaktadır. Bilim ve teknolojinin insanlık yararına kullanımı açısından biyoteknolojik çalışmalar, insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek şekilde devam etmeli, sürecin iyi değerlendirilmesi ve yarına hazırlanmak üzere, belirlenmiş alanlarda bilimsel çalışmalar sürdürülmelidir. Ayrıca, toplumda oluşan bilgi kirliliğinin önlenmesi açısından, üniversitelerin ve bilim insanlarının konuya ilişkin çalışmaları dikkate alınmalıdır.

Ülkemizde yaşanan denetim eksiklikleri ve kayıt dışı üretimden dolayı gıda güvenliği alanında birçok sorun yaşanmaktadır. Bu sorunlardan biri de, GDO 'lu ürünlerin kayıt dışı üretimi ve kayıt dışı şekilde yurda girmesidir. Söz konusu ürünlerin kayıt altına alınması, denetim ve kalite kontrolünün yapılmasında mevzuat yokluğunun büyük payı vardır. **Bu bakımdan, çıkarılacak Biyogüvenlik Yasası, GDO 'lu ürünlerin üretimini onaylayan bir mevzuat değil, tam tersine üretimini engelleyecek, dışalımını kontrol altına alacak, gerekli etiketlemeyi sağlayacak, halk sağlığını ve toplum yararını gözetecek şekilde olmalıdır.**

Gıda Mühendisleri Odası olarak, güvenilir gıda tüketilmesi, tüketicinin bilinçlenmesi, çocuklarımıza ve gelecek kuşaklara güvenli ortam bırakılması adına, yasal düzenlemelerin zaman yitirmeden hayata geçirilmesinin bir zorunluluk olduğunu basın ve kamuoyu ile paylaşıyoruz. Saygılarımızla,

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

18.08.2009

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

- RAMAZAN AYINDA GÜVENİLİR GIDALAR TÜKETİLMELİDİR.
- GIDA BİLİMİ KONUSUNDA EĞİTİMİ OLMAYAN KİŞİLERİN GÖRÜŞÜ ve
ÖNERİLERİ DİKKATE ALINMAMALIDIR.**

Toplumsal ve sosyal yaşamımızda önemli bir yeri olan Ramazan ayında, beslenme düzeni ve alışkanlıklarımız tümüyle değişmekte, bir yandan öğün sayısında azalma olurken, diğer yandan, öğünler arası süre uzamaktadır. Bu dönemde, dengeli beslenme ve halk sağlığı açısından güvenilir gıda tüketimi önem kazanmaktadır.

Ay boyunca gıda güvenliği, güvenilir gıda, beslenme önerileri, gıda fiyatları ve benzeri bir çok konu, görsel, işitsel, yazılı basın ve internet ortamında yoğun biçimde ele alınmakta ve tartışılmaktadır. Bu zaman diliminde bilimsel nitelik taşımayan ve konuyla ilgisi olmayan kişilerin medya üzerinden yaptığı yorum ve öneriler, tüketicileri yanlış yönlendirmektedir. Halk sağlığının olumsuz etkilenmemesi ve bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi için; gıda bilimi ve teknolojisi konusunda eğitimi olmayan kişilere itibar edilmemesi gerekmektedir.

Gıda tüketimine bağlı sağlık sorunlarının yaşanmaması amacıyla, gıda üretim, tüketim ve satış yerleri denetiminin sıkı ve etkin biçimde yapılması; özellikle merdiven altı denilen yerlerde uygun teknolojik ve hijyenik koşullarda üretilmeyen gıda maddelerinin satışının engellenmesi, kişi ve kuruluşlarca kurulan iftar çadırlarının sıklıkla denetlenmesi, satışa ve toplu tüketime sunulan gıda maddelerinin kalite kontrolünün yapılmasına özen gösterilmelidir. Ayrıca:

- Özellikle pazarlarda ve açıkta satılan, etiketsiz ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı üretim izni olmayan ürünler satın alınmamalı,
- Son kullanım tarihi geçmiş gıda maddeleri kesinlikle satın alınmamalı,
- Ambalajsız, etiketsiz ve ortalama piyasa fiyatının çok altında satışa sunulan gıda maddelerine ilgi gösterilmemeli,
- Soğuk zincir kurallarına uygun satışa sunulması gereken gıda maddelerinin, buzdolabında ya da derin dondurucuda saklanma koşullarının sağlandığına dikkat edilmeli,
- Güvenilir olmayan yerlerden alışveriş yapılmamalı,

- Görünüş, koku ve tat gibi duyuşal özellikleri uygun olmayan gıda maddeleri satın alınmamalı; bu durumdaki ürünlerin satışını yapan kişi veya kuruluşlar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı veya ilgili kamu kurumlarına bildirilmeli,
- Meyve ve sebzeler çok iyi yıkanmalı ve temizlenmeli,
- Besleyici değeri yüksek, ancak çabuk bozulabilen süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri ile balık gibi gıda maddeleri güvenilir yerlerden alınmalı, uygun koşullarda saklanmalı, pişirilmeli ve kısa sürede tüketilmeli,
- Satın alınmış gıda maddeleri, savurganlığa neden olmayacak şekilde uygun koşullarda saklanmalı ve tüketilmeli,
- Dışarıda yemek yenilmesi durumunda hijyenik ortamlar tercih edilmelidir.

Gıda Mühendisleri Odası olarak, gıda güvenliğinin sağlanması, tüketicinin güvenilir gıdaya ulaşması ve halk sağlığının korunması adına, her türlü işbirliğine ve bilgi paylaşımına hazır olduğumuzu bildirmekte yarar görüyoruz.

Basına ve kamuoyuna saygı ile duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

15.10.2009

BASINA ve KAMUOYUNA

**HER BİREY YETERLİ ve DENGELİ BESLENME HAKKINA SAHİPTİR.
GIDA GÜVENLİĞİ ZAMAN YİTİRMEYEN HAYATA GEÇİRİLMELİDİR.**

Açlık ve yetersiz beslenmenin önüne geçmek için Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 1979 yılında aldığı bir kararla, kuruluş yıldönümü olan 16 Ekim tarihini Dünya Gıda Günü olarak belirlemiştir. Bu amaçla Dünya Gıda Haftası çerçevesinde her yıl bir dizi etkinlik gerçekleştirilmektedir.

Açlık ve yetersiz beslenme insanlığın en önemli sorunlarından biridir. Gerek gelir dağılımındaki adaletsizlikler, gerekse doğal afetler sonucu oluşan çevresel faktörler açlığın en büyük nedenleri arasındadır.

Yaşanmakta olan yoksulluk ve açlığı, 2008 yılında başlayan küresel ekonomik kriz de önemli ölçüde tetiklemiştir. Bu krizden en büyük payı, ne yazık ki, üçüncü dünya ülkeleri almıştır. Birleşmiş Milletler verilerine göre, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerdeki açlık ve yoksulluk çok ciddi boyutlara

ulaşmış durumdadır. Dünyada yaklaşık bir milyar kişi açlık ve aşırı yoksulluk koşullarında ölüm-yaşam savaşımı verirken, 2009 yılında da, sürmekte olan küresel ekonomik kriz nedeniyle, 100 milyon insanın daha açlıkla karşı karşıya kaldığı belirtilmektedir. Yetersiz beslenme ve açlığa bağlı olarak günde binlerce insan, özellikle çocuk yaşamını yitirmektedir. Oysa, silahlanma ve savaşlara ayrılan bütçelerin çok az bir kısmıyla dünyadaki tüm açlığın önüne rahatlıkla geçilebileceği bilinen bir gerçektir.

Küresel krizin aşılmasına yönelik atılan en büyük adım, gelişmiş ülkelerin krize karşı hazırladığı önlem paketleri olmuştur. Ancak bu yardım paketleri, ne yazık ki yoksulluk ve açlığın önlenmesi adına değil, krize giren küresel dev şirketlerin kurtarılması için olmuştur.

Gelinen aşamada, açlığın ve yoksulluğun giderilmesi konusunda atılan cılız adımların pek bir inandırıcılığı kalmamıştır. Bugüne kadar gıda güvencesi konusunda verdikleri sözlerin hiç birini yerine getirmeyen ve kimi büyük şirket ve bankaları kurtarmak için trilyonlarca dolar bütçe ayırmaktan çekinmeyen küresel egemenlerin, açlık ve yoksullukla mücadele için az gelişmiş ülkelere 15 milyar dolarlık yardım yapma sözünün ciddiye alınacak bir yanı yoktur. Oysa, FAO' ya göre yapılacak 30-40 milyar dolarlık yardımla dünyadaki açlığın önüne geçilebileceği belirtilmektedir.

Yaklaşık bir yıldır dünyada yaşanan küresel ekonomik krizin en büyük faturalarından birini Türkiye ödemektedir. Bu nedenle, % 10 düzeyine ulaşan ekonomik küçülme yaşanmıştır. Gıda sanayinde yaklaşık % 26 lık bir istihdam kaybının olduğu belirlenmiştir.

İstihdam ve işsizlik sorunlarının, işyerlerinin kapanmasına bağlı olarak daha da artması, halkın alım gücünün düşmesi, gelir dağılımındaki adaletsizlikler sektörü olumsuz yönde etkilemeyi sürdürmektedir. Olumsuz ekonomik koşullar merdiven altı ve kayıt dışı üretimi arttırmakta, bu durum, gıda güvenliğini ve dolayısıyla halk sağlığını ciddi biçimde tehdit etmektedir. Türkiye'de 40 bini aşkın gıda üretim yerinin azımsanmayacak bir kısmının kayıt dışı olduğu bilinmektedir. Bu konuda yetkili kurum olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, yaklaşık 15 yıldır gıda güvenliğinin sağlanması adına önemli sayılabilecek adımlar atamamıştır.

Özellikle, merdiven altı diye tanımlanan kayıt dışı üretimin yüksek düzeyde olması, gıda maddeleri üretiminin büyük bir çoğunluğunun uygun olmayan koşullarda gerçekleştirilmesi, üretimde teknik personelin çalıştırılmaması, yeterli ve istenen düzeyde denetimlerin yapılmaması gibi sorunlar, bugün ülkemizde gıda güvenliği konusunda yaşanan en büyük sıkıntıdır. Bununla birlikte, kayıt altında olan üretim yerlerini bile denetlemekte yetersiz kalan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, üretim yerlerinde gerekli teknik ve hijyenik koşulların sağlanmasında oto kontrol anlamında önemli işlevler üstlenen

“Sorumlu Yönetici” uygulamasını kaldırmayı planlamaktadır. Sorumlu yöneticilik uygulamasının kaldırılması, gıda güvenliği alanında yaşanmakta olan sıkıntıları daha da arttıracak gibi, sosyal yaşamda da büyük sorunlara neden olabilecektir.

İnsanların yeterli ve güvenilir gıdaya ulaşma hakkının sağlanması ve buna göre adım atılması, sadece ülkemizde değil tüm dünyada yaşamsal öneme sahiptir. Açlık ve yoksullukla mücadele ve tüketicinin bilinçlendirilmesi adına, resmi kurumlarla birlikte meslek örgütleri, sivil toplum örgütleri ve basına büyük görev ve sorumluluk düşmektedir.

Basına ve Kamuoyuna saygıyla duyurulur.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

14.10.2009 TMMOB ÖRGÜTLÜLÜĞÜNE; TMMOB’NİN DEVRİMCİ DEMOKRAT DURUŞUNA VE BİRLİKTE MÜCADELE KÜLTÜRÜNE SAHİP ÇIKIYORUZ.

TMMOB 40. Dönem Çalışmalarının Değerlendirilmesi gündemi ile 10 Ekim 2009 günü İMO Teoman ÖZTÜRK salonunda yapılan TMMOB 40. Dönem III. Danışma Kurulu toplantısı büyük bir çoğunluğu Danışma Kurulu üyesi olmayan bir grup tarafından müdahale edilerek engellenmiştir.

Bir süredir TMMOB örgütlülüğü içinde bu grup tarafından geliştirilen saldırgan tutum TMMOB Danışma Kurulu’nda da yaşanmıştır.

TMMOB Başkanının konuşmasından sonra Oda Başkanlarının konuşmasına olağan dışı yöntemler ve şiddetle müdahale edilmiş, salondan kürsüye, divana doğru ve kimi Danışma Kurulu üyelerinin üzerine yürünmüş, Divana ve Danışma Kurulu üyelerine sözlü hakaretlerle saldırılmıştır. Bu tavır karşısında divan, toplantıya ara vermiştir. Aradan sonra Divan tarafından öncelikli olarak Danışma Kurulu üyeleri olmak üzere tüm toplantı katılımcılarına söz ve kürsü hakkının verileceğinin belirtilmesine rağmen aynı çevrenin TMMOB kültürüne yakışmayacak düzeyde saldırgan tutumlarını devam ettirmesi üzerine yaşanabilecek tatsız olayların önüne geçebilmek için toplantı ertelenmiştir.

TMMOB’nin demokrasi ortamlarında bu ve benzeri saldırılara izin verilmeyeceği bilinmelidir.

Bizler TMMOB'ye bağlı oda başkanları olarak, TMMOB'nin mücadele geleneklerinden aldığımız tarihsel sorumlulukla davranacağımızı, ülkemizde halkımız ve meslektaşlarımız açısından son derece yakıcı gündemlerin yaşandığı bir dönemde TMMOB ortamını sorumsuz yaklaşımlara teslim etmeyeceğimizi ifade ediyor, bilinçli ve örgütlü olarak gerçekleştirilen bu saldırıyı reddediyor ve kınıyoruz.

50 yılı aşkın tarihi boyunca ülkenin ve üyelerinin sorunlarını temel varlık sebebi sayan TMMOB'nin geçmişindeki cesur, devrimci ve demokrat tutumu geleceğini de şekillendirmeye devam edecektir.

Yaşasın TMMOB ve TMMOB Örgütlülüğü

Sevinç Karakaya Başkanı	TMMOB Çevre Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Musa Çeçen Başkanı	TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Abdullah Zararsız Başkanı	TMMOB Fizik Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
R. Tansel Timur Başkanı	TMMOB Gemi Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Muammer Yağız Kurulu Başkanı	TMMOB Gemi Mak. İşl. Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Atakan Günay Başkanı	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Ali Fahri Özten Kurulu Başkanı	TMMOB Harita Ve Kad.Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Turhan Tektürk	TMMOB İç Mimarlar Odası Yönetim Kurulu Başkanı
Hamdi Serdar Harp Başkanı	TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Şevket Demirbaş Başkanı	TMMOB Jeofizik Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Dündar Çağlan Başkanı	TMMOB Jeoloji Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu

Mehmet Besleme Başkanı	TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Mehmet Torun Başkanı	TMMOB Maden Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Emin Koramaz Başkanı	TMMOB Makina Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Cemalettin Küçük Kurulu Başkanı	TMMOB Metalurji Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
A. Erhan Angı Kurulu Başkanı	TMMOB Meteoroloji Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
H.Bülend Tuna	TMMOB Mimarlar Odası Yönetim Kurulu Başkanı
Mehmet Kul Başkanı	TMMOB Petrol Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu
Ayşegül Oruçkaptan Başkanı	TMMOB Peyzaj Mimarları Odası Yönetim Kurulu
H. Tarık Şengül Başkanı	TMMOB Şehir Plancıları Odası Yönetim Kurulu
Melike Anıl Yüksel Başkanı	TMMOB Tekstil Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu

03.11.2009
GDO YÖNETMELİĞİ DERHAL GERİ ÇEKİLMELİDİR!

1995 yılından bu yana gıda güvenliği konusunda yetkili olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Türkiye’de gıda güvenliğini sağlayamadığı gibi, başta Biyogüvenlik olmak üzere, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ile ilgili sorunları da çözememiştir. 2004 yılında çalışmalarına başlanan Biyogüvenlik Yasası bir türlü çıkarılamamış, yasal boşluk giderilememiştir.

Biyogüvenlik yasasını çıkaramayan Bakanlık, 26.10.2009 tarihinde bir yönetmelik yayımlamıştır. Bakanlık, söz konusu yönetmelik ile, yürürlükteki kimi mevzuatta ve Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasa Tasarısı Taslağının hazırlanması sürecinde olduğu gibi, konuyla ilgili

paydaşlara ve meslek odalarına görüş sormadan, her şeyi oldu bittiye getirme anlayışını sürdürmektedir.

Biyogüvenlik Yasası taslağına ilişkin Oda görüşümüz daha önce kamuoyuyla paylaşılmıştı. Ancak, yeni yürürlüğe giren yönetmeliğin uygulanmasında, gıda güvenliği sürecini, tüketici sağlığını, tarımsal üretimi ve ekonomiyi olumsuz etkileyebilecek büyük yanlışlıklar söz konusudur.

Yeni yönetmelikle birlikte, GDO ve ürünlerinin ithalinin önünde hiçbir engel kalmamakta, işlenmek üzere GDO'lu ürünün yurda girişinin yolu açılmaktadır. Bu şekilde GDO'lu hammaddenin gıda maddelerinde yer alması, tüketileceğimiz hemen her gıda maddesinin GDO içermesi anlamına gelmektedir. Yönetmelik, bir yandan GDO içeren tohumlukların ithal edilerek üretimi (ekimi)ni yasaklarken, diğer yandan, insan sağlığını, çevreyi, bitkisel ve hayvansal üretimi, gen kaynaklarını ve ekonomiyi gelecekte nasıl etkileyeceği bilinmeyen bir konuda, çelişkili ve riskli uygulamalara neden olacaktır.

GDO içeren ürünlerin insan sağlığına zararı olmadığı kanıtlanıncaya kadar işlenmesi ve tüketime sunulmasına izin verilmemelidir. Yönetmelik ile bebek ve çocuk gıdalarında GDO'lu ürün kullanımının yasaklanması, bu tür ürünlerin güvenli olmadığına önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmelidir. Gıda maddelerinin etiketinde "GDO içermez" uyarısının yasaklanması sonucu tüketicinin seçme hakkı elinden alınacak, GDO içeren gıda maddelerini üretenler yararına haksız rekabet oluşacaktır.

Türkiye'de GDO'lu ürünleri analiz edecek yeterli ve donanımlı laboratuvarlar bulunmazken, bu tür ürünlerin işlenmek üzere ithaline izin verilmesi halk sağlığı açısından büyük riskleri birlikte getirmektedir. Yönetmelik, Risk Değerlendirmesi yapmak üzere oluşturulacak ve bağımsız olması gereken bilimsel komite ve uygulamalarına ilişkin çelişki içermektedir. Komite sekreteryasının TAGEM olması ve raporların Bakanlık onayından sonra yürürlüğe girmesi, komitenin Bakanlığa karşı sorumlu tutulması, komitenin bağımsızlığına gölge düşürmektedir. Risk değerlendirme yapması ve özerk bir yapılanma içinde olması gereken bilimsel komite, baştan eli kolu bağlı duruma getirilmektedir. Ayrıca, bu komitede Sağlık Bakanlığı'nın da temsil edilmesi gerekmektedir .

Türkiye'de GDO'lu ürünlerin ithal ve üretimine gerek olmadığı göz önünde bulundurularak, ülke koşullarına uygun bir yasa çıkarılmalıdır. Bu yasanın hazırlık çalışmalarında, ilgili üniversiteler, meslek odaları, sivil toplum örgütleri, sektör temsilcileri ve kamu kuruluşları yer almalıdır. Bütün bu yanlışlar ve gelecekte yaşanabilecek sorunlar dikkate alınarak, GDO'lu ürünlerle ilgili düzenleme getiren bu yönetmeliğin yasal yollarla yürürlüğünün

durdurulması ve Biyogüvenlik Yasasının bir an önce çıkarılması gerekmektedir.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

25.11.2009

BASIN ve KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

**- GIDA GÜVENLİĞİ BİLİNÇLİ TÜKETİCİ İLE SAĞLANABİLİR!
- KURBAN BAYRAMINDA HALK SAĞLIĞINA DİKKAT EDİLMELİDİR!**

Son dönemde güvenilir gıda üretimi ve tüketimi ile ilgili olarak toplumda ciddi endişeler yaşanmakta, gıda güvenliğine ilişkin kamuoyu duyarlılığı gün geçtikçe artmaktadır. Kayıt dışı ya da merdiven altı gıda üretiminin yoğun olması ve üretim yerleri ile piyasa denetimlerinin yeterince yapılmamasının yanı sıra, genetiği değiştirilmiş ürünlerle ilgili tartışmalar, tüketicinin kafasını karıştırmaktadır.

Bu anlamda, toplumsal ve sosyal yaşamımızda önemli bir yeri olan bayram sürecinde alışverişe daha çok dikkat edilmesi gerekmektedir.

Bayram alışverişinde;

-Üretim izni bulunan, ambalaj ve etiketli gıda maddeleri tercih edilmelidir.

-Etiketi üzerinde ürünün içeriği, üretim ve son kullanma tarihi bulunan gıda maddeleri satın alınmalıdır.

-Bayramlık şeker, tatlı vb ürünler güvenilir yerlerden alınmalıdır.

-Tüketici sağlığının korunması adına açıkta ve uygun olmayan koşullarda satışa sunulan ürünlerden uzak durulmalıdır.

Kurbanlık etin de yoğun tüketileceği bayram günleri ve sonrasında, tüketicilerin daha bilinçli ve duyarlı olması gereği vardır. Kurban etinin gerek bireysel tüketiminde, gerekse toplu tüketiminin yapıldığı öğrenci yurtları vb yerlerde asgari hijyen kurallarına özen gösterilmelidir.

-Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle birlikte, buzdolabı koşullarında en çok 3-4 gündür. Kıymada

bu süre 1-2 gündür. Uzun sürede tüketilecek et ise buzlukta ya da derin dondurucuda (-18 °C) muhafaza edilmelidir.

-Hemen tüketilmeyecek et kavurma yapılarak da muhafaza edilebilir.

-Donmuş et çözündükten sonra hemen tüketilmeli, asla tekrar dondurulmamalıdır.

-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.

-Sakatat ile et aynı ortamda bulundurulmamalı ya da muhafaza edilmemelidir.

-Et, kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli, etin merkezi tam olarak pişene kadar (en az 70 °C), ısı işlem devam etmelidir.

Ülkemizde ve dünyada gıda güvenliğine yönelik yoğun tartışmaların olduğu bir dönemde, Kurban Bayramında halk sağlığı açısından olumsuzlukların yaşanmaması için, başta Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olmak üzere, üretici ve tüketicilere önemli görevler düşmektedir. Tüketicinin destek vermediği koşullarda gıda güvenliğinin tam anlamıyla sağlanamayacağı inancıyla, tüm halkımıza iyi bayramlar dileriz.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

**22.02.2010
BASINA VE KAMUOYUNA
KAYIT DIŞI GIDA ÜRETİMİNİN ÖNÜ AÇILIYOR!
TÜKETİCİNİN GÜVENCESİ SORUMLU YÖNETİCİLİK UYGULAMASINA
SON VERİLİYOR!
GIDA DENETİMİ ÖZEL KİŞİ ve KURULUŞLARA DEVREDİLİYOR!**

1995, özellikle 2004 yılından bu yana gıda güvenliği konusunda tüm yetkileri elinde bulunduran Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, geçen 15 yıllık süre içinde görev ve sorumluluklarını yerine getirememiştir. Kamuoyunun önüne gerek iç

hukukumuzda, gerekse AB kazanımlarına uygun bir mevzuat koyamamış, yeterli ve yetkin personel istihdam edememiş, alt yapı ve laboratuvar donanımını geliştirememiş, etkin denetimler gerçekleştirememiştir. Gıda güvenliğine ilişkin sorunlar yoğunlaşırken, kayıt dışı ya da merdiven altı gıda maddesi üretimi yapan işletmelerin sayısında gözle görülür bir artış olmuş, kayıt altında olan işletmeler bile yeterince denetlenememiştir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan, "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu" taslağı TBMM'ne gönderilmiştir. Yaklaşık iki yıldır kamuoyunda tartışılan taslağın, gıda maddelerinin üretimi, denetimi ve gıda güvenliğini sağlamaya yönelik bir çerçevede olması gerekirken, gıda güvenliğini dar kapsamda ele aldığı görülmektedir. Gıda Mühendisleri Odası olarak konuya ilişkin görüşümüzü kamuoyuyla daha önce paylaşmıştık. Ancak, taslak içeriğinden, Bakanlığın yapılan eleştirileri değerlendirmedeği anlaşılmaktadır.

TÜKETİCİNİN GÜVENCESİ SORUMLU YÖNETİCİLİK UYGULAMASINA SON VERİLİYOR!

Gıda güvenliği sürecinin iyi yönetilemediği ve denetimlerin yetersiz olduğu ülkemizde, üretim yerlerinde oto kontrol işlevi gören sorumlu yöneticilik uygulamasına son verilmektedir. Gıda üretim yerlerinde teknik ve hijyenik koşulların sağlanmasında önemli rolü olan binlerce Gıda Mühendisi, taslağın yasalaşmasıyla birlikte, işsizlik sorunu ile karşı karşıya kalacak, tüketici sağlığı tehlikeye girecektir.

GIDA DENETİMİ ÖZEL KİŞİ ve KURULUŞLARA DEVREDİLİYOR!

Ülkemizde son dönemde yaşanan GDO tartışması, gündemden düşmeyen at ve eşek eti, toplu gıda zehirlenmeleri vb. haberler, gıda denetim ve kontrolünün ivedilikle artırılması gerektiğini göstermektedir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında, kamusal etkinliğin ne denli önemli olduğu bilinmelidir. Söz konusu taslağın yasalaşması sonucu, gıda üretim ve satış yerleri denetiminin özel kişi ve kuruluşlara devrinin önü açılmakta, Bakanlık işin kolayına kaçmaktadır.

Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu " taslağının TBMM'den bu şekilde geçmesi durumunda;

- Gıda ve yem güvenliği, bitki sağlığı, bitki koruma ürünleri, veteriner hizmetleri, hayvan refahı, veteriner sağlık ürünleri gibi ayrı ayrı ele alınması gereken konuların aynı yasa içinde yer alması, gıda güvenliğinin önemini azaltacak, uygulamalarda sorunlara neden olacaktır.

Örneğin, ev ve süs hayvanları ile hayvansal yan ürünler taslakta yer alırken, yeni ve fonksiyonel gıdalara ilişkin düzenlemelerin bulunmaması düşündürücüdür.

KAYIT DIŞI GIDA ÜRETİMİNİN ÖNÜ AÇILIYOR!

- Gıda güvenliği konusunda önemli işlevi olan sorumlu yöneticilik uygulamasına son verilmiş olacak, bu durumda, var olan gıda güvenliği sorunlarına yeni sorunlar eklenecek, dolayısıyla, halk sağlığı tehlikeye girecektir.

Sorumlu yöneticilik uygulaması ile gıda üretim yerlerinde gözle görülür düzelmeler olurken, üretim kalitesi yükselmiştir. Kayıt dışı ve merdiven altı üretimin önemli sorun olduğu ülkemizde, sorumlu yöneticiliğin kaldırılması kabul edilemez. Özellikle, küçük işletmelerin iyileştirilmesindeki rolü nedeniyle, sorumlu yöneticilik uygulaması, yürürlükte olan 5179 sayılı kanunda olduğu gibi korunmalıdır.

- 30 Beygir Gücünden (BG) düşük kapasite ya da 10 kişiden az personel çalıştıran işletmelerde teknik eleman çalıştırma zorunluluğunun kaldırılması, gıda güvenliğini ve tüketici sağlığını olumsuz yönde etkileyecektir.

Ülkemizde un ve unlu mamül başta olmak üzere, gıda üretimi gerçekleştiren işletmelerin yarısından çoğu kapasite olarak 30 BG'nün altındadır. Bu işletmelerin iyileştirilmesine ve kalitesinin artırılmasına ihtiyaç olduğu, zaman zaman medyaya yansıyan ve halk arasında "**gıda terörü**" olarak adlandırılan olumsuz görüntülerden de anlaşılmaktadır.

-Gıda maddelerinin üretiminde Bakanlık onaylı ve kayıtlı ayırımı yapılması, uygulamalarda karışıklıklara yol açacaktır.

Veteriner sağlık ürünleri ve bitki koruma ürünleri üreten işletmelerin kapasitesine bakılmaksızın, tümü Bakanlık onayı gerektirmekte ve sorumlu yöneticilik uygulaması zorunlu tutulmaktadır. Ancak, gıda maddesi üretim yerleri için onaylı-kayıtlı ayırımı yapılarak sorumlu yöneticilik uygulamasına son verilmektedir. Bu durum, taslak maddelerinin birbirleriyle çalıştığı, gıda üretimi ve güvenliğinin yeterince önemsenmediğinin göstergesidir. Gıda maddesi üreten işletmelere, tüketici sağlığı ve beslenmesi göz önüne alınarak onay alma zorunluluğu getirilmeli ve tümünde sorumlu teknik personel çalıştırılmalıdır.

15 YILDIR GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAYAMAYAN BAKANLIK İŞİN KOLAYINA KAÇIYOR!

-Gıda üretimi yapan işletmelerin denetim ve kontrolünün özel kurum ve kuruluşlara devredilmesinin yolu açılmaktadır.

Gıda denetim ve kontrolü kamusal bir görev olup, özel kişi, kurum ve kuruluşlara kesinlikle devredilmemelidir. Gerek Anayasamızın ilgili maddeleri, gerekse AB regülasyonları buna izin vermemektedir.

Sonuç olarak;

Yasa taslağı geri çekilerek, AB mevzuatında olduğu gibi “ Gıda ve Yem ”, “ Bitki Sağlığı “ ve “ Veteriner Hizmetleri “ adı altında ayrı ayrı düzenlenmelidir. Yeni kurulacak olan Tarım ve Gıda Bakanlığı buna göre yapılandırılmalıdır.

Tüketici sağlığı ve gıda güvenliğinin sağlanması adına, Sorumlu Yöneticilik uygulaması sürdürülmeli, kayıt dışı ve merdiven altı gıda maddesi üretimi ivedilikle önlenmelidir.

Gıda denetimi özel kişi ve kuruluşlara devredilmemelidir.

Basına ve Kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

15. BASIN

15.1. GÖRSEL-İŞİTSEL MEDYA

22 Nisan 2008 Salı

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, TRT Ankara Radyosunda yayımlanan “Açıkoturum” adlı programa katılarak “*hububat fiyatlarındaki artış ve bunun gıdaya yansması*” konusunda bilgilendirmede bulundu.

03 Haziran 2008 Salı

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, SES Televizyonunda canlı yayımlanan “Sesli Gazete” adlı programa katılarak “gıda güvenliği” konusunda bilgilendirmelerde bulundu

11 Haziran 2008 arşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Haber Türk Televizyonu'ndan canlı yayımlanan "Parantez" adlı programa katılarak "Meyve-Sebzelerdeki İlaç kalıntıları" konusunda bilgilendirmede bulundu

16 Haziran 2008 Pazartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile "meyve-sebze kalıntıları ve gıda güvenliği" konularında yapılan röportaj Kanal A Televizyonunun Ana Haber Bülteni'nde yayınlandı.

09 Temmuz 2008 arşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Kanal 24 Televizyonunda canlı yayımlanan "Moderatör" adlı programa katılarak "gıda güvenliği" konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

10 Temmuz 2008 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Kanal A Televizyonunda canlı yayımlanan "Günebakan" adlı programa katılarak "gıda güvenliği" konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

15 Temmuz 2008 Salı

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY Kanal A Televizyonu'ndan canlı yayımlanan "Kadına Dair" adlı programa "gıda güvenliği" konusunda bilgi vermek üzere konuk olarak katıldı.

29 Ağustos 2008 Cuma

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Ata Televizyonunda yayımlanan "Dipnot" adlı programa katılarak "gıda güvenliği" konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

08 Eylül 2008 Pazartesi

Yönetim Kurulu İl.Başkanımız Kadir DAĞHAN 'ın TGRT Televizyonu ile "Hileli Gıdalar" konusunda gerçekleştirdiği röportaj haber bülteninde yayınlandı.

09 Eylül 2008 Salı

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Başkent Televizyonuna "Ramazanda Tüketicilere Uyarılar" konusunda bilgilendirmelerde bulunmak üzere konuk olarak katıldı.

28 Eylül 2008 Pazar

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Kanal B Televizyonunda yayımlanan "Tükenmeden Tüketmek" adlı programa katılarak "Bayram Şekerleri" konusunda bilgilendirmelerde bulundu.



08 Ekim 2008 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Diyarbakır Radyosundan canlı yayımlanan programa katılarak "**Fonksiyonel Gıdalar**" konusunda bilgilendirmede bulundu.

13 Ekim 2008 Pazartesi

Yönetim Kurulu Üyemiz Neslihan SUCU, Başkent Televizyonunda canlı yayımlanan "Topraktan İnsana" adlı programa katılarak "Organik ve Hormonlu Gıdalar" konusunda bilgilendirmelerde bulundu.



14 Ekim 2008 Salı

Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN, Kanal 24 Televizyonunda canlı yayımlanan "Dipnot" adlı programa katılarak "Melamin" konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

15 Ekim 2008 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, TRT GAP Televizyonunda canlı yayımlanan “Bu Toprağın Sesi” adlı programa katılarak “Dünya Gıda Günü Etkinlikleri” konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, Kanal B Televizyonunda canlı yayımlanan “Biz Bize” adlı programa katılarak “Dünya Gıda Günü Etkinlikleri” konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

18 Ekim 2008 Cumartesi

TGRT muhabirlerinin Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL ile “Organik Gıdalar” konusunda gerçekleştirdiği röportaj haber bülteninde yayımlandı.

01 Aralık 2008 Pazartesi

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ Başkent Televizyonundan yayımlanan “Topraktan İnsana” adlı programa konuk olarak katıldı.

02.03.2009

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 16 Şubat 2009 tarihinde yayımladığı “*Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği*” hakkında NTV Televizyonu muhabirinin Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile yaptığı röportaj ana haber bülteninde yayınlandı.

03.03.2009

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, TV 8 Televizyonu ana haber bülteninde canlı yayına konuk olarak katılarak “*Yoğurtta Yaşanan Sorunlar*” konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

03.03.2009

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ ile SKY TÜRK Televizyonu muhabirinin “*Yoğurtta Yaşanan Sorunlar*” konusunda yaptığı röportaj ana haber bülteninde yayınlandı.

12 Mart 2009 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Bu Toprağın Sesi” programına katılarak, “*Sokak'ta Satılan Sütler*” hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

17 Mart 2009 Salı

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, İstanbul'da yayın yapan Radyo K 'da canlı yayına konuk olarak katılarak “*Yoğurtta Yaşanan Sorunlar*” konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

24 Nisan 2009 Cuma

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL ile Kanal B muhabirinin “Et'te yapılan hileler” başlıklı röportajı ana haber bülteninde yayımlandı.

29 Nisan 2009 Çarşamba

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, TRT Radyo 1'de “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar” konusunda canlı yayına katıldı.

21 Mayıs 2009 Perşembe

TRT GAP Televizyonundan yayınlanan “Bu Toprağın Sesi” adlı programa Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY konuk olarak katılarak “Dünya Süt Günü Etkinlikleri” ve “Geleneksel Gıdalar Sempozyumu” hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

06 Temmuz 2009 Pazartesi

Kanal B Televizyonu muhabirinin, Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL ile “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar” hakkında yaptığı röportaj ana haber bülteninde yayımlandı.

07 Temmuz 2009 Salı

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Kanal B Televizyonundan canlı yayınlanan “Güne Bakış” adlı programa “Gıda Yasa Taslağı” konusunda katıldı.

10 Temmuz 2009 Cuma

TRT İstanbul Radyosu Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile “Dondurma” hakkında bir röportaj gerçekleştirdi.

TRT Ankara Radyosu Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile “Gıda Güvencesi” hakkında bir röportaj gerçekleştirdi.

17 Temmuz 2009 Cuma

Haber Türk Televizyonunda canlı yayınlanan “Parantez” adlı programa Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY “Gıda Güvenliği” konusunda katıldı.

23 Temmuz 2009 Perşembe

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Akdeniz Televizyonundan canlı yayınlanan programa “**GDO**” konusunda katıldı.

25 Temmuz 2009 Cumartesi

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, TRT 2 Televizyonundan canlı yayınlanan "*Haber Vizyon*" adlı programa "Ulusal Biyogüvenlik Kanun Tasarısı Taslağı ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar" konusunda katıldı.



15 Ağustos 2009 Cumartesi

Kanal B Televizyonundan canlı yayınlanan "*Genç Düşünce*" isimli programa Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ, "*TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Ankara Bölgesel Kurultayı*" ile ilgili bilgilendirmelerde bulunmak üzere konuk olarak katılmıştır.

29 Ağustos 2009 Cumartesi

Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ, Kanal B Televizyonundan canlı yayınlanan "*Tükenmeden Tüketmek*" adlı programa konuk olarak katılarak "*Hileli Gıdalar*" konusunda bilgilendirmelerde bulundu.



05 Eylül 2009 Cumartesi

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Kanal B Televizyonundan canlı yayınlanan "*Tükenmeden Tüketmek*" adlı programa "*Bayram Şekerleri*" hakkında konuk olarak katıldı.

07 Eylül 2009 Pazartesi

TRT-2 Televizyonunda “*Kariyer ve İş Rehberi*” adlı programda yayınlanmak üzere Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile “*Gıda Mühendisliği ve Gıda Mühendisleri Odası*” konulu bir röportaj yapıldı.

Anadolu Ajansı muhabiri tarafından, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile “*Açıkta Satılan Bayram Şekerleri*” konusunda bir röportaj yapıldı.

15 Eylül 2009 Salı

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, Haber Türk Televizyonundan canlı yayınlanan “*Haber Masası*” adlı programa konuk olarak katılarak “*Bayram Şekerleri ve Gıda Güvenliği*” konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

17 Eylül 2009 Perşembe

Best Fm tarafından, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile “*Bayram Şekerleri ve Gıda Güvenliği*” konusunda yapılan röportaj haber bülteninde yayımlandı.

17 Eylül 2009 Perşembe

Kanal B Televizyonunda “*Ana Haber Bülteninde*” yayınlanmak üzere Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ ile “*Bayram Şekerleri ve Gıda Güvenliği*” konulu bir röportaj yapıldı.

03.11.2009

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY “Gıda Güvenliği” ile ilgili olarak SES TV ye canlı telefon bağlantısında bulundu.

03.11.2009

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ “GDO” ile ilgili olarak Tek Rumeli Televizyonuna canlı telefon bağlantısında bulundu.

04.11.2009

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY “Gıda Güvenliği” ile ilgili olarak Haber Türk Televizyonuna canlı telefon bağlantısında bulundu.

05.11.2009

Show Tv'nin Gıda Mühendisliği 6. Kongresinden yaptığı canlı yayına Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY katılmıştır.

09.11.2009

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ "GDO" ile ilgili olarak TRT GAP Televizyonuna katılarak görüşlerini bildirmiştir.



11.11.2009

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY "GDO" ile ilgili olarak CNBC-E Televizyonuna canlı telefon bağlantısında bulundu

13.11.2009

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ "GDO" ile ilgili olarak Kanal B Televizyonunda canlı yayınlanan "Habercinin Saati" programına katılarak bilgilendirmede bulunmuştur.

25 Aralık 2009 Cuma

Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY, 25 Aralık 2009 Cuma günü 08:00-09:15 saatleri arasında TRT GAP'da canlı olarak yayınlanan "Bu Toprağın Sesi" programına katılarak, "Gıda Katkı Maddeleri" ile ilgili bilgilendirmelerde bulunmuştur.

01 Mart 2010 Pazartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Atakan TRT GAP Televizyonu "Bu Toprağın Sesi" adlı programa, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı hakkında Oda görüşümüzü dile getirmek üzere katılmıştır

15.2. YAZILI MEDYA

15.2.1. Gazete

15 Nisan 2008

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki

BAHARAT

Bahar ve baharat sözcüklerinin ne zaman ortaya çıktığı bilinmemekle birlikte, çok eski zamana dayandığı tahmin edilmektedir. Baharatın gıdalarda kullanımı oldukça eskidir. Bu konuda ilk yazılı kayıt Mısır'daki kazılarda bulunmuştur.

Baharatın ticari bakımdan da önemli bir geçmişi vardır. Taşındıkları yol güzergahına "Baharat Yolu" denmiştir. Baharatın satışını ve bu özel yolu ele geçirebilmek amacıyla savaşlar yapılmıştır. Avrupalılar ucuz baharat elde etmenin yolunu kendi ticaret yollarını bulmakta gördüler. Marka Polo 1270'lerde Çin'e giderek ticaret yolunu bulduysa da, Türklerin 1453 yılında İstanbul'u fethetmeleriyle Avrupa baharat ticaretinden yoksun kaldı. Bu arayış Hollanda, Portekiz, İspanya ve İngiliz kaşiflerini yeni deniz yollarını keşfe götürmüştür. Hatta baharat yolu değiştirilmeye çalışılırken Amerika kıtası keşfedilmiştir.

Baharat, genellikle tropik ve sup tropik iklim kuşağının hakim olduğu bölgelerde yetişen bitkidir. Ancak, çoğu az gelişmiş olan baharat üreticisi ülkelerde üretim, yöntemlerine uygun olarak yapılamamakta olup, bu durum baharatta kalite kayıplarına neden olmaktadır. Az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin endüstrileşmemiş olmasından dolayı baharatın sadece sofralarda sevilerek tüketilen çeşni maddesi olarak kalmasına neden olmuştur. Gelişmiş ülkelerde ise sofraya tüketimi yanında büyük miktarda endüstri sektöründe, özellikle gıda üretiminde gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

Türkiye baharatı hem ithal, hem de ihraç eden bir ülkedir. Ülkemizde üretilmekte olan kimyon, kırmızı biber, rezene, kişniş, defneyaprağı, kekik ihraç edilen en önemli baharat çeşitleri olup, ihracatımızın büyük bir kısmını kimyon oluşturmaktadır. İthalatımızda ise en önemli yeri karabiber tutmaktadır. Türkiye en fazla ithalatı önem sırasına göre Malezya, Endonezya, Hindistan ve Singapur'dan yapmaktadır.

Türkiye'de üretilen baharat çeşitleri daha çok iç pazarda tüketilmekte olup, ülkemiz gıda endüstrisine kalitesiz olarak sunulmaktadır. İleri teknolojinin pek fazla uygulanmadığı ülkemizde temizleme, öğütme ve paketlenme gibi

işlemler genellikle, yarı ilkel teknoloji ile yapılmaktadır. Az sayıda kuruluş ileri teknoloji uygulamaları ile üretim yapmaktadır.

Çeşitli kaynaklara göre yaklaşık 100 baharat çeşidi olduğu tahmin edilmekte olup, TÜBİTAK baharatları elde edilmiş biçimlerine göre aşağıdaki şekilde sınıflandırmıştır.

Yaprak : Reyhan, defne, renk maydanozu, kişniş yaprağı, dere otu, mercanköşk, yabancı mercanköşk, maydanoz, biberiye, ada çayı, geyik otu, tarhun, kekik.

Meyve: Yenibahar, anason, karaman kimyonu, kakule, kişniş, kimyon, dere otu, rezene, karabiber, kırmızı biber, akbiber.

Tohum : Hardal, küçük hind cevizi, haşhaş, susam.

Kok : Sarımsak, zencefil, soğan, zerdacal.

Kabuk : Tarçın

Baharat, her ne kadar ilaç ve parfümeri gibi sektörlerde de kullanılsa da, tüketimin tamamına yakını gıda endüstrisinde olmaktadır. Özellikle et, balık, fırıncılık, meyve ve-sebze ürünleri ve alkollü içkilerde kullanımı oldukça yaygındır.

Gıda sektörünün kullanmakta olan baharatta rastlanan mikroorganizmalar ürünün kalitesini bozabilmekte, giderek ürünün bozulmasına neden olmakta ve hatta ürünü sağlığa zararlı hale getirebilmektedir.

Baharat çeşitlerinin çok azı bakterisit ve bakteristatik özellikte olup, çoğunun ise mikroorganizma gelişmesini önleme yerine, bir kontaminasyon kaynağı olduğu anlaşılmıştır.

Bütün haldeki baharat örneklerinde, öğütülmüş baharat örneklerine göre daha az mikroorganizmaya rastlanmıştır. Baharattan elde edilen baharat yağı ve baharat ekstraktlarında ise mikroorganizmaya rastlanmamaktadır. Baharatta mikroorganizma sayısının yüksek olması birçok nedene dayanmakla birlikte, en önemli neden, üretici ülkelerdeki hasat, işleme, depolama ve taşıma gibi ilkel üretim koşullarıdır.

Gıdalara çeşni veren madde olarak katılan baharat, o gıdanın yağ, protein ve karbonhidratça zengin bileşiminden dolayı yavan tadını, iştah verici biçime sokar. Baharatın kokusunu veren, bileşiminde bulunan uçucu yağlardır.

Baharat, gıdaya tat verici özellikleri yansıra bozulmaya yüz tutan gıdaların koku gidericisi olarak da kullanılmaktadır

Gıda maddeleri üretiminde en uygun olanı steril baharat kullanımınıdır. Ancak sterilizasyon işlemi baharatın nicel ve nitel özelliklerinde önemli değişikliklere neden olmakta, kaliteyi olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle, baharatta mikroorganizma yükünü minimum seviyede (10^4) tutmak yeterli olmaktadır.

Baharat paketleme (işlemi) uygun materyalle yapılmalıdır. Bugün plastik, alüminyum, çelik, cam ve diğer ambalaj materyallerinden yararlanılmaktadır.

Ambalaj maddesi aşağıdaki üç özellik dikkate alınarak seçilmelidir.

- 1- Seçilen madde gaz, ışık ve su buharını en az derecede geçirmelidir.
- 2- Öğütülmüş olan baharat, paketleme maddesinden herhangi bir maddeyi tutmamalıdır.
- 3- Paketleme maddesi, baharat içindeki herhangi bir maddeyi tutmamalıdır.

Baharatın depolanmasında, depo yerinin kuru, serin ve havadar olması gerekir. Toz ve güneş ışığı ile ilişkisi kesilmelidir. Bütün olarak depolanan üründe, öğütülerek depolanan ürüne göre uçucu yağ kaybı az görülmektedir. Uçucu yağdaki kayıplar depolamanın ilk aylarında daha fazla olduğundan, kısa süreli depolanan ürünlerde bile, depolamanın ilk zamanlarında kayıplar olmaktadır. Baharat nem tutucu özelliğe sahip olduğundan, yüksek bağıl nemli ortamda su çeker, kuru ortamda ise sahip olduğu suyu verir. Bu nedenle % 60-65 relatif nem ideal depolama ortamıdır.

Baharatın insan sağlığı açısından yararları da yadsınamaz bir gerçektir. Örneğin; Ülkemizde bol yetişen kırmızı biber'de bunlardan biridir. Ekonomik değeri oldukça yüksek olan kırmızı biber C ve A vitamini yönünden oldukça zengindir.

Baharatlar açısından önemli bir konuda aflatoksin oluşumudur. Aflatoksin bilindiği gibi küfler tarafından oluşturulan mikotoksindir. Sağlık açısından en tehlikeli mikotoksin olarak kabul edilmektedir. Aflatoksinler bitki gelişme döneminde oluşabildiği gibi hasatta, işleme ve depolama sürecinde oluşabilmektedir. Bu nedenle ürün işleme ve sonrasında aşamalarda küf sporlarının gelişmesini engelleyecek önlemler almak gerekir.

Ülkemizde baharat işleyen işletmelerin geleneksel üretim yöntemlerinden modern tekniklere geçmesi Türkiye Gıda Endüstrisine ve insan sağlığına büyük katkı sağlayacaktır.

M. Fikret ÖZEKİN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16 Nisan 2008

Cumhuriyet Gazetesi Ekonomi Servisi Soru ve Yanıtları

Bu gelişmeler ortaya çıkmadan (2007) istihdam, yatırım koşulları, ihracat, iç talep ve kapasite kullanımı açısından sektörünüz ne durumdaydı?

Dünyada son birkaç yıldır sanayi ürünleri fiyatları düşerken özellikle tarımsal ürünlerde çok yüksek fiyat artışları yaşanmaktadır. Düşük döviz kuru nedeniyle YTL reel düzeyinin çok üstünde büyüklüğe sahip bulunmaktadır. Bu durum, girdi maliyetlerinin dünya fiyatlarına göre yüksek olması gerçeğiyle örtüşünce gıda maddeleri üreticisi sektörden kaçmakta, kalmakta direnenler ise üretim kısıtlamasına gitmektedir. Bu istihdama ilişkin sorunları birlikte getirmekte; sektörde kapasite kullanımı ve istihdam azalmaktadır. Bugün için yapılmakta olan ihracat minimum düzeye inmiş, ithalatta yoğun bir artış yaşanmaktadır. Sermaye, yukarıdaki nedenlerle birlikte bürokratik işlemlerin çok ve ağır yürümesine bağlı olarak yatırım yapmaktan kaçınmaktadır. İthal edilen gıda maddelerinin yurtiçi fiyatlardan görece düşük olması, üreticinin piyasadaki rekabet gücünü zayıflatmaktadır.

Söz konusu iç ve dış faktörler sektörünüzü nasıl etkiledi?

Gıda maddesi üreten sanayi, imalat sanayi kapsamında azalan oranla da olsa diğer katma değer yaratan sanayilerden daha çok büyümektedir. Diğer sanayi ürünlerinde talep daralması yaşanırken, insanların yaşamlarını sürdürebilmek amacıyla zorunlu nedenle gıda maddesi tüketmesi gerçeğine bağlı olarak, gıda sanayi yatay bir seyir izlemektedir. Sektörün iyi denetlenmesi, dolayısıyla gıda güvenliğinin sağlanamaması, kayıt dışılığa, ilkel üretime, daha da önemlisi tüketici sağlığı açısından önemli sorunlara yol açmaktadır.

Bundan sonra kısa ve orta vadede nasıl bir gelişim bekliyorsunuz?

Oda olarak, dünyadaki gelişmeleri izlediğimizde umutlu olmak olası değil. ABD'de başlayan ekonomik kriz diğer dünya ülkelerine dalga dalga yayılırken, ekonomisi büyük ölçüde dışa bağlı ya da bağımlı Türkiye'de krizin etkileri daha derin olacaktır kuşkusuz. Petrol fiyatlarının son yıllarda rekorlar kırarak artması, kimi ilkeleri özellikle biyoyakıt üretimine zorlamaktadır. Biyoyakıt üretimi kimi tarımsal ürünlerden (özellikle buğday, mısır, soya fasulyesi, şeker pancarından) elde edilmektedir. Dünya ölçeğinde tarımsal ve hayvansal ürün arzında dünya nüfusunun artış hızına ayak uyduran bir artış gerçekleşmemektedir. Yapılmakta olan tarımsal ürün arzının yaklaşık 1/5'i biyoyakıt üretimine ayrılmaktadır. Önümüzdeki yıllarda bu oranda artış beklenmektedir. Kısa vadede fahiş denilebilecek fiyat artışlarının bir süre

daha gündemde kalacağını, uzun vadede ise artış hızının yavaşlayacağını, ancak eski fiyatların artık yakalanamayacağı söylenirse yanlış olmaz düşüncesindeyiz.

Sektör (işletmeler) olarak ne yapılması gerekir?

İhracatın ithalatı karşılama oranı 100'ün altına düşen Türkiye'de, tarımsal ve hayvansal üretimde önlem alınmazsa bu çizginin daha da kalınlaşarak süreceği öngörülebilir. Sektöre hammadde sağlayan çiftçinin üretim girdilerinin en azından dünya fiyatlarına çekilmesi, destekleme ve sübvansiyonların, gelişmelere koşut olarak yeniden masaya yatırılarak, sektörden kaçmaların önüne geçilmelidir.

Hükümetten beklentileriniz nelerdir?

Gıda maddeleri üreten sanayinin önündeki bürokratik engellerin kaldırılması, gıda güvenliğinin uygulanmasında sorumlu kuruluşların bir an önce yasal boşluğun giderilmesine yönelik mevzuat ve uygulamaları ortaya koyması, gerek sektörde asgari teknik ve hijyenik koşulların sağlanması, gerekse kamu denetimlerinin yeterince yapılabilmesi adına gıda mühendislerinin istihdam edilmesi zorunluluğunu belirtmek isteriz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Yönetim Kurulu

Röportaj

Keçiören Gazetesi muhabiri Sevilay TÜREKARA' nın, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ve Yönetim Kurulu II.Başkanımız Kadir DAĞHAN' ile yaptığı röportaj Keçiören Gazetesinde yayımlandı

Gıdada güvenlik açmazı

BEYAZ ekmekte kullanılan katkı maddelerinin arındırılması, bitkisel gıdalar, hormonlu gıdalar, tıbbi ilaçları, genetiği değiştirilmiş gıdalar ve kimyasal gübrelere tartışmaya açıldı.

Türk Gıda Kodeksi limitlerini aşan her türlü kullanımları metabolizmayı bozduğu hatta kansere davetiye çıkardığını söyleyen uzmanlar, işlemlerde ve piyasada gerekli denetimler yapılmadıkça "Türkiye'de gıda güvenliği"nin sağlanamayacağı görüşünde birleşti.

Türkiye'de 40 bine yakın gıda işletmesi olduğunu bildiren TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Atakan Günay, bunların yüzde 80'inin literatürde öngörülen gıda işletmesi niteliğinde olmadığını söyledi. Merdiven altı diye tabir edilen, izinsiz üretim yapılan bu yerlerin teknoloji ve teknik eleman açısından yeterli donanımına sahip olmadığını kaydeden Günay, "Gıda denetimi gerçekten yapılmıyor. Gıda mühendisi denetim elemanı istihdamı kamuda çok sınırlı. Her şeyi kamudan bekleme mantığını da doğru bulmuyoruz. Merdiven altı üretim denilen yerlerde de gıda mühendisinin çalışması zorundadır" dedi.

Tarımsal ve hayvansal ürünler ile ekmekte hangi gıda maddesinin ne kadar kullanılacağına ilişkin bir kodeks olduğu hatırlatan Günay, şu bilgileri verdi:

"Türk Gıda Kodeksi, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ile Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) birliğinde oluşturuldukları komisyonun raporlarına dayanarak hazırlanmıştır. Herhangi bir katkı maddesi üzerinde yollarca araştırma yapılır, bunların günlük alınabilir dozları belirlenir ve milligram düzeylerinde kullanılır. İnsan metabolizması, alerjisi ve günlük tüketim limitleri esas alınarak yapılır. Bunlar hep yasaldır ve hiçbir sakıncası yoktur. Dolayısıyla şu anda Türkiye'de kullanılan gıda katkı maddeleri bu kodeksin öngördüğü ve Avrupa Birliği (AB) direktiflerinde de yer alan gıda katkı maddeleridir. Aslında katkı maddelerinin kullanılmasını istemez arzu günümüz gıda teknolojisi artık bunları kullanmadan gıda maddesi üretmez durumdadır".

KATKI MADDELERİ KANSEROJEN Mİ?

Maye-sebzelerle kullanılan hormonların tıbbi verilere göre bütüne sorunları, alerjik reaksiyonlar ve metabolizmada çeşitli sorunlara yol açtığına söyleyen Günay, "Kimisi mikroorganizmalar ile aflatoksinlerin (küf zehiri) kansere yol açtığı söyleniyor. Örneğin nitritler koruyucu ola-



rak gıda maddelerinde kullanılıyor. Nitritli bir gıdanın midedeki aminlerle birleşerek nitrozamin oluşturduğu, nitrozaminin de kansere neden olduğu biliniyor. Ancak, hormonların kansere yol açmadığı konusunda net bir bulgu yok. Bu ürünlerin kimisi işleme sürecinde ısı işlem görüyor, kimi pastürizasyon, sterilizasyon sürecinden geçiyor. Bu süreçlerde hormonlarda bir değişim oluyor mu ya da hormonlar son tüketime hazır olan gıda maddelerinde kalıyor mu net olarak bilmiyoruz. Kepekli, çavdar ve yulaf ekmeklerinde selüloz miktarı yüksek. Bu nedenle metabolizmada hazmedilmesi daha kolay olduğu için önerilir. Beyaz ekmekte ise karbonhidrat miktarı çok yüksektir. Karbonhidrat her yaşta insana zarar veriyor. Karbonhidrat da bir gıdadır. Metabolizmada istenmeyen birçok sağlık sorununa yol açtığı biliniyor. Limitlerin üzerinde kullanılan yapay gıda boyaları ise özellikle çocuklarda nefes alma sorunu ve

vücut kabartılmasına neden oluyor" diye konuştu.

Türkiye'de nitritli bir gıda yasası ile onu çarçevıleyen sızlık ve yetersizliğin bugüne kadar ortaya konmadığını belirten Günay, Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'nda görüşmeye açılan "Yeterlilik, Hırançlı, Gıda ve Yem Yasası Tasarısı"nın mevcut sorunlara çözüm getirmeyeceğini ifade etti. Günay, tüm sektör ve tüketicileri ilgilendiren bir gıda yasasının acilen çıkarılması gerektiğini savundu.

Gıda maddelerinde tarımsal bir diğer konu ise Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar. Kısa adıyla GDO olarak bilinen bu ürünlerle ilgili çalışmalar yakından takip eden Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Kadir Dağhan, "İmin yolda 60 milyon alanda GDO'lu gıda yetiştirildiğini bildirdi. ABD'de rafınadaki ürünlerin yüzde 70'inin GDO'lu gıdalar olduğunu söyleyen Dağhan, tüketicinin bu ürünleri bilmek mi yoksa bilmeyerek mi tükettiğini bilmediklerini söyledi. Avrupa'nın GDO'lu ürünler konusunda sıkı bir denetim uyguladığını ve bu ürünlerin girişini yasakladığını anlattı. Türkiye'de ise bu konuda yeterli adımların atılmadığını vurguladı. Ülkemizde özellikle Çukurova Bölgesi'nde GDO'lu ürün yetiştirildiğini kaydeden Dağhan, "GDO karmışık bir konu. Karşı mı yoksa tarlafar mı olmalı? Bu konu netleşmedi. Karsel sınıma, toprak verimsizliği gibi etkiler nedeniyle çeşitli yöntemlerle ürünlerin genetik yapıları değiştiriliyor. Tarım Bakanlığı bünyesinde Ankara'da laboratuvarlar açıldı. Ama Gümrük kapılarında yurt dışından gelen ithal ürünlerin GDO'lu olup olmadığını tespit edecek bir sistem henüz kurulmadı. Halkı paniklemeden, bilgilendirilerek, aydınlatarak bu konuya eğilmek lazım. Tüm diğer teknolojiler gibi GDO konusu da enine boyuna tartışmaya açılmalı. Türkiye'nin GDO arşivini ömrümüzdeki 40-50 yıllık süreçler için hazırlaması gerekiyor. Ancak şu anda bu ürünlerin kullanımının doğru olmadığını düşünüyorum" diye konuştu.

"EKMEĞE MALT KATIYORLAR"

ÖTE yandan Dr. Ramazan Aydın'ın Kanal A'da yayımlanan "Ramazan Aydın Saati" programında çarpıcı açıklamalar yapan Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Hamit Köşel, ekmeğin üretimini aşamasında insan sağlığına rasul oynadığını net ifadelerle anlattı. Ekmeğe kepekli ekmeğin görüntüsü kazandırmak için malt kavurarak hamura katıldığını anlatan Köşel, kavulun maltın kanserojen maddede donduğunu söyledi.



13.06.2008

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki

MEŞRUBATLAR DİKKATLİ İÇİLMELİ

Meşrubat arapça kökenli bir kelime olup, bizdeki gibi içecek anlamına gelmektedir. Günümüzde yasal mevzuatta meşrubatın yerine daha

çok alkolsüz içecekler kullanılıyorsa da halk arasında genel olarak meşrubat kelimesi daha yaygındır.

Bilindiği gibi insan vücudunun büyük bir kısmını sıvılar oluşturmakta ve insan vücudu için içeceklerin önemi yadsınamamaktadır. Vücut metabolizmasının dengeli ve düzgün bir şekilde çalışması ve sağlıklı bir yaşam için alınması gereken minimum bir sıvı miktarı vardır. Yıllık toplam sıvı tüketimi yaklaşık 550 litre olan insan vücudunun, günde ortalama 1,5 litre sıvıya gereksinimi vardır. Sıvı alımı, doğrudan suyla karşılandığı gibi, çeşitli yiyecek ve içecekler aracılığı ile de olabilmektedir.

İçeceklerde pazarlama ve ambalajlama tekniklerinin gelişmesine paralel olarak tüketimde büyük bir artış görülmektedir. Özellikle meşrubatlar, içerdikleri karbondioksit sayesinde sindirime yardımcı olmaları ve rahatlatıcı etkiye sahip olmaları nedeniyle önemli ölçüde tercih edilmektedirler. Günlük hayatta insanların iş veya eğlence amacıyla buldukları hemen her yerde kolayca bulunabilmeleri de bu tür içeceklerin tüketiminde önemli rol oynamaktadır.

Türkiye, maden suları ve meyve suyu açısından önemli potansiyele sahip bir ülkedir. Yabancı ortaklı firmaların da faaliyette bulunduğu Türkiye’de, gazlı içecek sektöründe modern teknoloji kullanılarak üretim gerçekleştirilmekte, en çok kolalı içecekler üretilmekte, bunu meyveli içecekler ve aromalı içecekler izlemektedir.

Meşrubat tüketiminde son yıllarda % 50 oranında bir artış olduğu hesaplanmakta ve insanlar, günlük almaları gereken suyun yarısını artık bu tür içeceklerden karşılamaktadırlar. Türkiye’de de içeceklerin tüketimi yıldan yıla artış göstermektedir. Kişi başı meyve suyu tüketimi 2000 yılında 4.4 litre iken 2007 yılında 10 litreye çıkmıştır. Gelişmiş ülkelerde ortalama tüketimin çok daha fazla olduğu düşünüldüğünde, Türkiye’de önümüzdeki yıllarda tüketimin daha da artacağı öngörülmektedir.

Hızlı kentleşme ve ambalaj tekniklerinin de gelişmesiyle birlikte insanların günlük sıvı ihtiyacı, daha çok suyun yerini tutabilecek çeşitli içeceklerle karşılanmaktadır. Bu içecekler arasında alkolsüz içecekler önemli bir yer tutmaktadır. Mevzuatımızda alkolsüz içecekler; gazlı içecek, meyveli içecek, aromalı içecek, kola içeceği, tonik içeceği, meyveli şurup, aromalı şurup ve içecek tozu biçiminde sınıflandırılmaktadır.

İçecekler için genel bir sınıflandırma yapıldığında: Alkolsüz içecekler içinde önemli bir yere sahip olan gazozlar; içme sularına mevzuatta belirtilen şeker, kolalı içeceklerde kafein, meyve özünü, katkı maddeleri ve CO₂ gazı eklenerek hazırlanırlar. Meyve suları ise taze ve olgun meyvelerin preslenmesiyle elde edilirler.

Ancak günümüz teknik koşullarında bu sınıflandırma sürekli değişmekte, ileri teknik yöntemler kullanılarak her gün yeni bir ürün geliştirilerek piyasaya sürülmektedir. Tüketimde önemli bir yere sahip olan kolalı içecek çeşitleri de eklenirse yelpazenin daha da genişlediğini rahatlıkla görebiliriz.

Kendine özgü yapısı ve formülasyonu ile tüm dünyada en çok tüketilen içecek olan kola içeceği, yapısında kendine özgü aroma maddelerinin yanısıra, yüksek oranda kafein içermesi ve formülasyonunun gizliliği nedeniyle zaman zaman spekülasyon tartışmalarına neden olmaktadır. Ancak buna rağmen ambalajlama ve pazarlama teknikleri nedeniyle, tüm dünyada yoğun olarak tüketilmeye devam edilmektedir. Susuzluğun giderilmesi dışında pek bir besleyici özelliği olmayan bu içeceklerin, küresel egemenlik ve yaygınlıkta öncü role sahip olmaları da ayrıca tartışma konusu olmaktadır.

İçeceklerin tüketimi, tüm gıda maddelerinde olduğu gibi tüketicilerin bilinçli olmasını gerektirmektedir. Geniş ürün yelpazesi ve rengarenk ambalaj çeşidi arasında hangi ürünün besleyici özelliklere sahip olduğunu kestirmek tüketiciler açısından pek kolay görünmemektedir. Bu nedenle ürün ambalajlarının iyi kontrol edilmesi gerekmektedir. Meyveli gibi görünüp hiç meyve içermeyen meşrubatların olduğu bu sektörde tüketicinin neyi içtiğini bilmesinde yarar vardır. Yasal açıdan sakıncalı olmayan, ancak beslenme özelliği bakımından pek bir değeri olmayan aromalı içecekler, isimlerinden de anlaşıldığı gibi sadece aroma maddesinin suya katılımı ile yapılmakta, gerçek meyve içermemektedirler.

Meşrubatlara karbondioksit gazının ilavesi, aromalandırma vs. işlemler tüketimi arttırmaya yönelik çalışmalardır. İçeceklere katılan katkı maddeleri, tatlandırmanın yanı sıra ürünü koruyucu özelliğe de sahiptirler. Meyveli içeceklerde, asitliği düzenleyici özellik vermek üzere kullanılan sitrik asit dışında katkı maddesi, pek kullanılmamaktadır. Karbonhidrat ve vitamin içerikleri yönünden zengin olan meyve suları, fazla katkı maddesi içermemesi ve besleyici özelliklerinden dolayı, diğer içeceklere oranla bir adım önde görünmektedirler.

Meyve sularının hammaddesi durumunda olan meyveler, tadının yanında içerdikleri vitamin ve mineral maddeler yönünden zengin olmaları nedeniyle günlük diyetlerde eksik edilmemesi gereken gıdalardır. Sağlıklı ve dengeli bir beslenmede önemli bir yere sahip olan meyveler, ayrıca kanserden obeziteye kadar bir çok hastalıkta önleyici rol oynarlar.

Meyvelerin meyve suyuna dönüşme sırasında uygulanan işlemlerden dolayı vitaminler gibi bazı besin bileşenleri azalabilmektedir. Her an her yerde taze meyve bulmanın kolay olmayacağı düşünüldüğünde mevsiminde

bol bulunan meyvelerin çeşitli işlemlerden geçirilerek meyve suyuna dönüştürülmesi elbette önemli ve gereklidir. Meyve sularının ambalajlanarak her tarafa ulaştırılması da ucuzluk ve uygulanabilirlik açısından önemlidir. Dolayısıyla meyvenin, işlenerek meyve suyuna dönüştürülmesi, hem kaynakların olumlu yönde kullanılması, hem de tüketicilere ulaştırılması açısından yararlıdır. Ancak tüketicilerin dikkat etmeleri gereken nokta, besleyici özelliklere sahip olan meyveli içeceklerle, aromalı ve toz içeceklerin birbirine karıştırılmamasıdır. Tüketici, neyi içmek istediğine, etiketi iyi kontrol ederek karar vermelidir.

Tüketicilerin dikkat etmeleri gereken bir diğer önemli nokta ise, giderek yaygınlaşan enerji içecekleridir. Çünkü; enerji içecekleri içerdikleri uyarıcı maddeler nedeni ile meşrubatlar arasında yer almazlar ve bu ürünlerin etiketlerinde tüketici grubuna yönelik birçok uyarı vardır. Bu uyarılar, özellikle belli hastalıklar ve ürün bileşiminde yer alan kimi madde ya da maddelere duyarlılık taşıyan tüketiciler için oldukça önemlidir. Söz konusu uyarılar tüm tüketiciler tarafından dikkatle okunmalıdır.

İçeceklerin tüketiminde; alışkanlıklar, içeceğin organoleptik özellikleri, fiyatlar ve reklamlar gibi özellikler önemli rol oynarlar. Teknolojik gelişmelerle birlikte, her gün yeni ve farklı bir içecek ürünü piyasaya girmekte, yapılan reklamlarla da tüketim özendirilmektedir. Özellikle çocuklar ve gençlere yönelik yapılan albenisi yüksek ürünlerin tüketimi hızla yayılmaktadır. Kentleşmeyle birlikte bu süreç daha da hızlanmaktadır. Alkolsüz içecek ve meşrubatların her yerde kolayca bulunabilmeleri diğer sıvıların yerini de tutmakta, daha sağlıklı olan süt, ayran vs. içeceklerin daha az tüketilmesine neden olmaktadır. Yapılan anket çalışmalarında, özellikle öğrencilerin sıvı tüketiminde bilinçli olmadıkları anlaşılmaktadır.

Gıda maddelerinde olduğu gibi meşrubatların da tüketicilere yaygın olarak ulaştırılmasında kuşkusuz ambalajlamanın da büyük etkisi bulunmaktadır. Karton veya şişe ambalajlarda litrelik büyüklüklerde satışa sunulan içecekler genellikle ailelere hitap ederken, kutu ambalajlar, daha çok bireysel tüketimde tercih edilmektedirler. Ancak, kutu ambalajda satışa sunulan içeceklerde ağır metal şüphesi zaman zaman gündeme gelmektedir. Özellikle, bu tür ambalajlar içindeki ürünlerin, çocuklar ve gençler tarafından daha yoğun tüketilmesi, kafalardaki soru işaretlerini daha da arttırmaktadır.

Kutu ambalajlarda satışa sunulan bazı içeceklerde metalik kontaminasyonun olabileceği şüphesi mantıklı görünmekte ise de, yapılan çalışmalar bunun yersiz olduğunu göstermektedir. Çünkü kutu ambalaj üretimi, ileri teknolojiler gerektirmekte, bu teknolojiler de ancak belirli teknolojik düzeye ulaşmış firmalar tarafından sağlanabildiği bilinmektedir. Dolayısıyla, kutu ambalajda içecek üretimi kolay bir işlem olmadığından uygunsuz koşullarda (merdiven altı diye tanımladığımız) üretim yapan

işletmelerin girebileceği bir alan değildir. Ayrıca, günümüzde kullanılan teknik uygulamalarla kutu ambalajların iç tarafı, ürüne zarar vermeyecek şekilde laklandığından ürüne herhangi bir metalik bulaşma söz konusu olmamaktadır.

Özellikle sıcak yaz günlerinde bolca tüketilecek olan içeceklerin; etiketleri iyi okunmalı, özelliklerine dikkat edilmelidir. Meyveli içeceğin, ambalajı açıldıktan sonra en çok iki gün içinde tüketilmesi, tüketimi süresince ağzı kapalı biçimde buzdolabında saklanmasına özen gösterilmelidir. Bu arada, tüketilecek içeceğin rahatlatıcı özelliği yanında, besleyici özelliğinin olmasına da dikkat edilmesinin yararlı olduğu düşünülmelidir.

Mehmet BİNGÖL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

10.07.2008

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki

SÜTÜN KIYMETİ, DONDURMANIN LEZZETİ

Sıcak yaz günlerinde genciyle yaşlısıyla, büyükten küçüğe herkesin zevkle tükettiği, besin değeri yüksek, lezzetli ve ferahlatıcı bir gıda maddesi denince akla dondurmadan başka bir gıda gelmez herhalde. Asırlar önce Roma İmparatoru Neron da gladyatör dövüşlerini izlerken çeşni başının dağlardan getirdiği karla bir takım meyveleri karıştırarak hazırladığı yiyecekleri tükettiğinde de aynı hazı aldığını tahmin etmek zor olmasa gerek.

Dondurmanın aslının M.Ö. 2000 yıllarında Çinlilerin aşırı pişirilmiş pirinç, baharat ve sütün karla karışımından yapılan ürüne dayandığı varsayılır. 17'nci yüzyılda Avrupa'ya getirilen dondurma, ünlü olarak kısa sürede yayıldı. Anadolu'da da eskiden beri "şerbet" denilen ve kimi zaman soğutulmuş şekerli su ya da buzlu meyve suyunun içildiği de bilinen bir gerçektir.

Klasik anlamda ilk dondurmanın, vişne vb. meyvelerin konsantre halinin karla karıştırılıp tüketilmesiyle yapıldığı sanılmaktadır. Bu karışıma zamanla süt, bal veya şekerin karıştırılmasıyla giderek zenginleştirilmiştir. Günümüzde dünyanın her yerinde damak tadına göre çok değişik dondurma çeşitleri üretilip tüketilmektedir.

Dondurmada pastörize süt kullanılmalıdır

Dondurmanın asıl bileşeni süttür. Süt, yaşam için gereken bütün besin bileşenlerini yapısında bulduran ve bu özelliklerinden dolayı da son derece hassas olan bir gıda maddesidir. Bu hassasiyetinden dolayı çok çabuk bozulabilen bir üründür. Sütü diğer gıda maddelerinden üstün kılan özellik; insan yaşamı için gerekli olan hemen hemen tüm besin öğelerini içermesidir. Yapısında karbonhidrat, yağ ve protein gibi makro bileşenlerin yanı sıra, bir çok vitamin, mineral ve diğer elzem bileşenleri de içermektedir. Bu özelliği çocuklar, yaşlılar ve hastalar gibi hassas bünyeye sahip kişiler açısından daha da önem kazanmaktadır.

Süt, sade şekilde tüketilebildiği gibi süt ürünlerine dönüştürülerek de tüketilebilmektedir. Besleyicilik açısından değerli olan süt, aynı şekilde mikroorganizmalar için de uygun besin ortamını sağlamaktadır. Mikrobiyal açıdan hassas olan sütün, bozulmaması için belli sıcaklıklarda işlenmesi, saklanması ve depolanması gerekmektedir. Aksi halde sağlık açısından çok riskli bir ürüne dönüşebilmektedir.

Sütten elde edilen süt ürünleri de besleyicilik açısından zengin ürünlerdir. Aynı şekilde uygun olmayan koşullarda süt ürünleri de hızlı bir şekilde bozulmaya yüz tutabilmektedir. Beslenme yönünden önemli olan ürünlerden biri de dondurmadır. Dondurmada kullanılacak süt, pastörize edilip mikroorganizmalardan arındırıldıktan sonra kullanılmalıdır. Mikroorganizma içeren pastörize edilmeyen sütün kullanıldığı dondurma çok çabuk bozularak sağlık açısından risk oluşturabilmektedir.

Maraş Dondurması

Türkiye’de dondurma denilince akla ilk gelen Maraş dondurmasıdır. Kendine özgü yapısıyla sakız kıvamında uzayabilen bu dondurma çeşidi, özellikle toplumumuzun damak zevkine de hitap etmektedir. Anadolu’ya Halep’ li ustaların getirerek ürettiği dondurma, 1920’lerde salebin de eklenmesiyle daha da geliştirilmiş, **Maraş dondurması** adıyla nam salmıştır. Salep kullanılarak yapılan bu dondurma, demir bir kaşıkla dövülerek özlü düzgün bir yapı verilerek suretiyle hazırlanmaktadır.

Maraş dondurmasının özelliği keçi sütü ve salepten ileri gelmektedir. İnek sütüne göre daha beyaz (karotenoid içermediğinden) ve kuru maddesi daha yüksek olan keçi sütü ile dondurmaya sakızımsı özellik veren salebin kullanılması, Maraş dondurmasına asıl özelliğini kazandırmaktadır. Ayrıca dondurma yapım tekniği gereği dövülerek homojen bir yapı kazandırılması da Maraş dondurmasını farklı kılmaktadır.

Dondurma Her Mevsim Tüketilmelidir

Dünyada en fazla dondurma tüketen ülke Yeni Zelanda. Kişi başına tüketimin 27 litre olduğu Yeni Zelanda' yı 25 litre ile ABD, Avustralya ve Finlandiya izlemektedir. Türkiye'de dondurma tüketiminin 2004 yılında 0,8 litre olduğu, son yıllarda güçlü firmaların piyasaya girmesiyle tüketim artarak kişi başı tüketimin 2.2 litre civarına çıktığı belirtilmektedir. Dondurma tüketiminin düşük olmasının başlıca nedeni, Türkiye'de serin ve soğuk havalarda dondurma tüketim alışkanlığının yerleşmemesi gösterilebilir.

Dondurma genelde halk arasında bilinenin tersine, yalnızca yaz aylarında değil, her mevsim zevkle ve gönül rahatlığıyla tüketilebilecek bir gıda maddesidir. Kışın tüketildiğinde herhangi bir olumsuzluğa yol açmadığı gibi, diyabetik ve enerji kısıtlaması gereken hastalar için özel hazırlanmış dondurmalar da vardır. Dondurmayı tüketirken dikkat etmemiz gereken en önemli nokta, dondurmanın sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak üretilmiş olmasıdır.

Sütün tadı ve kokusu gibi organoleptik özelliklerinden dolayı içmek istemeyen bireylere dondurma çok iyi bir alternatif oluşturmaktadır. Besin değeri yüksek, hazmı kolay aynı zamanda düşük oranda enerji içermesi, sadece çocuklar için değil yetişkinler için de tüketilmesi gereken bir gıda maddesi olduğunu göstermektedir.

Dondurmanın bileşimi %11-12 yağ, %11 yağsız kuru madde, %15 seker, %0.3 stabilizatör ve emulgatör içermektedir. Mevzuata göre; yarım yağlı dondurma en az %3, tam yağlı dondurma en az % 12 süt yağı içermelidir. Tam yağlı dondurmada toplam kuru madde ise en az % 40 olmalıdır.

Son yıllarda uluslararası şirketlerin de üretimde bulunduğu Türkiye'deki dondurma piyasasında giderek daha çok üretim yapılmakta, tüketim yıldan yıla artmaktadır. Sektördeki teknolojik ilerlemelerle beraber yenilebilir buzlar diye tanımlanan ve dondurmayla karıştırılan ürünler de firmalarca geliştirilip piyasaya sürülmektedir. Mevzuatta "yenilebilir buzlar" diye tanımlanan bu ürünler, süt içermediklerinden klasik olarak üretilen dondurma kadar besleyici değildir. Yasal olarak bu tür ürünlere süt katılma zorunluluğu yoktur. Mevzuata göre, sütlü buz ürünlerinde süt yağı oranı en az %2.5 olmalıdır. Güvenli olduğu ve bilinçli tüketildiği sürece buzlu ürünler de tüketilebilir. Ancak bunlar tüketilirken dondurmaya aynı sınıfta olmadığı bilinmelidir.

Dondurma satın alınırken dikkat edilmesi gereken konuların en başında, sağlıklı ve güvenli ürünlerin satın alınması gelmektedir. Sokakta, uygun olmayan koşullarda satılan dondurmaların kesinlikle alınmaması,

işyerlerinde açık satılan dondurmaların hijyenik şartlarda satışa sunulmasına dikkat edilmesi, ambalajlı ürünlerin etiketlerinin iyice incelenerek üretim izninin olmasına dikkat edilmesinde sonsuz yarar vardır. Özellikle hassas bünyeye sahip olan çocukların açıkta satılan dondurmalara itibar etmemeleri için bilinçlendirilmeleri çok önemlidir.

Tüketici, damak zevkine göre bir ürünü tercih ederken, ne tür ürünü tükettiğinin bilincinde olması da ayrıca önem kazanmaktadır.

Herkeseye sağlıklı ve leziz dondurmalı keyifler dileklerimizle..

Mehmet BİNGÖL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

14 Temmuz 2008

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki

BEYAZ ET VE YEMEKLERİ

İnsan vücudunun canlılığını ve yaşamını sürdürebilmesi için bilinen besin öğelerini yeterli miktarda; dengeli bir karışımda ve sürekli olarak alması gerekmektedir. Sağlıklı beslenme için günümüzde gıda maddelerinin kimyasal ve biyokimyasal yapıları detaylı bir şekilde araştırılmakta, buların vücutta sindirilme ve kullanılma aşamaları incelenmekte vücut metabolizması ve enerji üretim mekanizmaları açıklanmaya çalışılmaktadır. Bu araştırmalar ilerledikçe beyaz etin önemi de bunun paralelinde artmaktadır. Hatta "Sağlıklı beslenme beyaz et ile birlikte anılmaya başlandı" diyebiliriz.

Piliç etinde 21 aminoasit mevcuttur. Esasinyel (insan vücudu tarafından dışarıdan alınması zorunlu olan) aminoasitlerini içermesi, biyolojik değeri açısından piliç etleri diğer besinler arasında önemli bir yer tutar.

Piliç etleri, diğer kasaplık hayvan etlerine oranla daha az yağ içerdiğinden düşük kaloriye sahiptir. Ve doymamış yağ asitleri oranı yüksek olduğundan beslenme fizyolojisi açısından önemi büyüktür. Piliç yağının sadece % 30'u doymuştur. Ayrıca piliç etleri sodyum, kalsiyum, fosfor, demir ve potasyum gibi mineral maddeler ve riboflavin, niasin, B6 ve B12 vitaminleri bakımından da zengin bir gıda maddesidir. Beslenmemizde doymuş yağların tüketiminin artması, kan kolesterolünün artmasına neden olur. Yüksek kan kolesterolü (özellikle LDL-kolesterolü) kalp hastalıkları için

önemli bir risk faktörüdür. Kırmızı etlerin doymuş yağ oranları ve kolesterol içeriği yüksektir. Piliç ve diğer kanatlı etlerinin kolesterol içeriği ise kırmızı etlere göre daha düşüktür. Beyaz etlerden piliç etine bakıldığında, piliç eti kaliteli protein, vitamin ve mineral içeriğinin yanı sıra, ekonomiktir, ayrıca derisiz ve yağsız olarak ve iyi pişirme uygulamaları ile tüketime sunulduğunda da kalp damar sağlığı yönünden her hangi bir sakınca oluşturmamaktadır.

Netice olarak piliç etleri, insanların gelişimi ve sağlıklı yaşamaları için önemli besin değerlerine sahip hayvansal bir gıdadır.

Piliç eti bu kadar sağlıklı ve besleyici olmasının yanında tam entegre tesislerde Resmi veteriner hekimler kontrolünde üretilerek pazara sunulması ile gıda hijyeni ve gıda güvenliği açısından da tam not almaktadır. Bununla beraber Sağlıklı beslenmemiz için gereksinim duyulan hayvansal besinlerin nitelikleri yanında, halkın ekonomik durumuna uygun olarak ucuza temin edilebilmesi de önemlidir. Piliç eti besin değerinin yüksekliğinin yanında, üretim maliyetinin düşüklüğü nedeni ile tüketime daha düşük fiyatlarla sunulabilme avantajına da sahip olduğundan beslenme açısından 7 den 70' e bütün herkese hitap etmektedir.

Piliç etinin entegre tesislerde üretilmeye başlanması çok eski olmadığından ülkemizdeki kişi başına tüketimi beklenenin altındadır. Fakat son yıllardaki tüketim ortalaması yükselen bir trend göstermektedir. 1995 li yıllarda 5 kg olan tüketim 2000 yılında 11, 2007 yılında da 14 kg a çıkmıştır.

Son dönemde yaşanan kuş gribi vakalarından sonra tüketicinin gıda hijyeni ve gıda güvenliği bakışı olumlu yönde değişmesi ile piliç eti sektörünü daha da güvenli hale getirmiştir. Piyasaya ambalajsız, etiketsiz, markasız ürün satışı tamamen kaldırılmıştır. Piyasaya bütün ve parçalanmış olarak taze ve çok az da dondurulmuş olarak sürülmektedir. Bunun yanında piliç etinden ileri işlenmiş ürünlerin üretimi de giderek artmaktadır.

Piliç etleri yapıldığı yemeğin cinsine göre çeşitli pişirme yöntemleri ile pişirilerek tüketilmektedir. Ülkemizde tavuk etinin pişirilme yöntemlerine bakıldığında, 2007 yılında yapılan bazı araştırma sonuçlarına göre piliç eti % 49.8 oranında fırın ve ızgara yöntemi, % 48.6 oranında haşlama, % 11.4 oranında yağda kızartma ve % 3.6 oranında kavurma yöntemi ile pişirilmektedir. Piliç eti son derece pratik olup sebzeler ile beraber hemen hemen tüm yemeklerin içerisinde yer alabilmektedir.

Ayrıca ülkemizde işlenmiş piliç eti ürünleri şeklinde tüketime arz giderek gelişen bir sektör haline almaya başlamıştır. Tüketiciler artık yemek hazırlamak için zaman kaybetmek istemiyorlar. Toplumumuzda ve dünyada çalışan nüfusun giderek artması ileri işlenmiş ürünlere yönelimi artırıyor. Hazır yemek fabrikalarının sayısının her geçen gün artması da bunun bir

göstergesidir. Ayrıca ileri işlenmiş ürünlerde üretimin büyük çoğunluğu entegrasyonlarda yapılmaya başlandı. Hem daha ekonomik, hem daha güvenli, hem de satış sonrası destek ile tüketicinin karşısında muhatap bulması, tüketicilerin bu yönde tercih kullanmasına neden oluyor.

Sonuç olarak şunu söylemek mümkün. Bugün daha az yağ ve kaloriye sahip gıda arayan tüketici bu arzusunu tavuk eti tüketmekle karşılayabilir. Böylece yüksek protein düşük yağ ve enerji almış olur. Tavuk etinin fast food zincirindeki birçok mönüye ilavesi uygun olduğu gibi, evlerde şişten, köfeye kadar değişik formlarda pişirerek daha sık tüketilmesi mümkündür.

Nezir YEL
Gıda Mühendisleri Odası

15 Eylül 2008

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki

GIDA İŞLETMECİLİĞİ

Günümüzde tarladan sofraya uzanan ve her halkası ayrı bir özelliğe sahip zincirden oluşan bir gıda güvenliği anlayışından söz edilmektedir. Bu zincirde gıda işletmeciliğinin kuşkusuz ayrı bir yeri ve önemi vardır. Gıda işletmeciliği, hammadde, ürün, dağıtım, pazarlama, ticari kurallar ve son olarak da tüketim noktasına kadar çok geniş bir yelpazede değerlendirilmesi gereken ekonomik ve sosyal olgular bütünüdür.

Gıda işletmeciliğinin etkileşim içinde bulunduğu alanlara baktığımızda; tarım ve gıda sanayi ilişkisi, kalite sistemleri, rekabet, uluslararası bağlantılar, gıda politikaları, gıda güvenliği gibi başlıkları görmek mümkündür.

Gıda işletmeciliğinin temel hedefi, güvenilir ürünleri sağlıklı bir şekilde ve zarar etme endişesi yaşamadan tüketiciye ulaştırmaktır.

Gıda güvenliğinin önemli bir halkası olan işletmecilik anlayışında, sağlıklı ve güvenilir ürünlerin sunulmasının yanı sıra, beslenme özelliklerinden ödün vermeme ilkesi vardır. Bunun için, öncelikle hammadde olarak kullanılacak ürünlerde belli standardizasyonun sağlanması, elde edilen ürünlerin uygun teknolojik ve hijyenik koşullarda işlenerek tüketiciye ulaştırılması gerekmektedir. Bu aşamalarda kaliteli hammadde yanında nitelikli personel çalıştırılması ve kaliteden ödün vermeme anlayışının benimsenmesi zorunluluğu vardır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından oluşturulan “Kodeks Alimentarius Komisyonu” (KAK) gıda işletmeciliğinin temel hedefinin tüketici sağlığı öncelikli olması esasına göre gerçekleştirilmesi için, tüm dünya ülkelerine tavsiyelerde bulunmakta ve yol göstermektedir. Böylece ortak kriterler saptanarak, iyi üretim ve tüketici sağlığı anlayışının güvence altına alınmasına çalışılmaktadır. Türkiye 1963 yılından itibaren KAK 'a üyedir ve üyelik koşullarının yerine getirilmesinde iletişim noktası Tarım ve Köyişleri Bakanlığı adına Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) 'dür.

Kodeks Alimentarius Komisyonunun kabul ettiği esaslar uyarınca gıda maddelerinin serbest ve güvenli dolaşımı için Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) de önemli çalışmalar yapmakta, buna yönelik tavsiyelerde bulunmaktadır. Bu amaçla DTÖ, çevreye zarar vermeyen ürünler ile kaliteli ve güvenli gıda ürünlerinin uluslararası ticaretinde kolaylıklar sağlayacak birtakım kuralları belirlemektedir. DTÖ ile iletişim noktası yine KKGM 'dir. Ancak, Türkiye'nin uluslararası kuruluşların gıda güvenliğine ilişkin ortaya koyduğu ilke ve tavsiyelere uyumu ve uygulama hızı konusunda sorunlar yaşadığı bilinmektedir.

Gerek AB mevzuatı, gerekse ulusal mevzuatımızda tüketici sağlığını öne çıkaran anlayış uyarınca, sağlıklı ve güvenli gıda tüketimi önemli bir gösterge olmaktadır. Tarladan sofraya gıda güvenliği kavramı, tüm dünyada kabul gören ISO 22000 Gıda Güvenliği Standardı çerçevesinde üretim yapılmasını gerektirmektedir. 05.06.2004 tarihinde yürürlüğe giren 5179 sayılı “ Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun “ ile birlikte gıda işletmelerinde HACCP kuralları zorunlu hale getirilmiştir. Uygulamada bu koşulların yeterince yerine getirilmediği bilinmekle birlikte, AB'ne uyum sürecinde konuya daha fazla önem verileceği öngörülmektedir.

Gıda işletmeciliğinde kalite standardizasyonu uygulamalarının yararlarına bakıldığında;

- Sağlıklı ve güvenilir gıda tüketiminin sağlanması,
- Gıdaların işlenmesi sırasında olabilecek besin öğeleri kaybının önüne geçilmesi,
- Uygun koşullarda üretim yapılarak olası ekonomik kayıpların önlenmesi, söz konusudur.

Tüm bu çalışmalar, gıda işletmeciliğinin ekonomi ve insan sağlığı açısından sahip olduğu önemin göstergesidir. Hammadde üretimi ve temini, üretim aşamaları, hijyenik koşullara uygunluk, çevreye zarar verilmemesi için yapılan düzenlemeler, vb gibi başlıklar da bu önemin ifadesidir. Uygun üretim, saklama, taşıma ve pazarlama, firmaların ekonomisine olumlu

katkılar getirirken, uygunsuz üretim ve uygulamalar da tam tersine büyük ekonomi ve saygınlık kaybına neden olmaktadır.

Gıda işletmeciliği aynı zamanda dinamik bir sürece sahiptir. Değişen tüketim alışkanlıkları ve diğer gereksinimler, modern teknolojik uygulamaların devreye girmesi, İnsan ve hayvan sağlığı, çevrenin korunması için atılacak adımlar gıda işletmeciliğinin de kendisini yenilemesini kaçınılmaz kılmaktadır. Bu aynı zamanda, daha büyük ve masraflı sorunların ortaya çıkabileceği ve işletmelere ek maliyet getireceği anlamı taşımaktadır.

Gelinen aşamada, küresel iklim değişiklikleri sonucu kuraklık ve buna bağlı olarak tarımsal alanlarda yaşanmakta olan sıkıntılar, artan nüfus artışı nedeniyle tarım alanlarının azalması, çevre kirliliği, endüstriyel atıklar vs. gibi sorunların gıda işletmeciliğini de olumsuz yönde etkileyeceği düşünülmektedir. Ayrıca, gittikçe azalan tarım alanlarının, ilerde ekolojik tarımda kullanılması ve bu arazilerin özel statü almaları, ayrıca, tartışma konusu olan Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) içeren ürünlerin tüketime sunulması da, insan sağlığı açısından süreci olumsuz etkileyecektir. GDO 'lu hammaddelerin işleme ve değerlendirme aşamalarında da birçok sorunla karşılaşılacaktır. Ekolojik üretim işletmeleri, ekolojik sertifikasyon, organik gıda gibi kavramlar günlük hayatımızda daha çok yer bulacaktır.

Teknolojinin gelişmesi ile birlikte insanların bu teknolojiye uyumu, sanayi toplumundan bilgi toplumuna dönüşümün çok daha hızlı yaşanmasına neden olmaktadır. Bu açıdan bakıldığında, artık kimin bilgiye sahip olduğu değil, kimin en kolay ve en hızlı şekilde bilgiye ulaşabildiği büyük önem taşımaktadır. Çok yakın bir geçmişte dünyada ve Türkiye'de yaşanan gıda krizinin, sıkıntılarını yaşamış ülkelerden biriyiz. Tüketici üzerinde ve gıda sektöründe etkisini çok yoğun hissettiren krizden, özellikle üretim sürecinde önemli paya sahip olan gıda işletmeleri çok ciddi biçimde etkilenmiş, birçok firma kapısına kilit vuracak hale gelmiş, azımsanmayacak bir bölümü de kapanmıştır.

Sanayi ve işletmeciliğin birçok alanında olduğu gibi, gıda alanındaki yatırımlarda da AR-GE çalışmaları, modern teknolojinin kullanımı, nitelikli istihdam (özellikle gıda mühendislerinin çalıştırılması), uygun hammadde temini ve kalite standardizasyonu çerçevesinde üretim yapılması son derece önemlidir. Bu anlayışa göre hareket etmek, gıda güvenliğinin gereği gibi sağlanması, tüketicinin korunması, ulusal ve uluslararası rekabet anlamında ve ekonomik açıdan bir zorunluluktur.

Kadir DAĞHAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II.Başkanı

17 Eylül 2008

Zaman Gazetesi Soru ve Yanıtları

Gıda Mühendisleri dışında sorumlu müdür yapma yetkisi bulunan diğer branşlar nelerdir

İlk anda aklıma gelenler; Ziraat Mühendisi, Kimya Mühendisi, Kimyager, Veteriner Hekim, Diyetisyen, Biyolog ve değişik bölümlerde Gıda Teknikeri ve Teknisyeni, Ziraat Teknisyeni, Veteriner Sağlık Teknisyeni, Çevre Sağlık Teknisyeni, Süt Teknikeri ve şu anda aklıma gelmeyen ilgili yasa ile Sorumlu Yöneticilik yapabileceği belirlenen diğer meslek grupları..

Bahsedilen diğer meslekler Gıda Mühendislerine oranla aynı yetkiye mi sahip ? (Denetleme Konusunda)

Hatta bazı meslek grupları meslek yetki yasalarından dolayı daha avantajlıdır. Denetleme konusunda ki yetkilerinde fazla bir problem olduğunu sanmıyorum.

Gıda mühendisleri kaç fakültesinden mezun oluyor? Kaç mezun var? Kaç üyeniz var?

Bugün 30'un üzerinde Gıda mühendisliği eğitimi veren üniversite mevcuttur. Bunun dışında Gıda Teknikeri ve Teknisyeni yetiştiren meslek yüksek okulları var. Her üniversiteden en az ortalama 20 mezun olduğunu varsaysak yıl da aşağı yukarı 600 Gıda Mühendisi eder ki bu düşünebileceğimiz en düşük rakamdır.

Üye sayımız 9500-9600 arasındadır bugün itibariyle. Üye olmayan yada henüz iş bulamadığı için üye olamayanlarla birlikte tahminimce 20.000 Gıda Mühendisi vardır. Ve ne yazık ki meslektaşlarımızın % 40 ya işsizdir yada başka alanlarda geçimini temin etmeye çalışmaktadır.

Bu sorunun çözülmesi için çözüm öneriniz nedir?

Bu sorunun çözülmesi için öncelikle sorunun ciddiyeti ve önemi iyi kavranmalıdır. Bugün gıda konusunda ki sadece insan sağlığını ilgilendiren problemleri saymakla bitiremeyiz. Haksız kazanç elde etmek için başvuru hileli üretimleri saymıyorum bile. İşte tam bu nokta da denetimin ve Gıda mühendisinin önemi ortaya çıkıyor. Çünkü Gıda Mühendisi sadece ceza kesen bir mantıkla değil aynı zamanda eğitim amacıyla da bilgi ve birikimini devreye sokacaktır. Bu yüzden sadece denetim aşamasında değil üretimden tüketime kadar sürececek uzun yolculuktaki tüm aşamalarda bunun eğitimiyle donanmış Gıda Mühendisinin bu donanımını değerlendirmek gerekir. Ancak en iyisi Gıda Mühendisidir diğer meslek grupları ikinci plandadır demek

anlamı çıkarılmamalıdır bundan. Bu hem etik olmaz hem de doğru değildir. Konumuz esas olarak Gıda Mühendisliği üzerinden polemik yapıldığı için biz kendi mesleğimizle ilgili olan önemden bahsediyoruz. Sonuç olarak bu kadar ihtiyaca rağmen bu kadar istihdam bekleyen Gıda Mühendislerinin çokluğunda ki çelişkiyi anlamak çok zor.

Daha sağlıklı bir denetleme ortamı için neler gereklidir?

Daha sağlıklı bir denetim için öncelikle başta Gıda Mühendisleri olmak üzere ilgili meslek disiplinlerinin en verimli şekilde değerlendirilmesi gerekir. Bunun dışında üreticinin etik davranması, insan sağlığı ve gıda güvenliği konusunda hassas olması gerekir. Tüketici de alım gücü oranı düşük bile olsa bilinçli olmalıdır. Tekrar tekrar söylemekte yarar var. Gıda Mühendislerinin uygun istihdamı ile bu sorun tamamen değil ama büyük oranda çözüme kavuşacaktır.

Kadir DAĞHAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II. Başkanı

22 Eylül 2008

Zaman Gazetesi Röportaj

Zaman Gazetesi, Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan GÜNAY ile "Şekerlemeler" konusunda röportaj gerçekleştirildi.

Zaman ve Vakit Gazetelerine Gönderilen Yazı

Bayram öncesinde şekerleme, çikolata, hamur ve süt tatlısı üretim ve satışında yıl ortalamasının 8 -10 katı bir artış söz konusu olmakta, satış yerlerinde, tüm gıda maddelerinde olduğu gibi şekerleme fiyatlarında da yine 10 katına varan bir yelpaze oluşmaktadır. Bu oluşumda en büyük etken, kayıt dışı ya da kamuoyunda bilinen adıyla merdiven altı denilen küçük işletmelerin, yasalara uygun üretim yapmakta olan işletmelere karşı ekonomik anlamda haksız rekabet yapmalarından kaynaklanmaktadır. Çünkü, bu tür işletmeler kayıt altına alınmadığından, gıda maddelerinin hangi hijyenik ve teknik koşullarda üretildiğini ve ne tür hammadde ya da bileşen kullandıklarını bilmiyoruz. Böylesi ortamlarda üretilen şekerleme vb ürünler, gelir dağılımındaki dengesizlikler nedeniyle, oldukça önemli bir pazara sahip bulunmaktadır. Ancak, güvenilir olmayan yerlerde üretilen ve satışa sunulan şekerleme, çikolata, tatlı vb. gıda maddelerinin tüketilmesi durumunda, tüketicide, özellikle zehirlenme, alerji, kimi enfeksiyon hastalıkları görülebilir.

* Her Ramazan ayı ve bayramlar öncesinde gıda güvenliği ve bu kapsamda güvenilir gıda ve denetimler gündeme gelmektedir. Oysa, gıda güvenliği sorunu, tüm yılın, dahası yılların sorunudur. 1995 Gümrük Birliği Anlaşması uyarınca, özellikle 2004 yılından sonra gıda konusunda tüm yetkiler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na geçmesine karşın, geçen 14 yılı aşkın sürede, gerek Türkiye gerçeklerine, gerekse Avrupa Birliği mevzuatına uygun bir gıda yasası ve bağlı mevzuatı çıkarılamamıştır.

Gıda maddesi üreten işyerleri ile satış ve toplu tüketim yerlerinin denetimi, ne yazık ki yeterince yapılamıyor. Elimizde kesin veri olmamakla birlikte, çeşitli kaynaklardan edindiğimiz bilgiye göre, Türkiye'de yaklaşık 50 bin gıda maddesi üretim yeri (bunların yarısından çoğu, hangi hijyenik ve teknolojik koşullarda üretim yapıldığını bilmediğimiz kayıt dışı ya da merdiven altı işletmelerden oluşmaktadır.), 500 bine yakın satış ve toplu tüketim yeri vardır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın, tüm bu işyerlerini denetleyebilecek nitelikte 5 bin 500 denetim elemanı vardır. Bu elemanların yaklaşık üç bini birincil üretimde yani kırsal kalkınma projesi kapsamında tarım ve hayvancılık alanında istihdam edilmektedir. Yaklaşık 1500 personel müsteşar- yardımcılar, Genel Müdür- yardımcılar, daire başkanları, şube müdürleri, tarım il müdürleri- yardımcılar, il kontrol müdürleri- yardımcılar, laboratuvarlarda çalışan analistler, masa başında görev yapan personelden oluşmakta, dolayısıyla gıda denetimi noktasında işlev görmemektedir. Kalan bin personel ise, denetimle ilgili yönetmeliğe göre denetimler en az iki kişi ile yapılması gerektiğinden 500 denetim ekibi anlamına gelmektedir. 500 ekiple, bırakın tüm Türkiye'deki üretim, satış ve toplu tüketim yerlerini, orta büyüklükte bir kentin denetimi ancak yapılabilir. Ayrıca, gıda maddelerinin bileşimi açısından üretim izni alındığı tarihteki koşullarını sürdürüp sürdürmediğinin kontrolünün yapılması, bu amaçla denetim sırasında alınan örneklerin laboratuvarında analiz edilmesi gerekir. 1995 yılında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı 38 il kontrol laboratuvarı varken bu sayı günümüzde 39 dur. Yani, illerin yarısından çoğunda laboratuvar yoktur. Üstelik var olan laboratuvarlarda alt yapı ve personel açısından yeterli iyileştirmeler de yapılamamıştır.

Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi amacıyla öncelikle “ bir an önce yetki alayım ve bu doğrultuda yasayı çıkarayım da, sorun olursa sürec içinde düzeltiriz “ anlayışının değişmesi gerekmektedir. İçinde özellikle gıda mühendislerinin de yer aldığı personel istihdamı hızla artırılmalıdır.

- Açıkta satılan gıda maddeleri kesinlikle satın alınmamalıdır,
- Alışverişte Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan izinli gıda maddeleri satın alınmalı ve tüketilmelidir,
- Son kullanım tarihi geçmiş ürünler satın alınmamalıdır,

- Ambalajlı ve etiketli ürünler tercih edilmelidir,
- Satış noktalarında gıda maddeleri cam bölmeler içinde yer almalıdır,
- Satış elemanlarının eldiven ve temiz araç-gereç kullanımına dikkat edilmelidir,
- Güvenilir ve tanınmış marka ürünlerinin satın alınmasına özen gösterilmelidir,
- Tüketici, gerek satış yeri, gerekse gıda maddesine ilişkin kuşku duyduğunda, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı (İl Tarım Müdürlüğü), Sağlık Bakanlığı (İl Sağlık Müdürlüğü) ve Belediyelerin ilgili birimlerine telefonla, yazılı ve sözlü başvuruda bulunabilir.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16 Ekim 2008

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki

KIRMIZI ETİN İNSANLA YOLCULUĞU

Artık zamanı gelmişti; hazırlanan bütün bir kuzu etinin bir şişe geçirilip ateş üstünde çevrilerek nar gibi kızartılmasının ve bu ateşin çevresine doluşan insanların lezzet şölenine başlamasının. Ateşi yakmanın zamanı gelmişti; 'Yaşamak için yeme'nin ötesine geçilip, 'yemek için yaşama'ya doğru ilerlemenin, yemeğin karın doyurmaktan öteye geçip bir haz kaynağı olarak görülmesinin.

Ateşte et pişirmek, yani yemek pişirmek tarihte devrim yaratan en büyük buluşlardan biridir. Kültür çiğ yiyeceklerin pişirilmesiyle başlamıştır.

10 binlerce yıllar öncesinde toplayıcılık ve sonraları da avcılıkla başladı insanın bugünlere yolculuğu. İlk zamanlar, zehirli bitkiler yüzünden çok kayıplar verildi ki günümüzde bile zehirli mantar yenmesi sonucu ölüm vakalarıyla karşılaşmaktayız. Yaşayarak öğrendi insanlık. Bir görüşe göre buzul çağı ile beraber yiyecek bitki kaynakları tükendiği için avlanmaya başladı insanlar. Başka bir düşünce de zaten yaşamak için her bulduğunu yemek zorunda olan insanlar toplayıcılıkla beraber avlanıyordu da. Fakat eti muhafaza edebilecek bilgi birikimi ve tecrübe henüz oluşmamıştı. Bu yüzden avlanan hayvanın eti hemen tüketilmek zorundaydı. Günümüzde bazı toplumlarda çiğ et tüketme kültürü biraz farklılaşarak hala devam etmektedir. Bize ne kadar garip gelse de.

İnsanlar zamanla eti marine etmeyi öğrendiler. Marine etmek iste ya da ateşte pişirmek kadar etkili bir yöntemdir. Dinlendirmek ya da biraz çürütmek amacıyla eti asarak kurutmak, hem sindirimi kolaylaştırır hem de etin dokusunu değiştirir. Ateşte pişirmekten çok daha eski bir yöntemdir. Asma işleminin çok daha eski bir türü olan rüzgarda kurutma ise bazı yiyecekler üzerinde inanılmaz bir biyokimyasal değişikliğe yol açar. Gömme işlemi için de aynı şey geçerlidir. Bir zamanlar fermantasyonu sağlamak için yapılan bir işlemdi. Modern batı mutfağındaysa artık çok az kullanılmaktadır.

Peki bütün bu şaşırtıcı dönüştürme teknikleri arasında ateşte pişirmenin neden daha ayrı bir yeri olsun ki? Bir cevap varsa eğer, ateşte pişmiş yemeğin toplumsal etkilerinde yatar. Ateş, insanların etrafına oturarak yemek yedikleri sosyal bir ortam doğurmuştur. Yemek pişirmek yalnızca karın doyurmak değildir, aynı zamanda bireyleri bir sofraya etrafında toplama ve bunu belirli zamanlarda yapma işidir. Yeni işlevler, paylaşılan zevkler ve sorumluluklar ortaya çıkarır. Yalnızca birlikte yemek yemekten daha yaratıcıdır ve sosyal bağları güçlendirir.

Kültürel bağlamda yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek-sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır. Kültür; ne yiyeceğimizin temel belirtisidir, öğrenilmiştir ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmez. Yiyecekler kültürün bütünüyle bir parçasıdır.

Farklı pişirme tekniklerinin, yemek yeme koşullarının gelişmesiyle birlikte yeni mutfak araç gereçleri de ortaya çıkmıştır. Mesela Türklerin, kalkanlarını tencere gibi kullanmaları sac adı verilen düz kalkana benzer bir pişirme aleti icat etmelerine önayak olmuştur. Mızraklarını da çatal olarak kullanmışlardı. Bazı kültürlerde şiş kebabın ağaç dallarının şiş olarak kullanılmasıyla ortaya çıktığı söylenir. Asya mutfağının evrensel mutfağa bir armağanı olan şiş kebab, eski zamanlarda şişler yerine hançere takılan etlerle pişirilirdi.

Avrupa uygarlığında et, yiyecekler arasında birinci sırada olmuştur. Özellikle yönetici sınıf üyeleri için önemli bir konuydu. Yönetici sınıf gözünde et, bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşma yeteneği gibi, gücün gerekçesini oluşturan öğeleri sağlamada bir araç niteliğinde idi.

Et yiyemeyenler, yoksul ve marjinal kesimi oluşturuyordu. Onlar için diğer yiyecekler yedek ve ikame yiyeceği idi. Böylece alt sınıflar daha çok sebze ağırlıklı beslenmekteydi, yani tahıl ve yeşillik yemektedirler. Et tüketimi bir statü simgesi durumuna dönüştü. Yiyecek farklılıkları, toplumsal farklılıkları da çağrıştırdı.

Geleneksel kültürde etlerin bazıları çeşitli dinlerde yasaklanan, günah sayılan bir yiyecek olabilmiştir. Domuz eti, Yahudilikte ve İslamiyet'te yasaklanmıştır. Beşerî tüketime uygun olmadığı ve temiz olmadığı için reddedilmiştir. Sığır eti ise, Hindistan'da Hinduizm dinince reddedilmiştir. Ayrıca, en yüksek düzeydeki Hint kast sisteminin et yemekten kaçınma ve vejetaryanizmi benimsemesi ile bütünleşmiş bir yasaklamadır.

İÖ 2000'lerde gizemli bir şekilde tarih sahnesine çıkan Hititler, dünyanın en önemli imparatorluğunu kurdular ve tarih sahnesinden çekildiklerinde arkalarında on binlerce yazılı tablet bıraktılar. Çorum civarlarında yapılan kazılarda (Hattuşaş)çıkan yazılı tabletlerden Hititlerin ekmeğe çok önem verdikleri görülür. Üretilen yemek çeşitleri ise şöyledir; Yağlı börek, haşlama et, ateşte pişirildikten sonra üstüne zeytinyağlı bal dökülerek tatlandırılan şiş kebab, üzerine un serpilerek ızgarası yapılan ciğer ve yürek, şarabın içinde bir iki saat terbiye edildikten sonra toprak tencerede pişirilen etler, hayvanın döşü, kasık kısmı, kaburgası, kellesi ve ayaklarının hep birlikte kaynatılmasıyla yapılan paça benzeri bir çorba, yabankeçisinin boyun, ciğer ve yürek kısımlarından yapılan şiş kebab, pişmiş et ve soğanla yapılan sandviç, keçi kulağı kızartması gibi. Bu tabletlerden yola çıkılarak Anadolu'daki yemek kültürünün bunca zaman diliminde hala korunduğu söylenebilir.

Soğuk teknolojisinin bilinmediği dönemlerde, etin kolayca kontamine olup bozulması sorununa çözüm olarak kavrulduktan sonra kavurma yağı içinde saklanması bulunmuştur. Özellikle kış mevsimine girerken hayvancılığın yoğun olduğu Doğu Anadolu bölgesinde üreticilerin beslenme zorlukları sebebiyle damızlık dışı hayvanları elden çıkartmak istemesi, kış öncesi aylarda yapay bir et bolluğu yaratmaktadır.

Etin depolanması ekonomi ve teknoloji açısından güç olduğundan bu bölgede 'kavurma' bir et yemeği olarak değil, genelde bir saklama yöntemi olarak üretilmeye devam etmiştir. Sonbahar aylarında hazırlanan kavurma tüm yıl boyunca tüketilmektedir. Et ürünleri içerisinde kavurmanın özel bir yeri vardır. Kavurma doğal koşullarda üretilen, katkı maddesi veya sağlığa zararlı olabilecek maddeler içermeyen bir et ürünüdür.

Et, tuz ve kırmızı biberin birbirine karıştırılarak, sarımsak ve çemenle bastırılıp güneş veya ıste kurutulmasıyla meydana gelen bir çeşit et yiyeceği olan pastırma da, ilk kez Türkler tarafından üretilmiştir. Tarihi, Orta Asya'ya dayanan Hun ve Oğuz Türklerine kadar ulaşır. Uzun yola veya savaşa giden Türkler, aç kalmamak ve fazla zaman harcamamak için, yanlarına tuzlanmış sığır ve buna benzer hayvan etleri alırlardı. Bu etleri, deri gözlerine (kılıflar içine), bazen da açıktan atın eğrine bağlayarak, bacaklarının arasına iyice sıkıştırırlardı. Tuzlanmış et parçaları haftalar hatta aylar süren yolculuk esnasında basıla basıla "pastırma" haline gelmiş olurdu. Yemek pişirmek için

vakti olmayan yolcu veya savaşçılar, hiç zaman kaybetmeden, bu besleyici etleri kesip yer, gıdasını alırdı. Pastırma, Türkler vasıtasıyla Rumeli'ye, Balkanlar'a ve çevresine götürüldü.

Türklerin et kültürü Orta Asya'dan Anadolu'ya gelince daha da gelişti. Anadolu'nun birbirinden farklı köşelerinde yetişen baharatlar etle harmanlanınca her yöreye özgü farklı et yemekleri ve kebablar ortaya çıktı. Özellikle Osmanlı imparatorluğu döneminde Türklerin hakim olduğu alanlar genişleyince farklı toprakların lezzetleri de Anadolu'ya girdi ve et kültürünün gelişmesini hızlandırdı. Böylece her yörenin de kendine özgü et yemekleri oluşmaya başladı.

Ülkemizde toplumsal değişmeler ile göçler sonucu kentleşme artmış ve yemek alışkanlıkları zamanla değişmiştir. Çalışan insanlar uzun uzun yemek hazırlama zamanı bulamadıkları için kısa zamanda hazırlanan yiyecekleri tercih eder duruma gelmişlerdir. Fast-food, ayaküstü beslenmeyi ifade etmektedir. Başka bir deyimle, hızlı ve hazır beslenme sistemi anlamındadır. Globalleşme ve Fast food beslenmenin yaygınlaşması, yılların birikimi olan yemek kültürünü tehdit etmektedir, toplumların geleneksel özelliklerinin ve değerlerinin kaybolmasına sebep olmaktadır. Kadınların iş yaşamına girmeleri de geleneksel yemek kültürünün aktarılmasını olumsuz etkilemiştir.

Türkiye'de özellikle 1950'li yıllardan sonra doğudan batıya doğru artan göç bir çeşit Fast-food diyebileceğimiz kebab (döner kebab, adana kebab, köfte ekmek) kültürünü batıya taşımıştır. Kebabın alt kültür olarak görülmesi, büyük şehirlerde sayısı giderek artan kebabçıların da etkisiyle ortadan kalkmıştır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Marmara Bölge Şubesi
İlker Çalışkan, Halit Yener

22.10.2008

Gözlem Gazetesi Soru ve Yanıtları

Gıda Sektörü 85 Yıl Önce İşe Nereden Başladı?

Cumhuriyetin ilk yıllarında modern anlamda sanayiden söz edilemez. 1926 yılında kurulan şeker fabrikaları, Atatürk Orman Çiftliği içinde kurulan küçük çaplı işletmeler, değişik yerlerdeki irili ufaklı un fabrikaları ve küçük

şekerleme işlekleri dışında gıda sanayi varlık göstermemiştir. Ancak, tarımsal üretimde ve genel anlamda sanayideki atılımlara paralel olarak gıda sektöründe de gelişmeler yaşanmış, yeni teknolojiler kullanıma girmiştir.

Bugün Hangi Noktaya Geldi?

1980 ve 1990'lı yıllarda sermayenin küreselleşmesi, Türkiye pazarının dışa açılması, Gümrük Birliği gibi etkenlerle birlikte, diğer sektörlerde olduğu gibi, gıda sektöründe de belirli mesafe kaydedilmiş, üretim alanında gözle görülür büyüme sağlanmıştır. Çeşitli sanayi dallarında zaman zaman küçülmeler gözlenirken, gıda sanayi, küçük oranda da olsa sürdürülebilir bir büyüme seyri izlemektedir.

Gıda sektöründe yaşanan önemli gelişmelere karşın, çok büyük sorunlar da bulunmaktadır. Hammadde sağlanmasında çekilen güçlükler, üretim girdilerinin görece yüksek maliyeti, uluslararası alanda yaşanmakta olan yoğun rekabet, son yıllarda TL'nin döviz karşısındaki değeri, yabancı sermaye destekli firmaların sayısının ve pazar payının artması, gerek dışsatımı, gerekse üretimi olumsuz yönde etkilemektedir. İşletmelerin yatırım aşamasında bir çok değişik kurumdan izin alması ve bürokratik işlemler sırasında oluşan zaman kayıpları, girişimcileri sektöre yatırım yapmaktan uzaklaştırmaktadır.

Ayrıca, Gıda sektöründe gıda mühendisleri gibi teknik bilgi ve donanıma sahip personelin istihdam edilmesi, kaliteyi ve firmaya olan güveni arttırmaktadır. Bu açıdan işverenlerin bilinçli hareket etmeleri, bu doğrultuda dünya standartlarına uygun üretim yapmaları ve AR-GE çalışmalarına yer vermeleri son derece önemlidir.

İhracat ve İthalat Rakamları Nasıl Bir Seyir İzledi?

Cumhuriyetin ilk yıllarındaki ihracat rakamlarına ilişkin elimizde veri yok, ancak, 1950'li yıllardan itibaren düzenli kayıt tutulmaya başlanmıştır diyebiliriz. 1996 ile 2007 dışsatım ve dışalım rakamlarını karşılaştırdığımızda; dışsatımda %115 artış sağlanarak 2.4 milyar dolardan 5.2 milyar dolara, aynı dönemde dışalımın %30 artarak 2 milyar dolardan 2.6 milyar dolara yükseldiğini söyleyebiliriz. Son yıllarda, Gümrük Birliği süreciyle birlikte, dışsatımın dışalımını karşılama oranında önemli ölçüde düşüşler yaşanmaktadır.

Sektörde Kaç Firma Faaliyet Göstermekte?

Ocak 2008 verilerine göre, Türkiye'de gıda sektöründe faaliyet gösteren firma sayısı 23.276 adettir. Buna karşın ülkemizde merdiven altı diye tanımlanan kayıt dışı üretim yapan işletmelerin sayısı da küçümsenmeyecek

düzyededir. Gıda maddesi üretimi yapan işletmelerin sayısının yaklaşık 40 bin olduğu öngörülmektedir.

İstihdam Rakamları Nedir?

Ocak 2008 verilerine göre gıda sektöründe istihdam edilen kişi sayısı 639 bin kişidir. Gıda sanayinde nitelikli personel istihdamının kalitenin artırılmasında önemli yere sahip olduğunu vurgulamakta yarar vardır. Bu nedenle, gıda bilimi alanında eğitim görmüş uzman kişilerin sektörde daha çok istihdam edilmesi gerekmektedir. Türkiye’de gıda bilimi ve teknolojisi konusunda yüksek öğrenim veren 24 üniversite bulunmakta, bu üniversitelerin Gıda Mühendisliği bölümlerinden her yıl yaklaşık bin gıda mühendisi mezun olmaktadır. Bu anlamda ülkemiz, sektöre hizmet edecek yetişmiş elemana fazlasıyla sahiptir. Gıda Mühendisleri Odasından sorumlu yöneticilik belgesi alan yaklaşık 3 bin üyemiz bulunmaktadır. Bu meslektaşlarımız buldukları alanda ürün kalitesi ve verimliliği artıracak çalışmalar yapmaktadırlar.

Sektör Avrupa Standartlarında Bir Üretim ve Dağıtım Ağına Sahip Mi?

Gıda sektörüne öncülük eden firmaların bir kısmı markası ve kalitesini kanıtlayacak düzeyde üretim yaparken ve modern pazarlama yöntemlerini kullanırken, küçük ve orta ölçekli çoğu firmanın istenen düzeyde olmadığı bilinmektedir. Kalite ve hijyen konusunda yetersiz olan işletmelerin resmi kurumlarca denetlenerek, üretim koşullarının iyileştirilmesi konusunda desteklenmesi gerekmektedir.

Tüm Artılarına Karşın Sektöre Yeterli Destek ve Teşvik Veriliyor Mu?

Gıda sektörü, katma değer ve istihdam yaratan bir sektör. Kalkınmada öncelikli yörelerde yatırım yapılması durumunda, girişimcilere, düşük faizli kredilendirme, yatırım indirimi, belirli süreler için vergi ödememe ya da vergi indirimi, yurt dışından alınan makine, araç-gerecin gümrük vergisi dışında tutulması ve benzeri kolaylıklar sağlanıyor. Ancak, tüm bu olanaklara karşın, ekonomideki dalgalanmalar, rekabet koşulları ve pazarlama sürecinde yaşanan sıkıntılar nedeniyle, yatırımların istenilen düzeyde olmadığını belirtmeliyiz.

Üretici Tüketiciyi Bilinçlendirmek Adına Neler Yapıyor?

Tüketicinin bilinçlendirilmesinden önce, üreticinin bilinç düzeyinin sorgulanması gerekir. Kayıt dışı üretim yapan hemen tüm işletmelerde hangi koşullarda üretim yapıldığını bilmiyoruz. Bu tür işletmelerde mühendis aklı ve birikimi de devrede olmadığından, tüketiciyle buluşan gıda maddelerinin halk sağlığını nasıl tehdit ettiğini düşünmek bile ürkütücü. Elbette, yasalara uygun üretim yapan firmaların tüketicinin bilinçlenmesine yönelik çalışmalarını ayrı

tutmak gerekiyor. Ancak, yine de tüketicinin bilinçlendirilmesine yönelik etkinliklerin sınırlı olduğunu vurgulamalıyız. ,

Her şeyden önce, tüketicinin kalite ve hijyen algılamasını değiştirecek önlemleri hayata geçirmek zorundayız. Bu hiç kuşkusuz, tüketicinin bilgisinin eğitim kurumları aracılığıyla artırılması ve gelir dağılımındaki eşitsizliklerin giderilmesiyle olasıdır.

Tüketicinin bilinçlendirilmesi gelişmişliğin önemli bir göstergesidir. Gelişmiş bir çok ülkede gıda denetimi ve kontrolünde en önemli baskı unsuru, tüketici şikayetleri olarak görülmektedir. Yine, ABD ve İngiltere gibi ülkelerde üretim hatalarından dolayı üretici firmalara çok büyük oranlarda tazminat davaları açılmaktadır. Bu anlamda, tüketicilerin bilinçli olması son derece önemlidir. Tüketicilerin bilinçlenmesinde, sadece üreticilere değil, başta kamu kurumları olmak üzere eğitim kurumları, sivil toplum örgütleri, meslek odaları ve basına önemli görev ve sorumluluklar düşmektedir. Gıda Mühendisleri Odası olarak, hazırladığımız broşürler ve yaptığımız etkinliklerle tüketicilerin dikkatini gıda güvenliğine çekmeye ve bilinçli tüketici profili oluşturmaya çaba gösteriyoruz. Çünkü tüketicinin bilinçli olması, hem tüketici sağlığı, hem gıda güvenliğinin sağlanması ve kayıt dışı üretim yapan firmaların ürünlerinin tüketilmemesi, hem de yasalara uygun üretim yapan firmalara karşı haksız rekabet yapılmasının önlenmesi açısından önemlidir.

Son olarak gıda sektörünü nasıl bir gelecek bekliyor?

Gıda sektörü tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de en dinamik sektörlerden biridir. Genç ve dinamik bir nüfusa sahip ülkemizde gelişmeye açık sektörlerden biri olma özelliğini sürdürecektir. Birincil üretimden başlayarak kaliteli hammadde üretimi, ürünlerin işlenmesi, dağıtımı ve pazarlanması aşamalarında üretici, sanayici, kamu kurumları ve tüketicilere önemli görevler düşmektedir. Gıda sektöründe kalitenin artırılmasında, teknik altyapının geliştirilmesinin yanı sıra, teknik personelin istihdamının gerekliliği büyük önem taşımaktadır.

Ayrıca, kayıt dışılık ve merdiven altı üretim, kamu kurumlarında yeterli teknik personel istihdamının sağlanamaması, bu nedenle, resmi denetim ve kontrollerin yeterince yapılamaması, mevzuat uyumu ve yayımlanması konusunda yaşanan sıkıntılar, tüketicinin bilinçli olmaması gibi sorunlar, hızla aşılması gereken sorunlarımız arasındadır.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

26 Ocak 2009

Gazete Habertürk Soru ve Yanıtları

Gıda mühendisliği mesleğinde diploma kiralama ne şekilde oluyor?

Gıda mühendisliği meslek yaşamında diploma kiralama diye bir uygulama bulunmamaktadır. 1995 yılında yürürlüğe giren 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname uyarınca, gıda üreten işyerlerinde konunun uzmanı kişilerin sorumlu yönetici olarak çalıştırılması zorunluluğu getirilmiştir. 2004 Yılında yürürlüğe giren 5179 sayılı kanun hükümlerine göre, söz konusu uygulamaya devam edilmektedir.

Türkiye’de halk sağlığı ve gıda güvenliği açısından çok önemli saydığımız sorumlu yöneticilik uygulamasıyla, başta gıda mühendisleri olmak üzere gıda maddesi üretimi ve kalite kontrolüne ilişkin eğitimi olan çeşitli mesleklerin gıda sektöründe çalıştırılması zorunlu kılınmıştır. Bu anlamda sorumlu yöneticilik uygulaması, önemli aşamalar kaydetmiştir. Uygulama kamuoyunda zaman zaman yanlış algılamalara, dahası istismlara neden olmaktadır. Diploma kiralama adı altında yanlış değerlendirmeler yapılmaktadır. Bunun Odamızca onaylanması mümkün değildir.

Üyelerimiz 60 BG (beygir gücü) üzerinde faaliyet gösteren ya da 10 kişiden fazla personel çalıştıran gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olarak çalışmakta, bu özelliği taşımayan işletmelerde ise, aynı il sınırları içinde olmak koşuluyla 5 işyerinde sorumlu yönetici olarak çalışabilmektedir. İlgili mevzuat gereği, sorumlu yönetici olarak çalışacak üyelerimiz işverenle noter huzurunda yaptığı sözleşmeyi Odamıza getirip sorumlu yönetici belgelerini almaktadırlar. Yapılan uygulama bu yöndedir.

Bunun cezai yaptırımını var mı?

Yukarda değinildiği gibi diploma kiralama diye bir yöntem bulunmamaktadır. Uygulama, sorumlu yöneticilik uygulamasıdır. Bunun da bir takım koşulları bulunmakta ve işveren ile sorumlu yöneticinin noterde imzaladıkları sözleşme uyarınca Odamızdan aldıkları belgeyle olmaktadır. Burada önemli olan sorumlu yöneticinin, gıda güvenliği kapsamında işyerinde teknik ve hijyenik kurallara uygun, halk sağlığını koruyan bir anlayışla üretim yapılmasını sağlamasıdır. Cezai yaptırım, ancak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı denetimlerinde sorun yaşanması durumunda ortaya çıkmaktadır. Sorumlu yöneticilik sözleşmesi gereği üyemiz ya bir yerden sorumlu ya da 5 işletmeden sorumlu olabilmektedir. Bu durumda sorumlu yönetici haftanın her günü bir işyerinde çalışıyor olması gerekmektedir. Yükümlülüklerini yerine getirmeyen sorumlu yönetici varsa, yapılan denetimlerde ortaya çıkmaktadır. Gerek Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, gerekse Oda birimleri

tarafından bu tür sorunlar Odamıza ulaştırıldığında, Yönetmeliğimizin ilgili hükümleri doğrultusunda işlem yapılmaktadır.

Daha çok hangi grup diploma kiralamayı tercih ediyor? (Yeni mezunlar, emekliler, vs)

Diploma kiralama diye bir uygulamanın olmadığı belirtmiştim. Üyelerimizin büyük bir çoğunluğu sektörde sorumlu yönetici olarak çalışmakta, mesleğimizi ve Odamızı başarıyla temsil etmektedirler. Yönetim olarak Odamızdan alınan sorumlu yöneticilik belgesinin işlevsiz bir belge olmaması için çabalyoruz. Sorumlu yöneticilerin bilgi ve birikimine destek olmak üzere belirli aralıklarla düzenlediğimiz eğitim, panel, söyleşi, sempozyum gibi etkinliklerle üyelerimizi bilgilendirmeye çalışıyor, yanlış uygulamaların oluşmamasına özen gösteriyoruz. Ancak, sorunların önüne geçilmesi adına yetkili kurumların mevzuatta öngörülen sıklıkta denetim yapmaları, bunun içinde yeterli düzeyde teknik personel istihdam etmeleri gerekmektedir.

Bu diplomaların fiyatları ne?

Diploma fiyatı kavramının yanlış olduğunu düşünüyorum. Ancak, piyasa koşulları içinde o diplomaya sahip kişinin bilgi ve birikimine uygun ücret alması söz konusudur. Sorumlu yöneticilik yapan meslektaşlarımız için Ziraat Mühendisleri Odası ve Kimya Mühendisleri Odasıyla birlikte 2009 yılının ilk altı ayı için belirlenen aylık net ücret 1800 TL'dir. 5 işletmeye bakan meslektaşlarımız her bir işletmeden 1800 TL'nin 1/5'i kadar (360 TL) aylık ücret almaktadırlar. Bu rakam her 6 ayda bir yenilenmektedir. Ancak, bu diploma fiyatı olarak değil, meslektaşlarımızın gıda işletmesinde çalışması karşılığı belirlenmiş ücret olarak algılanmalıdır.

Ekleme istedikleriniz?

Oda olarak ülkemizde gıda güvenliği alanında yaşanan sorunların ve meslektaşlarımızın gıda sektöründe yaşamakta olduğu sıkıntıların bilincindeyiz. Gıda güvenliğinin sağlanmasında sadece Gıda Mühendisleri Odasının çabalarının yetmediğini, yetkili kurumların da halk sağlığına yönelik denetimlerini daha etkin yapmaları gerektiğini vurgulamak isterim. Son olarak, yetkili kurumların, alt yapı, laboratuvar, personel vs gibi yetersizliklerini gidermesi gerekmektedir. Özellikle, personel yetersizliği nedeniyle gereği gibi yapılamayan denetimler büyük sorunlara yol açabilmektedir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sanayi Bakanlığı, Adalet Bakanlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı ve Yerel Yönetimlerde Gıda mühendisi istihdam edilmesinin sorunlara çözüm üreteceğini düşünüyorum. Gıda maddesi üreten işletme sahipleri de, kaliteli üretim için gıda mühendislerini çalıştırmalı, onlara güvenmeli ve diplomasından değil, bilgi ve birikimlerinden yararlanma yolunu seçmelidir.

Atakan GÜNAY
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

27 Ocak 2009

Cihan Haber Ajansı Soru ve Yanıtları

Sorular:

1-) Gıda ve İhtiyaç Maddelerini Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği'nin (GİMDDES) internet sitesinde ekmeğin üretiminde hayvan kılından elde edilen E 920 Sistain isimli katkı maddesi kullanıldığı iddia edildi sizce ekmeğin üretiminde böylesi bir maddenin kullanılması mümkün mü?

2-) Ekmeğin üretiminde kullanılan katkı maddelerinin insan sağlığı için ne gibi zararları olabilir. Zararlı olduğunu tespit edilmiş herhangi bir katkı maddesi mevcut mu?

3-) Ekmeğin üretiminde E 920 Sistain maddesi kullanılıyorsa bu maddenin kullanılma amacı sizce ne olabilir?

Yanıt:

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uyarınca E920 Sistein adlı katkı maddesinin Ekmeğin üretiminde kullanımına izin verilmemektedir. Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)' ortak oluşturduğu JECFA (Katkı Maddeleri Uzmanlar Komitesi), gıda maddelerinde kullanımı öngörülen katkı maddelerine ilişkin uzun süren araştırmalar yaparak, klinik deneyleri ve raporları incelerler. İnsan vücudunda yapabileceği her türlü etkiyi, özellikle sağlığa olan etkisini araştırırlar. Katkı maddelerinin toksisitelerini ve insan ağırlığı temel alınarak günlük alınabilir dozlarını (ADI değeri) belirlerler. Gıda maddesinde kullanımına onay verilen katkı maddeleri, kullanım alanı ve sınırları belirtilerek resmi yayın organlarında yayımlanır ve dünya ülkelerine önerilir. AB'nin gıda katkı maddesi mevzuatı da WHO-FAO gıda katkı maddeleri mevzuatından alınmıştır. Gıda katkı maddelerinin gıda maddesi üretiminde kullanımı, AB'ne uyum çerçevesinde ulusal mevzuatımıza alınmaktadır. Dolayısıyla, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gıda katkı maddeleri gerek kullanım alanı, gerekse kullanım sınırları bakımından birebir olarak AB mevzuatından alınmıştır. Ekmeğin ve diğer gıda maddelerinin üretiminde kullanılan gıda katkı maddelerinin mevzuatta belirtilen sınırlarda kullanıldığı sürece insan sağlığına zararlı etkileri yoktur.

02.03.2009

Habertürk Gazetesine Gönderilen Makale

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) 'nin düzenlediği panelde, enerji içecekleri üretiminde yaygın olarak kullanılan taurine ve d-glucuronolactone adlı bileşenlerin (ingredien), enerji içeceklerinin sürekli ve düzenli tüketimi durumunda özellikle adölesan ve genç erişkinlerde sağlık sorunları oluşabileceği, dolayısıyla, önerilen sınırların üstünde aşırı tüketimle ilgili verilerin toplanması gerekliliği vurgulanmıştır.

Bu değerlendirme, Avrupa Birliği'nin gıda ile ilgili Resmi Bilimsel Komitesi'nin (SCF) 2003 yılında taurine ve d-glucuronolactone üzerinde yürüttüğü Risk Değerlendirmesinin verilerinden yola çıkılarak yapılmıştır.

Panelde taurine'in beyine, d-glucuronolactone'un ise böbrekler üzerine olası zararlı etkileri üzerinde durulmuş, araştırma sonuçlarından elde edilen tüketim rakamlarının NOAEL (olumsuz etkini görülmediği düzey) değerinin her iki madde için 1 g/kg vücut ağırlığı olduğunu doğrulamıştır.

Panelde ayrıca, bu maddelerin tüketiminde yeterli güvenlik sınırının düzenli kullanan tüketiciler için 350 ml gün/ kişi olduğunu belirlemiştir. Bu düzeyde taurine ve d-glucuronolactone alımının güvenlik ya da sağlık sorunu oluşturmadığı sonucuna varmıştır.

Söz konusu değerlendirmede, enerji içeceklerinin özellikle gençler tarafından sınırlar üzerinde, spor eşliğinde ve alkolle birlikte kullanımı durumunda, ölüm dahil akut sağlık sorunlarının ortaya çıkacağı da belirtilmektedir. Alkol ve ilaçla birlikte enerji içeceklerinin tüketilmesi durumunda elden edilen sonuçlardan bir kanıya varmanın zor olduğu da vurgulanmıştır.

Yine kamuoyunda zaman zaman tartışılan ve enerji içeceklerinin bileşiminde yer alan kafeinin taurine ile birlikte birikim etkisinin diüretik (üriner sistemle ilgili) sorunlara yol açacağına ilişkin verilerin de net olmadığı vurgulanmıştır.

Tüm gıda maddelerinde olduğu gibi, enerji içeceklerinde de mevzuat, uygun teknik ve hijyenik koşullara uygun üretim yapılması ve etikette belirtilen düzeylerde kullanılması durumunda tüketilmesinin insan sağlığı açısından sakıncası yoktur.

Taurine, d-glucuronolactone ve kafein içeren enerji içeceklerinin, elimizde kesin kanıtlar olmamasına karşın, günlük 350 ml düzeyinin üzerinde tüketilmesinin kimi sağlık sorunlarına yol açabileceği yönündedir. Enerji içeceklerinin özellikle alkolle birlikte ve spor eşliğinde kullanımı durumunda sağlıkla ilgili sorunların daha da artabileceği ve tüketen kişide süreç içinde kimi olumsuz etkilerin görülebileceği söylenebilir.

Gıda maddelerinde kullanılan kimi ingredien ve gıda katkı maddelerinin mevzuatta öngörülen sınırların üstünde kullanımı durumunda, tüketicilerde toksik etki yaptığı ve ölümlerle sonuçlanabilecek çok önemli hastalıklara yol açtığı bilinmektedir. Bu nedenle, üretim izni ve onay veren yetkili kurumların, bu tür gıda maddelerinin denetimi gerek üretim, gerekse satış noktalarında sıklıkla yapmalı ve kalite kontrollerini gerçekleştirmelidir. Tüketicilerde satın aldığı ürünün izinli olduğu ve son kullanım tarihinin geçip geçmediği konusunda etiket okuma alışkanlığına sahip olmalıdır.

Mevzuatta öngörülen ürün ve miktarda kullanılmayan tarım ilaçlarının, gıda sanayinin önemli girdilerinden olan meyve-sebze bulunması, üretim ve tüketimde önemli sorunlar oluşturmaktadır. Mevzuatta belirtilen miktardan çok kullanılan tarım ilaçları kimi ürünün yüzeyinde kalırken, kimi ürünün içine işlemektedir. Yüzeyde biriken ya da kalan ilaç, üretim biçimine uygun olarak yıkama ya da kabuk soyma işlemiyle uzaklaştırılmaktadır. Ancak, ürünün içine işleyen ilaç kalıntılarının uzaklaştırılması zor olmaktadır. Bu tür ürünlerin gıda güvenliği ve izlenebilirlik kapsamında, birincil üretimden başlayarak, gıda işletmelerine gelinceye kadar denetlenmesi gerekir. İzlenebilirlik açısından, meyve-sebze üretiminde kullanılan ilacın adı ve üründe kalıntısı olup olmadığı konusunda raporlama yapılmalıdır.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

19 Mart 2009

Habertürk Gazetesi Soruları

1- ANKARA OKUL VE KANTİNLERİNDEKİ ÖĞRENCİLERİN SAĞLIĞI TEHLİKEDE Mİ?

Gıda güvenliği halk sağlığını doğrudan etkileyen önemli göstergelerden biridir. İnsanların sağlıklı bir yaşam sürdürmelerinin yolu sağlıklı ve bilinçli beslenmekten geçmektedir. Ancak, gıda güvenliğinin sağlanması ve tüketici sağlığı adına, sadece Ankara'daki okul kantinleri odaklı düşünmemek gerekiyor. Sağlıklı toplum için her bireyin yeterli ve güvenilir gıda tüketmesi gerekmektedir.

Özellikle çocuk yaşta bilinçli beslenme alışkanlıkları kazandırılmış insanların bunu yaşamının her aşamasında uygulayabileceği göz önüne alınarak, çocuk yaşta insanların eğitilmelerinin şart olduğu düşünülmelidir. Çocuklara

sağlıklı yaşam kuralları öğretilirken aynı zamanda bilinçli birer tüketici olmalarının da sağlanması bu açıdan büyük önem taşımaktadır.

Günümüz koşullarında beslenme alışkanlıkları, tüketici toplumuna hızla adım atılması, gıda maddelerinin çeşitlilik kazanması, tarımda ve sanayide gelişmelere koşut olarak yeni ürünlerin piyasaya girmesi, ambalaj teknikleri ve pazarlama stratejileriyle birlikte her an her yerde değişik ürünlere rastlamak mümkün olmaktadır.

Ambalaj teknikleri ile materyallerinin gelişmesi ve reklam kampanyalarının etkisiyle ürünlerin albenisine kapılan çocukların beslenme alışkanlıklarında önemli değişimler gözlemlenmektedir. Beslenme anlayışının değişmesini etkileyen ortamlardan biri de okul kantinleridir.

2- KANTİNLER YA DA YEMEKHANELER DENETLENİYOR MU?

Türkiye'de gıda güvenliğinin sağlanamadığı, buna bağlı olarak denetimlerin yeterince yapılamadığı gerçeği, okul kantin ve yemekhaneleri için de geçerlidir. Özellikle, öğrencilerin zamanlarının uzun bir bölümünü geçirdiği ve doğal olarak beslendiği ortam olan okul, yurt ve pansiyonlarda beslenme kaynaklı sağlık sorunlarına sıklıkla rastlanmaktadır. Bilindiği gibi 5179 sayılı yasa ile birlikte gıda üretimi, denetimi ve kontrollerle ilgili olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkilidir. Ancak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı gerek personel sayısı, gerekse teknik alt yapı yetersizliği nedeniyle gereğince denetim yapacak durumda değildir. Dolayısıyla, üretim, toplu tüketim ve satış yerlerini mevzuata uygun sıklıklarla denetleyemeyen Tarım ve Köyişleri Bakanlığının okullarda yeterli denetim yapabileceğini düşünmek fazla iyimserlik olur.

3- ÇOCUKLAR İÇİN HANGİ GIDALAR TEHLİKE ARZ EDİYOR

Hazır gıda olarak tanımlanan Fast food gıdalarla beslenmenin en rağbet gördüğü yerlerden biri de okul kantinleridir. Hazır tüketim alışkanlıklarıyla birlikte, okul kantinlerinin ticari birer işletmeye dönüşmeleri de bu anlayışı tetikleyen unsurlardan biridir. Kısa sürede tüketime hazır hale getirilen cips, hamburger vb. ürünler, besin değerinin düşüklüğü bir yana, içerdiği yağ ve karbonhidrat oranı nedeniyle, çağımız hastalığı olan obeziteyle çocukların çok erken yaşlarda tanışmalarına neden olmaktadır.

4-CİPS, ÇİKOLATA VE PATATES KIZARTMASI GİBİ GIDALARIN OKULLARDA SATILMASI YASAKLANDI MI?

Bu tür ürünlerin okul kantinlerinde satışının yasaklandığı konusunda elimizde bilgi yok. Zaman zaman okullarda zararlı (madde bağımlılığına yol açacak ürünler gibi) kimi maddelerle ilgili genelgeler yayımlanmaktadır.

Okul kantinlerinde ne tür ürünlerin satılması gerektiği konusunda içinde gıda mühendislerinin de yer aldığı uzmanlar tarafından ciddi bir çalışma yapılmalıdır. Bileşimi ve satışa sunulduğu koşullar bakımından insan sağlığına zararlı olduğu belirlenen gıda maddelerinin tüketilmesine sınırlama getirilmeli, bu konuda ciddi ve yaptırımı olan yasal düzenlemeler yapılmalıdır. Dolayısıyla kantinlerde sağlıklı ve güvenli gıda tüketimine yönelik standardizasyon sağlanmalıdır. Patates kızartması, cips çikolata vb. gibi gıda maddelerinin yasaklanması yerine, öğrencilerin sağlık sorunları yaşamaması adına, okul kantin ve yemekhaneleri sıklıkla denetlenmeli, her şeyden önemlisi, öğrencilerde tüketim bilinci oluşturulmalıdır.

5- OKULLAR BU KURALLARA UYUYORMU?

Okul kantin ya da yemekhanelerinde zaman zaman beslenme ile ilgili sorunlar yaşandığı bilinmektedir. Özel okullarla birlikte Milli Eğitim Bakanlığının yarı ve tam zamanlı eğitim veren okullarının yanında, özellikle Bakanlığa bağlı yüzlerce yatılı ilk ve ortaöğretim okulu vardır. Ne yazık ki, bu okullarda her zaman gıda zehirlenmesi olaylarının yaşanma olasılığı söz konusudur. Milli Eğitim Bakanlığına bağlı yatılı okullara her yıl sezonluk gıda maddeleri alınmaktadır. Bu ürünlerin hangi koşullarda alındığı ve analizlerinin yapıp yapılmadığını bilmiyoruz. Gıda maddelerinin alınmasında yapılması gereken, firmadan gıda maddelerini teslim almadan önce gerekli analizleri yaptırmaktır. Ayrıca, ürün kabulü sırasında konuyla ilgili öğrenim görmüş kişilerin, özellikle gıda mühendislerinin denetiminde ürün alımının yapılması gerekmektedir. Bu uygulamayı, kimi kamu kurumları gerçekleştirmektedir. Alımı planlanan kimi gıda maddeleri dönem başında toplu olarak alındığından, raf ömrü kısa olan gıda maddeleri de sezonluk olarak alınmakta, bir süre sonra raf ömrü dolan bu tür ürünler bozulmaya başlamaktadır. Bu hem sağlık açısından risklidir, hem de ürün savurganlığına neden olmaktadır.

Bütün bu sıkıntıların giderilmesi için İl Milli Eğitim Müdürlükleri bünyesinde Gıda mühendisleri istihdam edilerek, onların görüş ve önerileri doğrultusunda hareket edilmelidir. Gıda mühendislerinin hazırladığı teknik şartnamelere göre gıda alımları yapılmalıdır.

6- VELİLER VE ÇOCUKLAR BU KONUDA BİLİNÇLİ Mİ?

Genel olarak toplumumuzun bilinçli gıda tüketicilerinden oluştuğunu söylemek zor. Tüketici bilincinin oluşmasının genellikle öğrenci üzerinden gerçekleştiğini belirtmek yanlış olmaz sanırım. Ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanmasında resmi kurumlar yanında sivil toplum örgütleri, tüketici ve meslek örgütleriyle birlikte çözüm yolları aranmalıdır. Sağlıklı bir toplum için sağlıklı kuşaklar, dolayısıyla sağlıklı çocuklar yetiştirmek zorundayız. Gıda Mühendisleri Odası olarak tüketicinin bilinçlendirilmesine yönelik

etkinliklerimizin yanı sıra, yeni çözüm yollarının arayışı içindeyiz. Gıda güvenliği kapsamında, geçtiğimiz yıllarda Milli Eğitim Bakanlığı ile yapılan protokol çerçevesinde çeşitli kentlerde 'Gıda Hijyeni Uygulamaları' eğitimi verildi. Bundan sonraki süreçte gelen istemler doğrultusunda bu eğitimlerimiz sürecektir.

AİLELERE NE GİBİ TAVSİYELERDE BULURSUNUZ?

Gıda güvenliğinin sağlanmasında bireylere de önemli görevler düşmektedir. Özellikle velilerin gıda alımlarının ne şekilde yapıldığına, mümkünse mutfak, depo ve yemekhane gibi yerleri bizzat görmelerinde yarar vardır. Olumsuzluk durumlarında sivil baskı unsuru oluşturulmalıdır. Okul kantinlerinde ne tür yiyecekler satıldığına ve hijyenik olmayan ortamlarda hazırlanan ürünlerin tüketime sunulup sunulmadığına dikkat edilmelidir.

Okullarda zehirlenme gibi olumsuzlukların önüne geçilmesi için gerekli önlemlerin alınması, ailelerin ve çocukların bilinçlendirilmesi için yoğun çabalarımız olacaktır. Bunun için de Kamu Kurum ve Kuruluşları başta olmak üzere sivil toplum örgütleri, meslek örgütleri ve medyanın konuya duyarlı olması gerekmektedir. Gıda güvenliğinin ve bilinçli tüketici profiline oluşması adına, hemen her kurumla işbirliği yapacağımızı belirtmek isterim.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

05 Haziran 2009

Vatan Gazetesi ve Gıda Teknolojisi Dergisi'ne Gönderilen Yazı

BİYOGÜVENLİK YASASI

Biyoteknoloji, özellikle tarım, gıda, eczacılık ve tıp çalışmalarında uzun yıllardır uygulanan ve yeni teknolojik gelişmelerin yaşandığı bir bilim dalı. Açlığa çözüm üretmek adına önce hibrit tohumlar üretilmeye başlandı. Hibrit tohumlar yalnızca bir kez ürün verdiği ve yeniden üretimde kullanılamadığı için, özellikle 1980' li yıllardan başlayarak kendi türünden ya da kendi türü dışındaki bir canlıdan gen aktarılarak bazı özellikleri değiştirilen bitki, hayvan ya da mikroorganizmalar "genetiği değiştirilmiş organizmalar" (GDO) üretilmeye başlandı.

Günümüze gelindiğinde, bir yandan tüketicinin kafası karışırken, diğer yandan GDO'lu ürünlerin üretimi ve tüketimi noktasında bilim dünyası da neredeyse ikiye ayrılmış durumda.

Tartışmalı olan, konu bu teknolojinin tarımsal alanda kullanılmasıdır. Bunun gıda güvencesi ve gıda güvenliği olmak üzere iki boyutu bulunmaktadır.

Dünya nüfusunun yaklaşık 1/5' i açlık sorunu yaşarken, gıda güvencesi açısından bakıldığında, bu tür ürünlerin üretiminin dünyada sadece birkaç firma tarafından yapılıyor olması, özellikle ABD kökenli bir firmanın tüm dünyadaki üretimin büyük bir bölümünü tek başına gerçekleştirmesi, tekelleşmeye yol açmakta ve GDO'lu ürünleri kullanan ülkeleri bağımlı hale getirmektedir. Küresel ısınma, nüfus artışı, su kaynaklarının yetersizliği, tarım alanlarının azalması ve yapılaşmaya açılması gibi sorunlar da gıdayı yakın bir gelecekte çok önemli stratejik ürünlerden biri haline getirecektir.

Gıda güvenliği açısından bakıldığında; bu tür ürünlerin tüketimiyle insanların ne tür sağlık sorunlarıyla karşılaşacağı bilinmemektedir. Uzun vadede bu tür ürünlerin kanserojenik ve mutajenik sorunlara yol açacağı bilim çevreleri tarafından ileri sürülmektedir. Bu da büyük kuşklara neden olmakta, önümüzdeki yıllarda kitlesel sağlık sorunlarının yaygınlaşacağı öngörülmektedir. Özellikle, kanser ve kimi hastalıkların uzun vadede ortaya çıkması, bu ürünlerin tüketimine yönelik endişe ve tartışmaları arttırmaktadır.

Türkiye, coğrafik ve iklim koşulları nedeniyle her türlü ürünün rahatlıkla yetiştirilebildiği ülkelerden birisidir. Bu özellikleri nedeniyle biyoçeşitlilik yönünden zengin ülkeler arasında değerlendirilmektedir. Dolayısıyla, her türlü bitki üretiminin yapılabilirdiği Türkiye'de GDO üretiminin yapılmasına gerek olmadığı gibi ithaline de gerek yoktur. Yapılacak şey, bu ürünlerin üretiminin ve ithalinin kesinlikle engellenmesidir. Bu konuda taraf olduğumuz Cartagena Protokolü gereği ve AB ülkelerinin konuya yaklaşımı örnek alınarak, ihtiyatlılık ilkesinden ödün verilmemesidir.

Ülkemizde yaşanan denetim eksiklikleri ve kayıt dışı üretimden dolayı gıda güvenliği alanında birçok sorun yaşanmaktadır. Bu sorunlardan biri de GDO'lu ürünlerin kayıt dışı üretimi ve kayıt dışı şekilde yurda girmesidir. GDO'lu ürünlerin kural dışı yöntemlerle Türkiye pazarında tüketime sunulduğu bilinmektedir. Ayrıca, gerek hammadde, gerekse mamül gıda maddesinin dışalımında kalite kontrol analizlerinin yeterince yapılmadığı da bilinmektedir. Söz konusu ürünlerin kayıt altına alınmasında ve denetimlerin ve kalite kontrolünün yapılmasında mevzuat eksikliğinin büyük payı vardır. Bu konuda yapılması gereken şeylerden biri de Ulusal Biyogüvenlik Yasasının çıkarılmasıdır. Ancak bu yasa, GDO'lu ürünlerin üretimini onaylayan bir mevzuat değil, tam tersine üretimini engelleyecek, dışalımını

kontrol altına alacak, gerekli etiketlemeyi sağlayacak, halk sağlığını ve toplum yararını gözeterek şekilde olmalıdır. Bu arada Türkiye, sürecin iyi değerlendirilmesi ve yarına hazırlanmak üzere, belirlenmiş alanlarda GDO konusunda bilimsel çalışmalarını sürdürmeli, konuya ilişkin açıklık vb sorunların yaşanmaması adına bir GDO arşivi oluşturulmalıdır.

Unutulmamalıdır ki biyogüvenlik denince akla sadece GDO'lu tarım ürünleri gelmemeli, tıp, eczacılık, hayvan ıslahı ve birçok alanda biyoteknolojiden yararlanılmaktadır. Gıda maddeleri dışında büyük yararları olacak bu teknolojinin geliştirilmesi, gerekli araştırmaların ve çalışmaların önünün açılması için Ulusal biyogüvenlik yasasının çıkarılması gerekmektedir. İlgili çevrelerin ve kamuoyunun konuyu bu şekilde algılaması ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Bu konuda kamu kurum ve kuruluşlara meslek örgütlerine ve sivil toplum kuruluşlarına ve medyaya büyük görev düşmektedir.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

31 Temmuz 2009

Sabah Gazetesine Gönderilen Ankara Simiti İle İlgili Görüşlerimizi İçeren Yazı

"Ankara simiti" ile ilgili ortaya atılan iddialar yeni değildir.Zaman zaman Ankara tipi simit üretimi gündeme gelmektedir. Ankara simitini diğer simitlerden ayıran özelliği; yapımında kullanılan malzemelerdir. Ankara simiti görünüş itibarıyla çok koyu kırmızı-kahverengi renkli ve çıtır-gevrek olmasıdır.Kendine has renk, tad ve koku oluşumunda, kullanılan pekmezin ve bol susamın önemi büyüktür.

Simit yapımında; un, tuz, çok az maya, su, pekmez ve susam kullanılmaktadır. Un, tuz, maya ve su ile yoğrulan simit hamuru küçük parçalar halinde koparılarak yuvarlanır ve halka haline getirilir. Halka haline getirilen bu hamur pekmeze daldırılıp susama yatırılır. Hamur yüzeyinin ıslanıp, pekmez içeriğinden dolayı yapışkan hal alması ile susamların çok yoğun bir biçimde yüzeye yapışması sağlanmış olur. Odun ateşinde fırına verilen bu simitler, sıcakın da etkisiyle iyice koyu bir renk alarak yaklaşık 8-10 dakikada pişer.

Ankara simitinde kullanılması gereken üzüm pekmezidir. fakat bunun maliyetinin yüksek olmasından yola çıkan üreticiler, yıllardır kristal şekerin

yüksek ısıda karamelize edilip su ile seyreltilmesi sonucunda elde edilen koyu kahverengi şeker çözeltisini de pekmez olarak adlandırıp kullanmaktadır. Bu metod kesinlikle yanlış ve sağlığa verebileceği zararlardan dolayı da yasaklanmıştır.

Simitin kanserojen madde içerdiği iddiaları biraz spekülatiftir. Bilimsel gerçek şudur; simit yapımında kullanılan şeker çözeltisinde karamelizasyon esnasında yüksek ısıdan dolayı birtakım serbest radikallerin oluşabileceğidir.

Ankara simidi ile ilgili bir diğer konu da kullanılan susamdır. Susam ülkemizde üretildiği gibi, aynı iklim kuşağındaki İran, Afganistan, Pakistan ve Hindistan gibi ülkelerde de üretilmektedir. Yerli ya da ithal tüm susamlarda *Aspergillus flavus* küfünün sekonder (ikincil) metaboliti Aflatoksin ile ilgili bir sıkıntı olabilmektedir. Tarım Bakanlığı tarafından belirlenen kriterlerin üzerinde aflatoksin içeriği olan susamların simit imalatında kullanımı da "simitte kanser" yakıştırmalarını gündeme getirmektedir.

Gerek yukarıda bahsedilen serbest radikallerin, gerekse aflatoksinin, insan sağlığına verebileceği zararların yapılan bilimsel araştırmalarla açığa çıkarıldığını görmekteyiz.

Vatandaşlar simit alırken, mümkün olduğu kadar beyaz simit almaya özen göstermelidirler. Aşırı derecede pişmiş, kararmış, susamları yanmış (karbonlaşmış) simitlerin tüketilmemesi gerekir. Tüketicilerin, oto kontrol mekanizmasını harekete geçirerek üreticileri pekmez kullanmaları konusunda uyarmaları, eğer gerçekten pekmez kullanmadıklarına kanaat getirirler ise o esnaftan alışveriş etmemeleri gerekir. Tarım Bakanlığının ilgili birimlerinin de denetimleri sıklaştırarak aykırı üretim yapanlara yasal yaptırım uygulamaları gerekmektedir.

Elbette bu ve benzeri tartışmalar "Ankara simiti" markasını olumsuz etkilemektedir. Fakat bilinçli tüketici ve duyarlı üretici usulüne uygun üretilen simitin kaybettiği itibarını geri kazandırabilir. Piyasada tüketilen gıda maddeleri ve "fast food" tipi beslenmede yine de en masumu simittir.

Kemal Zeki TAYDAŞ
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Yazman Üyesi

03 Ağustos 2009

Yeni Şafak Gazetesine Gönderilen Yazı

SİSTEİN

Türk Gıda Kodeksinde E920 kodu ile bilinen sistein, proteinleri oluşturan amino asitlerden biridir. Doğada yaygın olarak bulunan ve organizmaların yapısında da yer alan doğal bir maddedir. Proteini oluşturan amino asitlerin bir kısmı elzem aminoasit olup, mutlaka çeşitli besinler aracılığıyla dışarıdan alınması gerekirken, sistein elzem amino asit olmayıp, vücutta sentezlenebilen amino asitlerden biridir.

Sistein ve diğer katkı maddelerinin büyük kısmı günümüzde biyoteknik yöntemler kullanılarak elde edilmekte ve gıda sanayinde kullanılmaktadır. Dolayısıyla bu tür maddeler, saç kılında olmasının yanı sıra, birçok organik madde de bulunabilmektedir. Kimyasal olarak diğer organik bileşenlerden bu maddenin sentezlenmesi mümkündür.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (2008/22) Tebliği hükümlerine göre E-920 Sistein, adlı katkı maddesi Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği ek listesindeki maddeler arasında yer almaktadır. Ancak, tebliğ hükümleri uyarınca sadece un işlem maddesi olarak kullanımına izin verilmektedir.

Bilindiği üzere gıda katkı maddeleri ile ilgili çalışmalar, Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)' ortak oluşturduğu JECFA (Katkı Maddeleri Uzmanlar Komitesi) tarafından yürütülmektedir. Gıda maddelerinde kullanımı öngörülen katkı maddelerine ilişkin uzun süren araştırmalar yapılmakta, klinik deneyler ve raporlar incelenmektedir. Araştırmalar sonucunda gıda maddesinde kullanımına onay verilen katkı maddelerinin günlük alınabilir miktarı (ADI), kullanım alanı ve sınırları belirlenerek resmi yayın organlarında yayımlanır ve dünya ülkelerine önerilir. AB'nin gıda katkı maddesi mevzuatı da WHO-FAO kodeksinden alınmaktadır. Gıda katkı maddelerinin gıda maddesi üretiminde kullanımı, AB'ne uyum çalışmaları kapsamında ulusal mevzuatımıza da alınmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan gıda katkı maddeleri, gerek kullanım alanı, gerekse kullanım sınırları bakımından birebir olarak AB, dolayısıyla, WHO-FAO gıda katkı maddeleri kodeksine uyumludur.

Bu bilgiler ışığında E-920 sistein adlı katkı maddesinin, hem protein yapısında yer alan bir amino asit olması, hem doğal olması, hem de Türk Gıda Kodeksi hükümleri uyarınca un işlem maddesi olarak izin verilmesi açısından kullanımında bir sakınca yoktur. Ekmek ve diğer gıda maddelerinin üretiminde kullanılan gıda katkı maddelerinin mevzuatta

belirtilen ürün ve sınırlarda kullanıldığı sürece insan sağlığına zararlı etkileri olmadığı da bilinmelidir.

Mehmet BİNGÖL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

03.02.2010

Sabah Gazetesi röportajı

At ve Eşek Eti Konusunda

Türkiye'de son aylarda et fiyatlarında büyük bir artış söz konusu olmaktadır. Yıllardır uygulanan yanlış politikalar sonucu hayvancılık büyük ölçüde sekteye uğradı. Bunun sonucu olarak ülkemizdeki kasaplık hayvan sayısında düşme olmuş, bu da et fiyatlarına büyük ölçüde yansımıştır.

Artan et fiyatlarını ve denetimlerin yetersizliğini fırsat bilenler, at ve eşek gibi hayvanların etlerini piyasaya sürmeye yeltenmektedir.

Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin yanında asıl görev, yetkili kamu kurumuna yani Tarım ve Köyişlerine düşmektedir. Piyasa kontrol ve denetimlerinin sıkı şekilde yapılması, gerekli analizlerin yapılması ve suçluların gerekli cezalara çarptırılmaları büyük önem taşımaktadır. Bu konuda ne yazık ki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yeterli sayıda laboratuvar ve elemana sahip değildir.

Tüketicilere de bazı görevler düşmektedir. Herhangi bir yerden alınan etin hangi hayvana ait olduğunu bireysel olarak anlamak kolay değildir. Bunlar ancak laboratuvar koşullarında anlaşılabilir. Bunun için güvenli kasap ve marketlerden mümkün olduğunca etiketi olan etler satın alınmalıdır. Özellikle maliyetinin çok altında satışa sunulan et ve et ürünleri satın alınmamalı, çok ucuza satılan döner, kebab gibi yiyeceklerden uzak durulmalıdır.

Kamu ve özel sektör işletmelerine yemek satan yemek (catering adı verilen) işletmelerine de dikkat edilmesi gerekir. Yemek ihalelerinde düşük fiyat vererek ihaleyi alan yemek firmalarının da sıkı bir şekilde denetlenmesi gerekir.

At ve eşek etinin piyasaya sürülmesi tüketici aldatmasının önemli bir parçası olup ülkede gıda güvenliğinin sağlanması ile bu sorunların büyük ölçüde önüne geçileceği bilinmelidir. Gelişmiş bir ülkede gıda hileleri söz konusu olmadığı gibi tüketiciler, satışa sunulan her ürünü gönül rahatlığıyla

tüketebilmektedir. Bunun için Türkiye'de sıkı ve etkin bir denetim mekanizması oluşturulmalı, yeterli sayıda laboratuvar açılmalı, denetim yapacak yeterli sayıda teknik personel istihdamı sağlanmalıdır.

Toplum olarak gıda güvenliğini ve dolayısıyla halk sağlığının korunmasını daha çok önemsememiz gerektiğini de ayrıca vurgulamak gerekir.

Mehmet BİNGÖL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

15.2.2. Dergi

22 Mart 2008

Dünya Gıda Dergisi'nin Soruları

1. **Öncelikle Gıda Mühendisleri Odası'nda, Başkanlığınız süresince temel hedefiniz ne olacak?**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu olarak önümüzdeki dönemde temel önceliğimiz, Oda üyesi olsun ya da olmasın Gıda Mühendislerinin tüm haklarının savunulması, işlevlerinin artırılması, sürece egemen olma ve gıda maddesi üretim koşullarının iyileştirilmesi anlamında bilimsel eğitim desteği verilmesi ve tüketim bilincinin artırılmasına yönelik etkinlikler yapılmasıdır. Kuşkusuz söz konusu hedeflere, meslek örgütü anlayışımız gereği, her gıda mühendisinin katılımıyla ulaşmayı öngörüyoruz.

2. **Bununla birlikte, ne gibi projeleriniz var ve bunları nasıl hayata geçirmeyi planlıyorsunuz?**

Odamız kuruluşunun 12 nci yılını tamamlamak üzere. 10 bine yakın Gıda Mühendisi Odamız şemsiyesi altındadır. Ancak ne yazık ki, sayısal büyüklüğümüze koşut bir örgütlülük noktasına geldiğimizi söyleyemem. Bunda konjonktürün katkısı yadsınmamalıdır. Birinci amacımız, gündemi izleyen değil gündemi oluşturan, kamuoyunu ve gıda güvenliğini ilgilendiren hemen tüm konularda etkinlik gösteren bir örgütlülük düzeyine ulaşmaktır. Bu bağlamda,

- Meslektaşlarımızın yaşamakta olduğu işsizlik ve düşük ücretlendirmeye ilişkin sorunlara çözüm üreten ve hukuksal destek sağlayan,

- Özgür ve demokratik örgütlülüğü ve katılımcılığı temel ilke sayan,
- Bir siyasi oluşumun, kamu kurumlarının, üniversitenin ve özel kişi/kuruluşların temsilcisi olmayan, söz konusu kesimlerle ilkeli ve nesnel ilişkiler kuran,
- Gerek meslektaşlarımızın, gerekse iş yaşamına hazırlanmakta olan öğrencilerimizin bilgi ve birikimlerini genişleten ve derinleştiren eğitim programlarını uygulamaya koyan,
- İlgili tüm kurumlarla işbirliği yaparak, Ulusal ve Uluslararası Gıda Mühendisliği Kongresi, Sempozyum, Panel, Çalıştay vb. etkinlikler yapan,
- Mevzuat, AB uyumu, denetim uygulamaları konularında süregelen karmaşanın çözümüne yönelik komisyonlar oluşturan, sorunların giderilmesine katkı sağlanması anlamında, gerekirse Gıda Yasası seçeneği ve kurumsallaşma modeli öneren çalışmalar yürüten, Bir yol haritası izlemeyi düşünüyoruz.

3. Sizce gıda sanayiinde en temel problemler nelerdir? Bu problemlerin çözümünü, tüketiciler ve üreticiler açısından, nasıl sağlamayı planlıyorsunuz?

Gıda sanayinin sorunlarına nereden başlamak gerektiğini bilemiyorum doğrusu. Neredeyse içinden çıkılmaz bir yumağa dönüşmüş durumda. Öncelikle, döviz kurunun düşük ve YTL nin çok değerli olması nedeniyle, üretim girdi maliyetleri çok yüksek. Bırakın dış pazarlarda rekabet edebilmeyi, ulusal ölçekte çoğu yabancı sermayeli kimi büyük üretici ve dağıtıcılarla bile rekabet edemez duruma gelmiştir. Bir de, dışalimla gelen gıda maddelerinin Türkiye'deki eşdeğerlerine oranla görece ucuz, dahası nitelikli olması, üreticiyi çıkmaza sokan nedenlerden biri, belki de başlıcası sayılabilir. Yatırım maliyetlerinin özellikle hizmet sektörüne göre yüksek olmasına bağlı olarak, gıda maddesi üretimine sermaye yatırması olası girişimciler için gıda sanayi merkezkaç etkisi yapmaktadır. Bu caydırıcılığa ek olarak, yatırım ve üretim aşamalarında, onlarca kurumdan izin alınmakta ve her birine harç ödenmekte, yine aynı kurumlar tarafından denetlenmektedirler. Şöyle bir düşünün: onlarca kurumun denetim elemanları ayrı ayrı zamanlarda denetim gerçekleştirse, o işletmede verimlilikten söz edebilmeyiz? Peki bu durumda ne yapılması gerekiyor?

Denetim yapılmazsa, üretim koşullarının iyileştirilmesi olası değildir. Ayrıca, ürünün nitelikleri, teknik ve hijyenik açıdan nasıl üretildiği belli olmayan ürünlerle tüketiciyi buluşturmuş olmaz mıyız? O zaman “40 satır mı, 40 katır mı?” ikilemiyle karşı karşıya geliyoruz.

Kimi verilere göre bugün, gıda maddesi üretimi gerçekleştiren 40 bine yakın çeşitli büyüklükte işletme vardır. Bunların hemen % 90 ' ı gıda maddesi üretim gereklerini yerine getiren modern diyebileceğimiz işletme tanımını dışındadır. Küçümsenmeyecek bir bölümü ise, “Merdiven Altı” biçiminde tanımladığımız, kayıtlı olmadıkları için en azından gıda maddesi üretiminin denetlenmediği işleklere sahiptir. Bu tür işleklere, hangi koşullarda üretildiği tartışılmaz olan gıda maddelerinin piyasada milyonlarca tüketici ile buluşması, gerek halk sağlığı açısından, gerekse gıda güvenliği olgusunun içinde bulunduğu durum açısından endişe verici boyuttadır.

Yukarıda değinilen sorunlarda, Oda olarak çözüm üretimi noktasında ancak önerilerimiz olabilir. Öncelikle gıda maddesi üretimi yapan işletmelerin tümünün kayıt altına alınması zorunluluğu vardır. Teknik ve hijyenik üretim gereklerini yerine getirmeyen işletmelerin, kapatılmak ve süreç dışına itilmek yerine, iyileştirme programları uygulanarak, özellikle bu konuda eğitim - öğretim donanımı olan ve çözüme yönelik katkısı tartışılmaz Gıda Mühendislerinin istihdam edilmeleri doğrultusunda yönlendirilmeleri gerekmektedir.

Tüketiciye etiket okuma alışkanlığı ve bilincinin verilmesi, yanı sıra, üreticinin de bir tüketici olduğu gerçeğinin vurgulanması ilk yapılması gerekenler arasındadır. Oda olarak, geçmişte olduğu gibi, tüketicinin korunmasına yönelik etkinlikleri diğer Sivil Toplum Örgütleri ile birlikte sürdüreceğiz.

İlgili taraflarla işbirliği yaparak, üreticileri kuşatan bürokratik işlemlerin en aza indirilmesi konusunda çalışma yapmayı, çıkarımlarımızı ve önerilerimizi kamuoyu ile paylaşmayı düşünüyoruz.

4. Gıda sektöründe oldukça yaygın olan denetim yetersizliği ve kayıtdışı sorunu ile ilgili neler düşünüyorsunuz? Çözümü için neler yapacaksınız?

Bu konu da, kanayan yaralardan biri. Gıda maddeleri üretim yerleri sayısının 40 bine yakın olduğunu söylemiştim. Buna sayıları 100 binlerle ifade edilen satış ve toplu tüketim yerlerini de eklersek, gıda güvenliği ve denetimine ilişkin tabloyu ve sonuçlarını daha net görebiliriz sanırım. Gümrük Birliği anlaşması uyarınca, 1995 yılında 560 No'lu Kanun Hükmünde Kararname çıkarılarak, daha önce Sağlık Bakanlığı elinde olan gıda maddeleri üretim ve denetim yetki ve sorumluluğunun bir bölümü Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na

verilmiştir. Söz konusu kararname hükümlerine göre, gıda maddesi üreten işyerlerine teknik ve hijyenik açıdan çalışma izni ile satış ve toplu tüketim yerlerinin denetimi Sağlık Bakanlığınca; gıda maddesinin bileşimi, etiketleme, ambalajlama, kalite kontrol vb. konularda üretim izni ve denetim yetkisi Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca verilmekteydi. Ne varki, KHK bir türlü yasalasamadığı gibi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının da, KHK ve Gümrük Birliği mevzuatında öngörülen niteliklere uygun örgütlenme modelini, tüm çabalara karşın belirli düzeye ulaştıramadığını düşünüyoruz. Bugün 81 kentten oluşan Türkiye’de, başlangıçta 38 kente olan Gıda Kontrol laboratuvarlarının sayısı artırılamadı. Bunu, Gıda maddeleri üretim yerlerinin denetiminde önemli bir yetersizlik olarak görüyoruz. Ayrıca bakanlığın, bu dönemde hem işyeri, hemde tüketimi durumunda çeşitli sakıncalara yol açan kimi duyarlı gıda maddelerinin denetimini çeşitli sıklıklarla yapabilecek yeterli personel, özellikle Gıda Mühendisi istihdamı sağladığını da söyleyemeyiz.

Sağlık Bakanlığı yetkilerini de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na devreden ve aradan 9 yıla yakın zaman geçtikten sonra 2004 yılında yasalasın KHK, neredeyse iki yılını tamamlamadan, ilgili tüm kesimler, özellikle Avrupa Birliği’nin gıda güvenliği ile ilgili komisyonu tarafından AB mevzuatına uygun olmadığı doğrultusundaki uyarısına uygun olarak, 2006 yılında dördü paket, 2007 yılında da Veterinerlik Hizmetleri, Gıda ve Yem Yasa Tasarısı biçiminde servise sokuldu.

Gelişmelerin geldiği nokta şöyle özetlenebilir: Gıda güvenliği konusunda 13 yıl yitirilmiş olup, bütünlüklü bir gıda yasası henüz kamuoyunun önüne konulamamıştır.

5. Yeni gıda yasası ile ilgili neler düşünüyorsunuz?

Yeni yasanın, yani Veterinerlik Hizmetleri, Gıda ve Yem Yasa Tasarısının yasalasması durumunda, verili sorunlara çözüm getirmeyeceğini düşünüyoruz. Yasa Tasarısında, sanki gıda maddelerinin tümü hayvansal kaynaklı gibi algılanmakta, veterinerlik üzerinden gıda yorumlanmaktadır. Bu doğru ve etik olmadığı gibi, bilimsel de değildir. Yasa Tasarısında Gıda, deyim yerindeyse kareye dördüncü bulmak noktasındadır. Kaldı ki, gıda maddesi üretiminde uygun tarımsal hammaddelerin ve yine uygun hayvansal hammaddelerin işletmeye girdikten sonra, gıda maddesi üretimine ilişkin formasyonu olan teknik elemanların, görev tanımına giren konularda yetkili olması ve üretimin bu elemanlar eliyle sürdürülmesi gerekmektedir. Yasa tasarısının “ Sorumlu Teknik Yönetici” çalıştırılması zorunluluğunu öngörmemesi, gerek % 90 ‘ı teknolojik ve hijyenik koşullardan yoksun ve büyükce bir bölümü denetlenmeyen ya da denetlenemeyen işletmelerde, gerekse tüketici açısından, onulmaz sorunlara yol açacağı düşünülmelidir.

6. Siz Sağlık Bakanlığı kökenlisiniz. Bu durum başkanlığınız döneminde ne gibi farklılıkları beraberinde getirecek?

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı olarak görevim, Gıda Mühendislerinin ve tüketicilerin çıkar ve haklarının savunulmasıdır. Bu görev benim Oda merkezinden ilgili tüm çevreye eşit uzaklıkta olmamı istemekte ve emretmektedir. Bu görevi yaparken çalıştığım kurumu referans almak yerine, gıda güvenliğinin sağlanması adına her kişi/kuruma karşı ilkeli ve eleştirel uzaklıkta bir duruşumun olacağını bildirmek isterim.

7. Son olarak neler eklemek istersiniz?

Bana bu olanağı verdiğiniz için Odam ve meslektaşlarım adına teşekkür ediyorum.

Atakan GÜNAY
Yönetim Kurulu Başkanı

14 Haziran 2008

Gıda Güvenliği Derneği Dergisi Soru ve Yanıtları

1) Türkiye’de gıda üretim proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili genel seviyemiz ne düzeyde? Gıda Mühendisleri Odası olarak siz bu konudaki çalışmaları yeterli buluyor musunuz?

Sorularınıza yanıt vermeden önce mühendis, proses mühendisliği ve gıda güvenliği gibi kavramları tanımlamak gerektiğini düşünüyorum.

Mühendis, formasyonuna uygun olarak, bilimsel ilkeler doğrultusunda doğadaki kaynakların verimli biçimde makine, sistem ve ürüne dönüştürülmesi sürecinde uygulama yapan kişiyi; Proses Mühendisliği, üretim sürecinde tüm aşamaların tasarlanması, verimlilik adına verili yöntemlerin iyileştirilmesi, araştırma-geliştirme yapılması, yeni teknolojik yöntemlerin geliştirilmesi, üretilen maddenin niteliğinin güvence altına alınması, üretime ilişkin sorunların çözülmesi ve tüm sistemin denetim ve yönetimini; Gıda Güvenliği, birincil üretimden başlayarak, tüketicinin gıda maddesi ile buluştuğu noktaya kadar tüm aşamalarda, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü olumsuz etkinin giderilmesi için alınan önlemleri, ifade etmektedir.

Bütünlüğü açısından bakıldığında, gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla resmi kontrol kapsamında yapılmakta olan denetim, kontrol,

izlenebilirlik, onay, sicil kaydı vb. etkinliklerin yeterli düzeyde olduğunu söyleyemeyiz. İzlenebilirlik sürecinin herhangi bir aşamasının, değer bakımından, bir diğerinden önemli ya da önemsiz olduğu savunulamaz. Çünkü gıda güvenliği bir bütündür. Hangi noktada olursa olsun, işlenmemiş, yarı işlenmiş ve işlenmiş gıda maddesinde gıda güvenliğine ilişkin olası bir sorun, bir sonraki aşamayı olumsuz yönde etkilemektedir. Bu durum, tüketicinin sağlıklı ve güvenilir gıda maddesine ulaşmasını engellemektedir.

Gıda maddesi üretim proseslerinde gerek teknolojik yeterlilik, gerekse proses mühendisliği uygulaması konusunda, gelişmiş ülkelerin gerisinde olduğumuzu belirtmekte yarar var. Başta, proses mühendisliği işlevlerini yerine getiren işletme sayısı az. Bunların hemen hepsi patent, know-how bağlantıları olan, büyük kısmı ise yabancı sermaye yatırımı işletmeler.

Türkiye’de kesin sayısı bilinmemekle birlikte, 30-35 bin gıda maddesi üretimi yapan işyeri olduğu belirtilmektedir. Söz konusu işyerlerinin büyük bir kısmında teknolojik gereklere uygun üretim yapılmaktadır kuşkusuz. Ancak, araştırma-geliştirme, tasarım, üretim planlaması, işletme yönetimi gibi proses mühendisliğinin olmazsa olmaz koşullarını yerine getiren işyeri sayısı çok azdır denilebilir.

Gıda Mühendisleri Odası olarak proses mühendisliği konusunda yavaş olsa da yol alındığını düşünüyoruz. Ancak bu, birazda sermaye yapısına ve özellikle üretim anlayışının olumlu yönde değişmesine bağlıdır. Üretim hedefleri bilimsel ve insan merkezli olmalıdır.

2) Gıda Mühendisliği eğitiminde proses çok önemli bir yer tutuyor, proses mühendisliği uygulamaları sizce sanayide hak ettiği yeri buluyor mu?

Gıda Mühendisliği eğitiminde prosesin çok önemli olduğu kesin. Ancak, içinde bulunduğumuz koşullarda önemli bir yer tuttuğunu düşünmüyorum. Üniversiteler arasında renk ya da kalite anlamında bir ayrımı anlamak olası. Eğitim-öğretim düzeylerinde ders yelpazesi ve yöntem bakımından ayrım olabilir. Bunu doğal karşılamak gerekir. Bugün 24’ü lisans, 9’u yüksek lisans olmak üzere 33 üniversitemizde Gıda Mühendisliği Bölümü var. Yüksek lisans programlarını saymazsak, bunların içinde proses mühendisliği ağırlıklı eğitim verenler bir elin parmakları kadardır. Eğitim yelpazesi genelde ham madde, gıda mikrobiyolojisi, hijyen, teknoloji ve kalite kontrol eksenindedir. Bunun, öncelikle teknolojiye doğru, giderek teknolojinin mühendislikle bütünleşerek geliştirilmesi gerekir. Bu da, büyük ölçüde zaman sorunudur.

Proses mühendisliğinin sanayide hak ettiği yeri bulduğunu söylemek güç. Çünkü gıda sanayi, gıda mühendisini üretim zincirinin bir parçası gibi görmekte, alışlagelmiş üretim anlayışını sürdürmek istemekte, proses mühendisliğinin temeli denilebilecek araştırma-geliştirme biriminin oluşturulmasına ve mali yük getireceği endişesiyle yeni yatırımlara sıcak bakmamaktadır. Ancak, gıda sanayinin gelişmesi ve proses mühendisliği uygulamaları ile buluşması için, ezberlerin bozulması gerekmektedir.

3) Gıda üretim prosesinde gıda güvenliği ile ilgili Gıda Mühendisleri Odası olarak siz hangi çalışmaları yürütüyorsunuz?

Gıda maddeleri üretim prosesinde gıda güvenliği konusunda Gıda Mühendisleri Odası olarak, gıda mühendisliği bölümlerinin ders programlarının yakınlaştırılması amacıyla ilgili taraflarla, özellikle Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinin katılımı ile eğitim çalışmaları düzenledik. Çıkan sonuçları YÖK' na ve ilgili kuruluşlara ilettik, kamuoyuyla paylaştık. Bu çalıştaylarda amaç, gıda mühendisliği eğitim-öğretim düzeyini yükseltmek, gıda sanayini proses mühendisliği uygulamalarına ulaştırabilecek dinamikleri yaratmaktır.

Ayrıca, meslektaşlarımıza ve gıda mühendisliği öğrencilerine yönelik olarak, Şube ve Temsilciliklerimizde belirli sıklıklarla " ISO 22000 Gıda Güvenliği Eğitim Programı " ve gıda işletmelerinde gıda güvenliğinin önemli bir parçası olduğunu düşündüğümüz sorumlu teknik yöneticilere katkı sağlamak üzere " Sorumlu Teknik Yönetici Eğitim Seminerleri " düzenliyoruz.

4) Gıda üretim proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili Türkiye'de yaşanan en ciddi sorunlar neler? Bu sorunlarla ilgili çözüm önerileriniz var mı?

Türkiye'de yaşanmakta olan en önemli sorun, bir çok gıda işletmesinin teknik ve hijyenik olanaklardan yoksun, kayıt dışı etkinlik göstermesidir. Kayıtlı olanların bir bölümü de ne yazık ki denetlenmemektedir. Denetim yetkisini elinde bulunduran Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, denetim elemanı, alt yapı, laboratuvar yetersizliği nedeniyle gereği gibi denetim yapamamaktadır. Bu durum, kayıt ya da denetim dışı işletmelerde sorumlu teknik yönetici olarak gıda mühendislerinin istihdam dışında kalmasına neden olmakta, işletmeler en azından mühendis aklı ve bilinciyle tanışmamakta, üretim süreci gıda mühendisi aracılığıyla, oto-kontrol anlamında bile denetlenmemektedir. Hiç kuşkusuz sorumlu teknik yönetici olarak gıda mühendisi de tüketicidir. Tüketici kimliği ve eğitsel formasyonunun verdiği sorumlulukla, işletmenin teknoloji ve hijyen uygulamalarına akılcı müdahaleler yaparak, ürün niteliğinin iyileştirilmesine yardımcı olmaktadır.

Gıda güvenliği, çiftlikten çatala sürecinde ele alınmalı, gıda güvenliğine ilişkin her aşama mevzuata uygun biçimde izlenmeli, denetlenebilmeli,

sıklıkla örnek alınmalı, alınan örnekler hızla analiz edilmeli, akredite laboratuvar sayısı artırılmalı, kayıt dışılığın önüne geçilebilecek önlemler alınmalı, yetkili otoritede denetim yapacak personel sayısı artırılmalı, var olan personelin bilgisi hizmet içi eğitimlerle geliştirilmeli, önemlisi, gıda maddesi üretimi yapılan işletmelerde sorumlu teknik yöneticilik uygulamasının sürdürülmesine özen gösterilmelidir.

5) Gelecekte bu konuda Türkiye hangi noktalara gelmeli?

Gerek ulusal, gerekse uluslararası alanda rekabet edebilmenin yolu, güvenilir ve nitelikli gıda maddelerinin üretilmesinden geçmektedir. Gıda güvenliğinin tüm aşamalarında görev alan yetkili ve sorumlu kuruluşların işlevlerini eksiksiz yerine getirmesi, ilgili mevzuatın en gelişmiş mevzuat ve Türkiye gerçekleri referans alınarak hazırlanması, tüketicinin bilinçlendirilmesi, işletmelerin araştırma-geliştirmeye daha çok pay ayırması, önemlisi, gıda maddesi üreten işletmelerde proses mühendisliği uygulamalarının yaygınlaşması için sorumlu teknik yönetici çalıştırılması gerekliliğidir.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

19 Haziran 2008

Standard Ekonomik ve Teknik Dergi

YEMEK SEKTÖRÜNE GENEL BAKIŞ

Türkiye’de ve dünyada hızla büyüyen ve geniş bir kitleye istihdam olanağı sağlayan yemek sektörü zor günler yaşıyor.

Yapılan araştırmalara göre Türkiye’de 2 bin 500’e yakın Catering firmasının bulunduğu ve bu firmaların 350 bin kişiye doğrudan istihdam sağladığı tespit edilmiştir. Ekonomik anlamda 5 milyar dolarlık bir işlem hacmine sahip sektör özellikle hammadde fiyatlarındaki astronomik artışlar nedeniyle dar boğaza girmiş ve birçok firma kapanmıştır.

2008 yılında 250 ‘ye yakın firmanın kapandığı ve 10 bine yakın insanın işsiz kaldığı düşünülecek olursa işlerin hiçte iyi gitmediği açıkça görülmektedir.

Otomotivden tekstile, kamu kurumlarından hastane ve okullara kadar geniş bir hizmet alanına ulaşan yemek sektörü bu sektörlerin beklentilerine karşılık vermek için büyük çaba sarf etmektedir.

Özel sektörle çalışan yemek sanayicileri bu konuda daha şanslı görünmekte. Çünkü özel sektör temsilcileri, hem yemek hizmeti ve kalitesi hususunda hem de girdi maliyetlerindeki fiyat artışlarını algılama noktasında daha ılımlı bir anlayış içerisinde görülmektedir.

Özellikle sanayileşmeye paralel olarak son 15 yılda sanayi kuruluşları, okul, hastane ve askeri kışla gibi insanların toplu olarak bir arada buldukları ortamlarda ki yemek hizmet alımı önem kazanmaya başlamış olup bu önem de yemek sektörünün (tabldot) değer kazanmasına neden olmuştur.

Ancak, kamuda işler çok kolay yürümüyor. Hastane, askeri birlik, emniyet, hapisane, üniversite ve diğer okullar gibi birçok kamu kurumu yemek alım anlaşmalarını yıllık ve sabit fiyattan yapıyor. Sorun da bu noktada çıkıyor. Son 6 ayda yemek sanayicilerinin ana girdileri olan yağ, un, hububat, bakliyat gibi ürünlerine ortalama yüzde 35 'i aşkın zam görmesi, sektörün zararına çalışmaya başladığının bir göstergesidir. Kamu kurumları ise yıllık anlaşma yaptığı için fiyat artırımına yanaşmıyor.

Bu durum son dönemde daha da büyük sıkıntılara gebe, hammaddedeki fiyat artışı durmaz ise haziran ayı sonunda kapanacak firma sayısının 600'ü bulmasından endişe edilmekte. Bu doğrultuda sektördeki işsiz sayısının 50 binin üzerine çıkmasından korkuluyor.

Yemek sektöründe bugünlerde hummalı bir çalışma yürütülüyor. Müşteriler ile birebir görüşmeler yapılarak fiyatlar gözden geçiriliyor ortak bir yol bulunmaya çalışılıyor. Müşteriler ve kamuoyu basın aracılığı ile bilgilendirilerek sektörün ayakta kalması için destek talep ediliyor. Ancak uygulamada istenilen verime henüz ulaşamamıştır.

Merdiven altı diye tabir edilen ve gıda üretim izni, gıda sicil sertifikası buldurmamayan firmaların da ilave edilmesi ile günde yaklaşık 10 milyon kişiye hizmet sunan bu sektörün çok dikkatle takip edilmesi gerekmektedir.

Sanayileşme ile paralel büyüme ivmesi gösteren Endüstriyel Hazır Yemek Sektörü, ürün fiyatlarındaki yükselme ile başa çıkmaya çalışıyor. Bugüne kadar bürokratik olarak vizyoner bir yaklaşımla ele alınmaması sebebi ile kısa, orta ve uzun vadeli stratejik planlar yapamayan, tarım sektörü üreticilerinin önemli bir bölümünün yeterli üretim yapabilme ve dış pazarlarla rekabet edebilme olanağı bulunmayan, modern teknolojiyi tarıma yeteri kadar adapte edemeyen, üretici işletmelerin %50'nin altında kapasite

ile çalışmaları sonucu yüksek maliyetler ile karşı karşıya kalıyor. Gıda sanayisinin ihtiyacına cevap verebilecek tutarlı bir tarım politikası uygulanmadığı için hammaddelerinde dönemsel sıkıntılarla karşılaşabilmektedir. Gerekli gibi gelişemeyen sektör tüm bu sorunların yanında, birde kendi içinde; haksız rekabete sebep olan ve kontrolsüz üretim yapan, kayıtdışı firmalarla da rekabet etmek zorundadır. Temel gıda maddelerindeki KDV yüksekliği, hammadde maliyetlerinin yüksek olması, yetersiz gıda denetimleri, çalışma izni ve yatırım teşvik sorunu ve tüketicinin yanlış bilgilendirilmesi gibi sorunlar ile de uğraşmaya devam etmektedir. Tüm bunların yanında, yılbaşından bu yana yaşanan; Buğday ile başlayan ve pirinç ile devam eden gıda emtia fiyatlarındaki hızlı yükseliş, rekor zamları da beraberinde getirirken, piyasalarda da arz kıtlığına yol açtı. Sektörün içinde bulunduğu ekonomik krize temel anlamda küresel etkenlerin yol açtığını görüyoruz. Amerika finans piyasalarında yaşanan kriz'in Asya ve Avrupa piyasalarını da etkilemesi ile dünyada petrol fiyatlarının artması ve bazı gıda maddelerinin petrol türevi hammadde üretiminde kullanılıyor olmasının yanı sıra global spekülörlerin dünya gayrimenkul piyasasında başlayıp diğer ekonomik piyasalara da yayılan kriz neticesinde 'Gıda Piyasasına' yönelmesinin elbette endüstriyel yemek üretimi sektöründe yaşanan olumsuz fiyat artışlarına etkileri çok büyüktür.

Hayvansal gıda ürünlerinde yaşanan fiyat artışlarının nedenleri ise, kişi başına düşen et ve süt tüketimi gelişmiş ülkelerin çok altında olan ülkemizde, gelişmiş ülkelerde olduğu gibi üretim artışının, tüketim düzeyi ile paralel gitmemesi ve bunun sonucunda da arz/talep dengesinin olumsuz etkilenmesidir. Yaşanan tüm bu ekonomik olumsuzluklar ışığında sektörün bugün geldiği nokta çok çarpıcı sonuçlar içermektedir. Endüstriyel yemek üretiminde kullanılan hammaddelerin tedarik edilmesi son derece zor olmuştur. Tedarik edilebilen ürünlerde ise, ödemelerde vade kısıtlamaları hatta vadelerin kaldırılması gündeme gelmiştir. Sektör, kullanmak zorunda olduğu kaliteli ürünü, peşin ödeme ile bile alamaz ve bulamaz hale gelmiştir. Özellikle her gün üreten ve hizmet sunan sektör firmaları ciddi kriz ile karşı karşıya kalmıştır. Firmaların karlılığı yok olmakta ve yanlış maliyet hesapları ile zararına satışlar yapılmaktadır.

Catering sektörü kendini hizmet verdiği müşteri grubuna çok iyi anlatmalıdır. Yemek maliyetleri TÜİK maliyetlerinin en az üç misli üzerinde çıkıyor. Nisan 2007 ile Nisan 2008 karşılaştırmalarında; Pirinçte (Baldo) 1,80.-YTL' den 4,50.-YTL' ye %150; Kırmızı Mercimekte 0,85.-YTL' den 4,50.-YTL' ye %529; Kuru Fasulyede 1,50.-YTL' den 4,00.-YTL' ye %166,60 ve Çiçek yağında 31,00.-YTL olan teneke fiyatı 70,00.-YTL' ye %125 oranlarında fiyat artışı yaşanmıştır. Fiyatlar tüm gıda maddelerinde kontrolsüz şekilde artmaya devam etmektedir. Maliyet analizleri çok iyi yapılarak, gerçek rakamlar dikkate alınmalı. Tedarikçi firmalar ödeme vadelerinde esnek davranabilmeli. Çünkü işin birde müşteri boyutu var.

Yemek üreticisi firma hizmet verdiği müşterisinden ödemesini çok uzun vadeler ile tahsil edebilirken, tedarikçiye peşin ödeme yapabilmesi mümkün değildir. Her iki tarafında sürecin içinde olması ve sektöre destek olacak radikal kararlar alabilmesi gerekmektedir. Çok daha güçlü bir kriz ile karşı karşıya kalınabileceği göz önüne alındığında sektörün ciddi anlamda uygulanabilir önlemler alması ve gündemdeki gelişmeler ışığında acil eylem planlarını yapması gerekmektedir.

ENDÜSTRİYEL YEMEK ÜRETİMİ & DAĞITIMI

Taşımalı Yemek Servisi

Merkez mutfak olarak adlandırılan ve üretildiği fabrikadan taşınan yemeği tarif etmektedir. Ülkemizde yerli sermayenin daha çok rağbet ettiği bu sistem sektörün en zor kısmını oluşturmaktadır. Taşınan yemeğin lezzeti ve kalitesi iyi dengelenmez ise müşteride çok büyük memnuniyetsizlik ortaya çıkar. Yemekhanelerinde koku istemeyen, yemek işini tamamen taşeronlaştırmak isteyen, alandan tasarruf etmek isteyen firmaların tercih ettiği bu sistemde 1 kişiye de taşıma yemek hizmeti verilebilir 10.000 kişiye de taşıma yemek hizmeti verilebilir.

Yerinde Yemek Üretimi

Çağımızda modern işletmeler, asli faaliyet alanları dışındaki gereksinimlerini uzman kuruluşlara "outsorce" ederek hem kaliteli hizmeti ekonomik koşullarla almakta; hem de kaynaklarını daha etkili ve verimli kullanarak, dikkatlerini asıl faaliyet alanları üzerinde yoğunlaştırıp rekabet güçlerini daha da artırmaktadırlar.

"Yerinde Yemek Üretimi" modeli ile, Türkiye'nin değişik coğrafi bölgelerindeki büyük sanayi kuruluşlarına kurulan uydu mutfaklarda, ilgili kuruluş çalışanlarına yemek hizmeti sunulmaktadır.

Merkez Mutfak Destekli Yerinde Üretim

Sınırlı "Yerinde Yemek Üretimi" yatırımı ve kadrosu ile çalışanlarına zengin çeşitli ve yüksek kaliteli münüleri ekonomik fiyatlarla sunmak isteyen orta-büyük ölçekli işletmeler için esnek hizmet sisteminin müşterilere sunulmasıdır.

Bu benzersiz modelde, müşteri kurumunun tesisindeki mutfak, yemek firması tarafından asgari ekipman ile donatılarak, uzman elemanlar eşliğinde yalnızca ocak ve fırın yemekleri üretecek biçimde kurulur.

Paket Yemek Servisi

Isıtma ve temizlik olanaklarının bulunmadığı noktalarda da müşteriye yemek hizmeti verebilme konusundaki kararlılık, "Paket Yemek" modelinin gelişmesini sağlamıştır.

Paket yemek hizmeti; sıcak sevkiyat olanağı, bir kullanımlık malzemeler ile sunumu sayesinde eczane,doktor ofisi,avukat ofisi gibi iş merkezlerinde bulunan ofis çalışanlarına hizmet amacı taşımaktadır.

Tabldot ile hizmet vermek işi restaurantlarda veya otellerdeki 1 veya 2 porsiyonluk hazırlanıp piştiği gibi yenen yemekler olmadığı için, çalışan için birinci derecede önemli olan yemek işini bilmekten ziyade hijyene yeterince önem göstermektir.Çalışan kişi "Benim yemediğimi başkasına yedirtmem" mantığı ile hareket edip bu bilinç doğrultusunda çalışmalıdır.Genelde taşıma olarak hizmet verildiği için yemeğin sevkiyat saatini de dikkate alıp erken pişirmek gerekmektedir.Gıda güvenliğini sağlamak için çalışanlar bilinçlendirilmelidir. Ayrıca haksız rekabetin yol açtığı düşük fiyat ve karsızlıkta insan kaynağı için sorun olmaktadır.Yemeğin pişiriminde değil de yardımcı hizmetler de rol alan personel için bu durum maaşlara yansımaktadır.Ve sektörde sık sirkülasyona sebep olmaktadır.Bu da her yeni personele yeni eğitim anlamına gelmekte böylece sektörün yetişmiş eleman sıkıntısı ortaya çıkmaktadır.

MERDİVEN ALTI TESİSLER:

Her sektörde olduğu gibi yemek sektöründe de merdiven altı diye tabir ettiğimiz düşük kaliteli hammadde kullanan,işçisinin SSK primlerini ödemeyen,üretim izni olmayan firmalar da bulunmaktadır.Bu firmalardan alınan yemek hizmeti tüketici sağlığını tehdit etmektedir.Yalnızca yemek maliyetini düşünen firmalar bu tür merdiven altı tesislerden hizmet alabilmektedirler.Böyle olunca da sektörün gelişmesinin önüne engel çekilmiş olmaktadır.

Bilindiği gibi devletin gıda üreten işyerlerine denetimi yeterli değildir.Yemek sektöründe, genelde hizmet alan firmalar devletin denetiminden bile daha etkili denetim yapmaktadırlar.Çünkü kalitesiz ve hijyenik anlamda yetersiz olan yemekten tüketildiğinde zehirlenmelerden dolayı sanayi tesislerinde çok ciddi işgücü kayıpları meydana gelebilmektedir.Özellikle işçiye bağımlı çalışan firmalarda bu işgücü kayıpları çok ciddi mali külfet oluşturmaktadır.Bundan dolayı hizmet alan firmalar yemek firmaları üzerinde denetimlerini sıklaştırmışlardır.

Özellikle yemek maliyetinin 4,00 YTL olduğu günümüz piyasasında halen daha 2,5-3 YTL fiyat aralığında yemek satışı yapan firmalar

bulunmaktadır.Bu tür firmaların yemek maliyetinin düşük olmasının normal olan hiçbir tarafı bulunmamaktadır.Bu tür firmaların düşük maliyetle satış yapmaları “personelinin SSK primlerini ödememekle, hammadde tedarikini üretim izinleri olmayan kalite garantisi bulunmayan firmalardan yapmakla,özellikle yağ gibi maliyeti yüksek olan hammaddeleri defalarca kullanmakla,ürün bileşenlerini değiştirmekle” mümkün olmaktadır.

Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı okullarda öğrenim gören öğrencilerin de beslenmesine çok dikkat edilmelidir.Özellikle taşınmalı eğitim yapan okullarda yeterli ve dengeli bir yemek servis hizmeti sunulmadığı çok açıktır.Bazı okullarda 1,6 YTL' ye alınan yemek hizmeti bulunmaktadır.Genelde bütün okullar bu şekildedir.Okullara hizmet veren bu yemek firmalarının denetimlerinin çok etkin yapıldığı söylenemez.Bunun için Milli Eğitim Bakanlığı'nda Gıda Kontrolü yapan Gıda Mühendisleri'nin istihdam edilmesi, yemek ve kantin kontrolünü ayrıca da ihale şartnamelerini hazırlamaları gerekmektedir.

YEMEK SATIN ALIRKEN FİRMALAR ŞUNLARI DİKKATE ALMALIDIRLAR;

- Yemek maliyeti ile satış fiyatını karşılaştırılmalıdır.
- Soğuk yiyecekler soğuk, sıcak yiyecekler sıcak taşınıp saklanması gerekmektedir.
- Şirketlerden gıda denetimi belgeleri istenmelidir.
- Yemek üretilen yerler ziyaret edilip denetlenmelidir.
- Kullanılan hammaddelerin üretim izni olup olmadığı rutin ve planlı olmayan denetimlerle kontrol edilmelidir.
- Firmanın sunduğu mönü formatları iyice incelenmeli ve çalışılan işkoluna uygunluğu olmalıdır.

Sektörün, insana, insanca hizmet etmesi için kayıt dışı işletmelerin bir an önce kapatılması gerekliliği ve mevcut kayıtlı sektör firmalarının daha iyi hizmet etme anlayışının oluşturulması gerekmektedir. Sonuçta, günlük yapılan bir üretim ve her aşamasında bir kontrol söz konusudur. İnsan sağlığına ve iş gücüne direk etki edecek beslenme alışkanlıkları da verilen hizmetlerle insanlara aşılıyor. Hal böyle iken sektördeki firmalara da büyük görev düşmektedir. Yapılan işin içeriğine göre insanlara gerekli olan kalori ihtiyaçları doğrultusunda yemek hizmeti sunumu yapılmalıdır. Bireylerin sağlıklı ve iyi beslenmeleriyle iş gücü ve verimindeki artışın kayda değer olduğu görülecektir. Sağlıklı ve iyi çalışanlarınızın olmasını istiyorsanız iyi beslenmesine de lütfen özen gösteriniz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası:

Neslihan SUCU - Serkan DURMUŞ - Mehmet Akif ŞEN tarafından hazırlanmıştır.

10 Eylül 2008

Gıda Güvenliği Derneği Dergisi Soru ve Yanıtları

Gıda Mühendisleri Odası olarak okullarda gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak bir kamuoyu bildirisi yayınladınız. Böyle bir bildiriye neden gerek duydunuz?

Bilindiği gibi, eylül ayı içinde milyonlarca ilk ve orta öğrenim öğrencisi yeni bir eğitim dönemine başlıyor. Ülkemizin her bakımdan geleceği olarak düşündüğümüz öğrencilerimizin daha sağlıklı ve güvenli beslenmesi adına, her şeyden önce, hemen hepimizin çocuğu bu süreçten geçtiğinden yurttaşlar olarak sorumluluklarımız var. Ayrıca, Gıda Mühendisleri Odası olarak toplumun tümünün, özellikle öğrencilerimizin sağlığını ilgilendiren böyle önemli bir konuda uyarı yapma yükümlülüğümüzün olduğunu düşünüyorum.

Milli Eğitim Bakanlığı, bünyesinde yatılı okullar, pansiyonlu okullar, öğretmen evleri ve kantinleri barındırdığından gıda güvenliği noktasında önemli bir konumu ve işlevi vardır. Özellikle, yatılı ve pansiyonlu okullarda yemek zehirlenmesi gibi olumsuz olaylar yaşanmakta, gelişmeler zaman zaman basına da yansımaktadır. Yeni bir öğretim dönemine girerken yaşanması olası olumsuzlukların önüne geçilmesi ve bu dönemde yapılacak toplu gıda alımları ve servisinin kuralına uygun şekilde yapılması gerektiğini vurgulamak amacıyla, böyle bir uyarı yapmayı uygun gördük.

Okullarda gıda alımları ile ilgili duyularınızı ve toplu gıda alımlarında ne gibi kriterlere dikkat edilmesi gerektiğini bizimle paylaşır mısınız?

Genel olarak okullara, özellikle yatılı okullara gıda alımları birçok kurumda olduğu gibi ihale yöntemiyle yapılmaktadır. Gıda maddelerinin teslim alınmadan önce analizlerinin yaptırılması, alınması gereken önlemlerin başında gelmektedir. Dönem başında gerçekleştirilen alımlar sezonluk olduğundan, raf ömrü kısa olan kimi gıda maddeleri de sezonluk olarak alınmakta, bir süre sonra raf ömrü süresi sona eren bu tür gıdalarda çeşitli bozulmalar söz konusu olmaktadır. Bu durum hem sağlık açısından sakıncalıdır, hem de savurganlığa neden olmaktadır. Bütün bu sorunların giderilmesi için, İl Millî Eğitim Müdürlükleri bünyesinde gıda mühendisleri çalıştırılmalı, onların görüş ve önerileri doğrultusunda hareket edilmeli, gıda mühendisinin hazırladığı teknik şartnameler referans alınarak gıda alımları yapılmalıdır. Bunu başta Türk Silahlı Kuvvetleri olmak üzere bazı kurumlar uygulamaktadır. Böyle bir uygulama, çocuklarımızın sağlıklı ve güvenli gıda tüketmeleri için son derece önemlidir.

Okullarda gıda güvenliğinin denetimi sizce yeterince yapılıyor mu? Denetimin daha sağlıklı yürütülmesi için neler yapılmalıdır?

Denetimin yeterli olduğunu düşünmek, aşırı iyimserlik olur sanırım. Denetimlerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yapılması gerekiyor, ancak hepimizin bildiği gibi TKB'nin şu anda gıda üretim ve satış yerlerini denetleyecek yeterli personeli ve alt yapısı bulunmamaktadır. Piyasayı istenen ölçüde denetleyemeyen TKB'nin okullarda yeterli denetim yapabileceğini düşünmüyoruz. Üstüne üstlük, Danıştay 10 uncu Dairesinin 30.06.2008 tarih ve 2008/294 esas no'lu kararı uyarınca, 09.12.2007 tarih ve 26725 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik" in yürütmesi durdurulmuştur. Söz konusu kararla, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının denetimlere ilişkin yetki ve sorumluluğu ortadan kalkmıştır.

Dolayısıyla, içinde bulunduğumuz koşullarda, okullara yönelik denetimden, dolayısıyla, gıda güvenliğinden söz etmemiz için, özdenetim uygulamalarının öne çıkması gerektiğini belirtmeliyiz. Bu bağlamda, MEB merkez ve taşra birimlerinde gıda mühendisi çalıştırılması zorunluluğu karşımıza çıkmaktadır. Böyle bir açılımın, özdenetim çerçevesinde gıda güvenliğine katkı sağlayacağı bilinmelidir.

Velilerin- öğrencilerin gıda güvenliği için neleri talep etmesi gerekir?

Veliler, özellikle yatılı okuyan öğrenci velileri, gıda alımlarının ne şekilde yapıldığını bilmelerinde, olanağı varsa mutfak, depo ve yemekhane gibi yerleri belirli sıklıkla izlemelerinde yarar vardır. Olumsuz durumlarda sivil baskı unsuru oluşturulmalıdır. Okul kantinlerinde ne tür yiyecekler satıldığının denetimine özen gösterilmeli, sağlıksız ortamda hazırlanan ve satışa sunulan gıda maddelerinin satılıp satılmadığına dikkat edilmelidir.

Sizce veliler ve öğrenciler bu konularda yeterince bilgilendiriliyor mu?

Bunun için sadece Milli Eğitim Bakanlığı değil, Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, sivil toplum örgütleri, medya kuruluşları ve en önemlisi bireylere önemli görevler düşmektedir. Sağlıklı bir toplum için zamanın ardında değil, önünde yer almak ve gerekli uyarıları yapmak zorundayız.

Bilgilendirilmiyorsa bilgilendirmek için sizin çalışmalarınız nelerdir?

Milli Eğitim Bakanlığı merkez ve taşra birimlerinde gıda güvenliğine yönelik gıda mühendislerinin istihdam edilmesi gerektiğini bir basın bildiriyle açıkladık. Önceki yıllarda Milli Eğitim Bakanlığı ile birlikte Kız meslek

Liselerine yönelik ortak bir protokol imzaladık. Bu protokol uyarınca, gelen istemler doğrultusunda bazı illerimizde 'Gıda Hijyeni Uygulamaları' eğitimi verildi. Önümüzdeki dönemde gereksinimlere göre söz konusu eğitimleri güncelleyerek sürdürebiliriz. Çocuklarımızın sağlığının her şeyden önce geldiğine inanıyoruz.

Diğer kamu kuruluşlarından ve sivil toplum örgütlerinden bu konuyla ilgili hangi çalışmalar beklemek gerekir?

Ülkemizde hiç kimse artık 21 inci yy'da zehirlenmeye konu olmuş okul haberleri duymak ya da görmek istemez. Dolayısıyla, gerekli önlemleri almak, bu amaçla çeşitli çalışmaları yapmak zorundayız. Okullarda zehirlenme gibi olumsuzlukların önüne geçilmesi için her türlü önlemin önceden alınması, ailelerin ve çocukların bilinçlendirilmesi adına yoğun çabamız olacaktır. Bu nedenle, kamu kurum ve kuruluşları başta olmak üzere, sivil toplum örgütleri ve medyanın konuya duyarlı yaklaşması gerektiğini düşünüyoruz. Bu arada, konuyla ilgili olarak her kurumla işbirliği yapmaya hazır olduğumuzu, bir kez daha yinelemek isterim.

Sağlık Bakanlığı'nın, Milli Eğitim Bakanlığı'nın, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı KKGGM'nün bu konuda çalışmalarını yeterli buluyor musunuz?

Kamu kurumlarının bu yönde çabaları var, ancak yeterli olduğunu söylemek olası değil. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın kantinlerle ilgili bir yönetmeliği yayımlandı, yine Sağlık Bakanlığının obezite ile mücadele kapsamında ele aldığı çalışmalar var. Söz konusu çalışmalarda Oda olarak, gerek hazırlık ortamlarında yer alıyoruz, gerekse çalışmaların evrelerine ilişkin görüş ve eleştirilerimizi kamuoyuyla paylaşıyoruz. Ancak, çalışmaların yeterli olmadığına yönelik genel eleştiriye yineleyebiliriz. Bu aşamada Gıda Mühendisleri Odası olarak uyarılarımızı yapmaya devam edeceğiz.

Bakanlıklardan beklentileriniz nelerdir?

Türkiye'de gıda güvenliği kavramı yeterince oturmuş değil. Toplumun sağlıklı ve güvenli gıda tüketmesi, merdiven altı üretimin yapıldığı ve üretim izni almamış gıda maddelerinin tüketilmemesi, yeterli ve sürekli denetimlerin yapılması gerektiğini, sık sık kamuoyu ile paylaşıyoruz. Tüm bu sorunların aşılması için, yeterli düzeyde teknik personelin istihdam edilmesi gerekiyor. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı başta olmak üzere, diğer ilgili kamu kurumları gıda mühendisi istihdam edilmesine önem vermeli, meslektaşlarımızın bilgilerinden yararlanılmalı, bu arada, laboratuvar ve alt yapı eksiklikleri de giderilmelidir. Denetimlerin sıklaştırılması ve buna koşut analizlerin yapılmasıyla gıda güvenliği konusunda yol alınabilir kanısındayım.

Bu konuyla ilgili ilave etmek istediğiniz başka bir husus var mı?

Son olarak, özellikle ilköğrenim okullarında, gıda güvenliği dersi programlara alınmalıdır. Ayrıca, denetimlerin yetersiz olduğu bilinmesine karşın, meslektaşlarımızın bilgi birikiminden yararlanılacak iş alanları kamuda açılmıyor. Yerel yönetimlerde de denetim işleri, büyük ölçüde teknik eleman dışı unsurlarla gerçekleştiriliyor. Artık, eğitim almış insanlara hak ettikleri yerleri vermek zorundayız. Buna Türkiye'nin gereksinimi var. Bizler gıda mühendisleri olarak aldığımız eğitimin hakkını vermek, ülkemize ve insanlarımıza yararlı olmak istiyoruz.

GMO ve Gıda Mühendisleri adına teşekkür ediyorum.

Atakan GÜNAY
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
Yönetim Kurulu Başkanı

10 Eylül 2008

Türk Tarım Dergisi

TARLADAN SOFRAYA GIDA SEKTÖRÜ SORUNLARI

Hiç kuşku yok ki, büyüyen ve gelişen sektörlerin başında Gıda Sektörü gelmektedir. 1980 lerden sonra iç pazarda talep çeşitlenirken dış pazar alanlarında da artışlar oluşmaya başlamıştır. Bilimsel ve modern tekniklerin kullanılmasıyla gıda sektöründeki büyüme hızı da artış göstermiştir. Ancak sektörün bu büyüme ve gelişimine paralel olarak sorun çoğalmasında da ivme kazanmıştır.

Aslında, gıda sektörü deyince aklımıza hemen, bitmez tükenmez sorunlarıyla birlikte farklı bir kavram gelmelidir. Zira insan yaşamının temel unsurları olan Hava-Su-Gıda üçlemesinde, doğaldır ki Gıda yaşamsal olmanın ötesinde aynı zamanda diğer gereksinimlerin karşılanmasında da etkin rolü açısından sektörel olarak da farklıdır. Sektörün tüm bileşenleri, gerek ayrı ayrı gerekse bir bütün olarak çeşitli boyutlarda sorunlarla boğuşmaktadır.

Kayıt dışı üretimler, yetersiz denetimler, maliyet artışları, uygun olmayan istihdamlar (bu kadar ihtiyaca rağmen binlerce Gıda Mühendisinden hala yararlanılmaması..gibi), iç ve dış pazarlarda yetersiz fizibilite çalışmaları gibi problemler, gıda sektörünün sorunlarından sadece bir kaçıdır. Aynı şekilde

siyasi belirsizlikler, bürokratik engeller, hammadde temininde güçlükler, zamlar gibi benzer birçok nedenden dolayı, istihdam ve üretimde gerilemeler yaşanmaktadır. Üreticinin rekabet gücünün zayıflaması da daha üretim başlamadan sektördeki sorunların başlangıcını oluşturmaktadır. Ayrıca iç pazarda tıkanmalar yaşanırken, dış pazarda da pazarlama ve organizasyon yetersizlikleri, üreticinin ne kadar geniş bir sorun yelpazesinde olduğunu göstermektedir. Üstelik bu sorunlar tarladan başlayarak soframıza gelene kadar geçen tüm aşamalarda kendisini göstermektedir.

Günümüze şöyle bir baktığımızda, süt üreticisinden fındık üreticisine, kırmızı biber üreticisinden domates, çay üreticisine kadar, neredeyse tarımın her alanında yükselen şikayetlerden tarımın ne kadar ciddi boyutlarda yaşamsal sıkıntılarda olduğunu söylemek abartılı olmayacaktır. Bir yandan yanlış tarım politikaları ya da doğru politikaların yanlış uygulamaları, diğer yandan olumsuz iklim değişiklikleri üreticiyi başka alanlara yöneltmektedir. Bu da yetmezmiş gibi, yüksek vergiler, durmadan artan akaryakıt fiyatları üretimi çok ciddi boyutlarda düşürmektedir.

Ülkemiz daha çok bir tarım ülkesidir. Çalışan nüfusun yaklaşık %30-35 'i tarımla uğraşmaktadır. Ve bir tarım ülkesi olmasına rağmen gelişen teknolojilerin yeterince kullanılmaması ya da kullanılamaması, eski üretim alışkanlıklarında ısrar edilmesi, saydığımız birkaç sorunla da birleşerek var olan tarımsal potansiyeli olumsuz etkilemektedir.

Sebze meyve üretimi ve bunu takiben pazarlamasında gıda güvenliği, hijyenik taşıma ve depolama koşullarının standartlara uygun olmaması, ciddi kayıplara yol açmaktadır. Sebze ve meyve üretiminde kalıntı sorunu önemli boyutlardadır. Kullanımı yasak olan tarım ilaçları bir şekilde ülkeye girmekte ve kullanılmaktadır. Kullanımı serbest olan ilaçlar ise bilgisiz ellerde yanlış doz ve zamanlarda kullanılabilirlerdir.

Bu kadar geniş sorunlarına karşın, üreticilerimizin önemli bir bölümü pes etmeyip iyi niyetle azimle çözümler üretmeye çabalamaktadır. Daha iyi anlatmak için çok canlı bir örnek verecek olursak; yıllar önce aflatoksin içerdiği gerekçesiyle ithal eden ülkeler tarafından iade edilen kırmızıbiberler karşısında (ancak bunun iç pazarda tüketildiği iddialarının varlığı acı bir tablodur.), üreticiler kendi paylarına düşen ihmalleri de kabul ederek gerekli düzenlemeleri yapmış ve başarılı olarak oluşan negatif imajı tersine çevirmişlerdir. Birçok alanda da benzer anlayışlar hayata geçirilmiştir ki, bu önemli ve sevindirici bir gelişmedir.

Ne var ki, bu tek başına yeterli değildir. Tarladan sofraya yolculuk boyunca gerekli olan maliyet araştırmalarının yapıldığını söylemek zordur. Devlet - Üretici ve İhracatçı - Tüketici üçgeni uyum içinde değildir. İyi niyetli çalışmalarında bu uyumu sağlamakta henüz amacına ulaşamadığını

biliyoruz. Kısa ve uzun vadeli önlemler de tam anlamıyla yaşama geçirilememiştir. Denetim dışı, başıboş üretimler bir türlü kontrol altına alınamamaktadır. Ancak bu saptamaların yapılmasının herhangi bir kesimi suçlamakla alakası yoktur, olamaz da. En azından yapılan ve yapılmaya çalışılan emeklere haksızlık olur. Karamsarlıkta taşımamaktadır. Amaç, var olması gerekene ulaşmak için var olanın saptanmasıdır. Hiç kimseyi ve hiçbir kurumu suçlamadan, sorunların hepimizi ilgilendirdiğinin bilinciyle kabul etmeliyiz ki, bir boş vermişlik mevcuttur.

Gıda sektöründeki çok önemli bir sorun ise tüketici boyutudur. Tüketici, bilinçli olmasından daha fazla ancak alım gücü oranında sektörün içindedir. Kaliteli ve güvenli tüketimden çok doğal olarak ucuz alımı tercih etmektedir.

Tüm iyi niyetli çabalara karşın hala merdiven altı diye adlandırdığımız hijyenik olmayan koşullarda üretim yapan, denetim altına alınamayan kuruluşların varlığının sır olmadığını biliyoruz. İşte bu işletmelerin varlığı ve tüketiciye etkisi karşısında iyi niyetli, etik ve standartlara uygun üretim yapan üretici "kar mı yoksa kalite mi?" ikilemiyle karşı karşıya kalmaktadır.

Görüldüğü gibi, gıda sektörünün tüm sorunları insan sağlığını direkt etkilemesinin yanında, büyük bir ekonomik sorumluluğu da vardır ve bu yüzden ekonominin tüm bilimsel uygulama alanlarını da kapsamaktadır. Bundan şunu anlıyoruz ki; Gıda sektörünün tarladan başlayan ve soframızda son bulan üretim ve tüketim seyahati boyunca oluşan ve oluşabilecek sorunları sıralamaya kalkarsak sayfalar yetmeyecektir. Bu yüzden üreticiden tüketiciye, yetkiliye kadar hepimizin sorumluluklarımızı yerine getirerek, sorunları birebir tespit ettikten sonra hep birlikte çözümleri yaşama koymalıyız. Böylesi hem daha ucuz hem de daha sağlıklıdır.

Tüm insanlarımızın güvenli, kaliteli gıdalarla yeterli ve dengeli beslenmesi dilekleriyle..

Kadir DAĞHAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II.Başkanı

08 Ekim 2008

Tatlı Hayat Dergisi Soru ve Cevapları

Sorular

1) Melamin nedir? Nerelerde kullanılır?

- 2) Gıda sektöründe kullanılır mı? Sağlık açısından sakıncaları neler?
- 3) Hangi gıda ürünlerinde ve neden kullanılır?
- 4) Geçtiğimiz haftalarda Çin'de mamalara melamin karıştırılması sonucunda pek çok çocuk hayatını kaybetti. Türkiye'de böyle bir risk var mı?
- 5) Melaminin dondurma, şekerleme, keklerde de kullanıldığı ortaya çıktı. Çin'deki bu olaydan sonra Türkiye'de bu konuda gerek Sağlık Bakanlığı gerekse Odanız tarafından böyle bir araştırma yapıldı mı? Ya da yapılması planlanıyor mu?
- 6) Gerek yerli ürünlerin gerekse ithal ürünlerin bu anlamda denetimi yeterince yapılıyor mu?

Cevaplar

Melamin sentetik ve ölümcül kimyasal bir maddedir. Plastik ve zambak yapımında kullanılır.

Melaminin gıda maddelerinde kullanılması kesinlikle yasaktır. Bu anlamda gıda sektöründe kullanılması da söz konusu değildir. Sağlık açısından ise başta belirttiğim gibi ölümcüldür. Başka bir deyimle sakıncanın çok ötesindedir. Ölümcül olan bir maddenin gıda sektöründe adı bile kabul edilemez. Kaldı ki çeşitli amaçlarla gıda maddelerinde kullanılmak istenen melaminin limitlerin çok altında kullanılması bile büyük sakıncaları beraberinde getirir. Örneğin son zamanlarda bebek mamalarında veya Çin kaynaklı süt katkılı gıda maddelerinde belirli hile amaçlı katılan melamin ne kadar düşük düzeyde katılırsa katılsın en az vereceği zarar başta bebekler olmak üzere gıda maddesini tüketen birey de böbreklerde taş oluşmasıdır. Bunun yanı sıra kimyasal maddenin vücutta neden olacağı kimyasal reaksiyonların insan vücudunda oluşturacağı zararlarda sorunun ayrı bir boyutudur.

Melamin daha çok insan sağlığını hiçe sayanlar tarafından gıda maddelerinde protein oranını yüksek göstermek için yasa dışı olarak katılmaktadır. Başta süt ve süttozu üreticileri olmak üzere daha fazla kazanç elde etmek için bazı gıda üreticileri, süt ve ürünlerine su katarak süt oranını artırmakta buna karşın süt veya süttozundaki protein oranı da kendiliğinden düşmektedir. İşte bu hilenin anlaşılması için melamin katılmaktadır. Melamin de azalan protein miktarını gizleyip protein oranını yüksek göstermektedir. Böylece üretici karına kar katarken insan sağlığı hiçe sayılmış olmaktadır.

Son zamanlar da Çin kaynaklı süt katılarak elde edilen gıda maddelerinin bir çok ülkede bebek ölüm ve rahatsızlıklarına neden olması birey boyutu dışında sınırsız ranttan başka bir şey düşünmeyen ülkelerin varlığı çok düşündürücüdür. Ve ne yazık ki ülkemizde melamin başta olmak üzere gıda kaynaklı sağlık sorunları ile ilgili veya sorunu izlemek için herhangi bir

çalışmanın olmadığını biliyoruz. Aynı şekilde odamızda da bu konuda çalışma yapabilecek bir güce sahip değiliz. Ancak mesleki ve insani bilgi ve birikimimizle bu ve benzer durumların takipçisi olacağız. Kaldı ki örgütlenme amaçlarımızdan birisi hatta en önemlisi insan sağlığıdır.

Denetim boyutu ise başlı başına kanayan bir yaradır ve ülkemizin en önemli sorunlarının başında gelmektedir. Denetimler ya çok yetersiz yada ehli olmayan kişilerce yapılmaya çalışılmaktadır. Yeterli donanıma sahip denetçi sayısı ise gereksinimin çok altındadır. Gıda Mühendisleri Odası olarak ilgili mevzuat ve anlayışları aşabilirsek bu sorunu kökten çözeceğimize eminiz. İnsanlarımızın yeterli, dengeli ve güvenli gıdalarla beslendiği bir dünya beklentisi ile çalışmalarınızda başarılar diliyorum.

Kadir DAĞHAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II.Başkanı

28.10.2008

Gıda Vitrini Dergisi Soru ve Yanıtları

1-) Genetiği Değiştirilmiş Gıda nedir?

Özel yöntemlerle yada daha açık bir deyimle DNA teknolojisi kullanılarak bir organizmadan diğer bir organizmaya bir veya daha fazla gen transfer ederek organizmanın genetik yapısının değiştirilmesine GENETİK MODİFİKASYON YANI GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR diyoruz. Bu işlemin gıda maddelerinde uygulanmasına da Genetiği Değiştirilmiş GIDA adını veriyoruz.

2-) Genetiği Değiştirilmiş Gıdaların denetimi nasıl yapılıyor?

Bildiğimiz kadarıyla GDG 'ların (Genetiği Değiştirilmiş Gıda) denetimi şu an yapılamıyor. Ancak firmaların beyanı esas alınarak ve istenirse analizi yapılabilir. Hemen belirtelim Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Akredite laboratuvarları faaliyete geçmiş durumdadır. Ancak ürün rafa girdikten ve tüketime sunulduktan sonra denetim yapmanın pek bir yararı yoktur. Asıl sorun ithal edilen ürünün girdi yaptığı gümrük sınırlarında hızlı bir şekilde analize alınmasıdır ki ülkemizde şu an için böyle bir uygulama henüz yoktur.

3-) Gıda verimi nasıl artış gösteriyor transgenik gıda ile?

Bu konuda kesin bir yargıya varmak doğru olmaz. Zira ABD ve Çin'de üretim yapılırken birçok Avrupa ülkelerinde deneme amacıyla ve kontrollü olarak

ekim yapılmaktadır. Verimin arttığına dair iddialar ise kullanılan zirai ilaçların azalması, zararlı ve yabancı otların önlenmesi ile daha az toprak kullanılarak daha fazla ürün elde edilmesi, kullanılan transgenik tohumlar sayesinde toprağın ve yeraltı sularının kimyasal maddelerle kirlenmesi önlenmiş olacağından verim de artmış olacak şeklindedir. GDO 'lu ürünlerin kullanılmasındaki esas amaç tarımsal ürünü hastalıklardan korumak ve verimi arttırmak olarak belirtiliyor. Özellikle ABD'de zararlılara karşı kullanılan zirai ilaç oranının büyük oranda azalması üreticiye ekonomik verim artışı olarak dönmemektedir.

Aynı şekilde A vitamini katkılı pirinç, nişasta ve aminoasit oranı artırılmış patates gibi ürünlerin yanı sıra meyve ve sebzelerde raf ömrünü uzatan çalışmalarda başarı sağlanmış ve bu gelişmeler gıda da verimi arttıran gelişmeler olarak kabul edilmektedir.

4-)İthalata sınırlama var mı?

Daha önce de değindiğimiz gibi bu konuda net bilgilere sahip değiliz.Yine bildiğimiz kadarıyla yasal çalışmalar devam etmektedir. 1988 yılında Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı'nca hazırlanan transgenik ürünlerle ilgili talimatın üzerinde yoğun olarak çalışıldığını biliyoruz ama gelinen son nokta ne aşamadır bilemiyoruz. Belirlenmiş bir yaptırım olmadığı içinde herhangi bir sınırlamadan bahsetmek mümkün değil. İthal edilen ürün genetik olarak değiştirilmiş değildir belgesi esas alınmaktadır. Veya üründe GDO kullanılmamıştır damgası kabul edilmektedir. Ancak ilgili yasanın (Biyogüvenlik Yasası) bir an önce çıkarılarak bu belirsizlik bir an önce giderilmelidir. Bunu önemli buluyoruz.

5-) Genetiği değiştirilmiş gıdalar insan sağlığını nasıl etkiliyor? Olumlu ve olumsuz yönlerini anlatır mısınız?

Bu sorunun yanıtı başlı başına bir tartışma konusudur.Ve bu konuda bilim adamları tam bir fikir birliği içinde değildir. Bir kısım bilim adamı GDO 'lu ürünleri kullanan insanlarda hastalandıklarına dair herhangi bir bilimsel veri olmadığını ve GDO 'lu ürünlerin insanlara hiçbir zararı olmayacağını hatta daha ileri giderek bu teknoloji sayesinde bir çok nedeni bilinmeyen hastalığın tedavisinde yararlanılabileceğini iddia ederken karşıt görüşteki bilim adamları da GDO 'lu ürünlerin insan sağlığı üzerinde önemli riskler oluşturacağını ve en başta da alerjik reaksiyonların geldiğini sözgelimi yabancı bir proteinin alerjik bir bünyede ağır rahatsızlıklara neden olacağına hemfikirdirler.Bunun yanı sıra kanser ve toksisite artışlarının olacağı, birçok bilinmeyen yeni hastalıkların gündeme geleceği tartışılan riskler arasındadır.Gerçektende hayvanlar üzerinde yapılan bazı deneylerde normal gıdalarla beslenen farelerde herhangi bir sorun yaşanmazken transgenik ürünlerle beslenenlerde ciddi sindirim sistemi rahatsızlıkları tespit edilmiştir.

Görüldüğü üzere üzerinde daha çok tartışılacak, tartışılması da gereken bir durum söz konusu.Tabi ki yeni olan her şey bilinmezliklerle doludur. Bu yüzden enine boyuna araştırılmalı,tartışılmalıdır.Ancak burada söz konusu insan sağlığı ve doğa olduğundan zaman kaybı olmamalıdır.Gerek yasal boyutta gerekse insani anlamda bilim dünyası ve yasa koyucular bunu göz önüne alacak son adımları atmalıdırlar. Tabi ki her şey gibi bu da kolay bir şey değildir.

6-) Genetiği Değiştirilmiş Gıda'lar barındırdığı olumsuzluklara rağmen üretime değer mi? Sebebi?

Hiçbir şey insan sağlığından değerli olamaz. GDO 'lu ürünlerin üretimi üreticiye veya üreten ülkeye büyük ekonomik karlar getirebilir.Ama bir tüketicinin sağlığına hem de ciddi riskleri barındırıyor ve insan sağlığını tehlikeye atıyorsa üretime değmez.Ancak zararları ve yararları detaylı olarak saptandıktan sonra güvenli bir şekilde kullanılması koşuluyla üretilebilir.Bunu yaparken de üretimin insan sağlığına yararı ve ülke ekonomisine katkısının yararları temel alınırken çevrenin korunması da esas alınmalıdır.Bunun içinde kesintisiz olarak izlenmeli ve denetlenmelidir.Ayrıca her ürün ayrı ayrı ele alınmalıdır. Üretim yapılırken ülkenin ve çevrenin doğal yapısı,iklim koşulları, flora özellikleri detaylı olarak incelenmiş olmalıdır.Hangi amaçla üretildiği kesinlikle belirtilmeli ve tüketici kullanacaksa mutlak ama mutlaka bilgilendirme hakkını kullanabilmelidir.

7-) GDO 'ların salgın hastalıklara yol açtığı söyleniyor? Bu konuda neler söylemek istersiniz?

Daha önce de belirttiğim gibi bir polemik konusu.Salgın hastalıklara yol açmış mıdır,açacak mıdır yada henüz böyle bir saptama yapılmamış mıdır bilmiyoruz.Elimizde bilimsel veriler olmadan varsayımlar üzerinde konuşmak doğru olmayacaktır.Her şeyden önce biyoteknoloji müthiş bir gelişmedir.Bunu göz ardı edemeyiz. Tüm sorun bu teknolojinin insani amaçlarla kullanılıp kullanılmamasındadır.

8-)Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar ileriye dönük ne vaad ediyor? Gelecekte nasıl bir hal alacak?

Gelecek her zaman ki gibi bir belirsizlikler bütünüdür.Bu yüzden tartışılmasını izlenmesini ve denetlenmesini çok ciddiye alıyoruz.Gelecekle ilgili kaygılarımız her zaman olacaktır. GDO 'lu gıdaların kullanılmasıyla Dr. Moro' nun adasındaki ne insan ne hayvan yeni bir canlı türüne mi dönüşeceğiz yoksa bu ürünleri kullanarak daha sağlıklı bir yaşam mı sürdüreceğiz bilmek mümkün değil. GDO 'lar sayesinde iddia edildiği gibi yeryüzünde açlık sorunu çözülecek midir yoksa açlığın esas sorunun temelinde haksız paylaşımın olduğunu bilerek bu ürünlerin sadece geri

dönülmez zarar vereceğini mi gözleyeceğiz.Bunu da net olarak belirlemek olası görünmüyor. Kaygılarımızı uzatabiliriz. Bu yüzden gerek karşıt gerek taraf olsun tüm bilgiler değerlendirilmeli,belirsizlikler ortadan kaldırılmalıdır.Hedef kitle olan tüketiciler de konuya duyarlı ve bilinçli yaklaşırken üretici ülkeler de insan sağlığını korumayı esas almalıdır.

Kadir Dağhan
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II. Başkanı

17 Kasım 2008

Manavgat Sanayi ve Ticaret Odası Dergisine Gönderilen Yazı

GDO'YA FARKLI BAKIŞ

Özel yöntemlerle yada daha açık bir deyimle DNA teknolojisi kullanılarak bir organizmadan başka bir organizmaya bir veya daha fazla gen transfer ederek organizmanın genetik yapısının değiştirilmesine GENETİK MODİFİKASYON yani GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR diyoruz. Bu işlemin gıdalarda uygulanmasına da GDG (genetiği değiştirilmiş gıda) adını veriyoruz..

Günümüzde güncel olan ve uzun süreden beri gündemimizi işgal eden genetik gıdaları ve bununla beraber birdenbire önem kazanan organik üretimlerin daha iyi anlaşılabilmesi için konunun adını koyarak daha doğrusu tarif ederek başlamakta yarar görüyorum. Gerçektende artık yaşamımıza istesek de istemesek de giren GD Gıdalarla ilgili tavrımızın ne olacağı hakkında çok geniş boyutlu olarak tartışılması gerekir. Bu gün gerek bilim adamları gerekse tartışmanın bileşenleri ortak bir noktada buluşamadıkları gibi iki ayrı kutupta saflaşmışlardır. Bu kutuplardan birisine göre GDG ve GMO 'lar kesinlikle reddedilmelidir. Zira bu gıda veya organizmalar hem insan sağlığına hem de çevreye zarar vermektedirler. Bu gıdalar gelecekte sadece doğayı tahrip etmekle kalmayacağı gibi insan sağlığını da ciddi boyutlarda riske edecektir. Diğer kutupta ise tam aksine GDO 'ların kullanılmasının insan sağlığına hiçbir zararı olmayacağı gibi artan nüfusun gıda gereksinimini karşılamaktan tutun daha az ilaç kullanımına ve istenen talebe uygun olarak üretim için çok yararlı olacağı görüşünde ısrarlı davranmaktadırlar. İşte tam bu noktada anlıyoruz ki burada taraf olmak ya da olmamak başlı başına bir tartışma konusudur. Ve görüldüğü gibi bilim adamları fikir birliği içinde değilken biz tüketicilerin karşıt ya da yandaş olmamızın fazlada bir anlamı olmayacaktır. O halde doğru olan şey ilgili taraflarca böylesine önemli ve hayati olan bir konuda tarafların enine boyuna tartışarak asgari müştereklerde birleşerek halkı bilgilendirmek olacaktır. Zira

hiçbir şey insan sağlığından daha değerli olamaz. GDO 'lu ürünlerin üretilmesi ve tüketime sunulması üreticiye veya üreten ülkeye ekonomik kazançlar getirebilir. Ancak tüketici sağlığına risk oluşturuyorsa yapılacak şey bu üretimden vazgeçmektir. Diğer yandan zararları tespit edilerek güvenli bir şekilde tüketilmesi sağlanabilirse o zaman üretimine izin verilmelidir. Her ne şekilde olursa olsun tüketici bilgisi dahilinde bu ürünleri kullanabilmeli ve ürünün üzerinde mutlaka açıklayıcı bilgiler olmalıdır. Daha açık bir ifadeyle tüketici ne tükettiğinin bilincinde olacak bilgilere sahip olmalıdır. Burada her ürünün ayrı ayrı ele alınması ve kesintisiz olarak izlenmesi, denetlenmesi önem arz etmektedir.

Ancak asıl üzerinde durulması gereken nokta GDO 'lar hakkında yeterli bilgiye sahip olmaktır. Gerçekten de elimizde bu ürünlerin alerjilere neden olduğuna, salgın hastalıklara yol açtığına dair bilimsel araştırmalara dayalı veriler var mıdır? Yoksa varsayımlar üzerinde konuşmak ne derece doğrudur? Varsa bu bilgiler nerededir? Bu bilgiler doğruysa hangi güç insan sağlığını tehlikeye atacak yetkiye sahiptir? Bugün şunu biliyoruz ki ABD ve ÇİN 'de üretim yapılırken birçok Avrupa ülkesinde deneme amaçlı ve kontrollü olarak üretim yapılmaktadır. Verimin arttığına dair iddialar daha çok kullanılan zirai ilaçların azalması, zararlı ve yabancı otların önlenmesi ile daha az toprak kullanılarak daha fazla ürün elde edilmesi, kullanılan GDO 'lu tohumlar sayesinde toprağın ve yer altı sularının kimyasal maddelerle kirlenmesi önlenmiş olacağından dolayı verimin artacağı kesin olacağı şeklindedir. Özellikle ABD'de GDO 'lardan yararlanılarak kullanılan zirai ilaçlarda büyük oranda azalma ve üreticiye ekonomik getirilerde artış sağlandığı belirtilmektedir. Aynı şekilde A Vitamini katkılı pirinç üretimi, nişasta ve aminoasit oranı artırılmış patates gibi ürünlerin yanı sıra meyve ve sebzeler de raf ömrünü uzatan çalışmalarda başarı sağlanmış ve bu gelişmeler gıda üretiminde verimi arttıran gelişmeler olarak kabul edilmiştir. Bunun yanı sıra Alerjik reaksiyonlar, kanser ve toksik rahatsızlıklar, birçok bilinmeyen hastalıkların gündeme geleceğine dair kaygılar da olumsuz gelişmeler olarak değerlendirilmektedir. Gerçekten de yapılan bazı deneyler de normal gıdalarla beslenen farelerde herhangi bir sorun yaşanmazken GDO 'lu ürünlerle beslenen farelerde ciddi boyutlarda sindirim bozuklukları tespit edilmiştir.

Gıda Mühendisleri olarak üzerimize düşen temel görev konuyu tüm boyutlarıyla tartışmaktır. Çünkü GDO 'lu ürünlerin kullanılmasının sorunu daha çok gelecekle ilgilidir. Ve biliyoruz ki gelecekle ilgili kaygılar her zaman vardır ve var olacaktır. Zira GDO 'lu ürünlerin kullanılmasıyla gelecekte sağlıklı bir yaşam mı süreceğiz, açlık ve benzeri sorunları büyük ölçü de çözecek miyiz yoksa Dr. MORO 'nun adasındaki gibi betimlenen yarı insan yarı hayvan yeni bir canlı türüne mi dönüşeceğiz bilemiyoruz. Konunun önemi nedeniyle Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 1988 yılında konuyla ilgili olarak yasal çalışmalara başlamış ve bugünde sürdürmektedir. Gıda

Mühendisleri Odası 2003 yılında 7.Kuruluş Yıldönümündeki etkinliklerinde bu konuyu kamuoyunun bilgisine sunmak üzere tartışmaya açmış ve bugün de konunun takipçisi olmaya devam etmektedir.

Diğer yandan GDO 'ların kullanım alanları açısından bakıldığında özellikle tıp ve eczacılık alanlarında çok verimli kullanıldığı ve önemli gelişmeler kaydettiğini biliyoruz. Bu gün birçok hastalığın tedavi edilmesinde beklentiler oldukça ileri düzeydedir. Bu konuda asıl tartışma gıda olarak tüketilen maddelerde ve çevreye zararlar vereceği şeklindedir. Bilim adamlarının bir kısmı GDO 'ların çevre kirliliği yaratacağından, canlılarda olumsuz değişimlere neden olacağı görüşünde ısrar etmektedirler. Sağlık açısından da aynı şekilde olumlu beklentilerin yanı sıra alerjik reaksiyonlardan yeni kanser türlerinin ortaya çıkacağına kadar birçok olumsuz risklerden söz edilmektedir.

Görülen o ki GDO kavramı daha uzun bir süre gündemde kalmaya ve yoğun tartışmalara konu olmaya devam edecektir. Zira ister karşıt ister taraf olunsun her iki tarafın da üzerinde hemfikir olduğu şey kullanılan GDO veya biyoteknolojinin müthiş bir gelişme olduğudur. Bir yandan karşıt çalışmalar hızlanırken diğer yandan bu alandaki çalışmalar da aynı hızla devam etmektedir. Bu yüzden kesin bir karar vermenin çok zor olduğu gibi doğru olmadığını da kabul etmek gerekir. Yapılacak en doğru şey Biyogüvenlik Yasası'nın bir an önce çıkarılması ve halkın bilgilendirme hakkının hayata geçirilerek hangi alanda kullanılacaksa kullanılacak insan sağlığı ve çevre güvenliğinin temel alınmasıdır. Biliyoruz ki her gelişme her yeni buluş tartışmaları da beraberinde getirecektir. Yaşamımıza giren her yenilik olumlu ve olumsuzluklarını içinde barındıracaktır. Bu kaçınılmazdır. Ancak hiçbir şey insan sağlığından daha önemli olamaz. Bilimsel gelişmelere tabi ki kimsenin itirazı olamaz. Fakat insan sağlığını tehdit edecek, çevreye zarar verecek bilimsel bir gelişme bile olsa buna karşı çıkmak gerekir. Bizim de yaptığımız budur. Bunu yapmak için de elimizde sağlam verilerin olması şarttır. Varsayımlar üzerine konuşmanın doğru olmayacağına inanıyoruz. Dikkat edilirse daha başlangıçta bilim adamlarının bile bu anlamda fikir birliğinde olmadığını vurguladım. Bu yüzden taraflar ellerindeki tüm bilgileri, verileri ortaya koyarak GDO 'ların nerede kullanılacağını nerede kullanılmayacağı üzerinde ortak bir kararda buluşmak zorundadırlar. Gıda Mühendisleri Odası olarak bu konuda ısrarcı ve takipçi olacağız.

Tüm insanların yeterli, dengeli doğal ve güvenli gıdalarla beslenmesi dileğiyle.

Kadir DAĞHAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II.Başkanı

Dünya Gıda Dergisine Gönderilen Yazı

1 - Kuruyemişlerin muhafazası ve satışı ne şekilde olmalıdır?

Kuruyemişler yağ, protein, vitamin ve mineraller yönünden zengin gıdalardır. Kuruyemişler diğer gıdalarla kıyaslandığında düşük nem oranına sahip ürünlerdir. Bu nedenle mutlaka uygun bir ambalaj içerisinde muhafaza edilmelidir. Açıkta muhafaza edilen ve özellikle gevrek yapıdaki ürünler için ortam nemi çok önemli bir faktördür. Ürünün nem içeriği; ortam neminden düşük olduğundan, ortamdan ürüne nem geçişi yaşanmakta, dolayısıyla ürünün bozulmasına neden olan kimyasal reaksiyonların başlaması için zemin hazırlanmaktadır. Ayrıca, üründe istenen gevrek yapı da nemin etkisiyle özelliğini kaybetmektedir. Bu nedenle kuruyemişler, oksijen ve nem geçişine imkan vermeyecek şekilde uygun ambalajlar içerisinde kuru ve serin ortamlarda muhafaza edilmelidir. Nemli ve yüksek sıcaklıkta bekletilen kuruyemişler, aynı zamanda güvelenme sorunuyla karşılaşabileceğinden önemli maddi kayıplara neden olabilmektedir. Paketli ürünler ise açıldıktan sonra muhafazasında serin ve kuru ortam tercih edilmelidir. Buzdolabında saklamak iyi bir çözümdür.

Genel olarak kuruyemişler;

- Teknelerde, kovalarda, ağız açık kapılarda satışı yapılmamalıdır
- Kuruyemiş belli gramajlarda paketlenmiş olmalı ve paketlerin üzerinde üretici firma, üretim ve son kullanma tarihleri gibi etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır.
- Ambalaj materyalinin spesifikasyonları ürüne uygun seçilmelidir. Bununla birlikte paketli kuruyemişte kullanılan modifiye atmosfer paketlenme, raf ömrünün uzatılması açısından kullanılan etkin bir tekniktir. Modifiye atmosfer paketlenme; hava yerine belli gaz karışımları ile paketin içerisinde doldurulmasıdır. Bu amaçla kullanılan gazlar CO₂ (karbondioksit), N₂ (azot) gazlarıdır. Kuruyemiş paketlenmesinde genellikle azot gazı kullanılır.
- Kuruyemiş paketleri raflara güneşe maruz kalmayacak şekilde konulmalıdır.
- Bu tip gıdalar dökme olarak satışa sunulacaksa ağız kapalı kaplarda muhafaza edilerek satılmalıdır.

2- Açıkta satılan kuruyemişlerin sağlık açısından riskleri nelerdir? Bu şekilde satılan ürünler satın alınırken nelere dikkat edilmelidir?

Her türlü gıda; hava, ışık ve ısıya duyarlıdır. Paketler bayatlama ve bozulmayı yavaşlatır. Paketli ürünlerde hava, ışık ve ısı arasında ambalaj bir bariyer görevi görür. Bu şekilde ürün tazeliğini daha uzun süre korur. Kuruyemişlerde de acılaşıma (oksidasyon reaksiyonları) özel paketler

sayesinde engellenir. Açıkta satılan ürünler bu reaksiyonlara karşı oldukça dayanaksızdır. Bununla birlikte, ortam havası ile birçok mikroorganizma ile kontamine olma , ısı ve nem oranının artması ile küflerin gelişerek kanserojen bir madde olan aflatoksin oluşabilme riski kuvvetle muhtemeldir.

Açık ürünler alınırken;

-Büyük marketlerin kapalı reyonlarında, üretici firmanın belli olduğu ürün etiket bilgilerinin tüketicinin görebileceği şekilde tasarlanarak satışa sunulan yerlerden alınmalıdır.

-Uygun bir koruyucu ambalaj kullanmayan üzeri açık satışa sunulan yerlerden alınmamalı ve bu tip işletmeler uyarılmalıdır. Aksi halde muhakkak Tarım İl veya Tarım İlçe Müdürlüklerine şikayet edilmelidir.

-Satın alınan kuruyemişin kendine has tat, koku ve renkte olmasına özellikle dikkat edilmelidir. Tadı acılaştırmış, farklı ve hoş olmayan kokuya sahip, rengi solmuş ve kararmış ürünler kesinlikle alınmamalıdır.

3- Taze kalması için sürekli ısıtılan kuruyemişlerde herhangi bir sağlık riski var mıdır?

Kuruyemişlerde ürünün sıcak olarak tüketiciye sunulması bu ürünün tazeliğini göstermez, aksine sürekli ısıtılan ürünün besinsel değerinde düşüş, tatta bozulma görülebilir. Sürekli ısıtma neticesinde ürünlerdeki proteinler denatüre olduğundan gözenerelerde bulunan yağın serbest kalmasına, dolayısıyla oksidasyonun hızlı seyretmesine neden olmaktadır. Isıya maruz kalan bazı gıdalarda karşımıza çıkan en önemli etken akrilamid maddesidir.

4- Tüketici bayat bozuk ya da sağlıksız kuruyemişleri tükettiğinde hangi sorunlarla karşılaşabilir?

Gıda maddelerinde küf oluşması ve gelişmeleri insan sağlığı için önemli bir risk oluşturmakta vücut direncini düşürerek hastalıklara açık hale getirmektedir. Mikroorganizmaların gelişimi için nem ve sıcaklık gibi uygun koşullar gerekir. Kuruyemişler diğer gıdalara göre daha düşük nem oranına sahip olduklarından mikrobiyolojik üreme konusunda daha az riskli ürün grupları içerisinde yer alırlar. Ancak erken hasat, yığın halinde bekletme, uygun olmayan nem, sıcaklık, üretim , depolama ve taşıma koşullarına maruz bırakılan tahıllarda ve kuruyemiş gibi bazı kuru gıdalarda *Aspergillus flavus* ve *Aspergillus parasiticus* adlı küflerin türleri tarafından üretilen ve gözle görülemeyen toksik bir grup bileşik olan aflatoksin oluşabilmektedir. Aflatoksinler kuvvetli zehir ve kanserojen maddelerdir. Aflatoksinler arasında en baskın ve en zehirli olan tip B1'dir. Aflatoksinin düşük olması tehlikeyi azaltmaz. İnsan vücudunda belli oranda birikimi insanlarda siroz ve

karaciğer kanserine neden olup bu etki ölümle sonuçlanabilmektedir. İnsan sağlığına bu zararlı etkisi yapılan bilimsel çalışmalarla kanıtlanmıştır.

İnsanların ve hayvanların bağırsak florasında bulunan patojen mikroorganizmaların, gıda güvenliği ilkelerine ve yasal düzenlemelere uymayan, personelin sağlık muayenesi ve hijyen eğitimlerinin periyodik olarak yapılmadığı ve uygulanmadığı, haşere ve kemirgenlerle etkin bir mücadele sağlanmadığı işletmelerde ürüne bulaşmaları kuvvetle muhtemeldir . Bu şekilde kontamine olmuş ürünler tüketici açısından bir çok hastalığı ve gıda zehirlenmelerini de beraberinde getirecektir.

5- Uygun koşullarda muhafaza edilmeyen ürünlerde hangi problemler ortaya çıkar?

Küf gelişimi erken veya çok geç hasat, hasattan sonra yığın halinde bekletme, toprakla fazla temas etmesi, yetersiz ve uygun olmayan kurutma koşulları, kurutulurken ıslanmış olması ve bu ürünlerin naylon çuvalarla taşınması, naylon çuvalarda uzun süre bekletilmesi, nedeniyle gelişebilmekte, uygun olmayan depolama koşulları (ısının ve nisbi nem oranının artması) ve taşıma sırasında da bu artış devam etmektedir. Özellikle harman aşaması aflatoksin oluşması açısından en kritik dönemdir. Küfün uygun sıcaklık, nem ve besi ortamında gelişmesiyle aflatoksin oluşmaktadır. Hammadde olarak kullanılan bu ürünlerden elde edilen gıda maddelerine de aflatoksin bulaşması kaçınılmazdır. Bu sorun ürünün dış pazarda ticari değerini düşürerek ihracatımızı zorlaştırmaktadır. Küflerin, toksik etkisinin yanı sıra yağları parçalayarak ürünü acılaştırması, ürünün tat ve kokusunda yaptığı değişikliklerle besin değerini düşürmesi gibi olumsuz etkileri de vardır.

Ayrıca uzun süre hava ve ısıya maruz kalan, kavurma işleminin aşırı yapıldığı ürünlerde yağlar oksijen ile reaksiyona girer. Yağlarda önce serbest yağ asitleri daha sonra ise peroksitler oluşur. Peroksit değeri yağlarda bozulmanın bir göstergesidir. Yağlı ürünlerde peroksit oluşumu acılaştırma ve renk değişimi gibi değişikliklere yol açar. Bu durum da ürünün tat, koku, görünüş gibi duyuşal özelliklerini olumsuz yönde etkiler.

Halime TOKGÖZ
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Yedek Üyesi

KONSERVE GIDALARDA GIDA GÜVENLİĞİ

İnsan beslenmesinde önemli yeri olan sağlıklı ve güvenli gıda tüketimi halk sağlığı açısından üzerinde durulması gereken konulardan biridir. Sağlıklı gıda tüketimi koruyucu sağlık hizmetleri açısından büyük öneme sahiptir. Günümüz koşullarında tanı ve tedavi hizmetlerinin koruyucu sağlık hizmetlerine nazaran çok daha düşük maliyetli olması da gelişmiş ülkelerde gıda güvenliğine yatırımı arttırmaktadır.

Kentleşmeyle birlikte milyonlarca insan bir arada yaşamakta, buna bağlı olarak da nüfusu hızla artan on milyonlarca insana güvenli gıda tedarik edilmesi zorunluluğu ortaya çıkmaktadır. Yoğun nüfusa sahip kentlerde yaşayanlara, gıdaların işlenmeden sağlanmasının imkansızlığı, gıdaların işlenip belli bir süre dayanıklılığının artırılmasını zorunlu kılmıştır. Gıda maddeleri ısıtılarak, soğutularak veya başka işlemlerden geçirilerek hem daha uzun süre dayanıklı hale getirilmekte hem de başka bölgelere bozulmadan taşınabilmektedir.

Konserve gıdalar da bunlardan biridir. Kentleşmenin yoğun temposu ve ailede kadın-erkek herkesin çalışma hayatında aktif rol alması nedeniyle evde yemek hazırlamak giderek zorlaşmaktadır. Bu açıdan konserveler ve işlenmiş gıdalar, klasik anlamda yemek hazırlamaya ayıracak zamanı olmayanlara büyük kolaylıklar sağlamaktadır. Bu da, en kısa zamanda hazırlanarak tüketime hazır hale getirilecek gıdalara olan rağbeti arttırmaktadır.

Konservelerin bir diğer önemli özelliği de mevsiminde bol ve ucuz bulunan ürünlerin işlenerek diğer mevsimlerde de tüketime sunulabilmesidir.

İşlenmiş gıdaların hazırlanma aşamasındaki rahatlığa karşın tekniğine uygun işlenmemesi ve uygun koşullarda saklanmaması sonucu sağlık açısından ciddi olumsuzluklara neden olabilecek dezavantajları da vardır. Özellikle ev ortamında hazırlanmış ve yeterince ısıtılmamış ya da uygun koşullarda saklanmamış konserve gibi gıda maddeleri çok ciddi sağlık sorunlarına yol açabilmektedir.

Konserveler, uygun nitelikteki hammaddenin ön işlemlerden geçirildikten sonra metal kutular veya cam kavanozlara kapatılıp pastörize veya sterilize edilmeleriyle elde edilirler. Ön işlemde gıda maddesi belli bir sıcaklığa maruz bırakılarak içindeki enzimler ve mikroorganizmaların bir kısmı bertaraf edilir. Gıda maddeleri ön işlemde geçirilerek mikrobiyal yükü azaltıldığı için

sterilizasyon süresi kısa tutulur ve olabilecek kalite kaybı en aza indirilir. Ayrıca kutu veya cam malzemeye konan ürünün hacimce de küçültmesi sağlanır.

Konserve Gıdalarda Bozulmalar

Mikrobiyolojik bozulmalar; Konserve yapım aşamasında uygun vakum yapılmaması durumunda kutu içerisinde oluşan oksijenli ortamda mikroorganizmalar gelişerek gaz yapabilirler. Bu durumda kutu içinde gaz birikerek, kutunun şişmesine sebep olur. Dışarıdan bakıldığında şişkinlik gösteren bu kutulardaki ürün, bozulmuş olup tüketilmeyecek hale gelmiştir. Bombaj, konserve üretim aşamasındaki teknik hatalardan oluşabileceği gibi, kutuların taşınması veya depolanması aşamasında oluşan fiziksel hasarlardan da oluşabilmektedir. Bu durumda da kutuda meydana gelen sızıntılardan dolayı kutu iç yüzeyindeki laklama malzemesinin ürünle tepkimeye girmesiyle de mikrobiyolojik ve kimyasal bozulmalar görülebilir. Bu durumda da konserve gıda tüketilmeyecek derecede bozulmuş sayılır. Bazen mikroorganizmalar gaz oluşturmadan veya hidrojen sülfür gibi gazlar oluşturarak ürünü bozarlar. Bunda bombaj görülmez, ancak ürün asitlerin etkisiyle ekşimiş ve tüketilmeyecek hale gelmiştir.

Kimyasal bozulmalar; Konserve gıdaların yapısında bulunan veya sonradan ilave edilen bazı maddelerin, özellikle organik asitlerin, çeşitli faktörlerin de etkisiyle teneke kutuda “korozyon” (aşınma)'a neden olmasıyla meydana gelen değişikliklerdir.

Fiziksel bozulmalar; Fiziki koşullar nedeniyle kutularda görülen şişme, göçme veya benzeri deformasyonlardır. Konserve kabında meydana gelecek fiziki hasarlar hızla mikrobiyolojik ve kimyasal bozulmalara neden olmaktadır.

Konserve Gıdalar Alınırken Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Konserve dikkat edilecek konulardan biri belki de en önemlisi vakumlama. Gıda maddesi kaba (cam veya kutu) konduktan sonra kutunun üst kısmında tepe boşluğu adı verilen ve oksijen içermeyen bir boşluk oluşturulması gerekmektedir. Bu boşluk, uygulanan teknik işlemlerle sağlanır. Konserve yapımında uygun hammadde ve uygun malzeme kullanıldıktan sonra üretilen ürünün, uygun koşullarda depolanması gerekmektedir. Aksi takdirde konserve bir takım olumsuzluklar görülebilir.

Gıda maddelerinin yeterince ısıtılmaması sonucu *Clostridium Botulinum*'un neden olduğu bozulmalar görülebilir. Bu bakterinin ürettiği toksinler bir gıda zehirlenmesi olan “**botulizm**”e neden olmaktadır. Bu yüzden ev ortamında uygun koşulların oluşturulması zor olduğundan evde yapılan konserve dikkat edilmesi gerekmektedir. Konserve satın alınırken etiket iyi incelenmeli,

Üretim ve son kullanma tarihi ile Tarım ve Kyleri Bakanlığı'ndan üretim izni olmasına zen gösterilmelidir. Ayrıca, kutu fiziksel olarak incelenip, kutuda kabarıklık, bombelik olmamasına, kflenmi, paslanmış ve ezik olmamasına dikkat edilmelidir. Evde yapılan konserve gıdalar tüketilmeden önce mutlaka kontrol edilmelidir. Kavanoz kapağının Őimemesi, kenar kısımlardan sızıntı yapmaması, kapak açılırken fikırma yapmaması ve kendine has koku ve renkte olmasına dikkat edilmelidir. Grn bozuk olmadığı halde bozulmuş konserveleler de olabilmektedir. Bu tür konserveleler, açıldığında ekime yapmış olmalarından belli olmaktadır.

Konservelelerde Gıda Güvenliğinin Sağlanması

Ülkemizde genel olarak gıda güvenliği alanında yaşanan sıkıntılar, konserve gıdalarda da kendini göstermektedir. Kayıtdışı retim, denetimlerin yetersizliği ve işletmelerde teknik personelin istihdam edilmemesi gibi sorunlar gıda güvenliğini olumsuz etkileyen sorunlardan birkaçıdır. Konserve gıdalar, diğer bir çok ürüne göre daha az karmaşık bir proses gerektirdiğinden bu alanda kayıtdışı üretim daha fazla olmaktadır. Özellikle merdiven altı diye tanımlanan hijyenik olmayan koşullarda üretilen gıda maddeleri halk sağlığını tehdit etmektedir.

Gıda maddelerinin tekniğine uygun üretimi için uygun ortam oluşturulması, asgari hijyenik koşulların sağlanması ve teknik personelin çalıştırılması yanında denetimlerin de yapılması gerekmektedir. Bu konuda resmi otoritenin üretim ve satış yerlerini sıkı bir Şekilde denetlemesi yanında küçük ölçekli üretim yapan işletmelerde teknik sorumlu yöneticilerin i denetimi sağlaması da ülkemizde büyük yararları olan bir uygulamadır. Merdiven altı üretimle mücadelede ve kaliteli üretim sağlanmasında bu denli öneme sahip olan sorumlu yöneticilik uygulaması daha da geliştirilerek devam etmelidir.

Mehmet BİNGÖL
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu yesi

15.01.2009

Gıda Güvenliği Derneği Dergisi Soru ve Yanıtları

Yuvarlak Masa Soruları ve Yanıtları

- 1) Gıda lojistiği ve satış noktalarında gıda güvenliğini sağlamak için bilinmesi gereken Şartlar nelerdir?**

Günümüzde gıda güvenliği anlayışı tarladan çatala konsepti içinde değerlendirilmekte ve bu kapsamda her aşamada gıdaların denetlenmesine özen gösterilmektedir. Bu nedenle, gıda maddelerinin teknik ve hijyenik gereklere uygun üretilmesi tek başına yeterli olmamaktadır. Özellikle, depolama, taşıma ve satış noktalarında gıda maddelerinin kuralına uygun biçimde korunması büyük önem taşımaktadır. Gıda maddesinin niteliğine bağlı olarak, gıda maddesini fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan olumsuz yönde etkilemeyecek ya da bozulmasına neden olmayacak uygun ambalaj gereci, süre, sıcaklık, nem, ışık vb. gibi gereklerin sağlanması zorunludur. Besleyicilik yönünden zengin et, et ürünleri, balık, süt, yoğurt, peynir gibi gıda maddeleri bozulmaya duyarlı yapıya sahip olduklarından, üretim sonrası depolama, taşıma ve satış sürecinde koruma koşulları yerine getirilmelidir.

2) Gıda lojistiği yapanların ve gıda satış yerlerinin taşınması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlar nelerdir?

Temizlik gereçleri ile gıda maddelerinin aynı reyonlarda depolanmamalı, taşınmamalı ve satışa sunulmamalı, birbirinin koku, tat gibi özelliklerini etkileyecek gıda maddeleri aynı ortamda bulundurulmamalı, mikroorganizmalarca çabuk bozulabilen et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri buzdolabı ortamında (+4 °C), özelliği nedeniyle kimi gıda maddeleri derin dondurucuda satışa sunulmalıdır. Ayrıca, çalışanların sağlık kontrolleri sıklığına uygun olarak yapılmalı, satış ve servis çevresi yeterince temiz olmalı, et, peynir, zeytin, meze, pasta, tatlı vb. gibi ambalajsız gıda maddelerinin satışa sunulmasında eldiven, maske, bone ile gıdalarda bulaşıya neden olmayacak özellikte maşa, bıçak vb. araçlar kullanılmalıdır.

3) Tedarik sürecinin ardından gıda maddeleri satış noktalarına ulaştırıldığında kontrol edilmesi gereken noktalar nelerdir?

Gıda maddelerinin çeşitli olumsuz etkenlerden korunmasında ambalajın önemi yadsınamayacak yeri vardır. 5179 sayılı gıda yasası hükümleri uyarınca bütün gıda maddeleri ambalajlı ve etiketli olarak satışa sunulmalıdır. Gıda maddesinin izinli olduğuna, son kullanım tarihinin geçmemiş olmasına dikkat edilmelidir. Ayrıca, satış noktalarına ulaştırılan gıda maddelerinin ambalajının herhangi bir biçimde bozulmamış, etiketinin okunabilir durumda olması gereklidir. Bu koşulları taşımayan ürünler kabul edilmemelidir.

4) Gıda maddeleri tüketiciye ulaşana dek hangi koşullarda bekletilmelidir?

Gıda maddelerinin özelliklerine göre saklama koşulları ve son tüketim tarihi etikette açıkça yazılmış olmalıdır. Mikroorganizmalarca çabuk bozulmaya uğrayabilecek duyarlılıkta olan gıda maddelerinin mikroorganizmaların üremesine fırsat vermeyecek biçimde uygun sıcaklıkta tutulması, diğer gıda maddelerinin nem, ısı ve ışıktan olumsuz yönde etkilenmeyecek ortamda bekletilmesi ve satışa sunulması gerekir.

5) Gıdaların hazırlanması sürecinde dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir? Hazırlık aşamasında bulaşmaları önlemek için neler yapılmalıdır?

Gıda maddelerinin satışa sunulduğu ve servisinin yapıldığı birimlerde, gıda maddesinin, özelliğine uygun sıcaklık değerinde ve hijyen kurallarına göre korunması gerekmektedir. Çeşitli etkenlerle bozulmaya duyarlı gıda maddeleri niteliğine uygun sıcaklıkta; gerekirse dondurucuda saklanmalıdır.

Önemli bir etken de, gıda maddelerinin hazırlanma aşamasındaki bulaşılardır. Pişirilmiş ve tüketime hazır hale gelen ürünlerle çiğ halde bulunan ürünler birbiriyle aynı ortamda yer almamalıdır. Özellikle, çiğ et, balık ve tavuk gibi gıdalar tüketime hazır gıda maddelerinden uzak tutulmalı, çalışanlar kişisel hijyen kurallarına uymalı, ambalaj materyali, kullanılan bıçak, tabak gibi araç gereç temiz olmalıdır.

6) Gıdanın servis ve sunumu esnasındaki ana riskler yetersiz sıcaklık kontrolü ve çapraz bulaşma olmak üzere iki ana başlıkta toplanmaktadır. Bu risklerden korunmak için neler yapılmalıdır?

Gıda maddelerinin, yapısında bulundurdukları mikroorganizmaları yok etmek ya da etkisiz hale getirmek için belli sıcaklıkta işlenmesi gerekir. Örneğin, etin her tarafının en az 72 °C sıcaklıkta işlem görmesi durumunda mikroorganizmalar yok edilebilmektedir. Aynı şekilde, diğer gıdaların da belli sıcaklık değerinde ısı işlem görmesi gerekmektedir. Çapraz bulaşının önüne geçmek için, çevrenin temiz olmasına, pişirilmiş gıda maddeleri için kullanılan araç gerecin çiğ gıdalarla temas etmemesine, çalışanların hijyen kurallarına uymasına özen gösterilmelidir.

7) Yüksek riskli gıdaların başında neler gelmektedir?

Yüksek riskli gıdalar aynı zamanda besin değeri yönünden zengin olan gıdalardır. Bu gıda maddeleri insanlar için olduğu kadar mikroorganizmalar için de oldukça besleyici bir ortam oluşturmaktadırlar. Kırmızı et, beyaz et,

balık, salam, sucuk, sosis, süt, peynir, yoğurt gibi gıda maddeleri protein, vitamin ve diğer besin öğelerince zengin olan gıdalardır. Bu gıda maddelerinin mikroorganizmalarca bozulmaya uğramamaları için belli sıcaklık ve saklama koşullarında tutulmaları gerekmektedir.

8) Gıda satış noktalarındaki atık ve çöplerin yönetiminin önemi nedir? Nasıl yapılmalıdır?

Gıda maddesi atıklarının, özelliklerine uygun çöp kutularına konulmasına dikkat edilmelidir. İçinde naylon poşet bulunan çöp kutularının kapaklı ve sızdırmaz olması, ikincil ya da çapraz bulaşıya neden olmayacak biçimde sürekli kapalı tutulması gerekmektedir. Çöp kutuları dolduktan hemen sonra, çöp naylonunun ağzı kapatılarak hemen ortamdan uzaklaştırılması zorunludur.

9) Gıda Mühendisleri Odası gıda lojistiği ve satış noktalarında gıda güvenliğinin sağlanması için konuyla ilgili çalışmalar ya da eğitim faaliyetleri gerçekleştiriyor mu?

Gıda Mühendisleri Odası üyelerinin büyük bir bölümü gıda sektöründe çalışmakta, Odamız gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak eğitim çalışmaları yürütmekte ve ISO 22000 başta olmak üzere çeşitli eğitimler gerçekleştirmektedir. Diğer alanlarda olduğu gibi, lojistik ve satış noktalarında da gıda güvenliğinin sağlanması adına, mesleki bilgi ve birikimlerini bu tür eğitimlerle destekleyen gıda mühendislerinin istihdam edilmeleri halk sağlığı açısından son derece önemlidir.

10) Son olarak bu konuyla ilgili ne ilave etmek istersiniz?

Gıda güvenliği, koruyucu sağlık hizmetlerindeki rolü nedeniyle halk sağlığı açısından büyük öneme sahiptir. Gıda güvenliğinin sağlanması için konu ile ilgili her alanda yeterli ve kapsamlı eğitim almış gıda mühendislerinin istihdam edilmesi gerekmektedir.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı
25 Şubat 2009

Dünya Gıda Dergisi Soru ve Yanıtları

DÜNYA GIDA DERGİSİ

1- Salam, sosis, sucuk gibi ürünlerin mikrobiyolojik etkileri hakkında bilgi verir misiniz?

Salam, sosis, sucuk vb et ürünleri, besin değeri yüksek gıda maddeleridir. Bu ürünlerin yapısında protein, mineral ve vitaminler gibi önemli besin bileşenleri yer aldığından yaşam için değerli ürünlerdir. Et ürünleri, insanlar için besleyicilik özelliklere sahip olduğu kadar aynı zamanda mikroorganizmalar için de çok değerlidir. Dolayısıyla, et ürünleri mikroorganizmalar için doğal besiyeri ortamı oluşturduklarından mikroorganizmalar tarafından hızla bozulmaya yüz tutarlar.

Özellikle, et ürünlerinin işlenmesi sürecinde etin parçalara ayrılmasıyla dokular parçalanmakta, bunun sonucunda ortamdaki mikroorganizmalar ete bulaşmaktadır. Ürüne işlenecek ette varolan mikroorganizmaların yanı sıra kullanılan malzeme ve personelden de bulaşma olabilmektedir. Bu da mikroorganizmaların daha hızlı çoğalmasına, dolayısıyla, etin bozulmasına ve kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. Özellikle et ürünlerinin işlenmesi sürecinde hijyenik koşulların sağlanmasına özen gösterilmesi gerekir. Hijyenik koşullarda üretilmiş ve iyi ambalajlanmış ürünlerde mikroorganizmaların üremesi büyük ölçüde engellenmektedir.

2- Bu ürünler insan sağlığı açısından hangi riskleri taşır?

Et ürünleri üretimi ve tüketiciye ulaştırılması sürecinde uygulanan fiziksel ve kimyasal yöntemler, mikroorganizmaların üremesinin engellenmesi ile et kalitesinin korunması ve raf ömrünün uzatılmasını sağlayan önemli gerekliliktir. Uygun teknolojik koşullarda üretilen et ürünleri sağlık açısından risk taşımazlar, tersine bu ürünler, kalite ve besleyici nitelikleri ile güvenilir ürünlerdir. Ancak, et ürünleri tebliğine ve hijyenik koşullara göre üretilen yapılmayan, iyi ambalajlanmayan ve uygun koşullarda saklanmayan ürünler, gıda zehirlenmeleriyle sonuçlanabilecek sorunlara neden olabilmektedir. Önemli besin bileşenlerini içeren et ürünlerinin, alışverişte en son alınması ve buzdolabı sıcaklığında (+4 ° C) korunması gerekmektedir. Uygun koşullarda saklanmayan et ürünlerinde mikroorganizmalar hızla üremekte, sağlık riski oluşmaktadır.

Çeşitli hastalıklara ve gıda zehirlenmelerine neden olan mikroorganizmalar, et ürünlerinin riskini artırmaktadır. Uygun olmayan sıcaklık koşulları ve depolama koşulları, yanlış ve hatalı üretim ve depolama, hatalı ambalajlama gibi işlemler mikroorganizmaların üremesine yol açmakta, bunun sonucunda da gıda maddelerinde bozulmalar olmaktadır. Bu tür ürünlerin

tüketime sunulması insan sağlığı açısından çok önemli riskler oluşturmaktadır.

Et ürünlerinde mikrobiyolojik risklerin yanında kodekste verilen limitlerin üzerinde gıda katkı maddelerinin kullanılması veya kullanımı yasak olan katkı maddelerinin kullanımı da insan sağlığını riske atmaktadır.

3- Bu ürünlerin güvenle tüketilmesi için, üreticiler hangi koşullara dikkat etmelidir?

Öncelikle sağlıklı ve güvenilir hammadde sağlanması gerekmektedir. Bunun için, sağlıklı hayvan yetiştirilmesi zorunluluğu vardır. Türkiye'de et konusunda en önemli sorunlardan biri de hayvancılık alanında yaşanan sorunlardır. Bir yandan ülkeye kaçak et girişi sonucu kayıt dışılık yaşanırken, diğer yandan verimsizlik nedeniyle hayvancılık sektörü geriye gitmektedir. Bununla birlikte, kontrolsüz ilaç ve hormonal maddelerin kullanımı da et kalitesinin düşmesine neden olmaktadır.

Et ürünlerinin üretimi sürecinde soğutma, kurutma, tuzlama, kütleme ve dumanlama gibi fiziksel ve kimyasal yöntemlerden yararlanılmaktadır. Uygulanan bu işlemlerde ürünün tat, koku, görünüm ve kalitesinde olumsuzluklara yol açacak uygulamalardan kaçınmalı, gıda katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksinde yer alan limitlere uygun kullanılmalıdır.

Üreticiler, öncelikle uygun üretim koşulları sağlamalı, sağlıklı ve kaliteli et temin etmeli ve en önemlisi, kesinlikle gıda mühendisi veya veteriner hekim çalıştırarak teknik destek almalıdır. Yürürlükte olan 5179 sayılı Gıda Yasası uyarınca, et ürünleri üreten işyerleri sorumlu teknik yönetici çalıştırmak zorundadır. Üretim kalitesinin artırılmasında önemli işlev gören sorumlu teknik yöneticilerin, ürün kalitesinin geliştirilmesinde yadsınamaz katkıları vardır.

4- Gıda güvenliği açısından bu ürünleri alırken tüketicinin kriterleri ne olmalıdır, nelere dikkat etmelidir?

Genel olarak ülkemizde gıda sektöründe yaşanan sorunlardan biri, merdiven altı ve kayıt dışı üretimdir. Özellikle, gıda güvenliği konusunda en büyük tehdit merdiven altı üretimin yol açtığı sorunlardır.

Bilinçli gıda tüketimi anlayışı gereği tüketiciler, et, et ürünleri gibi besin değeri yüksek gıda maddeleri alırken daha dikkatli davranmalıdırlar. Uygun olmayan koşullarda satışa sunulan, üretim izni olmayan, son kullanım tarihi geçmiş, etiketsiz, ambalajsız ya da ambalajı ve görünümü bozulmuş, et ürünleri kesinlikle satın alınmamalıdır.

Unutulmamalıdır ki gıda maddelerinde oluşan mikrobiyolojik bozulmalar, sağlık açısından risk oluşturmalarının yanı sıra, ekonomik kayıplara da neden olmaktadır.

5- Bu ürünler çiğ ya da pişmiş nasıl tüketilmeleri tavsiye edilir?

Et ürünlerinin çiğ tüketilmemesi tavsiye edilmektedir. Tüketimi sırasında etiketinde öngörülen ısı vb. işlem uygulanmamış et ürünleri, çiğ et ürünleri sınıfında yer almakta ve az da olsa mikrobiyolojik bulaşı riski taşımaktadır. Özellikle, çocuk, hasta, yaşlı ve duyarlı bünyeye sahip tüketicilerin, bu tür ürünleri uygun sıcaklıkta pişirerek tüketmesi gerekmektedir.

Mehmet BİNGÖL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

02 Mart 2009

Artı Eğitim Dergisi

OKULLARDA GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda güvenliği, halk sağlığını doğrudan etkileyen önemli bir olgudur. Dolayısıyla, İnsanların sağlıklı bir yaşam sürdürmelerinin yolu sağlıklı ve bilinçli beslenmekten geçmektedir.

Özellikle çocuk yaşta bilinçli beslenme alışkanlığı kazandırılmış insanların, bu alışkanlığı yaşamının her aşamasında uygulayabileceği düşünülerek eğitilmelerinin gerekli olduğu düşünülmelidir. Çocuklara sağlıklı yaşam kuralları öğretilirken aynı zamanda bilinçli tüketiciler olmalarının da sağlanması bu açıdan büyük önem taşımaktadır.

Günümüz koşullarında beslenme alışkanlıkları, tüketici toplumuna hızla adım atılması, gıda maddelerinin çeşitlilik kazanması, tarım ve sanayide ortaya çıkana gelişmeler doğrultusunda sürekli yeni ürünlerin piyasaya girmesi, ambalaj teknikleri ve pazarlama stratejileriyle birlikte her an her yerde değişik ürünlere rastlamak olasıdır.

Özellikle, ambalaj çeşitliliğinin artması ve reklam kampanyalarının etkisiyle ürünlerden etkilenen çocukların beslenme alışkanlıklarında büyük değişiklikler görülmektedir. Gıda maddelerinin albenisine kapılan çocukların ürünlere olan iştahı beslenme bozukluklarını da birlikte getirmektedir.

Bütün bu koşulların yanında günlük iş yoğunluğu ve ailede annelerin de iş yaşamında etkin rol alması, geleneksel ev yemekleri yerine hazır yemeklere olan ilginin artmasına yol açmaktadır. Ev ortamında hazırlanması zaman alan yemeklerin ev ortamı dışında tüketme arayışı, özellikle çocukların hazır gıdaya (fast food) yönelmesine neden olmaktadır. Bununla birlikte hazır yemeklere ulaşımın kolay olması da bunun önünü açmaktadır.

Fast food gıdalarla beslenmenin yoğun olarak yaşandığı yerlerden biri de okul kantinleridir. Hazır tüketim alışkanlığına koşut olarak okul kantinlerinin ticari birer işletmeye dönüşmeleri de bu anlayışı tetikleyen unsurlardan biridir. Kısa sürede tüketime hazır hale getirilen hamburger, sandvic ve çips tarzı ürünler, besin değerinin düşüklüğü bir yana içerdiği yağ oranı ve katkı maddeleriyle birlikte, çağımız hastalığı olan obeziteyle çocukların çok erken yaşlarda tanışmalarına neden olmaktadır.

Türkiye’de tam olarak sağlanamayan gıda güvenliği uygulaması, ne yazık ki okullarda da kendini göstermektedir. Hemen her gün yurdun herhangi bir köşesinden, özellikle, öğrencilerin toplu yaşam alanları olan yurtlar ve yatılı okullardan zehirlenme haberi gelmesi, neredeyse kanıksanmış durumdadır. Üniversite kantinlerinde, gerek tüketici profili, gerekse öğrenim düzeyi bakımından, görece olarak daha az sorun yaşansa da, zaman zaman zehirlenme olayları yaşandığı, gıdaların kalitesine ilişkin yakınma ve eleştirilerin yapıldığı kamuoyuna yansımaktadır.

Bilindiği gibi 5179 sayılı yasa ile birlikte gıda üretimi, denetimi ve kalite kontrolü ile ilgili olarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkilidir. Ancak, hepimizin bildiği gibi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı gerek personel, gerekse teknik alt yapı dolayısıyla yeterli denetim yapacak donanıma sahip değildir. Dolayısıyla, piyasayı yeterli düzeyde denetleyemeyen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ nın okullarda yeterli denetim yapabileceğini düşünmek aşırı iyimserlik olur.

Milli Eğitim Bakanlığına bağlı yüzlerce yatılı ve pansiyonlu ilköğretim okulu var ve ne yazık ki bu okullarda her zaman gıda zehirlenmesi olaylarının yaşanma potansiyeli vardır. Çünkü Milli Eğitim Bakanlığı, yatılı ve pansiyonlu okullara her yıl sezonluk gıda maddeleri alınmakta ve bu ürünlerin analizi yapılmamaktadır. Dönem başında alınacak gıda maddeleri sezonluk alındığı için raf ömrü kısa olan maddeler de sezonluk olarak alınmakta, bir süre sonra raf ömrü dolan bu gıdalar bozulmaya yüz tutmaktadır. Bu hem sağlık açısından riskli hem de ürünlerin savurganlığına neden olmaktadır.

Gıda maddelerinin alınmasında yapılması gereken, firmadan gıda maddelerini teslim almadan önce gerekli analizleri yaptırmaktır. Bunu başta Türk Silahlı Kuvvetleri olmak üzere bazı kurumlar uygulamaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı, en azından temel analizleri yapabilecek laboratuvarlara

sahip olmadığı gibi, analizleri gerçekleştirecek başta Gıda Mühendisi olmak üzere teknik eleman istihdam etmemektedir.

Bütün bu sıkıntıların giderilmesi için İl Millî Eğitim Müdürlükleri bünyesinde Gıda mühendisleri istihdam edilip onların görüş ve önerileri doğrultusunda hareket edilmeli, Gıda mühendisinin de içinde yer aldığı komisyon tarafından hazırlanmış şartnameler doğrultusunda gıda alımları yapılmalıdır. Özellikle, Millî Eğitim Bakanlığı merkez birimlerinde de gıda mühendisi mutlaka çalıştırılmalıdır. Gıda mühendisi istihdamı önemli katkılar getireceği gibi, kimi sağlık ve beslenme sorunlarının ve ekonomik kayıpların engellenmesini de sağlayacaktır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında bireylere de önemli görevler düşmektedir. Özellikle velilerin gıda alımlarının ne şekilde yapıldığını izlemekte, mümkünse mutfak, depo ve yemekhane gibi yerleri görmelerinde yarar vardır. Olumsuzlukların gözlemlendiği durumlarda sivil baskı unsuru oluşturulmalı, okul kantinlerinde ne tür yiyecekler satıldığına dikkat edilmeli, hijyenik olmayan ortamlara ve sağlıksız ürünlerin satılıp satılmadığının denetimine özen göstermelidirler.

Sağlıklı bir toplum için sağlıklı kuşaklar ve dolayısıyla sağlıklı çocuklar yetiştirmek zorundayız. Ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanmasında resmi kurumlar yanında sivil toplum örgütleri, tüketiciler ve meslek örgütleri hep birlikte çözüm yolu aranmalıdır. Gıda Mühendisleri Odası olarak, tüketicinin bilinçlendirilmesi ve bilinçli tüketici profiline oluşturulmasına yönelik çalışmalar yapmakta ve yeni çözümler geliştirmeye çalışmaktayız. Yine gıda güvenliğine yönelik daha önceki yıllarda Millî Eğitim Bakanlığı ile birlikte bir protokol imzaladık. Bu protokol çerçevesinde kimi illerimizde 'Gıda Hijyeni Uygulamaları' eğitimi verildi. Bundan sonraki süreçte gelen istekler doğrultusunda bu eğitimlere devam edilebilecektir. Dolayısıyla, çocuklarımızın sağlığının her şeyden önce geldiğine inanıyoruz.

Okullarda zehirlenme ve dengesiz beslenme sonucu ortaya çıkan obezite vb. sorunların önüne geçilmesi ve ailelerin, özellikle çocukların bilinçlendirilmesi adına, kamu kurum ve kuruluşlarının yanı sıra, sivil toplum örgütleri, meslek örgütleri ve basının konuya duyarlı yaklaşması gerektiğini düşünüyoruz. Gıda Mühendisleri Odası olarak, gıda güvenliği temelinde her kurumla işbirliği yapmaya hazır olduğumuzu bildirmek isterim.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

03.03.2009

NTVMSNBC Soru ve Yanıtları

1- Tarım Bakanlığı, yoğurt yapılan sütteki en az protein miktarını yüzde 4'ten 3'e düşürme kararının hangi gerekçeyle aldı. Bu karar alınırken, gıda mühendisleri odası ile görüşüldü mü?

Tarım Bakanlığının böyle bir uygulamaya neden gittiğini Gıda Mühendisleri Odası olarak bilmek durumunda değiliz. Bakanlıktan yapılan açıklama var bu konuda ancak bu açıklama ne yazık ki bilimsel gerçeklerden uzak, çok da anlamlı olmayan bir açıklama.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 1995 ten bu yana gıda ile ilgili üretim ve denetimlerde sorumluluğu olan Bakanlıktır. 1997'de Türk Gıda Kodeksinin yayımlanmasıyla beraber her gıda maddesi ile ilgili tebliğler yayımlamaya devam etmektedir.

Bakanlık 16 Şubat 2009'da yayımladığı Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde, 2001 den bu yana yürürlükte olan Fermente Sütler Tebliği'nde yer alan yoğurtta protein oranını en az % 4 ten 3 e indirirken, yağsız kuru maddenin en az % 12 bulunma koşulunu kaldırdı. Söz konusu tebliğ taslağı Odamız görüşüne sunulmuş, taslakta protein ve yağsız kuru madde oranı eski tebliğdeki değerlerini koruduğundan, taslağın bu bölümüne yönelik görüş belirtmemiştik. Ancak, Bakanlığın anlamakta güçlük çektiğimiz bu değişikliği neden yaptığını bilmiyoruz.

2-Genel olarak bu kararı nasıl değerlendiriyorsunuz. Dünya Sağlık Örgütü ve Dünya Tarım Örgütü'nün yoğurtta belirlediği standartlar nelerdir. Yapılan değişiklikler ile Türkiye'de üretilecek yoğurtlar bu standartları karşılayacak mı? Dünyada benzer uygulamalar var mı?

Genel olarak bu değişikliğin kabul edilebilmesi mümkün değildir. Öncelikle şunu belirlememiz gerekiyor. Türkiye'de kişi başına yıllık süt tüketimi 30-40 kg, süt ürünleriyle birlikte bu oran yaklaşık 140-150 kg iken gelişmiş ülkelerde kişi başına yıllık süt tüketimi 100 kg, süt ürünleriyle birlikte toplam 250-300 kg dolayındadır. Dolayısıyla süt ve hayvansal gıda tüketiminde gelişmiş ülkelerin oldukça gerisinde bulunmaktayız.

Türk toplumunun damak tadı uyarınca süt yerine süt ürünü olan yoğurt, peynir gibi gıda maddeleri daha çok tüketilmekte, ülkemizin hayvansal protein ihtiyacı, daha çok bu ürünlerle karşılanmaktadır. Zaten beslenme

anlayışı ve ekonomik koşullar nedeniyle yeterince tüketilemeyen hayvansal ürünlerden biri olan yoğurtta protein oranının düşürülmesi, sağlıklı beslenme açısından önemli sorunlara yol açacaktır. Kimi bitkisel ve hayvansal ürünlerde bulunan proteinler insanların temel beslenme öğelerinden biridir. Hayvansal ürünlerde, dolayısıyla sütte bulunan proteini oluşturan amino asitlerin insan beslenmesinde çok önemli işlevi olduğu bilinmektedir.

Bir diğer önemli konu damak tadı. Türkiye’de genellikle daha ekşimsi ve daha kıvamlı yoğurt tercih edilmektedir. Yoğurdun kıvamı, tadı ve fiziksel özellikleriyle oynamak geleneksel tadın da yok olmasına neden olacaktır.

3-Alınan kararlar sonucunda üretilen yoğurtların, kalitesinde bir bozulma yaşanacağını, yoğurtların sulu olacağı öngörülebilir miyiz?

Yeni tebliğe göre yoğurtlarda besin kalitesinin düşmesi kaçınılmazdır. Söz konusu düzenleme ile artık yüzyıllardır büyük beğeniyle tükettiğimiz yoğurdun yerine başka bir ürünle tanışmış olacağız. Bu yeni ürünün ne şekilde olacağını tahmin etmek güç olmasa gerek.

Protein oranı ve kuru madde parametreleriyle oynamanın maliyeti çok daha ağır olabilir. Yoğurdun fiziksel özellikleri yanında, besin değeri ve besin kalitesinde oluşabilecek olumsuzluklar nedeniyle, beslenme yönünden çok önemli sorunlara yol açacaktır. Başka deyişle, protein ve kuru madde oranının düşürülmesi, yoğurdun beslenme özelliğinin azaldığı, bileşimindeki besleyici değeri olmayan suyun arttığı anlamına gelmektedir. Bu, tüketicinin hem ekonomik, hem de beslenme açısından aldatılacağını göstermektedir.

4-Yoğurtlardaki, yağsız yüzde 12’lik katı madde zorunluluğunun kaldırılmasıyla birlikte, sulanan yoğurtların katılaşması için ek kimyasalların ve ek katkı maddelerinin ekleneceği, bunun da çeşitli sağlık sıkıntılarına neden olacağı iddia ediliyor. Bununla ilgili neler söyleyebilirsiniz, son dönemde Çin’de yaşanan melaminli sit tozu vakası da hatırlandığında, bununla ilgili hangi önlemler alınabilir.

Yoğurda kıvam artırmak amacıyla, mevzuatta izin verilmeyen kimyasal maddelerin katılması, melamin içeren süt tozunun kimi gıda maddelerinde kullanımı örneğinde olduğu gibi, insanların ölümle sonuçlanabilecek sağlık sorunlarıyla karşılaşmasına neden olabilecektir.

Bu şekilde yoğurtlarda hilenin önüne geçileceği gibi bir açıklama gerçekte bağdaşmamaktadır. Sadece yoğurtlarda değil diğer tüm gıdalarda hilelerin önüne geçilmesinin yolu, kayıt dışı ile merdiven altı üretim yerlerinin mevzuatta belirtilen hükümler doğrultusunda denetlenmesi, gıda üreten tüm

işletmelerin kayıt altına alınması, işletmelerde teknik personelin istihdamını sağlayacak politikalar geliştirilmesi ve en önemlisi ciddi bir denetim ve kontrol mekanizmasının yerleştirilmesi gerekmektedir.

Anlaşılan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tüm bunları yapamadığı için en kısa yol olarak tebliğde değişikliğe gitmeyi uygun görmektedir. Ancak, yapılan bu değişiklikle hilenin önüne geçilmesi bir yana, uygun olmayan üretim yerlerinin artması ve haksız rekabetin oluşması kaçınılmaz olacaktır.

5- Bu konuda tüketicilerin alabileceği önlemler var mı? Örneğin, yoğurtların içindekiler bölümünde dikkat edilmesi gereken maddeler var mıdır, varsa nelerdir?

Tüketicilerin, süt ve süt ürünlerinin beslenme yönünden çok önemli olduğunu bilmelerinde yarar vardır. Bu gıdalar, yaşamsal fonksiyonlar için önemli olan protein, vitamin ve mineral maddeler yönünden oldukça zengin gıdalardır. Bu amino asitler, elzem nitelikte olup, özellikle çocuk ve gençlerin zihinsel gelişimini, doku ve hücre oluşumunu sağlayan maddelerdir. Bu kadar değerli bileşikleri taşıyan bir gıda maddesinin içerdiği protein oranıyla oynamak gerçekten düşündürücüdür.

Tüketiciler ayrıca, satın aldıkları ürünlerin etiketini iyi incelemeli, üretim izni ve son kullanım tarihine dikkat etmelidir. Gıda maddesinin içerdiği protein, yağ ve diğer bileşenlere de dikkat etmelidir. Tabii bunun için de öncelikle tüketicilerin bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Bu konuda Oda olarak yayınladığımız bildiri ve basın açıklamaları ile, hazırladığımız broşürlerle halkımızın bilinçlenmesini sağlamaya çalışmaktayız.

Yoğurttaki protein ve yağsız kuru madde oranının 2001 tarihli Fermente Sütler Tebliği'nde olduğu gibi korunması ve söz konusu tebliğin zaman geçirmeden düzeltilmesi gerekmektedir. Bu konuda Gıda Mühendisleri Odası olarak üzerimize düşeni yapacağımızın ve gerekirse yargıya gideceğimizin bilinmesini isteriz.

Mehmet BİNGÖL
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

11 Mart 2009

Türk Tarım Dergisi'ne Gönderilen Makale

AB ' NE UYUM ÇERÇEVESİNDE GIDA GÜVENLİĞİ MEVZUATI VE UYGULAMALARINDA YAPILAN İYİLEŞTİRMELER

1995 yılında yayımlanarak yürürlüğe giren 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" ile Gıda Güvenliği Mevzuatında yetkili kamu kurumu olarak görev üstlenen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2004 yılında yayımlanarak yürürlüğe giren 5179 sayılı kanun ile gıda güvenliği konusunda görev yetki ve sorumluluğunu genişletme sürecine girmiştir. KHK 'nın yasalaşma sürecinde yaşanan bazı sıkıntılar; yasanın yürütülmesine yönelik çıkartılması gereken yönetmeliklere de yansıdığı görülmektedir. Yönetmeliklerin çıkartılmasında yaşanan gecikmelerden, sonuç olarak sektör (gıda sanayicisi, üreticisi, satış ve pazarlamacısı vs.) ve nihai tüketici kendine göre olumsuz olarak etkilenmiştir. Sürecin bu haliyle devam edeceği düşünülürken, AB uyum yasaları çerçevesinde farklı bir kulvara taşındığı görülmüştür.

Geleneksel Türk Mevzuatı silsilesine benzemeyen direktiflerle çerçeve yasa hazırlama sürecine girildiğini görmekteyiz. Ulusal Türk Mevzuatında Anayasa, Yasa, KHK, Tüzük, Yönetmelik, Yönerge, Genelge silsilesi ile devam eden yasal düzenleme zincirinin kırıldığını ve bazı zaman da birbirinin içine girdiği bir yapı dahilinde, uyumlaştırmaya çalıştığımız gıda güvenliği çerçeve yasası bile çıkarılamaz hale gelmiştir.

Her şeyden önce bir yasal mevzuat o ülke gerçeklerinden hareket edilerek hazırlanmalıdır. AB üye ülkelerinin tüketim alışkanlıklarını, ülkemiz insanının tüketim alışkanlıkları ile örtüştürmeye çalışmanın yanlışlığını yasal düzenleme yaparak kamuoyunun karşısına getirme hatasına düşüldüğü görülmektedir.

AB üye ülkelerinde tüketilen hayvansal kökenli gıda maddeleri miktarındaki fazlalığın aksine, ülkemiz gelişmişliği ile de paralel bitkisel - hububat (karbonhidrat) ağırlıklı bir beslenme alışkanlığımızın olduğu unutulmamalıdır. Elbetteki insanın beslenmesi için gerekli kriterler doğrultusunda hayvansal kökenli, protein içeriği zengin gıdalarla beslenme yolunda yatırımlar yapmak hepimizin ortak sorumluluğunda olmalı, günümüz koşullarını yadsımayan bir anlayış içerisinde mevzuat uyumlaştırılmasına gidilmelidir.

Mevzuat çalışmalarını yapan kurumun bu konunun paydaşları niteliğindeki meslek örgütlerini dışlamaları gerekmektedir. Eğer bir yasal düzenleme bilimsel gerçekliklerin ötesinde, konu hakkında uzman görüşünden yoksun, bir şeyleri alel acele kotarmaya yönelik yapılacak ise gelinecek nokta bundan

farklı olmayacaktır. En basit örneği ile bugün bile 5179 sayılı yasanın yürütülmesine yönelik çıkarılan farklı yönetmeliklerin birbirleri ile çeliştikleri bilinmektedir. Durumun farkında olan Bakanlık konu ile ilgili düzenleme yapma gereği bile duymamaktadır (sorumlu yöneticilik istihdamına yönelik yönetmelik ile kırmızı et yönetmeliğinin birbirleri ile çelişen, işletmenin kapasitesine ilişkin maddeleri).

Mevzuat oluşturma aşamasında meslek örgütlerine konu hakkında usulen yazışma yapılarak görüş alma ötesine geçilemediği görülmektedir. Belli bir aşamaya getirilip görüş istemenin doğru bir davranış olmadığı kanısındayız. Eğer bir yasal düzenleme yapılacak ise bu işin "mutfağında" ortak çalışma kültürünün geliştirilmesi gerekliliği anlayışı içindeyiz. Kaldı ki usulen alınan bu görüşlerin bile yasal düzenlemeye yansımalarını görememekteyiz.

Çok yakın bir geçmişten örnek verecek olursak; fermente süt ve süt ürünleri tebliğinde yapılacak olan değişiklikler ile ilgili gönderilen taslak üzerinden görüş isteyip, daha sonra taslakta yer aldığı haliyle bir düzenleme yapma mantığını anlamada güçlük çekiyoruz. Tebliğ taslağında yoğurdun protein oranının en az %4 olacağı, yağsız kuru madde oranını en az %12 olacağı ifade edilirken yayımlanan tebliğde protein oranının %3'e çekildiğini, yağsız kuru madde içeriği ile ilgili herhangi bir kriterin olmadığını görmek insanı şaşırtmazda ne yapar? Görünen odur ki; TKB gıda güvenliği mevzuatında bu ve örneklerini çoğaltarak vereceğimiz pek çok konuda iyileştirme yapamadığını göstermektedir.

Gıda güvenliği ile ilgili çerçeve kanun olarak yaşama geçirmeye çalıştığı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Yem ve Gıda " yasa tasarısı içerik itibarıyla gıda ve gıda güvenliğini kapsayan bir yasa tasarısı değildir. Tasarının başlığındaki "Gıda" kelimesini çıkaracak olursanız çok güzel hazırlanmış bir "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, ve Yem" yasa tasarısı olacaktır. Israrla dikkat edilmesi gereken konu şudur ki; bu yasa tasarısı bir gıda yasa tasarısı değildir. Zorlama ile başlığına "Gıda" lafının eklenmesi ile bu konunun hangi meslek disiplininin çalışma alanına dahil edilmek istendiği niyeti açık olarak ortaya çıkmaktadır.

TKB gerçekleştireceği yasal düzenlemeler ile "multidisipliner" bir çalışma alanı olan gıda konusunda meslekler arası çatışmayı değil, meslekler arası dayanışmayı ve iş barışını öne çıkarmalıdır. Belli bir meslek disiplininin hizmet alanlarını ön plana çıkararak yasal düzenlemeleri ülke çıkarları ile örtüştürmeye çalışmak yanlıştır da düşülmemelidir. Ülke gıda güvenliğini bu kadar dar bir meslek alanına hapsedmeye çalışmak ülke gerçeklerini gözardı etmek anlamına gelmektedir.

AB uyum çerçevesinde uygulamalarda ne kadar iyileştirme yapıldığına gelecek olursak; Bu konu ile ilgili karnesinde pek parlak olmadığı

görülmektedir. 81 il ve 900 ilçeye 38 tane il kontrol laboratuvarı ile gıda güvenliği hizmeti sunmaya çalışmayı sorgulamak gerekir. Laboratuvar olmayan bir ilde, denetimler sonrası alınan numunelerin hangi şartlar altında laboratuvara ulaştırıldığı çok iyi bilinmektedir. Eğer söz konusu numune mikrobiyolojik ve bakteriyolojik analiz yapılmak üzere alınan riskli gıdalar grubundaki et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri numuneleri ise bunların analiz sonuçlarının doğruluğuna inanmak mümkün müdür? Alınan bir yaş pasta numunesi ne kadar süre içerisinde ve hangi soğuk zincir ile laboratuvara ulaştırılacaktır? Bu ve benzeri örnekleri çoğaltmak mümkündür.

Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının kurulmasına ilişkin bir ilerlemenin olup olmadığı ortadadır. 2009 yılında bu konuya ilişkin yasal düzenlemenin yapılarak laboratuvarın açılması öngörülmüştür. Öte yandan laboratuvar hizmetlerinin AB' deki eşdeğer laboratuvarla eşit ve uygun seviyeye getirilmesine yönelik mevcut laboratuvarların akreditasyonunun bile yapılmadığını bilmekteyiz. Laboratuvarlarda yapılan analizlerin akreditasyonunun yapılmaksızın, AB gıda güvenliği politikalarına uyum sağlamanın mümkün olmadığı bilinmelidir.

Gıda kontrol ve denetim hizmetlerinde, laboratuvar ayağının öneminin büyüklüğü, sahada yapılan çalışmaların ölçme ve değerlendirilmesine yönelik olması nedeniyle unutulmamalıdır. Piyasayı kontrol altında tutabilmek ve izleyebilmek ancak laboratuvar uygulamaları ile mümkün olabilecektir.

Gerek saha denetimlerinde gerekse laboratuvar hizmetlerinde görevlendirilmek üzere eğitilmiş yetmişmiş personel istihdamı konusunda da yeterli iyileştirmenin yapılmadığı bilinmektedir. TKB' nin taşra ve merkez teşkilatlarında bu işi yapabilecek Gıda Mühendisi istihdamına yönelik çalışma yapmadığı görülmektedir.

Mevzuattaki iyileştirmeler olumsuz olunca, uygulamadaki iyileştirmelerin olumlu olacağını beklemek doğru değildir. Ancak iyi hazırlanmış mevzuat tabanlı bir uygulamanın başarı şansı yüksek olacaktır.

Görüldüğü gibi AB'ne uyum çerçevesinde gerek gıda güvenliği mevzuatı gerekse uygulamalarında yapılan iyileştirmelerin yeterli olmadığı gibi bir durum tespitini yapmak sürecin doğru tahlil edilmesinde önemli bir aşama olacaktır.

KADİR DAĞHAN
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
Y.K 2. BAŞKANI

KEMAL ZEKİ TAYDAŞ
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
Y.K YAZMAN ÜYESİ

07 Mayıs 2009 Perşembe

Dünya Gıda Dergisi Soruları

1- Ülkemizde süt sektörü ile ilgili en büyük sıkıntı nedir?

Türkiye'de hayvancılık konusunda yaşanan sıkıntılardan süt üretimi de önemli ölçüde nasibini almaktadır. Üreticilerin yaşadıkları sıkıntıların çoğu süt üretimine de yansımakta, dolayısıyla sağlıklı ve güvenilir süt üretimi konusunda sorunlar yaşanmasına neden olmaktadır. Tüm bu sorunlar beraberinde kayıt dışı ve sağlıksız ortamlarda süt ve süt üretimini beraberinde getirmekte, bu durum da halk sağlığını ciddi şekilde tehdit etmektedir.

Ülkemizde süt üretiminde, ambalajsız olarak piyasaya sürülmesi ve en önemlisi sütün besin değerinin yüksek olmasına rağmen yeterince tüketilmemesi konusunda yapılması gereken çok şey var.

2- Sütte hijyen konusu çok tartışılıyor. Tüketilen sütün kaliteli olarak nitelenebilmesi için hangi şartların sağlanması gerekiyor?

Sağlıklı süt, ancak sağlıklı hayvandan elde edilebilmektedir. İkel koşullarda yetiştirilen ve bilimsel olmayan yöntemlerle beslenen hayvanlardan elde edilen sütte aflatoksin dahil, bir çok olumsuzluk görülebilir. Günümüzde uygun olmayan koşullarda sağlanan sütün tüketilmesi durumunda brusella, tüberküloz, sap, şarbon, tifo vb bir çok hastalık oluşabilmektedir. Bunların önüne geçmek için hayvanların ıslahından başlayarak, uygun ve modern çiftlikler kurulmalı, buralarda elde edilen süt modern tesislerde işlenmeli ve halkımızın açıktan satılan süte yönelmesine engel olunmalıdır. Bu anlayıştan yola çıkarak kaliteli süt üretiminin modern çiftlikler kurulmalı, sütün taşınması soğuk zincir dediğimiz soğutma tanklarıyla yapılmalı ve modern tesislerde tüm dünyaca uzun yıllardır uygulanmakta olan pastörizasyon ve UHT işlemlerine tabi tutularak tüketime sunulmalıdır. Bu sistemde uygulanan ısı işlemlerle süt, bir taraftan zararlı mikroorganizmalardan arındırılıp insanlar için güvenle içilebilir hale getirilmekteyken diğer yandan sütteki vitamin ve protein gibi önemli besin öğelerinin de korunması sağlanmaktadır.

Süt, içerdiği besin bileşenleriyle insanlar için mükemmel bir gıda maddesidir. Yeterli bir beslenme için gerekli olan besin maddeleri hayvansal ve bitkisel ürünlerde değişik oranlarda bulunurken, süt, bir çok besin öğesini tek başına barındırmaktadır. Yapısında; süt sekeri (laktoz), yağ, protein, mineral maddeler ve vitaminler olup bunlardan pek çok besin öğesi doğada sadece sütte bulunabilmektedir. 1 litre sütte ortalama 36 gram yağ, 38 gram protein, 52 gram karbonhidrat ve 7 gram mineral madde bulunmaktadır. Bu özellikleri

nedeniyle süt basta çocuklar olmak üzere her yasta birey için tüketilmesi gereken en önemli gıda maddelerinden biridir. Sütün bir diğeri özelliği de vücudun maksimum düzeyde yararlandığı proteinleri içermesidir.

3- Beslenme açısından büyük önem taşıyan sütün tüketimi ülkemizde yeterli miktarda mı? Bu miktarın yeterli düzeye ulaşması için ne gibi çalışmalar yapılmalıdır?

Genel olarak bakıldığında gelişmiş ülkelerde hayvansal ürünler yoğun olarak tüketilirken, ülkemizin de içinde bulunduğu gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkeler daha çok tahıl ve bitkisel ürünler tüketmektedir. Diğeri hayvansal ürünlerde olduğu gibi süt üretiminde de bu çok net görülmektedir. Türkiye, süt tüketiminde gelişmiş ülkeler ve Avrupa lkelerinin çok gerisinde yer almaktadır. 2006 verilerine göre; kişi başına yıllık süt tüketimi AB lkelerinde ortalama 70 kg, ABD'de 91kg, ülkemizde ise sadece 21 kg olarak tespit edilmiştir. Toplam süt ürünlerine bakıldığında ise Türkiye'de kişi başi yıllık süt ve süt ürünleri tüketimi 140-150 kg iken gelişmiş ülkelerde bu oran 250-300 kg arasında olmaktadır.

Türkiye'deki üretim ve tüketimin yetersiz olduğu çok açık. Bunun en büyük nedeni, sosyo-ekonomik sorunlar, halkın alım gücüne oranla yüksek fiyatlarıdır. Sütün içerdiği laktozdan dolayı hazımsızlığa neden olması, kokusu, tadı vb organoleptik özelliklerinden dolayı da yeterince tketilememektedir. Ancak lkemizde süt, daha çok ürünlerine islenerek tüketilmektedir. Bu da tüketim yönündeki açığı bir nebze de olsa kapatmaktadır. İçme sütü olarak az tükettiğimiz sütü, yoğurt ve peynir gibi süt urunu olarak daha çok tüketen bir toplumuz.

Özellikle, Türkiye'de büyük beğeniyle tüketilen ve tüm dünyada bizdeki adıyla yaygınlaşmış olan yoğurda sahip çıkılmalı, son çıkarılan "fermente süt ürünleri" tebliğinde yapılan olumsuz değişiklikler düzeltilmelidir.

4- Açık süt olarak tabir edilen ve ülkemizde sıklıkla tüketilen sütlerin sağlık açısından sakıncaları neler? Bu konuda toplumun bilinçlendiğini söyleyebilir miyiz?

Süt tüketiminde ülkemizde en büyük sorunlardan biri de sokak stlğdr. Türkiye'de 1930 yıllarında çıkarılan bir kanunla sokak sütçülüğü yasaklanmasına rağmen hala tüketilen sütün büyük bir kısmı sokak sütü diye tabir edilen açık süttür. Gelişmiş ülkelerde sütün %90'i modern tesislerde islenerek tüketime sunulurken, Türkiye'de bu oran sadece %18-20'lerdedir. Süt, içerdiği besin bileşenleriyle sadece insanlar için değil, bir çok mikroorganizma için de son derece elverişli bir besin ortamı sağlamaktadır. Hal böyle olunca süt çok hızlı bir şekilde mikrobiyal remeye maruz

kalmaktadır. Çiğ süte havadan, yemden, ahırdan, sütün konuğu kaptan ve benzeri ortamlardan bulaşan çeşitli mikroorganizmalar hızlı bir şekilde çoğalmakta ve sütün çeşitli niteliklerinde istenmeyen değişikliklere sebep olmaktadır.

Bu şekilde uygun olmayan ortamlarda sütün taşınması, işlenmesi ve tüketilmesi sağlık açısından ciddi riskleri olabilmektedir. Tüketicilerin, kaynağı belli olmayan yerlerden açık sütü almamasına özellikle zen göstermeleri gerekmektedir.

Tabii tüm bu aşamalarda tüketiciler kadar üreticilere ve denetim yapması gereken Tarım ve Köyişleri Bakanlığına da büyük iş düşmektedir. Süt rnleri üreten işletme sahipleri Türkiye’de 1995 yılından itibaren uygulanmakta olan ve özellikle merdiven altı üretim azaltılmasında büyük rol oynayan sorumlu yönetici çalıştırarak üretim kalitesini artırmalıdır.

Bakanlık ise devletin asli görevleri arasında yer alan piyasa denetimini sıklıkla ve etkin bir şekilde yapmalı, gerekli laboratuvar ve alt yapı koşulları ile yeterli düzeyde denetim yapacak Gıda Mühendisleri gibi teknik personel istihdamı sağlamalıdır.

Toplumumuzun sağlıklı süt tüketimi konusunda yeterli bilince sahip olduğunu söylemek zordur. Bunda konuyla ilgili yeterli bilgisi ve yetkisi olmayan kişilerin zaman zaman medyada halkı yanlış yönlendirmelerinin de büyük etkisi olduğu inancındayız. Bu nedenle halkın doğru ve sağlıklı bilgiye ulaştırılmasında yazılı ve grsel medyaya da büyük görev düşmektedir.

21 Mayıs, Uluslararası Sütçülük Federasyonu tarafından 1956 yılında süt günü olarak ilan edilmiştir. Bu günde Gıda Mühendisleri Odası olarak Ankara merkez olmak üzere 6 ildeki şubelerimiz, 15 temsilciliğimiz ve üniversitelerdeki gıda mühendisliği bölümlerindeki ğrenci temsilciliklerimiz vasıtasıyla bir takım etkinliklerde bulunuyoruz. şehirlerin çeşitli yerlerinde ve toplu tüketim yerlerinde standlar açılarak süt ile ilgili broşürlerimiz dağıtılmakta, basta çocuklar olmak üzere insanlarımız süt tüketimine yönlendirilmektedir.

Mehmet BİNGÖL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu yesi

12 Mayıs 2009

Manavgat Ticaret ve Sanayi Odası'nın Dergisine Yazı

GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN DOĞRU POLİTİKALAR GELİŞTİRİLMELİDİR

Gıda güvenliği, tüm dünyada gelişmişlik düzeyinin önemli bir göstergesi olup, halk sağlığı ve koruyucu sağlık hizmetlerindeki rolü nedeniyle yeri tartışılmazdır. Bu açıdan, tüketime sunulan gıda maddelerinin insan sağlığına vereceği olası zararı en az düzeye indirecek çalışmalar yapılmakta, gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak sofraya gelinceye kadar tüm aşamaları izlenebilir hale getirilmektedir. Tüm aşamalarda gıda güvenliği kavramına uygun üretim yapılması öngörülmekte, buna yönelik gerekli önlemler alınmaktadır. Türkiye'nin AB'ne uyum sürecinin hızlandığı son dönemde yaşam kalitesinin artırılmasında da gıda güvenliği önemli bir hedef olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye'de gıda güvenliği alanında bazı önemli adımlar atıldıysa da bu konuda yeterli düzeye erişilebildiğini söylemek zordur. Yaşanmakta olan sorunların çözülememesinde mevzuat alanındaki yetersizliklerin ve uygulamalara ilişkin sorunların yanı sıra, yetkili kurumun istihdam politikasının da büyük etkisi vardır. 1995 yılında yürürlüğe giren 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname, gıda üretimi yapan işyerlerinin konuyla ilgili eğitim almış sorumlu yöneticilerin çalıştırılması uygulamasını getirmiş, bu uygulamayla gıda güvenliği alanında küçümsenmeyecek gelişmeler kaydedilmiştir. 2004 yılında yürürlüğe giren 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunla da bu uygulamaya devam edilmiştir. Ancak, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın hazırladığı ve TBMM'ye sunulmak üzere Başbakanlığa gönderilen "Veterinerlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası" taslağının, varolan uygulamaları daha da zorlaştıracığı ve içinden çıkılmaz duruma getireceği anlaşılmaktadır.

Gıda güvenliği ve halkın sağlıklı gıda tüketiminde mevzuatın büyük önemi vardır. Ancak, görünen o ki Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, yapacağı düzenlemelerle gıda mevzuatını, dolayısıyla uygulamaları, daha karmaşık bir duruma getirecektir. Adı Gıda kanunu olan, ancak konuyla ilgili ilgisiz pek çok başlık bir araya getirilerek mevzuat konusunda tezlere konu olabilecek yeni bir anlayış getirilmeye çalışılmaktadır. Öyle ki, insanların tüketimiyle uzaktan yakından ilgisi olmayan veterinerlik sağlık ürünleri, bitki koruma ürünleri ile ev ve süs hayvanları gıda yasası kapsamında değerlendirilmektedir. Bu tür ürünlerin insan tüketimine sunulan gıda maddeleriyle aynı düzeyde değerlendirilmesi, sorunları çözmek yerine daha da artıracaktır. Kısacası, evde yetiştirilen kuş, balık, iguana vb süs hayvanları ile bahçenizde bulunan süs çiçeğinin korunmasında kullanılan koruma ilaçlarının aynı çerçevede

değerlendirilmesini anlamak mümkün değildir. Tabii ki hayvanların hakları da sonuna kadar savunulmalıdır. Ancak, ayrı disipline edilmiş konuların bir araya sıkıştırılması, insan sağlığının ne denli ciddiye alındığının göstergesi olarak değerlendirilmelidir.

Kamuoyuna görüşe sunulan yasa taslağında diğer bir önemli sorun da **Sorumlu Yöneticilik** uygulamasının kaldırılmasıdır. Özellikle, denetim dışı ya da merdiven altı üretimin yoğun olduğu Türkiye’de, hem işyerleri, hem de kalitenin yükselmesi açısından büyük yararlar sağlayan sorumlu yöneticilik uygulamasının kaldırılmaya çalışılması, tüketici sağlığı açısından büyük sorunlara yol açacaktır. Yeni yasa taslağının getireceği sorunlar elbette bunlarla da sınırlı değildir. Yasa taslağı ile gıda güvenliği sadece hayvansal ürünlere indirgenerek bitkisel gıda ürünleri ikinci plana atılmaktadır. AB ile uyumlaştırma kapsamında savunulan bu yaklaşım, ülkemizin tüketim eğilimi ve beslenme alışkanlıklarıyla örtüşmemektedir. Avrupa ülkelerinde hayvansal ürünler daha fazla tüketilirken Türkiye’de daha çok bitkisel ürünler tüketilmektedir.

Yeni yasa taslağıyla kamu sorumluluğunda olan denetim hizmetlerinin özel kişi ve kuruluşlara devredilmesi söz konusu olacaktır. Halk sağlığı açısından koruyucu sağlık hizmetlerinin önemli bir ayağı olan gıda denetimi ve kontrol hizmeti, sosyal devlet anlayışı uyarınca devletin yapması gereken görevdir. Bu durum, uyumlaştırdığı belirtilen AB mevzuatına da aykırıdır. AB’ne uyum adı altında yapılacak yasal düzenleme, ne ülkemiz gerçeklerine, ne de AB mevzuatına uymaktadır.

Meslekler arasında büyük çekişmelere yol açacak, tüketici sağlığını tehlikeye atacak ve gıda güvenliği sürecini olumsuz etkileyecek olan “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanun” taslağının geri çekilmesi en doğru seçenek olarak değerlendirilmelidir. Tek metine sıkıştırılmaya çalışılan “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası”, AB mevzuatında olduğu gibi; “Gıda ve Yem”, “Veterinerlik Hizmetleri”, “Bitki Sağlığı” adı altında 3 ayrı kanun olarak düzenlenmelidir.

Türkiye’de gıda güvenliğinin tam olarak sağlanması için özgün ve işlevsel bir gıda yasası gerekmektedir. Bu bakımdan, yürürlükte bulunan 5179 sayılı yasanın eksikliklerinin giderilerek geliştirilmesi en akılcı yol olacaktır. Hem güncellenmesi öngörülen mevzuat, hem de yeni çıkarılacak mevzuat, Gıda Mühendisleri Odası, diğer meslek örgütleri, tüketici örgütleri ve konuyla ilgili sivil toplum örgütlerinin de içinde yer aldığı bir komisyon tarafından hazırlanmalıdır.

Atakan GÜNAY
Yönetim Kurulu Başkanı

20 Mayıs 2009

Gıda Hattı Dergisi'ne Gönderilen Yazı

DONDURULMUŞ ÜRÜNLER

Bir yandan küresel ısınma, nüfus artışı, tarımsal alanların ve su kaynaklarının azalması, diğer yandan bitkisel ve hayvansal ürünlerin, hammadde olarak tüketim süresinin çok kısa olması ve tüketim sürecinde çeşitli etkenlerle bozulmaya elverişli olmaları nedeniyle, gıdaların çeşitli teknolojik yöntemler kullanılarak korunması ve dayanıklı hale getirilmesi bir gereksinim olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gıdaların tüketime hazır duruma getirilmesinde, gıda maddesinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine uygun çeşitli teknolojik yöntemler kullanılmaktadır. Isıl işlem, ışınlama, farklı basınç ve atmosfer işlemi, ambalajlama, gıda katkı maddeleri kullanımı gibi teknolojik uygulamalar yapılmaktadır.

Isıl işlemler kapsamında değerlendirilen dondurma ve derin dondurma uygulaması, son yıllarda yaygınlaşmış olup, bu tür gıda maddeleri tüketiciler tarafından kabul görmeye başlamıştır.

Gelişmiş ülkelerde zamanın çok değerli olması nedeniyle, tüketiciler hazır gıdalara yönelmekte olup geleneksel tüketim kalıpları değişmektedir. Bu değişime bağlı olarak, evde yemek yapmak için ayrılan zaman, teknolojik işlem uygulanmış ürünler seçilerek azaltılmaya çalışılmaktadır.

Türkiye'de dondurulmuş gıda maddeleri tüketimi gelişmiş batı toplumlarına göre daha azdır. Bunun böyle olmasında, gelir dağılımının, geleneksel beslenme alışkanlıklarının ve tüketici bilincinin önemli etkisi vardır.

DERİN DONDURMA UYGULAMASI

Bu teknolojik uygulamada uygun gıda maddesi – 40°C' de dondurulmakta ve kısa sürede – 18°C' ye düşürülüp depolanmaktadır. Dondurulmuş ürünler, buzdolabında 24 saat, buzlukta 7 gün, – 18°C' deki derin dondurucuda tutulması koşuluyla son kullanım tarihine kadar kullanılabilir. Bu yöntem, taze ürüne en yakın nitelikleri koruyan gıda üretim ve muhafaza yöntemlerinden biridir. Dondurulmuş üründe mikroorganizma çalışmamakta, kimyasal-enzimatik değişimler olmamaktadır. Bu nedenle diğer koruma yöntemlerine göre tat, koku, görünümde minimum değişimler oluşmaktadır.

Yeni ve güncel dondurma teknolojilerinin uygulanması durumunda daha kaliteli ve ekonomik ürünler pazara sunulabilmektedir. Derin dondurma teknolojisinde kullanılan enerjinin maliyete yansımaya bağlı olarak, diğer muhafaza yöntemlerine göre daha pahalı olmakla birlikte, ürünün tazeliği,

kalitesi ve son tüketime hazır durumda olması gibi özellikleriyle tüketicinin tercihi giderek artmaktadır.

Tüketicinin dondurulmuş ürün tüketilmesi konusunda bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Soğuk zincir hiçbir şekilde kırılmamalı, alışverişlerde dondurulmuş gıda ürünleri son aşamada alınmalı, soğuk zincir kurallarına özen gösterilerek, bir an önce buzluğa veya derin dondurucuya konulmalıdır. Yemek yapmak ya da doğrudan tüketilmek üzere çıkarılan dondurulmuş gıda maddeleri, kullanılacak olan miktarı hemen alınarak kalan kısmı paketiyle birlikte tekrar buzluğa veya derin dondurucuya konulmalıdır. Oda sıcaklığında bekletilip çözünen ürünler, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik değişimlere elverişli olduğundan tekrar dondurulmamalıdır.

DONDURULMUŞ ÜRÜN PAZARI

Türkiye coğrafya ve iklim koşullarının uygun olması ve ürün çeşitliliği bakımından zengin dondurulmuş ürün pazarında önemli bir potansiyele sahiptir. Üretici daha çok ihracat ağırlıklı çalışmakta, ürünler ona göre seçilmektedir. Gerek teknolojik altyapı gerekse dondurulmuş ürün gıda üretiminde yeterli sayı ve kalitede işletme bulunmaması, buna bağlı olarak yeterli rekabet koşullarının oluşmaması nedeniyle iç ve dış ticarete önemli sorunlar oluşmaktadır.

Sorunların teknolojik ve dış ticaret rejimi açısından çözülmesi, işletmelerin kalite ve rekabet gücünü arttıracaktır. Ürün kalite ve çeşitliğinin artırılması, tüketicinin bilinçlendirilmesi ve özendirilmesiyle dış pazarda yer almamızı sağlayacaktır.

Atakan GÜNAY
Yönetim Kurulu Başkanı

30 Haziran 2009

PER-DER Dergisine Yazı

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR

Özel yöntemlerle yada daha açık bir deyimle DNA teknolojisi kullanılarak bir organizmadan başka bir organizmaya bir veya daha fazla gen transfer ederek organizmanın genetik yapısının değiştirilmesine GENETİK MODİFİKASYON yani GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR diyoruz. Genetik yapının değiştirilme işlemi ya kendi türünden ya da kendi dışındaki başka bir türden olmak üzere iki şekilde olmaktadır. Bu işlemin gıdalarda uygulanmasına da GDG (genetiği değiştirilmiş gıda) adını veriyoruz.

Günümüzde güncel olan ve uzun süreden beri gündemimizi işgal eden ve görünen odur ki daha uzun bir süre de işgal edecek olan genetik gıdaları ve bununla beraber birdenbire önem kazanan organik üretimlerin daha iyi anlaşılabilmesi için konunun adını koyarak daha doğrusu tarif ederek başlamakta yarar var. Gerçektende artık yaşamımıza istesek de istemesek de giren GD Gıdalarla ilgili olarak konunun tüm yönleriyle ve çok geniş boyutlu olarak tartışılması gerekir. Bu gün gerek bilim adamları gerekse tartışmanın diğer bileşenleri ortak bir noktada buluşamıyorlar. Taraflardan birisine göre GDG ve GMO 'lar kesinlikle ret edilmelidir. Zira bu gıda veya organizmalar hem insan sağlığına hem de çevreye zarar vermektedirler. Bu gıdalar gelecekte sadece doğayı tahrip etmekle kalmayacağı gibi insan sağlığını da ciddi boyutlarda riske edecektir. Diğer tarafa göre de bunun tam aksine GDO 'ların kullanılmasının insan sağlığına hiçbir zararı olmayacağı gibi artan nüfusun gıda gereksinimini karşılamaktan tutun daha az ilaç kullanımına ve istenen talebe uygun olarak üretim için çok yararlı olacağı görüşündedirler.

İşte tam bu noktada anlıyoruz ki burada taraf olmak ya da olmamak başlı başına bir tartışma konusudur. Ve görüldüğü gibi bilim adamları fikir birliği içinde değilken biz tüketicilerin karşıt ya da yandaş olmamızdan daha önemli olan konunun felsefesidir. Başka bir ifadeyle yarar ve zararlarını bilim adamlarının uzlaşmasına bırakarak verimli toprakları ve bitki çeşitliliği bu kadar zengin olan ülkemizde GDO ekimine veya GD Gıdalara ihtiyacımızın olup olmadığıdır ki bize göre yoktur. O halde neden buna gerek duyulmaktadır diye sorabiliriz. Yanıt olarak da yanlış politikalar, kendi kaynaklarımızın yeterince değerlendirilememesi ve dışa bağımlılık diyebiliriz. Bugün ülkemizde 2.000.000 dönümden fazla verimli ancak ekilemeyen ya da ekilmeyen arazimiz mevcuttur. Bu verimli araziler organik üretim için hazırdır. Yıllarca ölüm tarlaları işlevi gören mayınlı arazilerin hala değerlendirilmemesi ise ayrı bir içler acısı durumdur.

Üzerinde durulması gereken başka önemli bir nokta da GDO 'lar hakkında yeterli bilgiye sahip olmaktır. Zira tüketicinin şayet herhangi bir uyarı veya açıklama yoksa tükettiği gıdanın GDO içerip içermediğini anlayabilmesi mümkün değildir. Ve yine biliyoruz ki bu gıdalar herhangi bir şekilde sofralarımıza rahatlıkla gelebilmektedir. Ve sınırlarımızda bu ürünlerin tespitini yaparak girmesini önleyecek bir yapılanma henüz kurulmuş değildir. Sınırlardan girdikten sonra ise artık çok geçtir. Gerçekten de elimizde bu ürünlerin alerjiler neden olduğuna, salgın hastalıklara yol açtığına dair bilimsel araştırmalara dayalı veriler var mıdır? Yoksa varsayımlardan mı ibarettir? Bugün şunu biliyoruz ki ABD ve ÇİN'de üretim yapılırken birçok Avrupa ülkesinde deneme amaçlı ve kontrollü olarak üretim yapılmaktadır. Verimin arttığına dair iddialar mevcuttur. Bu iddialar daha çok kullanılan zirai ilaçların azalması, zararlı ve yabancı otların önlenmesi ile daha az toprak kullanılarak daha fazla ürün elde edilmesi biçimindedir. Ayrıca GDO 'lu

tohumların kullanılmasıyla toprağın ve yer altı sularının kimyasal maddelerle kirlenmesi önlenmiş olacağı ve buna paralel olarak verimin artacağı kabul edilmektedir. Özellikle ABD'de GDO 'lardan yararlanılarak kullanılan zirai ilaçlarda büyük oranda azalma ve üreticiye ekonomik getirilerde artış sağlandığı belirtilmektedir.

Aynı Şekilde A Vitamini katkılı pirinç üretimi, nişasta ve aminoasit oranı artırılmış patates gibi ürünlerin yanı sıra meyve ve sebzeler de raf ömrünü uzatan çalışmalarda başarı sağlanmış ve bu gelişmeler gıda üretiminde verimi arttıran gelişmeler olarak kabul edilmiştir. Genel olarak AB ülkelerinde Almanya, Romanya ,Bulgaristan ve İspanya da üretimi yapılmakla birlikte GDO'lu ürünlere sempati duyulmaması ve şüpheyle yaklaşılması nedeniyle üretim yaygın değildir. Buna karşın dünya üzerinde ABD, Arjantin Kanada, Brezilya, Çin, Uruguay, Meksika, Filipinler, Hindistan, Avustralya, Honduras ve Endonezya GDO üretimi yapmaktadır. Ve GDO üretimi yapılan alanlar 60 milyon hektarın üzerindedir. Bu üretimin büyük bölümü de ABD, Kanada, Arjantin, Brezilya ve Çin'dir. Gıda Mühendisleri olarak üzerimize düşen temel görevin bilimsel verilere dayanarak konuyu tüm boyutlarıyla tartışmak olduğunu tekrarlıyoruz. Çünkü hiçbir şey insan sağlığından ve üzerinde yaşanılacak sağlıklı bir çevreden daha önemli değildir.

Ayrıca biliyoruz ki GDO 'lu ürünlerin kullanılmasının sorunu daha çok gelecekle ilgilidir. Ve gelecekle ilgili kaygılar her zaman vardır ve var olacaktır. Bu yüzden bu ürünlerin kullanılması hangi tarafı haklı çıkaracaktır bilemiyoruz. Ancak Gıda güvenesi penceresinden baktığımızda bu ürünlerin sadece birkaç firmanın egemenliğinde üretilmesi hatta büyük bölümünü bir ABD firmasının gerçekleştirmesi düşündürücü ve önemlidir. Sadece bu yönüyle baktığımızda bile bunu geri dönülmez bir tekelleşmeye gideceği açıktır. Tüketicinin ve çevrenin tartışılan sağlık riskleri ise gıda güvenliği açısından önemlidir. Ve de kesinlikle var olan endişeler giderilmeden gerek GDO üretimine gerekse GD Gıdaların tüketimine izin verilmemelidir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı da 1988 yılından beri konuyla ilgili olarak yasal çalışmalar başlatmıştır. Ne var ki bu çalışmalar başlatıldığından günümüze kadar yeterince tartışıldığı, konuyla ilgili uzman kurum ve kuruluşlardan yeterince yararlanıldığını söylemek zor. Bu yüzden de kafaların çok karıştığını biliyoruz. Hatta bir panik ortamı oluştu bile. Neredeyse tüketilen her gıda maddesi laboratuvar analizi yapılmadan tüketilemeyecek bir paranoyaya dönüşmek üzeredir. Sağlıklı ve önyargılardan uzak bir şekilde konuyu tüm bileşenlerle tartışarak her şeyden önce kafa karışıklığını gidermek kaçınılmaz bir görev olarak önümüzde durmaktadır. Zaten birey ve toplumda hemen her konuda oluşmuş olan gerginlik ve stresin üzerine bir de tükettiği gıdaların endişesi eklenirse herhalde ortaya masumane sonuçlar çıkmayacak ve bundan hepimiz sorumlu olacağız.

Tüm insanlığın yeterli, dengeli ve güvenli gıdalarla beslendiği, barış içinde yaşayacağı bir dünya dileğiyle.

Kadir DAĞHAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu II.Başkanı

09 Temmuz 2009

NTV Bilim Dergisine Gönderilen Yazı

GIDA ZEHİRLENMELERİ

Gıda zehirlenmeleri, genel olarak gıda maddelerinin bileşiminde bulunan ya da çevreden bulaşan kimyasal maddeler ile mikrobiyolojik etkenlerden kaynaklanmaktadır. İşlenmemiş ve işlenmiş gıdalar aracılığıyla, bu ürünleri tüketen insanlarda önemli sağlık sorunları oluşmaktadır.

Kimyasal gıda zehirlenmeleri değerlendirildiğinde; gıdaların hemen tümünde bulunan mineral maddelerin bileşimdeki miktarları tüketim için öngörülen sınırların üstünde olduğunda, çeşitli sağlık sorunları yaşanmaktadır.

Sanayileşmenin yoğun olduğu bölgelerde, emisyon ve atıkların olumsuz etkisi, çevrede yetişen bitki ve hayvanlarda, özellikle su ürünlerinde ağır metal (Civa, kurşun, kadmiyum, arsenik vb.) kimyasalların bulaşmasına bağlı olarak, hayvanlarda ve bu ürünleri tüketen insanlarda ölümle sonuçlanabilen zehirlenme ve hastalıklar görülmektedir.

Endüstriyel ve çevre kirliliği sonucu gıda maddelerinde kimyasal kirlilik oluşabildiği gibi, gıdaların üretim sürecinde de bulaşmalar olabilmektedir. Bu nedenle gıda işletmelerinde asgari teknik ve hijyen koşullarına uyulması ve teknik personel eşliğinde üretim yapılması gerekmektedir.

Bitkisel üretimde kullanılan bitki koruma ilaçlarının, gerek o ürün için öngörülmeleyen ya da kullanımı yasaklanmış çeşidinin, gerekse mevzuat sınırları üstünde kullanımına bağlı olarak, zehirlenme olayları sıklıkla yaşanmaktadır.

Bitki koruma ilacı kullanılarak üretilen bitkilerde, ilaçların bir bölümü yüzey etkili olurken, kimisi ürün içine kadar işlemektedir. Bu tür ürünlerin teknolojik işlenmesi sırasında, yıkama, kabuk soyma vb. uygulamalar yapılarak kimyasal madde kalıntıları uzaklaştırılmakta ve son üründe

bulunmamaktadır. Ancak, bitki içine işlenmiş ilaç kalıntılarının uzaklaştırılması teknolojik prosesle yeterince sağlanamamaktadır.

Üretim sürecinde bitki koruma ilacı kullanılmış ya da çevreden bitkilere bulaşmış kimyasalların, işleme alınmadan önce, hangi ilacın ne kadar kullanıldığı ve ilaç kalıntısı olup olmadığına ilişkin raporlandırılması zorunluluğu olmalıdır.

Bir başka kimyasal gıda zehirlenme nedeni ise, bitkisel ve hayvansal ürünlerin kimyasal yapısından kaynaklanmaktadır. Kimi mantarların zehirli kimyasal yapıda olduğu bilinmektedir.

En yaygın gıda zehirlenmelerinden biri mikrobiyolojik kökenli zehirlenmelerdir. Bitki ve hayvanların yetiştirilmesi, taşınması, işlenmesi, ambalajlanması, depolanması ve korunması sürecinde yeterli özenin gösterilmediği durumlarda, çeşitli mikroorganizmalar, özellikle bakteriler üreyerek, tüketicide çeşitli rahatsızlık ve zehirlenmelere neden olmaktadır. Ham meyve sebze ve suda V. Cholerae, çeşitli gıda maddelerinde C. Botulinum, Salmonella gibi bakteriler yaygın gıda zehirlenmeleri oluşturmaktadır.

Ham meyve sebzeler tüketilmeden önce çok iyi yıkanmalı, gerekirse uygun kimyasallarla (Hipoklorid vb.) dezenfekte edilmelidir. Son tüketime hazır gıda maddelerinin etikette belirtilen saklama-tüketim koşullarına ve son kullanım tarihine uygun tüketilmemesi durumunda mikroorganizmalar hızla üreyerek, hem gıda maddesinde yapı, koku, tat, renk gibi olumsuz değişimlere, hem de, gıda zehirlenmesi ve hastalıklara neden olmaktadır.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

27 Temmuz 2009

Dünya Gıda Dergisine Gönderilen Yazı

TARIM VE GIDA BAKANLIĞI HAKKINDA GÖRÜŞLERİMİZ

Başbakan Yardımcısı ve Hükümet Sözcüsü Cemil Çiçek, 01.06.2009 günü Bakanlar Kurulu Toplantısı sonrasında yaptığı açıklamada, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın adının " Tarım ve Gıda Bakanlığı " olarak değiştirileceğini bildirirken, GDO 'lu bitkisel üretime izin verecek olan

Biyogüvenlik Yasa tasarısının da kısa sürede TBMM'ne gönderileceğini sözlerine ekledi.

Tarım ve Gıda Bakanlığının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Tasarısı Taslağı ile, 441 sayılı Tarım ve Köyşleri Bakanlığının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname yürürlükten kaldırılmaktadır.

Taslağın yasalaşmasıyla birlikte, tarımsal ve bitkisel birincil üretimdeki sorunlar gün geçtikçe yoğunlaşırken, Köy Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün kapatılmasıyla başlayan küçülme sürecinin, bakanlığın bir çok birimin ve yönetici kadrolarının ortadan kaldırılması anlayışıyla sürdürülmek istenmektedir. Tüm bu adımlar, dünyada değişimin hızlandığı, küreselleşme ve rekabetin arttığı, tarımın sadece üretimle sınırlanmadığı, tarımın yeniden yapılandırılması ve AB kazanımları ile uyumlu hale getirilmesi vb gerekçelere dayandırılmaktadır.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, tarımsal ve hayvansal birincil üretim ve denetimde yetkilidir. Bakanlığın, Gümrük Birliği anlaşması uyarınca 1995, özellikle 2004 yılından bu yana ikincil üretimde, yani gıda üretim ve denetiminde de tek yetkili olmasına ve aradan yaklaşık 15 yıl geçmesine karşın, var olan birimleri ve kadro yapısı ile sorunların çözülmesi bir yana, daha da karmaşıklaşmıştır.

Tütün, şeker pancarı vb bir dizi üründe desteklemenin azalması bir yana üretimde sınırlamalar getirilmiştir. Son olarak, dünya piyasasında önemli bir ağırlığa sahip fındıkta destekleme politikalarının ve üretimin sınırlandırılmasına yönelik yaşanan değişimler endişe verici boyuta ulaşmıştır. Bakanlık, tarımda, tarım alanlarının yapılaşmaya açılması, ailelerin bölünmesine bağlı olarak toprakların küçülmesi, toprakların yıpranması ve verimsizleşmesi, girdi maliyetinin yükselmesi, yeterli AR-GE desteği verilmemesi vb. nedenle sorunları çözememiştir. Bitkisel ilaç konusunda bırakın izlenebilirlik sağlamayı, ilaç kullanımına ilişkin yeterli denetimleri gerçekleştirememiştir. Hemen her yıl dışsatımda yaşanmakta olan bitkisel ilaç kalıntıları, hem ekonomik kayba, hem de ülke olarak imaj kaybına neden olmaktadır.

Hayvansal birincil üretimde de sorunlar, bitkisel üretimde yaşanan sorunlardan daha az değildir. Verimlilikten denetime kadar bir çok sorunda, kayda değer bir adım atılamamaktadır. Bugün yurt içinde tüketilen etin küçümsenmeyecek bir kısmı kaçak olup, denetim dışı biçimde tüketime sunulmaktadır.

İkincil üretimde yani işlenmiş gıda maddesi üretiminde sorunlar daha karmaşık düzeydedir. Tarımsal ve hayvansal birincil üretimde temel denilebilecek sorunları çözemeyen bakanlık, işlenmiş gıda maddesi üretim

ve denetiminde de ne yazık ki başarılı olamamıştır. Bakanlık, geçen sürede, AB mevzuatını öngörülen süre ve nitelikte uyumlaştıramamış, kamuoyunun karşısına nitelikli bir gıda yasası ve bağlı mevzuatını çıkaramamıştır. Gıda maddesi üretimi yapmakta olan üretim yerlerinin önemli bir kısmı kayıt dışı ya da merdiven altı dediğimiz işletmelerden oluşmaktadır. Kayıt altında olan işletmelerin azımsanmayacak bir kısmı ise ilgili mevzuatta öngörülen sıklıkta denetlenmemektedir. Bakanlık, 6-8 milyon nüfuslu bir AB ülkesindeki denetim elemanı sayısından az, 5 bin 500 denetim elemanı ile geçen yıl 350 bin işyerini denetlediğinden övgü ile söz etmektedir. İlgili Mevzuat hükümleri uyarınca, Veteriner Hekim, Gıda, Ziraat, Kimya Mühendisi, Kimyager, Biyolog ve Teknisyenlerden oluşan meslek grupları denetim elemanı tanımı kapsamındadır. Müsteşardan, müsteşar yardımcılardan, genel müdür ve yardımcılardan, daire başkanlarından, tarım il müdürü ve yardımcılardan, il kontrol laboratuvarı müdür ve yardımcılardan, şube müdürlerinden, laboratuvarlardaki analistlerden, masa başında görev yapan elemana kadar her personel, 5 bin 500 denetim elemanı içinde yer almaktadır. Söz konusu mesleklerden, Veteriner Hekim ve Ziraat Mühendislerinden yaklaşık 3 bin personelin bitkisel ve hayvansal birincil üretimde, başka deyişle kırsal kalkınma alanında; yaklaşık bin personelin bürokrasi ve analiz alanında görev yaptıkları göz önüne alındığında, denetim kurallarına göre en az iki kişilik ekiple denetim yapılması zorunluluğu gereği, arta kalan bin 500 elemanla yani 750 ekiple, 350 bin işyerinin denetlendiği bilgisi inandırıcı olmaktan uzaktır. Üstelik, Türkiye'de yaklaşık 50 bin üretim yeri ve 500 binden çok satış ve toplu tüketim yeri olduğu gerçeği göz önüne alındığında, ortaya çıkan tablo düşündürücüdür.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, adının, teşkilatının ve kadro yapısının değişimini amaçlayan Tarım ve Gıda Bakanlığının Kuruluş ve Görevleri Hakkında Yasa Tasarısı, Biyogüvenlik Yasa Tasarısı, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasa Tasarısı taslaklarını Odamıza görüşe göndermekten özenle kaçınmaktadır.

Sonuç olarak, adı ne olursa olsun ya da nasıl değişirse değişsin, bakanlık görev ve sorumluluklarını yerine getirmekte zorlanmaktadır. Gıda Mühendisleri Odası olarak, bakanlık adının değişmesi ile birlikte anlayışların da değişmesi gerektiğini ve oluşum sürecinde ilgili meslek odaları ve sivil toplum örgütlerinin görüşlerinin değerlendirilmesinin yanı sıra, hazırlık aşamalarında yer almalarının akılcı bir yol olacağını düşünüyoruz.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

01 Eylül 2009

Gıda Teknolojisi Dergisi Soru ve Cevapları

Gıda denetiminin özel sektöre devredilmesi ile ilgili özellikle ne gibi sıkıntılarla karşılaşacağımızı düşünüyorsunuz? Yasanın en yanlış kısmı sizce nedir?

Gümrük Birliği anlaşmasının yapıldığı 1995 yılından bu yana, birtakım olumlu adımlar atılmış olsa da, gerek Avrupa Birliği (AB) mevzuatına, gerekse Türkiye gerçeklerine uygun gıda yasası ve uygulamaları hayata geçirilememiştir. Geçen 14 yıllık sürede, özellikle son beş yıldır, tüm yetkileri elinde bulunduran Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, AB mevzuatına uyum bir yana, ne yazık ki sürece uyum-sağlayamamış, personel sayısı ve niteliğini iyileştirememiş, kalite kontrol kapsamında laboratuvar sayısını artıramamış, merdiven altı denilen gıda üretim yerlerini kayıt altına alamamış, kayıt altında olan üretim yerlerini mevzuatta belirtilen sıklıkla denetleyememiştir.

Bakanlık, yürürlükteki 5179 sayılı Gıda Yasasının yetersizliklerini düzeltmek ve AB mevzuatına uygun olarak güncellemek yerine, özellikle son dört yıldır yeni bir yasa hazırlama arayışına girerek taslaklar yayınlamış ve Odamız da içinde olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşların görüşüne sunmuştur. Ancak, kamuoyu gündemine gelen “ Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı “ taslağını, Başbakanlığa göndermiştir. Taslak incelendiğinde, Bakanlığın önceki taslaklara ilişkin Odamızca belirtilen görüş, öneri ve eleştirileri değerlendirmeye almadığı anlaşılmaktadır.

Söz konusu taslak, Bakanlık tarafından resmi olarak Odamız görüşüne sunulmuş değildir. Şubat 2009 tarihinden bu yana çeşitli kaynaklardan edindiğimiz taslak üzerinden görüşümüzü kamuoyu ile paylaşıyoruz. Halk sağlığını doğrudan ilgilendiren bir konuda Gıda Mühendisleri Odası (GMO) ve diğer ilgili meslek ve sivil toplum örgütlerinin görüşü alınmadan yasa hazırlanmasını doğru bulmuyoruz. Gıda Mühendislerinin yer almadığı bir süreçte, gıda güvenliğinin sağlanamayacağını düşünüyoruz.

Gıda denetiminin özel kişi ve kuruluşlara devri konusunda, denetimin önemli bir parçası olarak kalite kontrol işlevi gören özel akredite laboratuvarlar dışında AB ülkeleri, ABD, Kanada gibi gelişmiş ülkelerde böyle bir uygulama yoktur.

Türkiye, ilgili Ortaklık Konseyi Kararları (OKK) uyarınca, AB' ne uyumlu bir gıda mevzuatı çıkarmak zorundadır. Yıllık ulusal programlarda sözü edilen mevzuatın yasalaşması doğrultusunda tarih belirtilmesine karşın, yürürlükteki 5179 sayılı gıda yasası da içinde olmak üzere, AB'ne uyumlu mevzuat oluşturamamıştır.

AB'nin 882/2004 EC Regülasyonununun 54 üncü maddesinde, resmi kontrol ve yaptırım yetkisinin özel kişi ve kuruluşlara aktarılamayacağı hükmüne yer verilmektedir. Oysa, yeni yasa taslağında, kontroller ve mücadele hizmetleri ilgili olarak, bakanlığın uygun göreceği görevler için kurum ve kuruluşları görevlendirebileceği vurgulanmaktadır. Bakanlık yetkilileri zaman zaman, yeminli gıda müşavirliği konusunda bakanlıkta çalışma yapıldığına ilişkin demeç vermektedir. Ayrıca, ulusal hukukumuzda göre de, gıda denetim yetkisi kamusal sorumluluk taşımaktadır, devredilmemelidir.

Bakanlık, yıllardır teknik eleman istihdamı sağlamadığı için olsa gerek, denetim ve diğer hizmetleri gerçekleştiremediğinden bu seçeneği devreye sokmaktadır. Oysa, devredilmesi öngörülen bu hizmetler, ölçütlerinin ve seçiminin nesnellığı tartışması bir yana, özel kişi ve kuruluşlar tarafından gönüllülük ilkesine göre değil belirli bir ücret karşılığı yapılacak, belki de, bakanlığın personel istihdamından daha yüksek ekonomik maliyeti olacaktır. Üstelik, denetim konusunda yetkilendirilen kişi ve kuruluşların işlevi ve yaptırımı ne olacaktır?; gıda üretim yerlerinin hepsini denetleyebilecekler mi ve hepsine eşit uzaklıkta duracaklar mı?; işyeri ya da adam tutma anlayışını nasıl aşacaklardır? vb. sorulara yanıt verilmesi gerekmektedir.

Taslakla birlikte getirilen değişikliklerden biri, belki de en önemlisi, onaya bağlı gıda üretim yerleri (bakanlık yetkililerinin yaptığı açıklamalara göre, büyük ölçekli et, süt ve su ürünleri işletmeleri) dışındaki üretim yerlerinde Sorumlu Yöneticilik uygulaması kaldırılmaktadır. Bakanlığın yeterli denetim yapmadığı gerçeği göz önüne alındığında, gıda güvenliği ve tüketici sağlığı adına, hem gıda üretim yerlerinin özdenetimi, hem de kalitenin yükselmesi açısından büyük yararlar sağlayan sorumlu yöneticilik uygulaması da devre dışı bırakılmaktadır.

Tarım Bakanlığı tarafından uygulanmakta olan mevcut yasanın yanıtları neler? Üzerinde durduğunuz personel eksikliği konusu giderildiğinde sorun çözülür mü? Bakanlıkta görevli uzman personelin denetimden ziyade masa başı evrak işi yaptığı iddiaları hakkında görüşleriniz neler?

Yürürlükte bulunan 5179 sayılı gıda yasasının önemli yetersizliklerinden biri, AB mevzuatına uyumlu olmayışıdır. Bağlı yönetmelikleri eksiklikler içermekte olup, kimi tebliğler henüz yayımlanmamıştır. AB komisyonunun, özellikle 178/2002 EC Regülasyonuna uyumlu olmadığı ve yetersiz kaldığına ilişkin uyarıları gereği, " Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem " yasasının çıkarılmasına gereksinim duyulmuştur. Ancak, AB mevzuatında Hayvan Sağlığı, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem ayrı ayrı mevzuat olarak yürürlükte.

Bakanlıkta nitelikli personel sayısının artırılması, sorunların çözümü yolunda önemli adımlardan biridir. Bundan da önemlisi, bakanlığın gıda güvenliği konusundaki anlayışının değişmesi gerekir. Yapılacak görev ve hizmetin her bakımdan alt yapısı hazırlanmadan, “ mevzuatı çıkarıp yetkiyi alalım da, sorunları sürec içinde çözeriz “ algılamasının ortadan kaldırılması zorunludur.

1995 yılından bu yana gıda güvenliği konusunda yetkili olmasına karşın, 1995 yılında 38 olan İl Kontrol Laboratuvarı sayısı 2009 yılı biterken 39 a ulaşmıştır. Türkiye'nin yarısından çok kentinde İl Kontrol Laboratuvarı yoktur. Üstelik, iki laboratuvar (birim ve yöntem temelinde) dışında, hiç biri akredite olmamıştır. Yıllardır sözü edilen Referans Laboratuvar henüz hizmete alınmamıştır.

Kayıt dışı üretimin yaygın olması nedeniyle, elimizde kesin veriler olmamakla birlikte, Türkiye'de yaklaşık 50 bini üretim yeri, 500 bin civarında satış ve toplu tüketim yeri olmak üzere toplam 550 bin dolayında gıda işyeri vardır. Bakanlık tüm bu işyerlerini Gıda, Ziraat, Kimya Mühendisleri, Kimyager, Veteriner Hekim ve Teknisyenlerden oluşan personel ile denetlemektedir. Bakanlığın tüm bu denetimleri yapabilecek nitelikte 5500 civarında elemanı olduğu bilinmektedir. Bunlardan yaklaşık 3 bin kişi (Veteriner Hekim, Ziraat Mühendisi, Teknisyen) birincil üretimde, yani kırsal kalkınma projesinde; yaklaşık 1500 kişi (Müsteşar ve Yardımcıları, Genel Müdür ve Yardımcıları, Daire Başkanları, Şube Müdürleri, Tarım İl Müdürleri ve Yardımcıları, İl Kontrol Müdürleri ve Yardımcıları, masa başında izin-tescil vb. işleri yapan personel, analist ve yardımcıları) denetim dışı görevlerde çalışmaktadırlar. Bu görevlerde olanların gıda denetimi yapmalarına olanak yoktur. Kalan 1000 kişi ise, (ilgili yönetmelik hükümleri uyarınca denetimlerin en az iki kişilik ekip tarafından yapılması gerektiğinden) 500 ekip oluşturmaktadır. Dolayısıyla, 500 ekiple 360 bin işyeri denetiminin yapıldığı bilgisi inandırıcı olmaktan uzaktır.

Denetimin belediyelerin elinden alınması ile sıkıntıların arttığı görüşünü bildiren Veteriner Odaları'na katılıyor musunuz? Eski yasa ve uygulamalar mevcut yasaya göre daha mu uyumluydu?

Bir belediyenin Danıştaya açtığı davanın 2008 Haziran ayında yürütmeyi durdurma ile sonuçlanması nedeniyle, gıda üretim ve denetimiyle ilgili yönetmelik 2008 Eylül ayında yeniden yayımlanarak, yürütme yetkisi Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı'na verildi. Bu anlamda, şu anda belediyeler yetkilidir. Ancak, söz konusu yetkinin kullanımı için, personel ve alt yapının (Laboratuvar, araç-gereç) yeterli olması gerekir. İçinde bulunduğumuz koşullarda, bu hizmeti tam anlamıyla yerine getirebilecek nitelikte bir belediye olmadığı söylenebilir. Belediyelerin tüm bu hizmetleri yeterince yerine getirilmesi için zamana gereksinim_vardır. Yerel

yönetimlerin anlayış olarak, yereldeki politik ve ekonomik çevrelerin baskı ve uyarılarından etkilenmemesi, kısa erimde zor görünüyor.

Aslında, gıda ile ilgili çalışmaların tek elden yürütülmesinin bir çok yararı bulunmaktadır. Bunun için, bu işleri yürütecek yetkili kurumun gerek teknik personel, gerekse alt yapı olmak üzere her açıdan tam donanımlı olması gerekmektedir. Bu gerekler, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılmasında dikkate alınmalıdır.

Hazırlanmakta olan yasanın Avrupa Birliği'ne uyum süreciyle ilgisi sizce ne bağlamda? Avrupa Birliği'nde ve diğer ülkelerde gıda denetimi uygulaması nasıl yapılıyor?

AB ülkelerinde gıda denetimi, bir kaç ülke (uyum çalışmalarını sürdürenler) dışında, büyük ölçüde yerel yönetimler üzerinden yürütülmektedir. Yerel yönetimler ilgili mevzuata uygun donanıma sahip ise, gıda denetimi ve kalite kontrolü ile yetkilendirilebilmektedir. Ancak, AB ülkelerindeki yerel yönetimler, demokrasi geleneği ve anlayışı gereği, çeşitli uyarılardan olumsuz yönde etkilenmemekte ve bağımsız görev yapmaktadır.

Yeminli gıda müşavirliği büroları kurulması konusuna nasıl bakıyorsunuz? İnsan sağlığının öneminin riske atılması konusunun yanı sıra mühendisler ve mesleki açıdan nasıl bir durumla karşı karşıyasınız?

Yeminli gıda müşavirliği bürolarının kurulması durumunda, aslında yeterince oluşturulamayan gıda güvenliği sürecinde önemli kırılmalar yaşanacak, halk sağlığının riske atılması söz konusu olacaktır. Daha önce altı çizildiği gibi, gıda denetim yetkisi kamusal bir sorumluluktur, özel kişi ve kuruluşlara devredilmemelidir.

Yukarda belirtilen konuların yanı sıra, yasa taslağında bir dizi yanlışlık ve yetersizlik söz konusudur. Bu taslağın yasalaşması ile halk sağlığı önemli risklerle karşılaşacak ve gıda güvenliğinden söz edilmez olacaktır. Ayrıca, ekonomik krizin derinden etkilediği ülkemizde, yasanın yürürlüğe girmesiyle birlikte, binlerce Gıda Mühendisi işsizler ordusuna katılacaktır. Bu nedenle, yasa taslağının, bilimsel ve Türkiye gerçekleri referans alınarak, Gıda Mühendisleri Odası'nın da içinde yer aldığı bir komisyon tarafından yeniden hazırlanması gereklidir.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

14 Eylül 2009

Güncel Hukuk Dergisine Gönderilen Yazı

NASIL BİR BİYOGÜVENLİK YASASI?

Genetiği değiştirilerek geliştirilen organizmalar, sadece Türkiye’de değil, tüm dünyada yoğun tartışmalara neden olmaktadır. Özellikle AB ülkelerinde tüketicinin GDO’lara olan duyarlılığı, konuyu gündemde tutarken, ülkemizde de hükümetin Biyogüvenlik yasa tasarisını gündeme almasıyla birlikte kamuoyunda tartışmalar başlamıştır.

GDO’ların da bir parçasını oluşturduğu biyoteknoloji, aslında sadece tarımsal alanda kullanılmamaktadır. Bu teknolojiden Tıp ve eczacılık başta olmak üzere birçok alanda yıllardır yararlanılmaktadır. Tartışmalar, Biyoteknolojinin, tarımsal ürünlerde kullanımıyla başlamıştır. Sorunun birkaç yönü olmakla birlikte üzerinde en çok durulan yönleri, sağlığa etkisi, gıda güvencesi boyutu, çevreye ve bitki çeşitliliğine olası zararlarıdır.

1990’lı yıllarla birlikte genetiği değiştirilerek üretilen tarımsal ürünler, zaman içinde gelişme göstermesine rağmen, insan sağlığı konusunda belirsizliğini korumaya devam etmektedir. İnsan beslenmesi için üretilen bitkilerin genleriyle oynanması, özellikle, aralarında genetik madde alış verişi olmayan, yani doğal süreçlerde eşleşemeyen canlıların eşleştirilerek doğada olmayan hibritlerin oluşturulmasının, günümüzde ve gelecekte insan sağlığına ne tür etkiler göstereceği henüz bilinmemektedir.

Çevreye ve ekolojik dengeye olan zararları da ayrı tartışma konusudur. Dünyada biyoçeşitlilik açısından zengin olan bölgelerde bu ekimin yapılması, diğer bitkileri de etkilemesi açısından son derece risk içermektedir.

Türkiye, mevcut iklim özellikleri ve coğrafik konumu itibarıyla her türlü bitkisel üretime uygun tarım alanına sahip ülkelerden biridir. Bu bakımdan genetiği değiştirilmiş ürünlerin üretimine ihtiyacı bulunmamaktadır. Ancak, Türkiye’de, sürecin iyi değerlendirilmesi ve yarına hazırlanmak üzere, belirlenmiş alanlarda GDO konusunda bilimsel çalışmalar sürdürülmelidir.

Ülkemizde yaşanan denetim eksiklikleri ve kayıt dışı üretimden dolayı gıda güvenliği alanında birçok sorun yaşanmaktadır. Bu sorunlardan biri de GDO’lu ürünlerin kayıt dışı üretimi ve kayıt dışı şekilde yurda girmesidir. GDO’lu ürünlerin kural dışı yöntemlerle Türkiye pazarında tüketime sunulduğu bilinmektedir. Ayrıca, gerek hammadde, gerekse mamul gıda maddesinin dışalımında kalite kontrol analizlerinin yeterince yapılmadığı da

bilinmektedir. Söz konusu ürünlerin kayıt altına alınmasında, denetim ve kalite kontrolünün yapılmasında yaşanan mevzuat eksikliği, ivedilikle Ulusal Biyogüvenlik Yasasının çıkarılmasını gerektirmektedir. Ancak bu yasa, GDO'lu ürünlerin üretimini onaylayan bir mevzuat değil, tam tersine üretimini engelleyecek, dışalımını kontrol altına alacak, gerekli etiketlemeyi sağlayacak, halk sağlığını ve toplum yararını gözetecek şekilde olmalıdır.

Biyogüvenlik ile ilgili yasa çalışması 2004 yılından beri yapılmasına rağmen hala yasa çıkarılmış değildir. 1 Haziranda hükümetin söz konusu yasa tasarisını TBMM'ne göndereceği belirtilmiş, ancak yasa tasarısı, henüz kamuoyunun görüşüne açılmamıştır. Sözü edilen yasa tasarısının içeriği konusunda kamuoyu yeterli bilgiye sahip değildir. 2007 yılında kamuoyuna sunulan taslak mı yoksa yeni bir taslak mı belli değildir. Ancak, konuyla ilgili başta Odamız olmak üzere meslek kuruluşları ile diğer kurum ve kuruluşlar, bu taslağı referans alarak görüşlerini kamuoyuyla paylaşmaktadır.

Bütün bu bilgiler ışığında Hazırlanacak Biyogüvenlik mevzuatı genel olarak aşağıdaki çerçevede olmalıdır:

- Yasa tasarısı Türkiye'de GDO'lu ürünlerin üretimine izin vermemelidir. Aynı şekilde gıda ve yem hammaddesi olacak ürünlerin ithaline de izin vermeyecek şekilde düzenlenmelidir. GDO'lu ürün içeren işlenmiş veya son ürün gıda maddesinin ithal edilmesi durumunda ise, gerekli işaretlemenin ve izlenebilirliğin kesinlikle sağlanması gerekir.
- Yasa tasarısı ile kontrol, denetim ve izlenebilirliği maksimum düzeyde yapılması sağlanmalıdır. GDO'lu ürün içeren gıda maddelerinin ambalajında GDO'lu olduğu ibaresi mutlaka belirtilerek satışa sunulması sağlanmalıdır. Böylece tüketicinin tercih hakkı saklı tutulmalıdır.
- Taslak, ülkemizin zengin gen kaynaklarını dikkate alınarak hazırlanmalı, bu kaynakların korunması yasa kapsamına alınmalıdır.
- Biyoteknolojik çalışmaların sadece tarımsal alanlarla sınırlı olmadığı gözönüne alınarak hazırlanacak taslak, tarımsal uygulamalar dışındaki biyoteknolojik çalışmaları da kapsamalıdır. Buna bağlı olarak kurulacak Biyogüvenlik Kurumunun da buna yönelik yapılandırılması gerekmektedir.
- Yasa taslağı, ülkemizin bitki, hayvan ve insan sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kullanımı göz önünde bulundurularak ihtiyat prensibi çerçevesinde hazırlanmalıdır.
- Yasa ile GDO'lu ürünler ile ilgili çalışmalar, geleneksel ve organik yöntemlerle yapılan tarım uygulamalarına zarar vermeyecek şekilde, mutlaka kapalı ve izole ortamlarda yapılması sağlanmalıdır.

Bununla birlikte yasa, konu paydaşlarıyla birlikte şeffaf olarak hazırlanmalıdır. Sadece ülkemizde değil tüm dünyada tartışmalı konu olan GDO'ların insan, hayvan ve bitki sağlığına yönelik ne tür etkileri olacağı belli

olmadığı dikkate alınarak, yasal boşluğu kapatacak nitelikte bir mevzuat hazırlanmalıdır.

Mehmet BİNGÖL
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

25 Eylül 2009

Gıda Teknolojisi Dergisi Soru ve Cevapları

- Türk gıda sanayiince gerçekleştirilen ambalajlama ve etiketleme uygulamalarında sorunlu gördüğünüz noktalar nelerdir? Sorunlar daha çok mevzuattaki eksiklik veya belirsizlikten mi, yoksa mevzuata uygun davranılmamasından mı kaynaklanmaktadır? Aynı konuda olumlu bulduğunuz uygulama örneklerinden de söz edebilir misiniz?

Ambalajlı ürün tüketimi ülke kalkınmışlığıyla doğru orantılıdır. Ülkemizde ambalajlı gıda tüketimi, teknolojik gelişmeler doğrultusunda aşama kaydetmektedir. Özellikle plastik sektöründeki gelişmeler bu tür ambalajların kullanımını oldukça yaygınlaştırmıştır. Ülkemizde kullanılan gıda ambalaj maddeleri, genel olarak, son teknolojiye uygundur.

Bilindiği gibi Türk Gıda Kodeksinde yer alan tüm gıda ürünlerinin ambalajlanması zorunludur. Ambalaj materyali, gıdanın yapısını bozmayacak ve gıdayı dış etkenlerden koruyacak malzemedir olmalıdır. Ambalaj materyallerinin taşıması gereken özellikler Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinde belirtilmiştir. Yine kodekste, etiket bilgileri içinde yer alması zorunlu olan bilgiler belirtilmiştir. Buraya kadar ,bazı istisnalar hariç, teorik olarak bir sorun gözükmemektedir. Ancak uygulamada yaşanan sorunlar temel olarak denetim yetersizliğinden kaynaklanmaktadır. Gıda üretiminde önemli sorun teşkil eden merdiven altı üretim hala önlenememiştir ve Tarım Bakanlığı' nın bu yaklaşım tarzıyla uzun süre engellenebileceği görülmemektedir.

Gıda maddelerinin denetimi yanında, gıda ile bire bir temasta bulunan ambalajların da gıdaya uygun olup olmadığı sürekli olarak denetlenmelidir. Plastik, kağıt ve metal ambalajların bileşimleri, yine bu ambalajlarda kullanılan kaplama malzemelerinin bileşimleri mevzuata uygunluğu yönünden belirli aralıklarla denetlenmelidir. Özellikle plastik ambalajların bileşimleri dikkatli biçimde denetlenmelidir. Bu ambalaj maddelerinden

gıdaya geçiş olup olmadığı da üzerinde ciddiyle durulması gereken önemli bir konudur. Ayrıca metal ambalajlarının iç yüzeyleri, paslanmayı engellemek amaçlı, çeşitli malzemelerle kaplanmaktadır. Bu kaplama maddeleri özelliklerini, ürünün son kullanma tarihine kadar, koruması gerekir. Yine bu noktanın da yakından takip edilmesi ve denetlenmesi gerekir.

- Gıda imalatında kullanılan (zeytin ve bal gibi) belli ürünlerin hasat tarihi, hasat yeri ve üretici ismiyle ilgili bilgilere etikette yer verilmesi ve son ürünün üzerinde “üretim tarihi” yerine “paketlenme tarihi” veya “dolum tarihi” ibaresinin yer alması önerisine ne diyorsunuz? Ambalajlama ve etiketlemede hayata geçirilmesinin yararlı olacağını düşündüğünüz diğer önerileriniz neler olabilir?

Mevzuatta belirtilen, gıda maddeleri etiketinde yer alması zorunlu bilgiler şunlardır:

- a) Gıda maddesinin adı,
- b) İçindekiler,
- c) Net miktarı,
- d) Üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer,
- e) Son tüketim tarihi,
- f) Parti numarası ve/veya seri numarası,
- g) Üretim izin tarihi ve sayısı, sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı,
- h) Orijin ülke,
- ı) Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- i) Hacmen %1.2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı.

Ancak bazı gıda maddelerinde üretim tarihinin belirtilmesi tüketicilere yeterli bilgi vermemektedir. Örneğin zeytinyağında üretim tarihi olarak belirlenen tarih dolum tarihidir. Bunun yanında zeytinin hasat ve sıkılma tarihi gibi bilgilerinde yer alması olumlu olacaktır. Bu hem tüketicilerin bilgilendirilmesi hem de zeytinyağı fiyatının daha gerçekçi oluşması açısından önemlidir. Yani balda yapılan düzenlemenin benzeri zeytinyağında da yapılmalıdır. Balın hasat yılı üretim tarihi olarak, balın ambalajlandığı tarih ise dolum tarihi olarak belirtilir. Dolayısıyla tüketici aldığı balın hangi yıl toplandığını ve hangi yıl ambalajlandığını öğrenebilir. Yazıda belirtilen yumurtaların üretim tarihleri konusunda ise eksik bir bilgi var çünkü yumurtaların üretim tarihi, yumurtlama tarihi ile aynı olmak zorundadır. Yine, Yumurta Tebliğinde, farklı yumurtlama tarihlerinde olan yumurtalar aynı paket içinde satışa sunulacaksa, son tüketim tarihi ilk yumurtlama tarihine göre belirlenir demektir.

Etiket bilgileri içerisinde yer alan ve oldukça önemli bir bilgi olan “üretim ve son kullanım” tarihleri de denetimlerde üzerinde durulması gereken konudur. Belirtilen tarihlerinin gerçeğe uygun olup olmadığı yakından takip edilmelidir.

- Bazı ürünlerde artık sadece “son kullanım tarihi” ibaresi var. “Üretim tarihi” ibaresi artık zorunlu değil mi? Bunun sakıncaları olmaz mı? Son kullanım tarihi ile ilgili olarak Batı ülkelerinde yaygın “best before” ibaresine benzer şekilde, ürünü besin değeri en yüksek şekilde tüketebileceğimiz son tarih ile ilgili bir açıklamaya yer verilmesi daha uygun değil midir?

Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme Ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde, etiket bilgileri içinde üretim tarihi zorunluluğu bulunmamaktadır. Bu uygulama, özellikle süt ürünlerinde yaşanan ve önemli milli servet kaybına yol açan “iade ürün” oluşumunu en alt seviyeye indirmek amaçlı yapılmıştır. Buradaki yaklaşım ise; uygun koşullarda muhafaza edilen gıda maddelerinin son kullanım tarihine kadar özelliklerini korumasıdır ki, buda doğrudur.

Yine izlenebilirlik açısından önemli bir bilgi olan, gıda maddesinin parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası, kodekste belirtildiği şekilde, mutlaka etikette yer almalıdır. İzlenebilirliğin gıda için son derece önemli olduğu gerçeği unutulmamalıdır. İzlenebilirlik sayesinde; çiftlikten çatala uzanan gıda üretim-tüketim süreci çok sıkı bir şekilde denetlenebilir. Bunun için yapılması gereken, gıda maddesinin çiftlikte başlayan üretim sürecinden tüketimine kadar geçen tüm aşamalar sıkı şekilde kayıt altına alınmalı ve her aşama düzenli biçimde denetlenmelidir.

Görüldüğü gibi, bir takım eksiklikleri olan mevzuat, ihtiyaçları tam olarak karşılayamamaktadır. Mevzuattaki eksiklikler; katılımcı bir anlayışla, tüm bilim çevresi ve ilgili sivil toplum kuruluşlarının katılımıyla giderilmelidir.

Gıda güvenliğinin sağlanması açısından yapılması gereken en önemli konu ise denetimlerin artırılmasıdır. Denetimlerin yeterli ve sağlıklı biçimde yapılmasının birinci koşulu, yeterli sayıda denetim elemanının istihdam edilmesidir. Tarım Bakanlığı bünyesinde yeterli sayıda, gıda konusunda eğitim almış kişiler yani gıda mühendisleri bulunmamaktadır. Yeterli sayıda gıda mühendisi denetim elemanı istihdam edilirse, ülkemizde gıda güvenliği konusunda önemli aşamalar kaydedilir.

Yaşar ÜZÜMCÜ
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

Politika Dergisine Verilen Röportaj

1. Ülkemizin GDO' ya ihtiyacı var mı?

Türkiye'deki tarım alanları iyi tarım uygulamaları yapılamaması nedeniyle yeterince verimli kullanılmamaktadır. Ancak, var olan topraklar yaklaşık 80 milyon nüfusu doyurabilecek düzeydedir. Eğer, çiftçinin eğitimi, reçeteli ilaç uygulaması, istikrarlı destekleme politikaları vb. konularda yol alınabilirse, daha çok sayıda insanı doyurabilecek bir büyüklüğe ulaşılabilir. Bu nedenle Türkiye'nin uzun süre GDO içeren tohumluklarla tarımsal üretim yapmaya ve hammadde dışalımına ihtiyacı bulunmamaktadır.

2. Ülkemizin, iklim özellikleri ve coğrafik konumu itibarıyla zengin biyoçeşitliliğe ve her türlü bitkisel üretime uygun tarım alanına sahipken GDO üretimi ile topraklarımızın dengesi ile oynanmasının nedeni nedir?

Türkiye biyoçeşitlilik açısından dünyanın en zengin ülkelerinden biridir. Bu topraklarda 12 binden çok bitki türü bulunmaktadır. Bunların üç binden fazlası endemik denilen bitki olup, yalnızca bu coğrafyada yetişebilmektedir. GDO içeren tohumluklardan bir sonraki ekim için tohum alınmadığı bilinmektedir. Yani, aynı ürün yetiştirilmek ya da ekilmek istenirse, yeniden tohum satın alınmak zorunluluğu vardır. Üstelik, genetiği değiştirilmiş tohumlar, doğal tohumlarla ekim yapılan alanları rüzgar, böcek, kuş vb. etkenlere bağlı olarak polen kaçıışı ya da taşınması ile olumsuz etkilemekte, başka deyişle olumsuz değişimlere neden olmaktadır.

3. GDO'dan kimler ne kazanacak?

GDO içeren tohum ve hammaddenin ticaretinden ABD, Kanada, Arjantin, Brezilya, Çin ve Hindistan'da GDO üreten uluslararası 5-6 firma kazanacak, tarımına yeterince önem vermeyen ya da tarım politikaları Dünya Bankası, IMF, DÖ tarafından belirlenen Türkiye gibi gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkeler kaybedecektir.

4. Onaylanan Biyogüvenlik yasası ülkemize ne gibi yükümlükler getirecek?

Biyogüvenlik Yasası henüz taslak halindedir. Hükümet yetkililerinin açıklamasına göre TBMM'ne gönderilmek üzere imzaya açılmıştır. Bu yasama döneminde yasalaşmak üzere meclis gündemine gelmesi beklenmektedir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 2004 yılında taraf olduğu ve

imzaladığı Cartagena Protokolü gereği yasa hazırlama çalışmalarına başlamış, ancak, yasanın çıkarılması yerine ara mevzuat olarak kamuoyunda GDO yönetmeliği diye anılan yönetmeliği yürürlüğe sokmuştur. Bakanlığın bu kadar süre bekledikten sonra, yasa yerine yönetmeliği yayımlaması düşündürücüdür. Yasa taslağı Odamıza görüşe gönderilmediğinden, içeriğine ilişkin bilgimiz yok. Ayrıca, söz konusu yönetmelik de Odamıza görüşe gönderilmemiştir. Odamızın da tüm kamuoyu gibi Resmi Gazete’de yayımlandıktan sonra yönetmelikten haberi olmuştur. Yönetmelik ile GDO içeren hammadde ve işlenmiş gıda maddesinin dışalımına izin verilmektedir. Ayrıca yönetmelikte, uygulamada sorun oluşturacak etiketleme, bilimsel komite vb. gibi birçok konu vardır. Yönetmeliğin satır aralarından, Devlet Bakanı ve Hükümet Sözcüsü Sayın Cemil Çiçek’in 1 Haziran 2009 tarihinde yaptığı basın açıklamasında belirttiği gibi, GDO içeren tohumlukların ekimine izin verileceği anlaşılmaktadır.

5. GDO’lu tohumların üretimi, organik tohumlara göre farklılık gösteriyor mu?

Bu, tarımsal üretimle ilgilenen mesleklerin yanıtlanması gereken bir soru.

6. GDO’lu gıdaları tüketimi ile sağlığımızda ne gibi etkiler oluşuyor?

GDO’ nın gelecekte insan sağlığını, çevreyi, bitkisel ve hayvansal üretimi ve gen kaynaklarımızı nasıl etkileyeceğini bilmiyoruz. Başka deyişle, zamana bağlı olduğu için elimizde yeterli veri yok. GDO konusunda araştırmalar deney hayvanları üzerinde yapılmaktadır. GDO üreten firma temsilcileri ya da GDO ile üretimi savunan bilim insanları, tüketim ile insan sağlığına olumsuz etkisi olmadığını belirtiyorlar. GDO ya karşı olan bilim insanları ise, deney hayvanlarında kısırlık ve alerjik reaksiyonlara neden olduğu, metabolizmalarının değişime uğradığı ve kimi organlarının küçüldüğü noktasında görüş belirtiyorlar

7. GDO’nun insan ve çevre sağlığına zararlı etkileri nelerdir?

GDO’lu tohumluklarla yapılan bitkisel üretim ile GDO içeren gıda maddelerinin dışalımının yapılması, çok yaygın bir gıda tüketimine neden olacaktır. Tüketime bağlı olarak gelecekte insan ve çevreye nasıl bir etkisi olacağını bilmediğimiz bir konuya ihtiyatlı yaklaşım, GDO içeren tohumluk ve hammaddenin dışalımını ve üretimini engellemek zorundayız.

8. GDO’lu gıdalar bebek mamaların tutundan soframıza gelen her türlü yiyecekte bulunuyor. Yıllardır yasal olmadığı halde tükettiğimiz gıdaların zararlı etkileri ne zaman kendini gösterir?

Zaman konusunda bir şey söylemek zor. Ancak, süreç içinde insan ve çevre sağlığı ile gen kaynaklarımıza zararlı etkisi belirlenirse, çok geç olabilir.

9. GDO'ya ilişkin deneyler her alanda olduğu gibi fareler üzerinde yapılıyor, bu sonuçlar yeterli midir?

GDO konusunda dünyada ve Türkiye'de deneyler yapılıyor ve olası etkileri araştırılıyor. Hayvan deneyleri herhangi bir ürünün insan sağlığına etkisine ilişkin ön bulguları ortaya koyabilir. Ancak yeterli olduğunu sanmıyorum. Bilim çevresinde GDO' lu gıdaların insan tüketimine zararlı olmadığı kanıtlarıncaya kadar ihtiyatlı yaklaşmak durumundayız.

10. GDO'lu ürünün saklama koşulları ile organik gıdaların saklama koşulları aynı mı?

Bu konuda elimizde bilimsel bir veri yok.

11. GDO'lu gıdanın ömrü ile organik gıdanın ömrü arasında ki farkın nedeni nedir?

Bu konuda da elimizde bilimsel veri yok.

12. GDO'lu gıdaları inceleyecek laboratuvarımız var mı?

Tubitak ve kimi Üniversitelerimizde yapılabiliyor. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Ankara, Bursa ve Adana'daki laboratuvarlarında yapılabiliyor. Ancak, Yönetmelik yürürlüğe girdikten sonra, bakanlığın bir laboratuvarında GDO analizi yapıldığı basında yer aldı. Dolayısıyla, yönetmelik laboratuvar alt yapısı hazırlanmadan yürürlüğe girmiştir. Aslında, tüm gümrük kapılarında ve tarımsal üretimin yoğunlaştığı merkezlerde (kentlerde) GDO analizi yapabilen laboratuvarların kurulması gerekirdi.

13. Gümrükten rahatlıkla giriş yapabilen bu gıdaların denetimi yapabilecek yeterli donanıma sahip görevliler var mı?

Bu konuda da yetişmiş eleman sıkıntısı yaşanmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 41 kentte kontrol laboratuvarı vardır. Başka deyişle, 40 kentte laboratuvarı bulunmamaktadır. Bu durum gıda güvenliğinin neden sağlanamadığının önemli göstergelerinden biridir. İşler durumda olan laboratuvarların bir kaçı dışında (olanlar ise yöntem ve parametre temelinde olmak üzere) hiç biri akredite olmamıştır. Büyük bir kısmı yeterli teknik elemandan yoksundur.

14. GDO gıda dışında hangi alanlarda kullanılıyor ve bu ürünler nelerdir?

GDO uygulamaları biyoteknolojiye temelinde yapılan uygulamalardır. Özellikle, tıp ve eczacılıkta başarılı bir çok uygulamaya konu olmaktadır. Kimi ilaç ve aşuların üretiminde GDO' lardan yararlanılmaktadır.

15. GDO'lu gıdaları renk, koku, tat, biçim bakımından doğaldan ayırt etmek mümkün mü?

GDO içeren gıda maddelerinin görsel duyuşal yöntemlerle anlamak olası değildir. Biçim, renk, koku, tat bakımından organik gıdalardan ayırmak söz konusu değildir.

16. Tüketici olarak GDO' dan nasıl korunabiliriz?

Tüketicilerin GDO içeren gıda maddelerinden korunması için, GDO'lu tohumlukların dışalımına, ekimine ve hammaddenin yurda girişine tepki göstermeli ve bilinçli tüketici anlayışı içinde, tüm gıda maddelerinin etiketlerini dikkatle incelemelidir.

17. Son olarak eklemek istedikleriniz var ise...

Gıda Mühendisleri Odası olarak, Türkiye'de gıda güvenliğinin sağlanması adına, kamu kurumları, ilgili tüm Meslek Örgütleri, STK, Üniversiteler, Sektör ile işbirliğine hazır olduğumuzu belirtmek istiyorum.

Atakan Günay
Gıda Mühendisleri Odası
Y.K. Başkanı

28.01.2010
Süt Dünyası Dergisi Röportaj

Yönetim Kurulu Üyemiz Mehmet BİNGÖL, Süt Dünyası Dergisinin "Türkiye'de süt nasıl ve hangi teknolojilerle işleniyor, sütün işlenmesinde karşılaşılan sorunlar neler?" konusunu Kapak Dosyası olarak işlediği sayısına röportaj vermiştir.

1. Türkiye'de süt ve süt ürünleri işleyen tesislerin teknoloji kullanımında yeterli düzeyde olduklarını ya da var olan teknolojilerini yeterince etkin kullandıklarını düşünüyor musunuz? Yetersizse bunun

nedenleri ve teknoloji kullanımının arttırılması için yapılması gerekenler nelerdir?

Türkiye’de süt ve süt ürünleri işleyen tesislerin yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. Kayıt dışı üretim ne yazık ki her alanda olduğu gibi süt ve süt ürünlerinin üretiminde de yoğun şekilde görülmektedir. Ülkemizde üretilen sütün işlenerek tüketime sunulan oranı % 20’lerde iken, gelişmiş ülkelerde bu oran %90’lar seviyesindedir. Dolayısıyla burada da bir kayıt dışılık söz konusu olmaktadır.

Sütün modern işletmelerde işlenmesi konusunda öncelikle birincil üretime bakmak gerekmektedir. Sağlıklı hayvan üretimi için öncelikle modern yöntemler kullanılarak modern ahırlar yapılmalı, teknolojik gelişmelerden yararlanılmalıdır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı verilerine göre son yıllarda daha profesyonel anlamda süt yetiştiriciliği yapılıyor gibi görünse de henüz aşılması gereken çok mesafe vardır. Ülkemizde hala 200 yıl öncesinin teknikleriyle hayvan yetiştiriciliği yapılmaktadır ne yazık ki. Modern tesislerde yetiştirilen süt hayvanlarından üretilen süt, yine modern tesislerde günümüz teknolojik kurallarına bağlı kalınarak işlenmelidir.

2. Yetersiz ve etkin olmayan teknoloji kullanımı süt işleme sanayinde ne gibi sıkıntılara ve sorunlara neden olmaktadır?

İnsan metabolizması için mükemmel bir gıda maddesi olan süt, aynı zamanda mikroorganizmalar için de çok iyi bir besin maddesidir. Dolayısıyla mikroorganizmalarca çabuk bozulabilen süt ve ürünleri en hassas ürünlerdendir. Süt ve süt ürünleri mikroorganizmalarca bozulmasına imkân vermeyecek şekilde işlenmeli, ambalajlanmalı, depolanmalı ve tüketime sunulmak üzere pazara sunulmalıdır. Bunun için mikroorganizmaların faaliyet göstermediği soğuk zincir mutlaka sağlanmalıdır.

Süt ve süt ürünlerinin bozulmaya yüz tutması, tüketici sağlığı açısından risk oluşturduğu gibi ekonomik kayıplara da neden olmaktadır.

3. Süt işletmelerinin hijyenik durumunu ve verimliliklerini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Son yıllarda önemli adım atan gıda sektörü süt ve süt ürünlerinde de önemli gelişme göstermesine rağmen Türkiye’de her alanda olduğu gibi bu ürünlerde de kayıt dışı ve merdiven altı üretim yapılmaktadır. Birincil üretimden kaynaklanan sorunlar, büyük işletmelerin istenen kalite ve standartta süt bulmakta güçlük çekmesine neden olmaktadır. Bu da süt kalitesini ve maliyetini olumsuz etkilemekte, dolayısıyla ülkemizde hayvansal protein tüketiminin yeterli düzeyde olmasına engel olmaktadır.

Ülkemizde içme sütü yerine daha çok süt ürünleri tüketilmektedir. Süt ürünlerinin (peynir, yoğurt vb) içme sütüne nazaran daha dayanıklı olmaları, tüketici sağlığı açısından olası riskleri azaltmaktadır.

4. Ülkemizdeki süt işletmelerinin yeterince denetlendiğini düşünüyor musunuz? Denetimlerin yeterli ya da yetersiz olmasının getirdiği sonuçlar neler olur?

Türkiye’de gıda denetimlerinde önemli sorunların olduğu bir gerçektir. Hangi sektör olursa olsun genel olarak denetimlerin yetersiz ve eksik olduğu açık. Türkiye’de yaklaşık 15 yıldır gıda güvenliği alanında yetkili olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, gerek altyapı koşulları gerekse teknik personel istihdamı konusunda yeterli adım atamamıştır. Bakanlığın denetim yapacak yeterli sayıda teknik personeli olmadığı gibi yeterli sayıda analiz yapacak laboratuvarı da bulunmamaktadır. Her ilde laboratuvar bulunmaması, özellikle hassas olan süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri gibi kısa sürede analize alınması gereken ürünler için büyük risk oluşturmaktadır.

Ülkemizde önemli sorunlardan biri de gerektiği gibi üretim yapamayan, işin kolayına kaçan, asgari hijyen koşullarını yerine getirmeyen işletme sayısının oldukça fazla olmasıdır. İşletmelerin özellikle işin niteliğine göre eğitim almış Gıda Mühendisleri istihdam etmeleri hem verimlilik hem kalite açısından büyük önem taşımaktadır. Gıda Mühendisi istihdamının yasal zorunluluktan değil, kalite ve verimlilik açısından olması diğer sektörlerde olduğu gibi süt ve süt ürünleri üreten işletmelere de büyük avantajlar sağlayacaktır.

5. Süt ve süt ürünleri işletmelerinde kayıt dışılık sizce ne kadar? Kayıt dışı üretimin sektör açısından yol açtığı sorunlar nelerdir?

Süt ürünlerinde kayıtdışı önemli bir sorundur. Türkiye’de Süt üreticiliğinin büyük kısmı küçük ölçekli olup, geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Asgari hijyen koşullarından uzak üretilen sütün mikrobiyal açıdan yüklü olması süt kalitesinin düşmesine neden olmaktadır.

Gıda güvenliğinin sağlanması için diğer gıdalarda olduğu gibi süt ve süt ürünlerinin denetim altına alınması, bu tür işletmelerde denetimlerin etkin ve sıkı şekilde yapılması gerekmektedir. Bunun için, gıda denetimlerinde yetkili kurum olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığına büyük iş düşmektedir. Yeterli alt yapı ve laboratuvar şartlarının yerine getirilmesi, yeterli düzeyde denetim ve analizleri yapacak Gıda Mühendislerinin istihdam edilmesi yerine getirilmesi gereken görevlerdendir.

Mehmet BİNGÖL
TMMOB Gıda Müh Odası YK Üyesi

03.02.2010

Dünya Gıda Dergisi

1- Gıda mühendisliğinde istihdam konusunda yaşanan en büyük sıkıntı nedir?

Gıda Mühendisliği son 30 yıldır varolan ve en genç mühendislik disiplinlerinden biridir. Küresel ekonomik kriz, döviz kurunun baskılanması, işlenmiş gıda maddesi dışalımının artışı, özelleştirme politikaları, sektörün büyüme hızı ve talebinin üzerinde mühendis arzı, kayıt ve denetim dışı üretim yeri sayısının gün geçtikçe artması, girdilerin, özellikle hammaddenin üretim maliyeti içindeki büyüklüklerinin görece yükselmesi vb. gibi nedenlerle istihdamda önemli sorunlar söz konusudur.

Günümüzde Gıda Mühendisliği eğitimi veren 39 bölüm bulunmakta ve yılda yaklaşık 2 bin kişi mezun olarak iş hayatına atılmaktadır. Sektör, bu sayının en çok 1/3 ünü istihdam edebilir durumdadır. Gıda Mühendislerinin dışındaki çeşitli mesleklerin de sektörde istihdam edildiği gerçeği ve meslek/sektör istihdamı aşağı yukarı aynı oranlara koşut olduğundan, sıkıntının kaynağı ortaya çıkmaktadır.

2- Bu yıl içinde sektördeki istihdamın ne kadar artmasını bekliyorsunuz?

Türkiye’de yaklaşık 45 bin gıda üretim yeri bulunmaktadır. Bunların büyük bir bölümü kayıt ve denetim dışı üretim yeri olup, çoğunlukla küçük ve orta ölçekli işletmelerden oluşmaktadır. 2010 yılı, ekonomik krizin daha derinden hissedileceği bir yıl olacak gibi görünüyor. Ancak, diğer sektörlerle göre az da olsa büyüyen bir sektör olan gıda sektörü, yeni istihdam sağlamayı sürdürecektir.

3- Yaşanılan kriz istihdamı nasıl etkiledi?

Geçtiğimiz iki yılda binlerce gıda üretim yeri gerek rekabet, gerekse ekonomik kriz nedeniyle kapanmak zorunda kaldı. Bu gelişmelerden elbette Gıda Mühendisleri de etkilendi. İşyeri kapanmalarına bağlı olarak birçok meslektaşımız işsiz kaldı. Üretimini zor da olsa sürdürmeye çalışan işyerlerinde ise, Gıda Mühendislerinin ücret ve çalışma koşullarında önemli gerilemeler yaşanmaktadır.

4- Türkiye'de kaç gıda mühendisi var? Bu sayıya göre iş alanları yeterli mi?

Elimizdeki verilere göre Türkiye'de yaklaşık 17 bin Gıda Mühendisi vardır. Gıda Mühendisleri kamu kuruluşlarında, çoğunlukla da gıda sektöründe istihdam edilmektedir. Kamuda, özellikle Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Yerel Yönetimlerde yeterli Gıda Mühendisi istihdamının yapılmadığını belirtmek gerekir. Gıda Güvenliğinin sağlanmasından sorumlu Bakanlık, gereksinim olduğu halde Gıda Mühendisi istihdamına gereği kadar önem vermemektedir. Sektörün, nitelik ve niceliğine bakıldığında, tüm Gıda Mühendislerini istihdam edebilecek düzeyde olduğu söylenebilir.

Atakan Günay
Gıda Mühendisleri Odası
Y.K. Başkanı

15.3. DİĞER

13.05.2008

STAR GAZETESİNE,

12.05.2008 günü sayınızda Prof. Dr. Ahmet Rasim KÜÇÜKUSTA isimli yazarınız, köşesinde "Açık süt mü, Şişe sütü mü, Kutu sütü mü.. Hangisi?" başlıklı makalesinde yanıltıcı, yanlış ve yönlendirilmiş bilgilerle dolu bir yazı yayımlamıştır. Koruyucu sağlık önlemlerinin en başında gelen konulardan biri olan gıda güvenliği kavramının ayaklar altına alındığı söz konusu yazıda sokak sütçülüğü övülerek halkın yanlış bilgilendirilmesine yol açılmıştır.

Süt, içerdiği besin öğeleri yönünden oldukça zengin olmasından dolayı insanlar için mükemmel bir besindir. Aynı şekilde mikroorganizmalar için de süt, bulunmaz bir besin kaynağıdır. Süt, hayvandan sağıldığı anda sterildir ve hemen soğuk ortama alınmaması durumunda hızla mikrobiyolojik üremeye maruz kalmaktadır. Modern koşullarda üretilip işleme tabi tutulmayan sütler çok hızlı bozulduğundan sokak sütlerinin steril kalmasına olanak yoktur. Sokak sütlerine ev ortamında uygulanan ısı işlemler sütteki vitamin ve mineral maddelerin kaybına yol açarak besin değerinin düşmesine de neden olmaktadır. Bu nedenle, tüm dünyada bilimsel veriler doğrultusunda "minimum risk maksimum fayda" prensibi ile geliştirilen pastörizasyon ve sterilizasyon yöntemleriyle modern tesislerde elde edilen süt ve süt ürünlerinin daha güvenli ve sağlıklı olduğunu halkımıza duyurmayı görev bilmekteyiz. Gıda güvenliğinin uygulanabilmesi ve tüketicinin

bilinçlenmesi açısından konusunda uzman olmayanların bu yanlış beyan ve tutumlarına sayfalarınızda yer vermemenizi önemle rica ederiz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

14.05.2008

AKŞAM GAZETESİNE,

12.05.2008 gün ki sayınızda Dr. Murat KINIKOGLU isimli yazarınız, köşesinde

"Yoğurdu üfleyerek değil afiyetle yiyin" başlıklı makalesinde yanıltıcı, yanlış ve yönlendirilmiş bilgilerle dolu bir yazı yayımlamıştır. Koruyucu sağlık tedbirlerinin en başında gelen konulardan biri olan gıda güvenliği kavramının ayaklar altına alındığı söz konusu yazıda sokak sütçülüğü ve dolayısıyla sokak sütünden elde edilen yoğurtlar övülerek halkın yanlış bilgilendirilmesine yol açılmıştır.

Süt, içerdiği besin bileşenleri yönünden oldukça zengin olmasından dolayı insanlar için mükemmel bir besindir. Aynı şekilde mikroorganizmalar için de süt, bulunmaz bir besin kaynağıdır. Süt, hayvandan sağıldığı anda sterildir ve hemen soğuk ortama alınmaması durumunda hızla mikrobiyal üremeye maruz kalmaktadır. Modern koşullarda üretilip işleme tabi tutulmayan sütler çok hızlı bozulduğundan sokak sütlerinin steril kalmasına imkan yoktur. Sokak sütünden yoğurt elde edilmesi sırasında uygulanan ısı işlemler yoğurttaki vitamin ve mineral maddelerin kaybına yol açarak besin değerinin düşmesine de neden olmaktadır. Bu nedenle tüm dünyada bilimsel veriler doğrultusunda "minimum risk maksimum fayda" prensibi ile geliştirilen pastörizasyon ve sterilizasyon yöntemleriyle modern tesislerde elde edilen süt ve süt ürünlerinin daha güvenli ve sağlıklı olduğunu halkımıza duyurmayı görev bilmekteyiz. Gıda güvenliğinin uygulanabilmesi ve tüketicinin bilinçlenmesi açısından konusunda uzman olmayanların bu yanlış beyan ve tutumlarına sayfalarınızda yer vermemenizi önemle rica ederiz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**

24.06.2008

**CUMHURİYET GAZETESİ
GENEL YAYIN YÖNETMENLİĞİ'NE**

Konu : Margarin Konusunda Açıklama

Gazetenizin 22 Haziran 2008 tarihli sayısında Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği (MÜMSAD) Başkanı Metin YURDAGÜL' ün Leyla TAVŞANOĞLU ile yaptığı söyleşinin bir bölümünde, Margarin kampanyası ile ilgili olarak Odamızdan onay alındığına ilişkin yanlış anlamalara yol açacak bir beyanda bulunulmuştur.

Sayın YURDAGÜL' ün Odamızı ziyaretinde, margarin kampanyası konusundaki çekincelerimiz Yönetim Kurulu üyeleri tarafından dile getirilerek, margarin üretim ya da tüketimine ilişkin bilimsel açıklamaların ancak bilim insanları tarafından yapılabileceği vurgulanmıştır.

Bu nedenle, söz konusu Margarin kampanyasının Odamızca onaylandığı biçiminde yanlış algılamalara yol açacak yorum ve görüşlere katılmadığımızı kamuoyunun bilgisine sunarız.

Saygılarımızla,

**Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.
Kemal Zeki TAYDAŞ**

28.08.2008

SHOW TV YETKİLİLERİNE,

Ana haber bülteniniz başta olmak üzere değişik zamanlarda yayımladığınız programlarda, gözlemlediğimiz yanlış bir uygulamayı sizlere hatırlatma gereğini duymaktayız. Gıda güvenliği kavramı kentleşme ve teknolojik gelişmelerle birlikte daha çok önem kazanan alanlardan biridir. Halk sağlığı açısından büyük önemi olan gıda güvenliğinin olmazsa olmaz kurallarından biri de, konuyla ilgili uzmanlardan görüş alınmasıdır.

En son 26.08.2008 tarihindeki ana haber bülteninizde yer alan gıda güvenliğine ilişkin haberde, bilimsel ve etik olmayan bir tutum sergilenerek,

bilimsel hiçbir temeli olmayan kişilerin gıda güvenliği konusunda görüş bildirmesine izin verilmiştir.

Konunun halk sağlığını ilgilendirmesi açısından söz konusu alanlarda Türkiye'deki tüm Gıda Mühendislerinin ortak sesi olan Gıda Mühendisleri Odası ya da üniversitelerin gıda bölümlerindeki bilim insanlarından bilgi alınmasının daha bilimsel ve etik olacağını hatırlatır, iyi çalışmalar dileriz.

Saygılarımızla,

**Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.**

**Mehmet BİNGÖL
Yönetim Kurulu Üyesi**

21.07.2008

"www.iyibilgi.com" Adlı İnternet Sitesine Gönderilen Yazı

Sayın Yetkili,

Daha önce sokak sütü ve işlenmiş içme sütü ile ilgili İnternet üzerinden bir tıp profesörü ve haber ajansı adıyla yayımlanan, hiçbir bilimsel doğruluğu olmayan ve tüketiciyi yanıltıcı bilgilerle ilgili olarak, Odamızca 17.01.2008 tarihinde " SAĞLIK RİSKİ TAŞIYAN SOKAK SÜTÜNÜ ÖNEREN ZİHNİYETİ KINIYORUZ!" başlıklı bir basın açıklaması yapılmıştı.

Söz konusu uyarımıza karşın, Sitenizde 11.07.2008 tarihinde " Kutu Sütü mü, Sokak Sütü mü? " başlıklı Prof. Dr. Ahmet Aydın tarafından yazılan süt ile ilgili makale öncesinde yer alan yorumda, Gıda Mühendisleri Odası ve Gıda Mühendislerine ilişkin eksik, yanlış, yanlı ve gerçeğe aykırı biçimde bir karalama yer almaktadır. Söz konusu karalama, kamuoyunun bilgilendirilmesi anlayışından öte, bir mesleği hedef alan etik dışı bir belge niteliğindedir.

Öncelikle, en iyimser anlatım ile yanlış ve tek yanlı algılamanızı gidermek açısından Gıda Mühendislerinin ne yaptığını hatırlatmakta yarar görüyoruz. Gıda Mühendisleri, gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar olan süreçte, sağlığa uygun biçimde işlenmesi, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve kalite kontrolünün yapılmasında görev alarak, halkın sağlıklı ve güvenilir gıda maddesi tüketiminde rol oynarlar.

Tüketicilerin sağlıklı ve güvenli gıda maddesine ulaşmalarında mesleğimizin ve meslektaşlarımızın yeri tartışılmazdır. Günümüzün kalite standardı olan tarladan sofraya güvenli gıda anlayışının olmazsa olmaz noktasında yer alan mesleğimizi ve işlevini tartışmaya açanlara öncelikle şu gerçeği hatırlatırız: Tarla ve çiftliklerdeki ürünlerin, nüfusu milyonları aşan kentlerdeki tüketicilere ulaştırılması, konuyla ilgili olmayan ya da üretim sürecine yüzeysel bakan insanların algılayamayacağı kadar karmaşık ve zordur. Bu süreçte, ürünlerin bozulmaması, niteliğini yitirmemesi, aynı zamanda, sağlıklı bir şekilde taşınması, depolanması ve korunması gerekmektedir. Bütün bu uygulamalar, mühendislik alanına girmek ve bu işlemleri, bilmeden bırakın bilme yi anlamadan eleştirdiğiniz, Gıda Mühendisleri gerçekleştirmektedir.

Ürünlerin çiftlikten sofraya ulaştırılmasında izlenecek tüm yol ve yöntemler kontrollü bir biçimde uygulanmaktadır. Gıda maddesi üretim uygulamalarında, ISO 22000 standardı tüm dünyaca onaylanan gıda güvenliğine ilişkin bir standart olup, üretim sürecinde, bu konuda eğitim-öğrenimi olan meslektaşlarımız etkin bir biçimde rol almaktadır. Bu anlamda Gıda Mühendisleri, tüketicinin sağlıklı beslenmesinde önemli görev ve sorumluluk üstlenmektedir. Bunu anlamak istemeyen çevrelere bir kez daha hatırlatmayı görev biliyoruz.

Gıda Mühendislerinin büyük gıda işletmelerinde teknoloji ve üretim mühendisliği yaptıkları doğrudur. Satır arasındaki yorumunuzdan gıda sanayi ve Gıda Mühendislerinin işlevine ilişkin yeterli bilgiye sahip olmadığınızı anlaşıldığından, ülkemizin ve geri kalmış bir çok ülkenin gıda güvenliği konusunda en büyük sorununun, gıda maddesi üretiminde yaşanan kayıt dışı gerçeği olduğunu belirtme ihtiyacını duymaktayız. Yani hemen herkesin yakındığı merdiven altı üretimdir. Merdiven altı üretim, yani sağlık ve kontrol dışı gıda maddesi üretimi, büyük sanayi kuruluşlarınca değil, adı sanı belli olmayan kaçak yoldan hammadde sağlayan, kayıtsız işçi çalıştıran, vergi vermekten kaçınan ve ürünü nasıl ucuza mal ederim anlayışıyla insan sağlığını ciddiye almayanlar tarafından yapılmaktadır.

Sağlıklı ve kontrollü üretim yapan firmalar ise (büyük gıda firmaları dediğiniz), üretim izni aldıklarından ve işletmelerinde Gıda Mühendisi çalıştırdıklarından, yetkili otorite tarafından denetlenmekte, kaliteli üretim yapmaları için teşvik edilmektedirler. Gıda sanayinde çalışan Gıda Mühendisi, bırakın vicdan azabı duymayı, bu mesleğin onurunu gururla taşıdığını, çalıştığı firmanın en önemli güvencesi olduğunu, firma ve ürünlerine saygınlık kazandırdığını da, izin verirsiniz bir kez daha bu konudaki bilgi yoksunluğunuza vurgu yaparak aktaralım.

Gıda maddelerinde kullanılan katkı maddelerinin kanserojen olup olmadığına ilişkin görüş belirtmek, her önüne gelenin yapabileceği bir iş değildir. Bu konuda, bundan böyle tüketicileri yanlış yönlendirmemenize ve sitenize

girenleri doğru bilgilendirmenize katkıda bulunacağını umarak, bilgi kirliliğinin ortadan kaldırılması adına, ayrıntıya girmenin yararlı olacağını düşünüyoruz. Birleşmiş Milletler Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) gıda katkı maddeleri eksperler komitesi (JECFA), her yıl bir kaç kez toplanarak, gıda katkı maddelerinin gıda maddelerinde kullanımına ilişkin değerlendirme yapmaktadır. Gıda katkı maddesinin insan ağırlığı temel alınarak günlük alınabilir en çok miktarını (ADI) belirleyip, hangi katkı maddesinin hangi gıda maddelerinde ne kadar kullanılacağını kendi kodeksinde yayımlayarak dünya ülkelerine önermektedir. Komite, toplantılarında kimi katkı maddesini listeden çıkarır, kimi yeni katkı maddesini listeye ekler, listede yer alan kimi katkı maddelerinin ise kullanım miktarı ile kullanım alanına ilişkin değişiklik ve güncellemeler yapabilir. Gıda maddesi üretimde teknoloji, dahası zorunluluk gereği kullanılan gıda katkı maddeleri bu listeye göre kullanılmaktadır. Türk Gıda Kodeksinde yer alan gıda katkı maddeleri, Birleşmiş Milletler yayınındaki değerler temel alınarak, gerek Avrupa Birliği ülkelerinde, gerekse Türkiye’de kullanılmaktadır. Türk gıda kodeksindeki katkı maddelerine ilişkin bölüm, Avrupa Birliği uyumu çerçevesinde, AB direktifleri referans alınarak bire bir hazırlanmıştır. Dolayısıyla gıda katkı maddeleri, kodekste önerilen gıda maddesinde belirlenen miktarda kullanıldığında sağlığa zararlı değildir.

Prof. Dr. Ahmet Aydın tarafından yazılan süt ve süt ürünleri konusundaki makaleye ilişkin Odamız eleştirilerine gelirse;

Söz konusu (18.01.2008 tarihli) uyarımıza karşın, aradan geçen süre içinde ne yazık ki, aynı kişi tarafından, süt ve ürünleri konusunda kendi içinde gelişkili olan, bilimsel doğruluğu olmayan anlayışın ısrarla sürdürüldüğünü üzüntü ile görmekteyiz.

Eğer internette yer alan açıklamada iddia edildiği gibi adı geçen tıp profesörümüz “İçme sütünün pastörizasyonu, sterilizasyonu ve yoğurt, peynir ve kefir gibi süt ürünlerinin yanı sıra, gıda mikrobiyolojisi konusunda da gerçekten tanınmış uzman bir kişi ise, zaten bu talihsiz açıklamayı yapamaz diye düşünüyoruz. Çünkü bu konularda uzman olan kişi;

1. Sütün sterilizasyon işlemi sırasında yani UHT tekniğinde hastalık yapıcı mikroorganizmaları etkisiz hale getirmek için çok yüksek sıcaklığa çok kısa sürede çıkarılarak birkaç saniye içinde tekrar hızlıca soğutulduğunu, evde kaynatma işleminde ise sütün daha uzun süre sıcaklığa maruz kaldığını bilir.

2. Konu ile ilgili yasal düzenlemeleri ve gıda güvenliği politikalarını, en önemlisi “Gıda Mühendisliği Eğitimi ve Gıda Mühendisinin görev, yetki ve sorumluluklarının” ne olduğunu ve talihsiz açıklamada belirtilen düz bir mantıkla birçok meslek disiplini de (örn. Silah fabrikasında çalışan

mühendisler ya da bazı tıbbi mümessiller ve eczacılarla birlikte tutuklanan hekimler gibi) zan altında bırakılabileceğini bilir.

3. Açıklamada belirtilen “Yararlı mikroplara probiyotik adı veriliyor” tanımını kullanmaz. Çünkü yararlı mikroorganizmaların hepsine probiyotik denmez, probiyotiğin tanımını bilir ve yoğurt bakterilerinin hepsinin de probiyotik özellikte olmadığını bilir.

4. “Süt çok faydalı bir içecekken pastörizasyon, yüksek ısı uygulaması (UHT) ve homojenizasyonla çok zararlı bir ürün haline geliyor” gibi bir ifade kullanmaz. Sütün zararlı hale gelmesini de “Yararlı bakterilerin ortadan kalkmasına bağlayacak kadar bilgisiz olamaz ve yararlı bakterilerin sütte olmaması durumunda bile, ürünün bu nedenle riskli bir ürün haline gelmeyeceğini bilir.

5. Çiğ sütteki biyolojik tehlikelerin yanı sıra, kimyasal tehlikelerin (pestisit kalıntısı, mikotoksin gibi) önemini bilir ve bu nedenle kontrollü üretimin, tüketici sağlığı açısından ne kadar önemli olduğunu en az bir Gıda Mühendisi duyarlığında bilir.

6. “Ne yapmalı?” başlığı altında tüketiciye yönelik yapılan tavsiyelerde, sokak sütüne yapılan hileleri itiraf ederek, güvenilir olup olmadığını da, tüketici tarafından kontrol edilmesi gerektiğini yazmaz. Tüketicinin bu hilelerin hepsini bilme şansı yoktur.

7. ” Bunları yapamıyorsanız şehirdeki en iyi olabilecek seçenek günlük pastörize şişe sütleridir” biçiminde, daha önce yazdıkları ile çelişen bir öneride bulunmaz.

8. Sütün hemen soğutulup işletmeye ulaştırılması gerekirken, ilkel koşullarda dağıtılması, özellikle sıcak bir iklime sahip olan yörelerde önemli bir sorun olduğunu, çiğ olarak tüketime sunulan sokak sütünde soğuk zincir sağlanamadığından, tüketiciye ulaşana kadar geçen taşıma sürecinde toplam bakteri yükünün artacağını bilir.

9. Çiğ süttten üretilen ve taze olarak tüketilen peynirlerin de risk grubu içinde yer aldığını, peynirin olgunlaşma sürecinde ve tuzlamanın etkisi ile söz konusu mikroorganizmaların sayıları azalsa da, bazı patojen bakteriler, sporları ve mikroorganizma toksinlerinin etkisinin devam edebileceği riskini bilir.

10. Küçük aile işletmelerinde ilkel ve sağlıksız denilebilecek ortamlarda üretilen ve yerel pazarlarda ve uygun olmayan koşullarda satışa sunulan yoğurt örneklerinde, özellikle koliform bakteri ve maya-küf sayılarının çok yüksek olabildiğini, yoğurt gibi fermente süt ürünlerinin yüksek asiditesi

nedeni ile patojen bakteri gelişim riskini azaltsa da, tüberküloz ve brusella etmeni olan bakteriler gibi aside dirençli bazı patojen mikroorganizmaların belli bir süre canlılıklarını koruduklarının, birçok araştırma ile kanıtlandığını bilir.

11. Süt ve süt ürünlerinde hastalık etmeni mikroorganizmaların gelişimini önlemek ve kontrol altına almak için, öncelikle çiğ süte, pastörizasyon ve sterilizasyon gibi uygun ısı işlem uygulanması gerektiğinin, insan sağlığı açısından önemli ve risksiz olduğunu bilir.

Yürürlükteki mevzuat uyarınca, Pastörize ve sterilize süt üretim teknolojisinde, koruyucu madde (kimyasal) kullanımına izin verilmemektedir. Sterilize sütün uzun süre dayanması ise, sıcaklık etkisiyle mikroorganizmaların ve sporlarının büyük bir çoğunluğunun inaktif hale getirilmesinden kaynaklanmaktadır.

Sokak sütü, tüketilmeden önce kaynatılmakta ve bu işlem sırasında vitaminlerde (özellikle B grubu) ve proteinlerde oluşan kaybın pastörizasyon ve sterilizasyonda oluşan kayıptan 4-5 kat fazla olduğunu, yararlı olarak söz edilen mikroorganizmaların da pastörizasyon işlemine göre daha çok kayba uğradığı, çok eskiden beri uzmanlarca bilinen ve bir çok bilimsel araştırma ile kanıtlanmış bir konudur.

Saygılarımızla

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16. TEMSİLCİLİK ÇALIŞMA RAPORLARI

16.1. ANTALYA İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

6-9 Şubat 2008

Fuar

15. Akdeniz Yiyecek ve İçecek Fuarında Temsilciliğimiz adına stand açılarak Gıda Sektörü ve üyelerimizle buluşma olanağı yaratılmıştır. Fuar süresince öğrenci üye ve üyelere yönelik anketler düzenlenmiştir. Kitap satışı yapılmıştır.

9-10 Şubat 2008

ISO 22000 Eğitimi

Prof.Dr.Aykut Aytaç, Prof.Dr.Aydın Öztan, Prof.Dr.Kadir Halkmanın eğitimci olarak katıldığı ISO 22000 Eğitim semineri düzenlenmiştir.Seminere 32 kişi

katılmıştır.Antalya Ticaret Borsasında düzenlenen seminerin sonunda katılımcılara Katılım Belgesi verilmiştir.

7-14-21-28 Şubat 2008

Futbol

Üyelerimizin katılımı ile Akev Kolejinde Halı saha futbol maçları gerçekleştirilmiştir.

24 Şubat 2008

Karacaören Barajı Ve Sığla Ormanı Doğa Yürüyüşü

Antalya Temsilciliği olarak Toroslar Doğa Sporları Klübünün rehberliğinde 35 üyemizin katılımı ile Karacaören Barajı ve Sığla Ormanına Doğa yürüyüşü gerçekleştirilmiştir. Antalya Üyesi gıda mühendislerinin katıldığı doğa yürüyüşüne katılanlar arasında kaynaşma ortamı oluşturulmuş,günlük yaşamın getirdiği stresten uzak doğa ile iç içe bir etkinlik gerçekleştirilmiştir.

13 Nisan 2008

Genel Üye Toplantısı

Genel Üye toplantımız Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan Günay ve Yazman Üyemiz Kemal Zeki Taydaş'ın katılımı ile İnşaat Mühendisleri Odası Antalya Şubesi toplantı salonunda 63 üyemizin katılımı ile gerçekleştirilmiştir.Aynı gün toplantı öncesinde Akdeniz Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği seçimi gerçekleştirilmiştir.

Nisan-Mayıs 2008

Meslek Odaları Arası 17. Futbol Turnuvası

Temsilcilik olarak ilk kez katıldığımız meslek odaları arası halı saha futbol turnuvası başarı ile tamamlanmıştır.

TMMOB İl Koordinasyon Kurulu Toplantıları

İlimizde gerçekleştirilen İKK toplantılarına temsilciliğimiz Temsilci Hakan AK ve Temsilci Yardımcısı Ali Ünal ile etkin şekilde katılım sağlamış, yaptığı çalışmalarla önemli katkılarda bulunmuştur.

Gıda Güvenliği Eylem Kurulu

Antalya Valiliğince kurulan Tarım İl Müdürlüğü'nün sekreteryasını yürüttüğü İlimizdeki gıda güvenliği konularının ele alındığı Gıda Güvenliği Eylem Kurulu çalışmalarına ve toplantılarına Temsilci Hakan AK ve Temsilci Yardımcısı Arife AKTEPE ile katılım sağlanmıştır.

6-8 Kasım 2008**Ulusal Bağcılık-Şarap Sempozyumu ve Sergisi-Denizli**

Denizli'de gerçekleştirilen Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumuna Temsilci Hakan AK ve Temsilci Yardımcısı Barış Olgun ile katılım sağlanmıştır.

13 Kasım 2008**Tarım İl Müdürü Ziyareti**

Antalya Tarım İl Müdürü Bedrullah Erçin makamında ziyaret edilmiştir.Yapılan görüşmede ilimizde meslektaşlarımızın sorunları ele alınmıştır.

23 Kasım 2008**Toplu Pazar Kahvaltısı**

Antalya Atatürk parkında 37 üyemiz ve ailelerinin katılımı ile sabah kahvaltısı düzenlenmiştir.

19 Aralık 2008**Gıda Mevzuatı ve Sorumlu Yöneticilik Eğitim Semineri**

Temsilciliğimizce düzenlenen ve Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürü Veysel Çelik ,Denetçi Ümit Okudan, Elif Apaydın ve Baran Arslan ın konuşmacı olarak katıldığı seminerde sorumlu yöneticilik mevzuatı, uyulması gereken kurallar anlatılmıştır.Seminere Akdeniz Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ve üyelerimizden 95 kişi katılmıştır. Ayrıca seminer yerel VTV televizyon kanalına yapılan röportajla kamuoyuna duyurulmuştur.

14 Aralık 2008**Bowling Turnuvası**

Pazar etkinliği olarak 20 üyemizin katılımı ile bowling turnuvası gerçekleştirilmiştir.

10 Ocak 2009**Karacabey Restoran ta Fasıllı Eğlence**

Temsilciliğimizce 20 üyemiz ve ailelerinin katılımı ile fasıllı eğlence gecesi düzenlenmiştir. Üyelerimiz günlük yaşamın getirdiği stres ve yorgunluğu eğlence ile atmışlardır.

04-07 Şubat 2009**Gıda Fuarı**

16. sı düzenlenen Antalya Yiyecek İçecek fuarına temsilcilik olarak Öğrenci temsilciliğimizle birlikte stand açarak katılım sağlanmıştır. Fuar sırasında Mersin den gelen öğrenci üyeler ve üyelerimize fuara ulaşım ve katılma imkanı yaratılmıştır. Ayrıca fuarda üyelerimiz ve sektör temsilcileri ile buluşularak odamızın tanıtımı yapılmıştır. Kitap satışı gerçekleştirilmiştir.

14-15 Şubat 2009**ISO 22000 Eğitim Semineri**

Yusuf Değirmenci'nin eğitimci olarak katıldığı üyelerimize yönelik ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi eğitim programı düzenlenmiştir.Eğitime 25 kişi katılmıştır.

Büyükşehir Belediyesi Ziyareti

Temsilciliğimizce Antalya Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreter Yardımcısı Süreyya Köleoğlu ziyaret edilmiştir.Ziyarete Köleoğlu'na odamız çalışmalarına yaptığı katkılardan dolayı teşekkür edilmiştir.

14 Mart 2009**Temsilcilik Hizmet Büromuzun Açılışı**

Temsilcilik faaliyetlerimizi Büyükşehir Belediyesi Denetim ve Ruhsat Şube Müdürlüğünde yürütürken, koşulların yetersizliği nedeni ile Maden, Çevre Mühendisleri Temsilcilikleri ile ortak bir hizmet bürosu tutulmuştur. Temsilciliğimizin açılışına Yönetim Kurulu üyelerimiz Kemal Zeki Taydaş, Neslihan Sucu, Antalya Vali yardımcısı, Belediye Başkanları, Meslek Odaları Başkanları ve sivil toplum kuruluş temsilcileri ile üyelerimiz ve öğrenci üyelerimiz katılmıştır. Basın mensuplarının da hazır bulunduğu açılış, yoğun bir katılımı gerçekleştirilmiş, ilimizde odamızın tanıtımına önemli katkılar sağlamıştır.

5 Nisan 2009**Pazar Kahvaltısı**

Antalya Atatürk parkı içinde bulunan Paşa Çadırında 35 üyemiz ve ailelerinin katılımı ile Pazar kahvaltısı düzenlenmiştir.

18-19 Nisan 2009**İç Tetkikçi Eğitimi**

Temsilciliğimizce ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi İç Tetkikçi Eğitimi düzenlenmiştir.Yusuf Değirmencinin gerçekleştirdiği eğitime 26 kişi katılmıştır.Eğitim sonunda katılanlara belgeleri verilmiştir.

Nisan 2009**18. Meslek Odaları Arası Halı Saha Futbol Turnuvası**

18. si düzenlenen meslek odaları arası halı saha futbol turnuvasına temsilcilik olarak 2. kez katılım sağlanmıştır.Takımımız odamızı başarılı bir şekilde temsil etmiştir.

Tarım İl Müdürlüğünden Temsilciliğimize Ziyaret.

Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürlüğü Müdür ve çalışanlarından oluşan bir heyet Temsilcilik büromuzun açılışı vesilesi ile ziyaret etmiştir.Ziyarete meslektaşlarımızın sorunları hakkında görüş alışverişinde bulunulmuştur.

29 Nisan 2009

Toplu Tüketim Yerlerinde Hijyen Uygulamaları Eğitimi

İlimizde yeme içme üniteleri ve eğlence mekanlarının bulunduğu bir bölge olan beach parkta işletme sahipleri ve çalışanlarına yönelik hijyen eğitimi düzenlenmiştir. Eğitim Büyükşehir Belediyesi ile ortaklaşa gerçekleştirilmiştir. Gıda Yüksek Mühendisi Birsen Torun'un sunduğu eğitime 180 kişi katılmıştır. Eğitim sonunda katılımcılara belge düzenlenmiştir.

03 Mayıs 2009

Genel Üye Toplantısı Ve Öğrenci Temsilciliği Seçimi

Temsilciliğimiz genel üye toplantısı ve öğrenci temsilciliği seçimi gerçekleştirilmiştir.

Toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız Atakan Günay ve Yönetim Kurulu Yazman üyemiz Kemal Zeki Taydaş katılmıştır. Sabah öğrenci temsilciliği seçimi yapılmış, öğleden sonra ise 34 üyemizin katılımı ile yapılan toplantıda mesleğimize ilişkin sorunlar ele alınmıştır.

6 Mayıs 2009

Büyükşehir Belediye Başkanı Ziyareti

Temsilciliğimiz tarafından oluşturulan bir heyet yeni seçilen Büyükşehir Belediye Başkanı Prof. Dr. Mustafa AKAYDIN ı makamında ziyaret ederek başarı dileğinde bulunmuştur.

Sayıştay Denetçilerinden Temsilciliğimize Ziyaret

İlimizde Gıda Güvenliği Konusunda çalışma yapan Sayıştay Denetçileri Temsilciliğimizi ziyaret ederek, sistemdeki sorunlar hakkında bilgi almışlardır.

21 Mayıs 2009

Dünya Süt Günü

Dünya Süt Gününde İlimiz Kazım Özalp Caddesinde stand açılarak, halkımıza bilgilendirme yapılmış, broşürler dağıtılmıştır.

Tarım İl Müdürlüğü ve Akdeniz Üniversitesi tarafından gerçekleştirilen Dünya Süt günü ile ilgili panele katılım sağlanmıştır.

Ayrıca TRT Antalya Radyosunda Süt tüketimi ile ilgili röportaj gerçekleştirilmiştir.

09 Haziran 2009

Yaşam Koçluğu Eğitimi

Üyemiz Neşe BOLAT tarafından İş yaşamımızda karşılaştığımız sorunlar ve bu sorunların çözümü konusunda mini eğitim verilmiştir.

18 Haziran 2009**Mezuniyet Töreni**

Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesinin daveti üzerine 2009 Mezuniyet Törenine katılım sağlanarak, Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünü dereceyle bitiren ilk üç mezuna hediyeleri verilmiştir.

02 Ağustos 2009**Piknik**

Temsilciliğimizce Kargıcak koyunda piknik düzenlenmiştir. Pikniğe 30 meslektaşımız ve aileleri katılmıştır.

Şubeleşme Talebi Başvurusu

Temsilciliğimizin şubeye dönüşümü için gerekli 300 dilekçe toplanarak oda yönetim kuruluna sunulmuştur.

Kongre Düzenleme Kurulu Toplantıları

Kongre hazırlık çalışmaları kapsamında Ankara'da gerçekleştirilen 2 Düzenleme Kurulu toplantısına düzenleme kurulu üyesi ve İl Temsilcisi Hakan AK katılmıştır.

Sponsor Görüşmeleri

Kongre Düzenleme Kurulu ile birlikte temsilciliğimizce yapılan görüşmeler neticesinde kongreye önemli sponsor desteği sağlanmıştır. Antalya firmaları olan Petekzade, Süral su, Erüst Tarım, Ekici Peynirden maddi sponsor olarak, Antalya Büyükşehir Belediyesi ve Akdeniz Üniversitesinden ulaşım ve poster panosu konusunda katkı sağlanmıştır.

Basın Çalışmaları

2008-2009 döneminde bayramlarda, rakı zehirlenmelerinde, gıda yasa taslağı, gıda mühendisliği kongresi, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve gıda güvenliğini ilgilendiren konularda basın bülten ve duyuruları yapılmıştır.

09 Ekim 2009**Kongre Düzenleme Kurulu Toplantısı ve Ziyaretler**

6 ncı Gıda Mühendisliği Kongresi hazırlıkları çerçevesinde Odamız yönetim kurulu ve düzenleme kurulu üyeleri ile birlikte ilimizde çeşitli görüşmelerde bulunulmuş, kongrenin yapılacağı otelde yürütme kurulu toplantısı yapılmıştır. Vali Yardımcısı Hakkı LOĞOĞLU ziyaret edilerek, kongre çalışmaları konusunda bilgi verilmiştir. Büyükşehir Belediyesi ziyaret edilerek Genel Sekreter Prof. Dr. Mehmet Rıfki AKTEKİN bilgilendirilmiş ve kongre çalışmalarına destek sağlanması istenmiştir. Antalya Büyükşehir Belediye Başkanı Prof. Dr. Mustafa AKAYDIN ile yapılan görüşmede, başkan açılış konuşması yapmak üzere kongreye davet edilmiştir. Akdeniz Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. İsrail KURTCEPHE ve Rektör Yard. Prof. Dr. Muharrem

CERTEL'e kongre çalışmalarına ilişkin bilgi verilmiş ve kongreye Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin katılımına destek verilmesi istenmiştir.

Temsilcilik hizmet büromuzda haftanın her Salı günü en az 15 üyemizin katılımıyla haftalık toplantılar düzenlenmiştir. Bu toplantılarda Antalya'daki yapılacak faaliyetler ele alınmış, örgütlülüğümüzün sürdürülmesi ve geliştirilmesi için çalışmalar yapılmıştır.

16 Ekim 2009

Dünya Gıda Günü

Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında Antalya Ticaret ve Sanayi Odası'nda düzenlenen panele katılım sağlanmıştır.

24-25 Ekim 2009

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri İç Teknikçi Eğitimi

Eğitimcimiz Gıda Yüksek Mühendisi Birsen Torun'un sunumunu yaptığı ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemleri iç teknikçi eğitimi düzenlenmiştir. Eğitime 17 kişi katılmıştır.

6-7-8 Kasım 2009

6.Gıda Mühendisliği Kongresi-Kemer

Odamızın önemli etkinliklerinden biri olan ve iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin Altıncısı 6-8 Kasım tarihleri arasında Antalya Kemer'de gerçekleştirilmiştir. Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY, Akdeniz Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Muharrem CERTEL ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI'nın açılış konuşmalarıyla başlayan kongreye 276 kişi katılım sağlamıştır. Yedi oturum, bir panel, otuz iki sözlü sunum ve yüz on dört poster sunumunun gerçekleştirildiği kongrenin ilk oturumunda AB Gıda Güvenliği uzmanlarından Dr. Roland Ernst POMS, Dr. Miles R. THOMAS, Dr. Hans P. Van EGMOND ve Dr. Anton J. ALDRICK AB'nin gıda güvenliği ile ilgili görüşlerini katılımcılar ile paylaşmıştır.

Temsilciliğimiz öğrenci temsilciliğimizle birlikte kongrenin yürütme kurulunu oluşturarak, yaptığı çalışmalarla başarılı bir kongre süreci yaşanmasına katkıda bulunmuştur.

01 Aralık 2009

Panel

Akdeniz Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Tarım İl Müdürlüğü ve Akdeniz Su Ürünleri Araştırma ve Eğitim Enstitüsü Müdürlüğünce düzenlenen Antalya İli su ürünleri sektörünün sorunları ve Çözüm Önerileri paneline katılım sağlanmıştır.

Aralık 2009**Büyükşehir Belediyesi Bilgilendirme Toplantısı**

Büyükşehir Belediye Başkanı tarafından gerçekleştirilen ve meslek odaları temsilcilerinin katıldığı icraatların konu edildiği bilgilendirme toplantısına katılım sağlanmıştır.

10 Ocak 2010**Delege Seçimi Konya**

13-14 Mart 2010 tarihlerinde Ankara'da yapılacak 7.Genel Kurula katılacak delegeleri belirlemek üzere Konya'da Delege seçimi gerçekleştirilmiştir.

10-13 Şubat 2010**Fuar**

17. Akdeniz Yiyecek ve İçecek Fuarında Temsilciliğimiz adına stand açılarak Gıda Sektörü ve üyelerimizle buluşma olanağı yaratılmıştır. Fuar süresince öğrenci üye ve üyelere yönelik anketler düzenlenmiştir. Kitap satışı yapılmıştır.

5-12-19-26 Ocak;2-9-16-23 Şubat 2010**Futbol**

Üyelerimizin katılımı ile Akev Kolejinde Halı saha futbol maçları gerçekleştirilmiştir.

27-28 Şubat 2010**ISO 22000 Eğitimi**

Gıda Yük. Müh. Birsen Torun'un eğitmeni olarak katıldığı ISO 22000 Eğitim semineri düzenlenmiştir.Seminere 20 kişi katılmıştır.Antalya İl Temsilciliği büromuzda düzenlenen seminerin sonunda katılımcılara Katılım Belgesi verilmiştir.

16.2. AYDIN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU**Zeytin ve Zeytinyağı Paneli**

Gıda Müh. Odası Aydın İl Temsilciliği, Aydın Ticaret Borsası ve Ege Zeytin Zeytinyağı İhracatçıları Birliği işbirliğinde 23 Haziran 2007 tarihinde "Zeytin ve Zeytinyağı Paneli" gerçekleştirilmiştir.

İncir ve Toksin Paneli

Temsilciliğimiz, AYTB Laboratuvar Hizmetleri A.Ş., Aydın Ticaret Odası, Ege Kuru Meyve ve Mamülleri İhracatçıları Birliği, Aydın Ticaret Borsası, Nazilli Ticaret Borsası, Edip Sincer Firmasının katkılarıyla 07-08 Ağustos 2007 tarihinde "İncir ve Toksin Paneli" ni gerçekleştirmiştir.

Zeytinyağı Tadım Paneli Eğitimi

29 Ekim-3 Kasım tarihleri arasında Zeytinyağı Tadım Paneli Eğitimi düzenlenmiştir.

Et ve Et Ürünleri Paneli

20 Haziran 2008 tarihinde Aydın İl Temsilciliğimizin düzenlemiş olduğu "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Paneli" iki oturumda Aydın Ticaret Borsası'nın Konferans Salonunda gerçekleştirilmiştir. Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Kemal Zeki TAYDAŞ' ın yönettiği Panelin birinci oturumunda Pamukkale Ün. Mühendislik Fak. Gıda Müh. Böl. Öğretim Üyesi Yard. Doç. Dr. Ramazan Gökçe "**Kırmızı Et ve Et Ürünleri Nedir - Teknolojik Üretim Aşamaları**", ADÜ Çine MYO Öğretim Elemanı Öğr.Gör. Engin Yaralı "**Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretiminde HACCP Uygulamaları**", ADÜ Çine MYO Öğretim Elemanı Öğr.Gör. Hakan Yıkılmaz "**Kırmızı Et ve Et Ürünlerinin Potansiyeli ve Üretim Politikası**" ve Tarım ve Köyişleri Eski Bakanı Prof. Dr. Hüsnü Yusuf GÖKALP "**Kırmızı Et ve Et Ürünlerinin Kriterleri ve AB Normları - Türk Tarımının Genel Değerlendirilmesi**" konularında katılımcılara bilgiler vermiştir. Panelin ikinci oturumda ise Aydın Tarım İl Md. Kontrol Şube Müdürü Talip Çetinkaya "**Aydın İli Kırmızı Et ve Et Ürünlerinin Potansiyeli ve Üretimi**", Ege Et Mamulleri Yem ve Yağ San.Tic. A.Ş. Genel Müdürü Yasin Erdem "**Kırmızı Et ve Et Ürünlerinin Pazardaki Sorunları**" ve Aydın Belediyesi Zabıta Müdürü Serdar Adanır "**Kırmızı Et ve Et Ürünlerinin Satış Yerlerinin Durumu ve Kontrolü**" konularında katılımcıları bilgilendirmiştir. Panelden sonra odamız tarafından, Panelistler, Temsilcilerimiz ve Aydın İKK bileşenlerine verilen yemekten sonra daha örgütlü bir yapılanmanın gerekliliğinde hem fikir olunmuştur.

Bayramlaşma

9 Aralık 2008 tarihinde TMMOB Başkanı Mehmet Soğancı' nın katılımı ile yapılan Aydın İl Koordinasyon Kurulu toplantısında, Kurban Bayramı olması nedeniyle bayramlaşma gerçekleştirilmiş ve yapılması planlanan Kent Sempozyumu hakkında görüşülmüştür. Toplantıya ve bayramlaşmaya odamız adına İl Temsilcisi Öğr.Gör. Engin YARALI katılmıştır.

TMMOB Mimar Mühendislik Haftası Etkinlikleri

TMMOB Mimar ve Mühendislik Haftası tüm yurttaki gibi Aydın' da da çeşitli etkinlikler ile kutlandı. TMMOB tarafından 7 Kasım 2008 tarihinde organize edilen kokteyl, Aydın Baro Lokalinde gerçekleştirildi. Kokteyle camianın önemli isimlerinin yanı sıra Aydın Belediye Başkanı, Adnan Menderes Üniversitesi Rektörü, Baro Başkanı, Ak Partili Belediye Başkan aday adayları ve çok sayıda davetli katıldı. Kokteyle odamız adına İl Temsilcisi Öğr. Gör. Engin YARALI ile İl Temsilci Yardımcıları Öğr. Gör. Hakan YIKILMAZ ve Nilgün OLAN katıldı.

Genel Üye Toplantıları ve Üye Ziyaretleri

15 Kasım 2008 tarihinde Aydın İli genel üye toplantısı yapıldı. Toplantıda Gıda Yasa Taslağı, Meslektaşlarımızın sıkıntıları ve çözüm önerileri, Yapılacak eğitimler ve Aydın İKK tarafından yapılması planlanan Kent Sempozyumu konularında görüşüldü.

Aydın İl Temsilciliğı yönetim kurulu olarak, Aydın merkez ve ilçelerinde çeşitli kurumlarda ve firmalarda çalışan gıda mühendisi meslektaşlarımız çalıştıkları yerlerde ziyaret edilmiştir. Ziyaretlerde meslektaşlarımız ile tanışma fırsatı yakalanmış, üye bilgileri güncellenmiş, kendilerine 2009 yılı ajandası, arma ve klasör verilmiş, sorunları ve önerileri dinlenmiştir.

Aydın İl Temsilciliğı yönetim kurulu ve Aydın ili ve ilçelerinde çalışan gıda mühendisi meslektaşlarımız ile Keyif Bahçesi (Aydın)' nde 18 Mayıs akşamı yemekli bir toplantı düzenlenmiştir. Toplantıda meslektaşlarımız ile tanışma fırsatı yakalanmış, üye bilgileri güncellenmiş, kendilerine 2009 yılı ajandası, arma ve klasör verilmiş, sorunları ve önerileri dinlenmiştir. Eğlenceli geçen toplantı sonunda dönem dönem bu tür etkinliklerin yapılması da kararlaştırılmıştır.

I. Ulusal Bağcılık Sempozyumu ve Sergisi

6-8 Kasım 2008 tarihlerinde Gıda Mühendisleri Odası İl Temsilciliğı, Kimya Mühendisleri Odası Denizli Bölge Temsilciliğı ve Ziraat Mühendisleri Odası Denizli Şubesinin, Pamukkale Üniversitesi Kongre ve Kültür Merkezi'nde ortaklaşa düzenlediğı "I.Ulusal Bağcılık - Şarap Sempozyumu ve Sergisine" İl Temsilcisi Öğr.Gör.Engin YARALI ve İl Temsilci Yardımcısı Öğr.Gör.Hakan YIKILMAZ dinleyici ve ziyaretçi olarak katıldı.

Dünya Gıda Günü Etkinlikleri

Dünya Gıda Günü Etkinlikleri kapsamında 18.10.2008 tarihinde, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliğı Bölümü öğrencileri katkıları ile Aydın İli şehir merkezinde açılan stantta, halkımızı bilinçlendirmek amacıyla Bilinçli Gıda Tüketimi broşürleri dağıtıldı. Yerel gazetelere ve televizyon kanalına gıda güvenliğı, gıda mühendisliğı ve odamız hakkında bilgiler verilerek açıklamalarda bulunuldu

Aydın İli Kent Sempozyumu

TMMOB Aydın İl Koordinasyon Kurulu' nda yer alan 15 meslek odası tarafından 30-31 Ocak 2008 tarihlerinde Adnan Menderes Üniversitesi Atatürk Kongre Merkezi'nde Aydın İli Kent Sempozyumu gerçekleştirildi. Sempozyumun açılışında sırasıyla; Aydın İKK Sekreteri Metin Albeyoğlu, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı, Horsunlu Belediye Başkanı Mehmet Efe Yılmaz, Aydın Belediye Başkanı İlhami Ortekin, Aydın Valisi Mustafa Malay konuştu. Nüfus yoğunluğu bakımından Türkiye'nin en kalabalık illerinden biri olan Aydın'ın daha yaşanabilir bir kent olması için

yapılabileceklerin ele alındığı sempozyumun sekreteryası Aydın İl Koordinasyon Kurulu tarafından yürütüldü. İki gün süren sempozyum kapsamında 6 oturumda; kentsel planlama, çevresel kirlilik, enerji, maden, jeotermal kaynaklar, tarım, gıda, turizm, kültürel yapı gibi çeşitli konular ele alındı. Sempozyumda Aydın İl Temsilciliğimiz üç konu başlığında yer almış, Gıda Müh. Ramazan KONAK “*Aydın İlinde Gıda Sanayinin Sorunları ve Çözüm Önerileri*”; Öğr. Gör. Engin YARALI “*Gıda Güvenliği*” ve Gıda Müh. Ülkü ÜLKEN ise “*Tağış ve Karasu*” konularında sözlü bildiri sunmuşlardır.

Meslek Tanıtım Toplantısı

TMMOB Aydın İl Koordinasyon Kurulu organizasyonunda Aydın ilinde eğitim-öğretim veren lise öğrencilerine yönelik olarak mesleki tanıtım toplantıları çerçevesinde, Aydın Fen Lisesi son sınıf öğrencileri ziyaret edilerek Türkiye’de Gıda Mühendisliği eğitimi, Gıda Mühendisinin temel görevleri ve Gıda Mühendisliği iş imkanları konularında bilgiler verilmiş ve öğrencilerin bu konudaki soruları yanıtlanmıştır. Odamız adına etkinliğe Aydın İl Temsilcisi Öğr.Gör. Engin YARALI katılmıştır.

Kentleşme ve Yerel Yönetimler Sempozyumu

20-21 Şubat 2009 tarihlerinde Ankara’da İMO Teoman Öztürk Toplantı Salonu’nda gerçekleştirilen “*Kentleşme ve Yerel Yönetimler Sempozyumuna*” Aydın İl Temsilci Yardımcısı Öğr.Gör. Hakan YIKILMAZ katılmıştır.

Danışma Kurulları

18 Nisan 2009 Cumartesi günü Makina Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi’nde gerçekleştirilen, Merkez, Şube ve Temsilciliklerin yönetim kurulu üyeleri, delegeler ile Oda Onur Kurulu ve Denetleme Kurulu Üyeleri’nin yer aldığı ve toplam 110 kişinin katıldığı 7.Dönem 3. danışma kurulu toplantısına Aydın İl Temsilciliğimiz adına, Temsilci yardımcısı Öğr.Gör. Hakan YIKILMAZ katılmıştır.

Ege Şube’de yapılan danışma kurulu toplantısına Temsilciliğimiz adına Nilgün OLAN ve Rahşan PEHLİVAN katılmıştır.

Belediye Başkanı Ziyareti

Aydın İKK olarak Aydın Belediye Başkanı Özlem ÇERÇİOĞLU makamında ziyarete edilmiştir. Odamız adına toplantıya Rahşan PEHLİVAN katılmıştır.

Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Sorunları Sempzoyumu

Ülkemizde kırsal kalkınma ve gıda güvenliği alanında faaliyet göstermek üzere kurulmuş olan Kırsal Kalkınma ve Gıda Güvenliği Derneğinin Aydın Temsilciliğince, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının “Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam Kampanyası” kapsamında, “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Sorunları” konulu sempozyum 08 Nisan 2009 tarihinde

Aydın Ticaret Borsası Konferans Salonunda gerçekleştirilmiştir. Sempozyum Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü ve Aydın İl Müdürlüğü, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın Ticaret Borsası Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı ile Gıda Mühendisleri Odası Aydın İl Temsilciliği gibi paydaş olan kuruluşlarla birlikte düzenlenmiştir. Aydın'da faaliyet gösteren gıda firma temsilcileri ile tüketimde önemli söz sahibi olan kadınlarımızın yer aldığı kadın dernekleri temsilci ve üyelerinin, üniversitelerimizden akademisyen ve öğrencilerimizin ve sivil toplum kuruluşları temsilcilerimizin katılımı sonucu yaklaşık 200ün üzerinde kişinin gıda güvenliği konusunda bilgilendirilmesi sağlanmıştır. Sempozyumda "Gıda Güvenliği ve Mevzuat" ve "Gıda Güvenliğinde Öncelikli Riskli Ürün Grupları" olmak üzere 2 farklı oturumda gıda güvenliği konusunda uzmanların konuşmaları ile katılımcılar bilgilendirilmiştir. Temsilciliğimiz adına sempozyumda Ülkü Ülken "Gıda Sektöründe Taklit, Tağşiş ve Otokontrolüm Önemi" ve Hakan YIKILMAZ "Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği" konularında sözlü bildirimlerini sunmuşlardır.

TV Programı

Aydın İl Temsilcisi Öğr. Gör. Engin YARALI 7 Aralık günü, Aydın İlinin Yerel Kanalı olan "AY TV" de canlı olarak yayınlanan "Konuşan Aydın" programına katılarak, GDO lu ürünler hakkında açıklamalarda bulunmuştur.

16.3. DENİZLİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

10 Ocak 2008

Saat 17:00'de Harita Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilciliğinde İKK Toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

14 Ocak 2008

Saat 14:00-16:30 arası MMO Konferans Salonunda ZMO Denizli Şubesinin düzenlediği "Küresel Isınma ve Tarıma Etkileri" konulu panele üyelerimizin katılımı gerçekleştirildi.

19 Ocak 2008

Saat 13:00-17:30 arası gerçekleşen EMO Denizli Şubesi Genel Kuruluna Temsilciliğimiz adına Temsilci Yrd. Erdoğan Demirciler katıldı.

Saat 19:00'da başlayan ve Collesia Otelde düzenlenen EMO Denizli Şubesi gecesine Temsilciliğimiz adına Temsilci Esin Aysan katıldı.

03 Şubat 2008:

25.12.2007 Tarihindeki toplantıda belirlenen Denizli Delege adaylarının İzmir Ege Bölge Şube'deki seçimine Esin Aysan katılarak oy kullanmış , Denizli Delegeleri belirlenmiştir.

12 Şubat 2008:

Denizli Tarım İl Müdürlüğü İl Kontrol Şube Yetkilileri İle Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan Saat: 10:00 ' da toplantı yapmıştır. Toplantıda , yeni yönetmelik, işyerleri denetleme sistemi , gıda işletmelerinde açıkta satılan ürünlerin etiketlenmesi ve Sorumlu Yönetici Belgesi vizelerindeki problemler görüşülmüştür. Denizli üyeleri ile e-posta ortamında , toplantıda görüşülen konular paylaşarak üyelerin bilgilendirilmesi sağlanmıştır.

15 Şubat 2008:

TMMOB Lokalinde saat:19:30'da düzenlenen yemekli ödül töreninde Denizli İKK 2006-2008 Döneminde Odası adına İKK'da görev alan ve o dönemde Denizli 'de Odasının Şube Başkanı veya Temsilcisi olarak görev yapan yetkililerine Denizli İKK Sekreteri Harita MO Denizli Temsilcisi Aydın Yücel tarafından plaket verilmiştir. Denizli Temsilciliğimiz adına bu görevde olan İl Temsilcisi Esin Aysan plaket almıştır. Tören yerel basın Tv ve gazetelerinde yer almıştır.

**25 Şubat 2008:**

Saat: 11:00' de İl Temsilcisi Esin Aysan tarafından Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr. Aydın Yapar ziyaret edilmiştir. Ziyarette Mart ayı içerisinde yapılması planlanan Sorumlu Yöneticilik Eğitimi hakkında görüşülmüştür.

Saat:13:00'te ZMO Denizli Şube Yönetiminin Ziyaret Programı nedeniyle PAÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Aydın Yapar'ın ziyaretine İl Temsilcimiz Esin Aysan katılmıştır.

Saat: 14:00 ' te Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilcimiz ve Yardımcıları ile İl Temsilcisi Esin Aysan toplantı

düzenlemiştir. Toplantıda 4. Ege Tarım Fuarı'nda yapılacak olan stand çalışması hakkında ve yapılacak diğer etkinlikler hakkında görüşülmüş ve öğrenciler arasında görev paylaşımı sağlanmıştır.

Saat :15:00'te KMO Denizli Temsilcisi ,ZMO Denizli Şube Bşk. ve Yönetim Kurulu Üyeleri, Gıda MO Denizli İl Temsilcisi arasında toplantı düzenlenmiştir. Toplantıda Kimya MO Denizli Temsilciliği'nin Kasım 2008'de düzenlemeyi planladığı Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu'nu 3 Odanın ortak düzenlemesi gerekliliği hakkında görüşülmüştür.

Saat: 16:30 'da Kimya MO Denizli Temsilcisi, ZMO Denizli Şube Başkanı ve Yönetim Kurulu Üyeleri ve Gıda MO Denizli İl Temsilcisi , Denizli Ticaret Odası Başkanı Sayın Necdet Özer'i ziyaret etmiştir. Ziyarete yapılabilecek ortak çalışmalar hakkında görüşülmüştür.

26 Şubat 2008:

Saat: 13:00 'de Kimya MO Denizli Temsilcisi, ZMO Denizli Şube Başkanı ve Yönetim Kurulu Üyeleri ve Gıda MO Denizli İl Temsilcisi , Denizli Ticaret Borsası Başkanı Sayın İbrahim Tefenlili'yi ziyaret etmiştir. Ziyarete yapılabilecek ortak çalışmalar hakkında görüşülmüştür.

27-28-29 Şubat 1-2 Mart 2008:

Denizli EGS Park Fuar alanında gerçekleşen 4. Ege Tarım, Sera ve Hayvancılık Fuarı'nda Standta Temsilciliğimiz yer almıştır. Standta Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliğimiz Öğrencileri 5 gün boyunca ekip olarak görev almıştır. Standta Odamızın bilgilendirilmesi yapılmış, yayınları sergilenmiş ve el broşürleri dağıtılmıştır.

29 Şubat 2008- 01-02 Mart 2008:

Merkez 7.Olağan Genel Kurulumuza 4 Denizli Delegatesi ve Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliğinden 4 Öğrenci Üye katılımı sağlanmıştır.

04 Mart 2008:

Denizli Tarım İl Müdürlüğü İl Kontrol Şube Yetkilileri İle Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan Saat: 11:00 'de toplantı yapmıştır. Denizli üyeleri ile e-posta ortamında , toplantıda görüşülen konular paylaşılarak üyelerin bilgilendirilmesi sağlanmıştır.

08 Mart 2008:

Dünya Emekçi Kadınlar Günü dolayısıyla Denizli İKK adına Temsilciliğimiz tarafından basın açıklaması hazırlanmış ve yerel basına iletilmiştir. Ek 1

17 Mart 2008:

Saat: 17:00' de EMO Toplantı salonunda İl Temsilcisi ve Temsilci Yardımcıları arasında toplantı düzenlenmiştir. Toplantıda yapılacak aktivite ve eğitim konuları görüşülmüştür.

24 Mart 2008:

Saat: 17:00 'de EMO Toplantı salonunda genel üye toplantısı yapılmıştır.

29 Mart 2008:

Saat: 17:00 ' de Denizli Barosu Toplantı Salonunda Odamız Merkez Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Neslihan SUCU ve Onur Kurulu Üyesi Sayın Fikret ÖZEKİN Başkanlığında Üye Toplantısı düzenlenmiştir. Toplantıda Temsilcilik Yönetim Kurulu Üyelerinin belirlenmesi için Eğilim Yoklaması yapılmıştır.

Temsilcilik Yönetim Kurulu Üyeleri şu şekilde belirlenmiştir;

Denizli İl Temsilcisi : Esin AYSAN

Temsilci Yardımcıları: Yusuf AVCI
Erdoğan DEMİRCİLER
Özgü ÜNAL AYANOĞLU
Çağlar TURAN

**31 Mart 2008:**

Saat 15:00 - 18:30 arası ZMO Denizli Şube Başkanı Sayın İbrahim GÜR, KMO Denizli Bölge Temsilcisi Ömer DUYSAL ve Gıda MO Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN toplantı yapmıştır. Toplantıda Sorumlu Yöneticilik yapan 3 Oda Üyeleri Hakkında görüşülmüş ve ortak proje geliştirilmiştir. Yakın bir tarihte uygulaması Başlatılmak üzere toplantı ayarlanmasına karar verilmiştir. 6 - 8 Kasım 2008 Tarihleri arasında 3 Odanın Denizli'de ortak düzenleyecekleri Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık

Sempozyumu hakkında ayrıntılı görüşülmüş ve konu hakkında 1. Danışma Kurulu'nun Nisan ayı sonunda yapılmasına karar verilmiştir.

EK 1:

BASIN DUYURUSU

08.03.2008

8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar günü, 8 Mart 1957 yılında ABD'nin New York kentindeki kadın emekçilerin, ayrımcılık ve sömürüye karşı vermiş oldukları mücadelede yanarak can vermeleri anısına Almanya Sosyal Demokrat Partisi önderlerinden Clara Zetkin'in önerisiyle kutlanmaya başlanmıştır. Daha insanca iş ve yaşam koşulları için hayatlarını kaybeden bu kadınlar, kadınların eşit ve özgür bir dünya taleplerini canlı tutmalarının temel dayanaklarından olmuştur. 8 Mart, oy hakkı, sendikalaşma ve eşit işe eşit ücret gibi taleplerle yola çıkan kadınların mücadelesinin bir ürünüdür. Bu yüzden 8 Mart, egemen medyanın tanımladığı şekliyle tek başına "kadınlar günü" değil, özellikle "emekçi kadınlar günü"dür.

Sağlıksız iş ortamlarında, sigortasız, güvencesiz, sendikasız, düşük ücretli olarak çalıştırılan emekçilerin sayısı günden güne artmaktadır. Hepimizin içinde bulunduğu bu sıkıntıları kadınlar daha acı bir şekilde yaşıyorlar. Çünkü, kadınlar bütün bu sıkıntıların ötesinde cinsel kimliklerinden kaynaklanan ayrımcılığı da yaşıyorlar, iki kez daha fazla sömürülüyor. Kadın, yaşamın her alanında hala özgürce yaşamaktan mahrum bırakılıyor.

Sermayenin yeni ekonomi politikaları kayıt dışı ekonomiyi yaygınlaştırırken, güvencesiz işleri dayatmakta ve iş gücünü ucuzlatmaktadır. 2005 yılında Bursa'da tekstil fabrikasında, kapılar üstlerine kilitli olduğu için yanarak can veren beş genç kadın; 2007'de toplayacakları fındıktan kazanacakları 20- 25 YTL uğruna Giresun'a giderken hayatlarını kaybeden tarım işçisi kadınlar; aynı yıl Ceylanpınar'da süt sağarak günlük 7-8 YTL kazanmak üzere minibüsle giderken dereye düşen 12-15 yaşındaki kız çocukları; 2007'de İstanbul Sarayburnu'ndaki içme suyu boru döşeme çalışması sırasında üstüne vincin taşıyıcı kolunun düşmesi sonucu yaşamını kaybeden meslektaşımız Gülseren YURTTAŞ ve sigortasız, zorunlu fazla mesailerde çalıştırılan tekstil işçileri, emekçi kadınlara dayatılan yaşam koşullarının en yakın örnekleri olarak karşımızda durmaktadır.

Görünen o ki, kadınların durumu türban sorununa sıkıştırılmayacak kadar kapsamlıdır. Türbanın kadınların özgürleşmesi için bir adım olduğu yanılısamı yok edilmeli ve kadınların özgürleşmesi önündeki gerçek engeller ortadan kaldırılmalıdır. Bu nedenle, baskı ve sömürü zincirini kırmak adına örgütlü mücadelenin önünün kesilmeye çalışıldığı bu dönemde sendikalar, meslek örgütleri ve demokratik kitle örgütleri ,eşitlik ve özgürlük

mücadelesi veren emekçi kadınların bu haklı mücadelesinde onların yanında yer almalıdır.

Biz TMMOB olarak baskı, sömürü ve eşitsizliğe karşı direnen kadınlarla dayanışmanın demokratik bir meslek örgütü kimliğimizle görevimiz olduğu bilincini taşıyor; herkese insanca yaşamaya yetecek ücret ve iş güvencesi, iş yerlerinde kreş, ana ve çocuk sağlığını koruma uygulamalarının ivedilikle hayata geçmesi ve kadına yönelik şiddetin son bulması gerektiğini bir kez daha ifade ediyoruz.

Emekçi Kadınların Uluslararası Birlik, Dayanışma ve Mücadele Günü Kutlu Olsun.

TMMOB
Denizli İl Koordinasyon Kurulu

03 Nisan 2008:

Saat:17:00'de MMO Denizli Şubesi toplantı salonunda Denizli İl Koordinasyon Kurulu toplantısı yapıldı. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Esin Aysan katıldı.

05 Nisan 2008:

Saat : 13:00-17:30 Arası İnşaat MO Denizli Şubesi Eğitim Salonunda "Sorumlu Yönetici Eğitimi" Semineri düzenlendi. Seminere TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Sayın Adalet Yorgancıoğlu ve Oda Merkez Onur Kurulu Üyesi Fikret Özekin konuşmacı olarak katıldı. Seminere Pamukkale Üniversite Gıda Mühendisliği son sınıf öğrencileri ve Üyelerimiz katıldı. Seminer sonunda Katılımcılara Katılım belgesi verildi.



06 Nisan 2008 :

20:00-21:00 Saatleri arasında Mayıs Ayında gerçekleşecek olan İl Koordinasyon Kurulu Futbol Turnuvası'na hazırlık maçı , Temsilciliğimiz Futbol Takımı İle Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Üye Futbol Takımı arasında yapıldı.

08 Nisan 2008 :

Saat :15:00'te ZMO Denizli Şube Başkanı , TMMOB Denizli İKK Avukatı Sayın Yıldız Hazer ile İl Temsilcisi Esin Aysan toplantı yaptı. Toplantıda Denizli'de Sorumlu Yöneticilik yapan üç oda üyelerinin işyeri yasal yükümlülükleri ve sorunları tartışıldı.

11 Nisan 2008 :

Saat 16:30' da TMMOB Denizli İKK Avukatı Sayın Yıldız Hazer ile İl Temsilcisi Esin Aysan arasında toplantı düzenlendi. Toplantıda Sorumlu Yöneticilik konusunda görüşüldü.

12 Nisan 2008 :

Saat 14:00'te TMMOB Lokalinde Kimya MO Denizli Bölge Temsilciliği , ZMO Denizli Şubesi , Gıda MO Denizli İl Temsilciliği ortak Sorumlu Yönetici toplantısı düzenledi. Toplantıda TKB Denizli İl Kontrol Şube Müdürlüğü yetkilisi Sayın Sabri Tekeş katılarak İşyeri denetlemeleri ve Sorumlu Yöneticilik yapan Üyelerimizin sorumlulukları tartışıldı. Sonrasında TMMOB Avukatı Sayın Yıldız Hazer ile Sorumlu Yöneticilik yapan Üyelerimizin yasal yükümlülükleri anlatıldı ve üyelerimizin soruları cevaplandı.



3 Odanın ortak kararı ile Üyelerimizin işyerlerine yazı gönderilerek, herhangi bir yasal sorunda avukat Sayın Yıldız Hazer aracılığı ile Odalarımızın devrede olacağı konusunda ortak karar verildi.

17 Nisan 2008 :

Saat : 14:00'te Denizli İl Koordinasyon Kurulu ,Denizli Belediye Başkanı Sayın Nihat Zeybekçi tarafından ziyaret edildi. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Temsilci Yardımcısı Yusuf Avcı katıldı.

22 Nisan 2008 :

Saat: 17:00' de MMO Denizli Şubesi Konferans Salonunda " Türkiye'de Kadın Mühendis ve Mimar Olmak" konulu toplantı düzenlenmiştir. Toplantıda

TMMOB Denizli Kadın Grubu oluşturulmasına karar verilmiştir. 4 kişilik bir yürütme kurulu belirlenmiştir. Yürütme Kurulu arasında ve diğer Denizli TMMOB birimleri ile koordinasyonu sağlaması için İl Temsilcisi Esin Aysan görevlendirilmiştir.

26 Nisan 2008 :

Ankara'da gerçekleşen TMMOB 39.Dönem 4.Danışma Kuruluna Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

30 Nisan 2008 :

Saat: 17:00'de MMO Toplantı Salonunda Denizli İl Koord. Kurulu toplantısı yapıldı. Toplantıya Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

01 Mayıs 2008:

Saat :16:00 ' da başlayan ve Denizli İl Koordinasyon Kurulu olarak Öğrenci Üyelerle birlikte katıldığımız 1 Mayıs Kutlamalarına geniş katılım sağlanmıştır.



02 - 03 Mayıs 2008:

Denizli İl Koordinasyon Kurulu olarak düzenlediğimiz Denizli Kent Sempozyumu Pamukkale Üniv. Kongre Kültür Merkezi'nde gerçekleştirilmiştir. İki gün süren Sempozyumda çeşitli konularda hazırlanan sunumlar yapılmış, Denizli'nin sorunları tartışılmıştır.

02 Mayıs 2008 Saat :19:00'da Sempozyum sonrasında İl Koordinasyon Kurulu olarak kokteyl düzenlemiştir. Saat 20:30'da MMO Denizli Şubesi Türk Sanat Müziği Korosu konser vermiştir.

05 Mayıs 2008:

Saat : 15:30 'da KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri haftalık toplantılarını gerçekleştirmiştir.

07 Mayıs 2008 :

Saat : 14:00'te Denizli Valisi Sayın Hasan Canpolat , görev süresinin bitmesi nedeniyle veda ziyaretleri kapsamında Denizli İl Koordinasyon Kurulu' nu ziyaret etti. Toplantıya Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan ve Temsilci Yrd.Yusuf Avcı katıldı.

08 Mayıs 2008:

Saat : 17:30'da Denizli İl Koordinasyon Kurulu Toplantısı yapılmış, toplantıya odamızı temsilen İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

Saat : 19:00'da Demokrat Parti Genel Başkanı Sayın Süleyman Soylu ve DP Denizli İl Yetkilileri MMO Konferans Salonunda İl Koordinasyon Kurulu Birimlerine konuşma yaptı. Toplantıya Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan ve Temsilci Yrd.Yusuf Avcı katıldı.

13 Mayıs 2008:

Saat : 15:30 'da KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri Haftalık toplantılarını gerçekleştirmiştir.

14 Mayıs 2008:

Saat: 17:30 ' da İl Koordinasyon Kurlu İnşaat MO Denizli Şubesinde toplanarak 19. Geleneksel Futbol Turnuvası organizasyonu için toplantı yapmıştır. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Temsilci Yrd. Çağlar Turan katılmıştır.

20 Mayıs 2008:

Saat : 15:30 'da KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri Haftalık toplantılarını gerçekleştirmiştir.

26 Mayıs – 12 Haziran 2008 :

İnşaat MO Denizli Şubesi 19. Geleneksel Halı Saha Futbol Turnuvası başladı. Turnuvaya her sene katılan 9 Oda Birimine bu yıl Gıda MO Denizli İl Temsilciliğimiz eklendi. Turnuva maçları 12 Haziran 2008 tarihine kadar devam etmiştir.

31 Mayıs 2008 :

Ankara ' da gerçekleşen TMMOB 40. Olağan Genel Kuruluna ve 1.Danışma Kurulumuza Denizli İl Tems. ve TMMOB Delegatesi Esin Aysan katılmıştır.

02 Haziran 2008:

Saat :15:30 'da KMO,ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri haftalık toplantılarını gerçekleştirmiştir.

04 Haziran 2008:

Saat: 15:30 'da KMO Bölge Temsilcisi Ömer Duysal , ZMO Şube Başkanı İbrahim Gür ve Gıda MO İl Temsilcisi Esin Aysan, 6 Haziranda yapılacak olan Bağcılık –Şarapçılık Sempozyumu 1.Danışma Kurulu ile ilgili görüşmek üzere Pamukkale Üniv. Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr. Aydın Yapar'ı ziyaret etti.

05 Haziran 2008:

KMO Bölge Temsilcisi,ZMO Şube Başkanı ve Gıda MO İl Temsilcisi Esin Aysan, Haziranda yapılacak olan Bağcılık –Şarapçılık Sempozyumu 1.Danışma Kurulu ile ilgili görüşmek üzere, Saat:14:00'te Denizli Ticaret Borsası Başkanı Sayın İbrahim Tefenli'yi ; Saat:15:00'te Denizli Ticaret Odası Başkanı Sayın Necdet Özeri ve Saat: 16:00 ' da Vali Yardımcısı Sayın Mestan Yayman'ı makamında ziyaret etti.

06 Haziran 2008:

Ulusal Bağcılık-Şarapçılık Sempozyumu 1.Danışma Kurulu Denizli Richmond Otelde gerçekleştirildi. Danışma Kuruluna KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri ile farklı il ve üniversitelerden gelen Öğretim Görevlileri , Şarap İşletme sahipleri , Çal İlçesi Belediye Başkanı , Tarım İl Müdürü , Özel sektör temsilcileri katıldı. Toplantı tam gün sürdü. Toplantıda Sempozyumun şekillenmesi ve tarihlerin , konuların netleşmesi sağlandı.



Saat:13:00'te Pamukkale Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü,“Sağlıklı Gıda, Dengeli Beslenme, Güvenli Gelecek” konulu Proje Değerlendirme Toplantısı düzenlemiştir. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Yusuf Avcı,Tems.Yrd. Çağlar Turan Denizli Delegatesi Yağmur Dalkılıçlılar katılmıştır, üyelerin katılımı sağlanmıştır.

07 Haziran 2008 :

Saat: 13:00 ' te Baro Toplantı Salonunda Gıda – Ziraat ve Kimya MO Denizli Birimleri üyelerine yönelik olarak “Gıda İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon” konulu eğitimi gerçekleştirdi.

**09 Haziran 2008 :**

Saat:10:30 ' da Denizli İKK olarak yeni göreve başlayan Denizli Valisi Sayın Yavuz Erkmen'i ziyaret ettik. Ziyarete Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

Saat: 16:00 ' da Çevre MO Denizli İl Temsilciliği Çevre konulu karikatür sergisi düzenledi. Açılışa Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

Saat : 17:00 ' de Pamukkale Üniversitesi Mezuniyet Töreni düzenlendi. Mühendislik Fakültesindeki Mezuniyet Törenine Denizli İKK olarak katılım sağlandı. Törene Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan ve Temsilci Yrd.Yusuf Avcı katıldı.Törenin ardından Saat :19:00'da Denizli İKK tarafından Mühendislik Fakültesinde mezun olan öğrencilere ve ailelerine kokteyl verildi.

10 Haziran 2008:

Saat : 15:30'da KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri haftalık toplantılarını gerçekleştirmiştir.

12 Haziran 2008:

Saat:21:30 ' da Denizli TMMOB 19. Geleneksel Meslek Odaları Arası Futbol Turnuvası halı saha maçları final karşılaşmaları bitiminde kupa töreni düzenlenmiştir. Temsilciliğimiz Futbol Takımı grup üçüncüsü ve tüm takımlar içinde altıncı olarak turnuvayı tamamlamıştır. Katıldığımız ilk turnuvada takımında yer alan arkadaşlarımızın sergilediği

centilmence davranışlar nedeniyle İKK üyelerinin ortak kararı ile takımımıza 'En Centilmen Takım' Plaketi verilmiştir.



17 Haziran 2008

Saat: 14:00 ' te Denizli Tarım İl Müdürlüğü'nde 'Yaş Meyve ve Sebzelerde İhracatta Yönelik Gıda Güvenirliği, Bitki Koruma Ürünlerinin Kullanımı ve Kayıt Altına Alınması vb.' konular ile ilgili toplantı düzenlendi. Toplantıya Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

Saat: 18:30'da Elektrik MO Denizli Şubesi'nin her yıl düzenlemiş olduğu Satranç Turnuvasının ödül töreni yapıldı. Derece alan öğrencilere plaket verildi. Törene Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılarak plaket dağıtımında görev aldı.

18 Haziran 2008:

Saat: 17:00 'de Denizli Ticaret Odası'nın düzenlediği "Türkiye'de Rekabet Koşullarının Değerlendirilmesi" konulu konferansa Temsilciliğimiz adına Tems. Yrd. Yusuf Avcı katıldı.

19 Haziran 2008:

Saat: 16:00-19:00 arası Anemon Otel'de Denizli Ticaret Odası'nın 'Türk-Hint İşgünü' çerçevesinde organize ettiği çeşitli sektör gruplarına bağlı işadamlarının katıldığı toplantıya Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

20 Haziran 2008

Saat: 13:00 ' te Aydın İl Temsilciliği'nin Aydın Ticaret Borsası Konferans Salonunda düzenlemiş olduğu " Kırmızı Et ve Et Ürünleri " Paneline Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

23 Haziran 2008

İl Temsilcisi Esin Aysan Denizli DEHA Tv ile röportaj yaparak , "Sıcak Yaz Aylarında Beslenme, Gıda Alışverişleri ,Yemek Üreten İşletmelerin Koşulları" vb konulara ilişkin Odamız görüşlerini aktardı. DEHA Tv Haber Bülteninde ve takip eden gün DEHA Gazetesinde Röportaj yayımlandı.(EK1)

Saat : 15:30'da KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri haftalık toplantılarını gerçekleştirmiştir.

26 Haziran 2008

Saat: 18:30 ' da Denizli İKK toplantısı düzenlendi. Toplantıda yeni Dönem İKK Sekreteri belirlendi. Sayın Aydın Yücel'in İKK Sekreterliği görevine devam etmesine karar verildi. Denizli Kent Konseyinde Komisyonlarda yer alacak Oda Temsilcileri belirlendi. İlgili Komisyonlarda Odamız adına İl Temsilcisi Esin Aysan ve Tems.Yrd.Yusuf Avcı görev aldı.Toplantıya Temsilcilik adına İl Tems. Esin Aysan katıldı.

EK 1:

23.06.09

SICAK YAZ AYLARINDA GIDAYA DİKKAT!

Gıda alışverişlerinde her zaman üzerinde durduğumuz noktaları hatırlatarak konuya başlamak istiyorum. Satın aldığınız ürünlerin üretim izinlerinin olmasına, son kullanma tarihlerine ve saklama koşullarına dikkat edilmelidir. Alışveriş yaptığınız yerlerde ürünlerin nasıl muhafaza edildiğine ,özellikle et ve süt ürünlerinin düşük sıcaklıkta muhafaza edilmesine dikkat edin. Mevsiminde üretilen ve taze olan ürünleri almaya özen gösterin. Alışverişe liste yaparak çıkın ve israfı önlemek için çok miktarda ürün almayın. Et ve süt ürünlerinin alışverişini en sona bırakın.

Dışarıda yediğimiz yemeklerde oldukça yaygınlaşan fast-food tarzı besinlerin tüketilmesi ile ,besin değeri düşük,vitamin değeri düşük,yüksek enerjisinin % 40-50'si yağdan gelen bir beslenme ile karşı karşıya kalıyoruz. Bu durum obezite ve yüksek tansiyon gibi rahatsızlıkların gelişmesine genç yaşlardan başlayarak zemin hazırlıyor. Bu tip beslenme alışkanlığımızı en aza indirmemiz çok önemli.Hiçbir besin değeri olmayan kolalı içecekler yerine süt, ayran veya taze meyve suyu gibi besin değeri yüksek içeceklerin tüketilmesini öneriyoruz.

Hijyen koşullarından emin olmadığınız yerlerde yemek yememenizi ve el , tırnak temizliğinize dikkat etmenizi öneriyoruz.

Buradan Gıda Mühendisleri Odası olarak , Lokanta ,Restoran , Hazır Yemek ve Gıda üreten tüm İşletmelere seslenmek istiyoruz. İşletmenizde çalıştırdığınız tüm personelin kişisel hijyenlerine,el ve tırnak temizliğine dikkat edilmesini ,hazırlanan ürünlerin çok iyi yıkanmasını ve uygun şartlarda hazırlanıp muhafaza edilmesini sağlayarak,halkımızın sağlıklı beslenmesi için üzerinize düşen görevlerinizi yerine getirmenizi istiyoruz.

Bilinçli üretim ve bilinçli tüketim toplumumuzun layık olduğu değerlerdir. Beslenme alışkanlıklarımız sağlıklı yaşam sürmemiz için, çocuklarımızın zeki ve sağlıklı bireyler olması için çok önemlidir. Beslenmemize ve tükettiklerimize dikkat etmeli, önem vermeliyiz.

Bir konuya daha değinmek istiyorum. Halkımız mahalle çeşmelerinden temiz olduğuna inandığı suyu evine götürüyor. İlk olarak bu suların doldurulduğu kapların temizliği çok önemli. Buna dikkat edilmesini öneriyoruz. Diğer illerde de olduğu gibi mahalle çeşme sularının İl Sağlık Müdürlüğü Halk Sağlığı Laboratuvarı tahlil sonuçlarına dayanılarak, suyu içilmesi uygun olmayan çeşmeler varsa Belediye Ekiplerince tespit edilip, "İçilmez" uyarı yazılarının konularak halkın bu konuda bilgilendirilmesini istiyoruz.

TMMOB
Gıda Mühendisleri Odası
Denizli İl Temsilcisi
Esin Aysan

KMO, ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri 6 - 8 Kasım 2008 'de yapılacak olan Ulusal Bağcılık – Şarapçılık Sempozyumu hazırlık çalışmalarını ay boyunca gerçekleştirmişti.

18 Temmuz 2008:

Saat:14:300 'da Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Sayın Aydın Yapar, Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan tarafından ziyaret edilerek, 6-8 Kasım 2008 'de yapılacak olan Ulusal Bağcılık – Şarapçılık Sempozyumu çalışmaları konusunda bilgilendirilmiş ve Sempozyum Broşürlerinin Gıda Mühendisleri Bölüm Öğretim Görevlilerine ulaşması sağlanmıştır.

22 Temmuz 2008:

Ankara'da KMO toplantı salonunda, Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odalarının Genel Merkez ve Denizli Birimlerinin katıldığı toplantıda 6-8 Kasım 2008'de yapılacak olan Ulusal Bağcılık –Şarapçılık Sempozyumunda bugüne kadar yapılan çalışmalar değerlendirilerek önümüzdeki süreçte yapılması gerekenler üzerinde duruldu.

29 Temmuz 2008:

Saat: 11:15 'te KMO, ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Başkanları Denizli Belediye Başkanı Sayın Nihat Zeybekçi'yi ziyaret etti. Ziyarete 6-8 Kasım 2008 'de yapılacak olan Ulusal Bağcılık – Şarapçılık Sempozyumu çalışmaları konusunda bilgilendirilme yapıldı. Ziyarete Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

30 Temmuz 2008:

Saat:11:15 ' te KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Başkanları Denizli Valisi Sayın Yavuz Erkmen'i ziyaret etti.Ziyarete 6-8 Kasım 2008'de Yapılacak olan Ulusal Bağcılık –Şarapçılık Sempozyumu çalışmalarını konusunda ve Denizli Tarım ve Gıda Sektörü konularında görüşüldü.

Saat: 15:30 'da İl Temsilcisi Esin Aysan Denizli ART Tv ile röportaj yaparak "Ekmek İsrafı" konusuna ilişkin Odamız görüşlerini aktardı. ART Tv Haber Bülteninde ve takip eden gün Yerel Gazetesinde Röportaj yayınlandı.

KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri 6 - 8 Kasım 2008 ' de yapılacak olan Ulusal Bağcılık – Şarapçılık Sempozyumu toplantılarını ve hazırlık çalışmalarını ay boyunca gerçekleştirmiştir.

04 Ağustos 2008:

Saat:17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Çevre, Orman, Su ve Sağlık" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Yusuf Avcı katılmıştır.

05 Ağustos 2008

Saat:17.00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Eğitim, Kültür, Turizm, Sanat ve Spor" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd. Çağlar Turan katılmıştır.

06 Ağustos 2008

Saat:17.00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Sanayi, Ticaret ve Ekonomi" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

07 Ağustos 2008

Saat:10.00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Tarım, Hayvancılık ve Gıda" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Erdoğan Demirciler katılmıştır.

Saat:17:00' de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Araştırma ve Geliştirme" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Özgü Ünal Ayanoğlu katılmıştır.

22 Ağustos 2008

Saat: 17:00' de Denizli İl Koordinasyon Kurulu Toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

23 Ağustos 2008

Denizli Bekilli İlçesinde her yıl gerçekleştirilen “Kültür, Sanat ve Şarap” Festivaline KMO, ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Başkanları katılarak ,Festivalde stantları bulunan Şarap İşletmeleri ve Bekilli Belediye Başkanı, Bekilli Kaymakamı ile Ulusal Bağcılık-Şarapçılık Sempozyumu hakkında görüşülmüştür.

25 Ağustos 2006

Saat:17:30'da Denizli Temsilcilik Yönetim Kurulu Toplantısı yapılmıştır. Toplantıda Temsilcilik aktiviteleri hakkında görüşülmüştür.

KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri 6 - 8 Kasım 2008 ' de yapılacak olan Ulusal Bağcılık – Şarapçılık Sempozyumu toplantıları ve hazırlık çalışmalarını ay boyunca gerçekleştirmiştir.

01 Eylül 2008:

İl Temsilcisi Esin Aysan Denizli Deha Gazetesi ile röportaj yaparak “Bayram'da Gıda Tüketimi” konusuna ilişkin Odamız görüşlerini aktardı. Yerel Deha Gazetesinde Röportaj yayınlandı.

03 Eylül 2008:

Saat: 14:00'te Makina M.O. Toplantı Salonunda EMO Genel Başkanı Musa Çeçen'nin “Türkiye'de Enerji Politikaları” Konulu Söyleşisine Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan ve Tems.Yrd. Yusuf Avcı Katıldı.

Saat:17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi “Sanayi, Ticaret ve Ekonomi” Komisyonu toplantısı gerçekleşmiştir.Toplantıya Temsilciliğimiz adına Temsilci Esin Aysan katılmıştır.

04 Eylül 2008

Saat:17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi “Eğitim, Kültür, Turizm, Sanat ve Spor” Komisyonu toplantısı gerçekleşmiştir.Toplantıya Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Çağlar Turan katılmıştır.

06 Eylül 2008

Saat:13:00'te Ulusal Bağcılık –Şarapçılık Sempozyumu 2.Bilimsel Danışma Kurulu gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Sempozyum Program Taslağı hazırlanmıştır. KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetim Kurulları Toplantıya ev sahipliği yapmış ve Denizli Valiliği,Merkez ve İlçe Belediyeleri,Pamukkale Üniv.Rektörlüğü Yetkilileri ,Çeşitli Üniversitelerden katılan Bilimsel Kurul Yetkilileri ve basın mensupları toplantıya katılmıştır.

08 Eylül 2008

İl Temsilcisi Esin Aysan Denizli Olay Gazetesi ile röportaj yaparak "Gıda Fiyatları" konusuna ilişkin Odamız görüşlerini aktardı. Yerel Olay Gazetesinde Röportaj yayınlandı.

09 Eylül 2008

Saat 10:00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Tarım Hayvancılık ve Gıda" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Erdoğan Demirciler katılmıştır.

10 Eylül 2008

Saat:17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Çevre, Orman, Su ve Sağlık" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Yusuf Avcı katılmıştır.

16 Eylül 2008

Saat:17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Araştırma ve Geliştirme" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Özgü Ünal Ayanoğlu katılmıştır.

24 Eylül 2008

Saat:17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Eğitim, Kültür, Turizm, Sanat ve Spor" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Çağlar Turan katılmıştır.

KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri 6 - 8 Kasım 2008 ' de yapılacak olan Ulusal Bağcılık – Şarapçılık Sempozyumu toplantı ve hazırlık çalışmalarını ay boyunca gerçekleştirmiştir.

6 Ekim 2008

Saat: 16:00'da Denizli Ticaret Borsası Başkanı İbrahim Tefenlili KMO, ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Başkanları tarafından ziyaret edildi.

7 Ekim 2008

Saat 10:00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Tarım, Hayvancılık ve Gıda" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Erdoğan Demirciler katılmıştır.

8 Ekim 2008

Saat: 14:00'te Denizli İl Koordinasyon Kurulu Toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Tems. Yrd. Yusuf Avcı katılmıştır.

Saat: 17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Çevre, Orman, Su ve Sağlık" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems. Yrd. Yusuf Avcı katılmıştır.

9 Ekim 2008

Saat:16:00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Sanayi, Ticaret ve Ekonomi" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

11 Ekim 2008

TMMOB Danışma Kuruluna Temsilciliğimiz Adına Temsilci Yardımcısı Yusuf Avcı katıldı.

13 Ekim 2008

Saat:20:00'de İl Temsilcisi Esin Aysan ile Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği Yönetim Kurulu toplantı yaparak aylık Öğrenci Temsilciliği faaliyet takvimini oluşturdu.(Dünya Gıda Günü, açılacak Tanıtım Stantları, Kariyer Günleri Panelleri, Sempozyum, gezi ve eğlence görevlendirmeleri ve günleri planlandı.)

15 Ekim 2008

Saat: 17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Araştırma ve Geliştirme" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Özgü Ünal Ayanoğlu katılmıştır.

16 Ekim 2008

Saat:11:00'de Tarihi Kaleiçi Çarşısı Esnaf ve alışveriş yapan halkımıza Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği Üye Öğrencileri tarafından "Bilinçli Gıda Tüketimi" Broşürleri dağıtıldı ve Dünya Gıda Günü hakkında bilgi verildi.



Saat:12:00'de TMMOB Binası Toplantı Salonunda KMO, ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Yönetimleri , "Dünya Gıda Günü" nedeniyle Basın Toplantısı düzenleyerek Basın Açıklaması yaptı.Açıklamayı Üç Oda adına Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan Okudu.



17 Ekim 2008

Saat:10:00'da Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr.Aydın Yapar Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan tarafından ziyaret edildi.Ziyarete, yakın zamanda gerçekleşecek olan Kariyer Günleri ve Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık Sempozyumu hakkında bilgi alışverişinde bulunuldu.

18 Ekim 2008

Saat:17:00'de Denizli Ticaret Odası'nın düzenlediği Konferans Salonunda Gerçekleşen "Atatürk ve Tarım" konulu Konferansa Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Yusuf Avcı Katıldı.

20 Ekim 2008

Gıda MO ve KMO Denizli İl Başkanları "Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık" Sempozyumu için İzmir'de görüşmeler yaptı. Ege Üniversitesi Öğretim Görevlileri ve İzmir'de bulunan şarap firmalarıyla görüşüldü.

22 Ekim 2008

Saat:08:30'da İl Temsilcisi Esin Aysan Denizli Tarım İl Müdürlüğünü ziyaret etti.Denizli Tarım İl Müdürü Sayın Yusuf Gülsever, İl Kontrol Şube Müdürü ve çalışanları ile yapılan toplantıda yapılacak ortak aktiviteler ve basında yer alan haberler konusu görüşüldü.

Saat:11:00'de Denizli Kent Konseyi "Sanayi, Ticaret ve Ekonomi" Komisyonu Tarihi Kaleiçi Çarşısı yerinde inceleme yapmıştır. İncelemeye Temsilciliğimiz adına Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

27-28-30-31 Ekim 2008

PAÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencilerine 4 Gün süre ile Pamukkale Üniversitesi Fen-Edebiyat ve İktisat Fakültesi Konferans Salonlarında "Kariyer Günleri" Paneli düzenlendi. Panellerde Denizli'de çeşitli gıda sektörlerinde çalışan arkadaşlarımız,öğrencilere sektörleri tanıttı ve deneyimlerini aktardı. Panelde Denizli Tarım İl Kontrol Şube Yetkilisi konuşmacı olarak yer aldı.Panel Programı Ek 1'de yer almaktadır.

Panel hakkında İl Temsilcisi Esin Aysan'ın yapmış olduğu açıklama Denizli Olay Gazetesinde 29 Ekim 2008 tarihinde yayınlandı.

28 Ekim 2008

Saat: 21:00'de Denizli Yerel DRT Televizyonunda "Mühendis ve Mimarlar" konulu canlı Forum Programına Denizli İl Koordinasyon Kurulu 15 Birimiyle katıldı. Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılarak odamızın genel tanıtımını yaptı ve görüşlerini aktardı.

EK 1: "Kariyer Günleri" Programı ;

1.GÜN : 27.10.2008 Saat: 15:00-17:00 Yer: Fen Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu
Denizli Tarım İl Müd.İl Kont. Şube Böl.:Bölüm Çalışanı Ziraat Mühendisi Munteha NAS
Un Sektörü , Ekmek ve Unlu Mamuller Sektörü : Gıda Mühendisi Kağan ATAK

2.GÜN:28.10.2008 Saat: 15:00-17:00 Yer: Fen Edebiyat Fakültesi Konferans Salonu
Kuruyemiş Sektörü : Gıda Mühendisi Doğan KILIÇ
Şekerleme,Gofret Sektörleri ve Sorumlu Yöneticilik:Gıda Müh.Özgü Ü.AYANOĞLU

3.GÜN: 30.10.2008 Saat: 15:00-17:00 Yer: İktisat Fakültesi Konferans Salonu
Süt , Meyve Suyu , Salça Sektörleri , Gıda Mühendisi Erdoğan DEMİRCİLER
Şarap Sektörü : Gıda Mühendisi Andaç IŞIK

4.GÜN:31.10.2008 Saat: 15:00-17:00 Yer: İktisat Fakültesi Konferans Salonu
Kırmızı ve Beyaz Et Sektörü : Veteriner Hekim Emine ARMAĞAN
Hazır Yemek Sektörü : Gıda Mühendisi Yasal KAFES

EK 2: "Kariyer Günleri" Basın Açıklaması**27 Ekim 2008**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilciliği'nin 27-31 Ekim 2008 tarihleri arasında düzenleneceği "Kariyer Günleri" konulu panellerde, sektörlerinde deneyim kazanmış Gıda Mühendisi arkadaşlarımız,Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine, iş hayatını anlatacak,sorularına ışık tutacak ve sektör seçimlerinde yardımcı olmaya çalışacaklar.Bu kapsamda özel sektörün dışında Denizli Tarım İl Müdürlüğü İl Kontrol Şube Yetkilisi de kamu sektöründe çalışma konusunda öğrencilere bilgi vererek, geleceğine ışık tutmamız noktasında destek olacaklar. Destekleri için kendilerine teşekkür eder, TMMOB felsefesi ışığında

yardımlaşma ve dayanışmanın öğrencilik yıllarında başlayarak ömür boyu sürecek bu süreçte emeği geçen herkese teşekkürü bir borç biliriz.

Kamuoyuna saygılarımızla,

Esin AYSAN
TMMOB
Gıda Mühendisleri Odası
Denizli İl Temsilcisi

4 Kasım 2008

09:30'da Denizli Valisi Sayın Yavuz Erkmen , KMO ve Gıda MO Yönetim Kurulu Üyelerince ziyaret edildi.

5 Kasım 2008

Saat:17:30'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Eğitim, Kültür, Turizm, Sanat ve Spor" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Çağlar Turan katılmıştır.

6-7-8 Kasım 2008

KMO , ZMO ve Gıda MO Denizli Birimlerinin ortak düzenledikleri "Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık" Sempozyumu gerçekleştirilmiştir.

Ayrıntılı bilgiye www.bag-sarap.com web sitesinden ulaşabilirsiniz.



9 Kasım 2008

"Ulusal Bağcılık ve Şarapçılık" Sempozyumu sonrası Gezi Programı düzenlenmiştir.Yaklaşık 80 kişinin katıldığı gezide Leodikya ve Pamukkale-Hierapolis Antik Kentleri gezilmiş,Güney-Çal ve Bekilli İlçelerindeki Şarap İşletmeleri ve şaraplık üzüm bağları gezilmiştir.



11 Kasım 2008

Saat:14:00'te MMO Toplantı Salonunda Denizli İKK ve ADD tarafından ,Yargıtay Onursal Başsavcısı Sabih Kanadoğlu'nun konuşmacı olarak katıldığı Söyleşi gerçekleştirildi. Temsilciliğimiz Yönetim Kurulu Üyeleri Söyleşiye katıldı.



Saat:17:30'da Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof.Dr.Fazıl Necdet Ardıç ,KMO ve Gıda MO Denizli Temsilcileri tarafından ziyaret edildi.

12 Kasım 2008

Saat: 17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Çevre, Orman, Su ve Sağlık" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems. Yrd. Yusuf Avcı katılmıştır.

13 Kasım 2008

Saat:16:00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Sanayi Ticaret ve Ekonomi" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Esin Aysan katılmıştır.

Saat: 17:00'de Denizli Sanayi Odası'nda Denizli Kent Konseyi "Araştırma ve Geliştirme" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Özgü Ünal Aynoğlu katılmıştır.

18 Kasım 2008

Saat:17:30'da Denizli İl Koordinasyon Kurulu toplantısı yapıldı.Toplantıya Temsilciliğimiz adına Esin Aysan katıldı.

19 Kasım2008

Saat 10:00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Tarım Hayvancılık ve Gıda" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Erdoğan Demirciler katılmıştır.

21 Kasım 2008

Saat:17:30'da Denizli İl Koordinasyon Kurulu toplantısı yapılmıştır.Toplantıya Temsilciliğimiz adına Esin Aysan katılmıştır.Toplantıda Denizli İKK Sekreteri istifası nedeniyle yeni İKK Sekreteri belirlenmiştir.Oy birliği ile Fatih Yaşa (M.M.O.) Denizli İKK Sekreteri olarak seçilmiştir.

01 Aralık 2008:

Saat:18:00'de Temsilcilikte Üye Toplantısı yapılmıştır.

03 Aralık 2008:

Saat: 17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Eğitim, Kültür, Turizm, Sanat ve Spor" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Çağlar Turan katılmıştır.

Saat:20:00'de Temsilcilik Üye Gecesi düzenlenmiştir.

**15 Aralık 2008:**

Saat:17:00'de Denizli Sanayi Odası Toplantı salonunda yapılan Denizli Belediyesi Kent Konseyi Ar-ge Komisyonu Toplantısına Temsilci Yardımcısı Özgü Ünal Ayanaoğlu katılmıştır.

17 Aralık 2009:

Saat 10:00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Tarım Hayvancılık ve Gıda" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Erdoğan Demirciler katılmıştır.

Saat: 17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Çevre, Orman, Su ve Sağlık" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems. Yrd. Yusuf Avcı katılmıştır.

25 Aralık 2008:

Saat:13:00-15:00 Arasında Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 4.Sınıf Öğrencilerinin “Mesleki Etik” Dersine Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan katılarak öğrencilere Odamızın Mesleki Etik Konusundaki Görüşlerini anlatmış ve konu hakkındaki TMMOB ve Odamızın Resmi açıklamalarını aktarmıştır. Öğrencilerin Odamız ve Temsilciliğimiz Hakkındaki sorularını cevaplamıştır.

07 Ocak 2009:

“Eğitim, Kültür, Turizm, Sanat ve Spor” Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems.Yrd.Çağlar Turan katılmıştır.

09 Ocak 2009:

Denizli Yerel Televizyonu Deha Tv “Kış Aylarında Beslenme” konusunda Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan ile röportaj yaptı. Röportaj gün içerisinde Deha Tv Haber Bültenlerinde yer almıştır. 10.01.2009 Tarihinde Deha 20 Gazetesinde Röportaj yayınlanmıştır.

10 Ocak 2009:

Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan İzmir Kent Sempozyumu’na delege olarak katılmıştır.

14 Ocak 2009:

Saat: 17:00’de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi “Çevre, Orman, Su ve Sağlık” Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems. Yrd. Yusuf Avcı katılmıştır.

17 Ocak 2009:

Saat:14:00’te Denizli Ticaret Borsası Konferans Salonunda Gıda ve Ziraat Mühendisleri Odası Denizli Birimlerinin Ortak düzenledikleri “Küresel Kriz ve Türk Tarımı” Konulu Konferans Gıda M.O. İl Temsilcisi Esin Aysan ve Z.M.O Şube Bşk. İbrahim Gür’ün açılış konuşmaları ile başlamış ve Prof.Dr. Mustafa Kaymakçı tarafından sunularak gerçekleştirilmiştir. Konferans Denizli Yerel Televizyonları tarafından izleyicilere aktarılmış, 19.01.2009 Tarihli Yerel gazetelerde yayınlanmıştır.



20 Ocak 2009 :

Saat:17:00'de Denizli Sanayi Odası Toplantı salonunda yapılan Denizli Belediyesi Kent Konseyi Ar-ge Komisyonu Toplantısına Temsilci Yardımcısı Özgü Ünal Ayanaoğlu katılmıştır.

21 Ocak 2009:

Saat 10:00'da Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi "Tarım Hayvancılık ve Gıda" Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilçiliğimiz adına Tems.Yrd.Erdoğan Demirciler katılmıştır.

24 Ocak 2009:

Saat :13:00'te Valilik önünde yapılan Uğur Mumcu Anma Törenine Temsilçiliğimiz adına il Temsilcisi Esin Aysan ve Temsilci Yardımcısı Yusuf Avcı katılmıştır.

Saat:14:00-17:30 arasında Denizli Esnaf Sarayı Konferans Salonunda Gıda ,Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası Denizli Birimlerinin Ortak düzenledikleri Konferanslar ; Gıda M.O. İl Temsilcisi Esin Aysan ve Z.M.O Şube Bşk. İbrahim Gür'ün açılış konuşmaları ile başlamış ve "GDO'lu Ürünler ve Yaşam Riskleri" Prof.Dr. Şeminur Topal , "Suyun Ticaretleştirilmesine Hayır!" ZMO İst.Şube Başkanı Ahmet Atalık tarafından sunulmuş ve gerçekleştirilmiştir. Konferanslar Denizli Yerel Televizyonları tarafından izleyicilere aktarılmış, 26.01.2009 Tarihli Yerel gazetelerde yayımlanmıştır.



Saat:19:30'da Ziraat Mühendisleri Odası Denizli Şubesinin Düzenlediği Başak Gecesine Temsilcilik Adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

28 Ocak 2009:

Denizli Yerel Gazetesi olan Yeni Olay Gazetesinde İl Temsilcisi Esin Aysan'ın "Küresel Krizin Üreticiler Üzerine Etkileri ve Çözüm Önerileri" Konulu Röportajı yayınlanmıştır.

31 Ocak 2009:

Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan Aydın Kent Sempozyumu'na delege olarak katılmıştır.

EK1: "Küresel Kriz ve Türk Tarım" Konferansı Basın yazısı 17 Ocak 2009

İNEKLER MEZBAHAYA GİDİYOR, KOBİ'LER ÇÖZÜLÜYOR

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa Kaymakçı, "Televoleci Hocaların savunduğu "köylü çalışmıyor, KİT'ler kara delik haline geldi anlayışı ile elimizdeki Tarımsal KİT'leri sattık. Bugün Aydın'da sütün litre fiyatı 38, Denizli'de 48 kuruşu düştü. Bu fiyatlarla üretim yapmak mümkün değildir. Mümkün olmadığı için de bugün üretici ineklerini mezbahalara vermeye, KOBİ'ler çözülmeye başladı" dedi.

HABER: MESUT GÜLER

Tarım Haftası etkinlikleri çerçevesinde Denizli Ziraat Mühendisleri Odası ve Gıda Mühendisleri Denizli İl Temsilciliği tarafından düzenlenen "Küresel Mali Kriz ve Türk Tarımının Geleceği" konulu konferans hafta sonu gerçekleştirildi.

Denizli Ticaret Borsası toplantı salonunda yapılan konferansa, Denizli Tarım İl Müdürü Yusuf Gülsever, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa Kaymakçı, Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı İbrahim Gür, Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan, Ziraat Odası Başkanı Hamdi Gemici, Denizli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Başkanı Yusuf Han, İşçi Partisi Denizli İl Başkanı Mustafa Güleç ve çok sayıda davetli katıldı.

AYSAN: "ÖRGÜTLENMEK ŞART"

Konferansın açış konuşmasını yapan Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan, küresel mali krizin etkileri ve uygulanan yanlış tarım politikaları nedeniyle tarım sektörünün zor bir süreçten geçtiğini belirterek, "Pazarlama ağının elinde bulunduranlar, üretime yön veren ve fiyatları da belirleyendir. Üretici birlikleri ve kooperatiflerin desteklenmesi, çiftçinin acil olarak örgütlenmesi lazım" dedi.

GÜR: "ULUSAL TARIM POLİTİKASI ŞART"

Türkiye'nin yaşadığı cari açık nedeniyle küresel krize çok kötü yakalandığını vurgulayan Ziraat Mühendisleri Odası Denizli Şube Başkanı İbrahim Gür, "Ülkemizin geldiği bu noktada bizlere düşen çıkış yolu aramaktır. Olan bitene seyirci kalmak demek bugün yaşanan olumsuzluklara ortak olmak demektir. Türkiye ekonomisi bugün ters rotada giden gemi gibi. Öncelikle yapmamız gereken bu ters rotayı doğru yöne çevirmektir. İçerideki kaynaklarımızı dışarıya aktaran bir yapıya son vermemiz lazım. Halkımızın üretim süreçlerinden giderek kopması nedeniyle bugün ülkemiz halkı gıdaya

ulaşamama tehlikesi ile karşı karşıyadır. Sonuç olarak ülkemizin mutlaka ulusal tarım ve ekonomi politikaları olmalı” diye konuştu.

PROF. KAYMAKÇI: “BUGÜNKÜ KÜRESEL MALİ KRİZİN TEMELLERİ 80’Lİ YILLARDA ATILDI”

Konferansa konuşması olarak katılan Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi ğretim yesi Prof. Dr. Mustafa Kaymakçı, “12 Eylül Türkiye’nin kırılma noktasıdır. 80’li yıllarda ülkemiz tarım alanında kendi kendine yeten ülkeler arasındaydı ve bununla vnyorduk. 90’lı yıllarla birlikte Doğu Blokunun okmesiyle Dünya tek kutuplu hale geldi. Dünya’ya liberalizm dayatıldı. Liberalizmle birlikte ülkemizde önemli değişimler yaşanmaya başlandı. Büyük bir zelleştirme furyası yaşandı. Kamu İktisadi Teşebbüsleri (KİT)’ler ve Tarımsal KİT’ler bir bir elden çıkarıldı. Tarımsal KİT’lerin özelleştirilmesiyle birlikte Tarımsal Kk ve Orta lekli İşletmelere verilen destek azaldı” dedi.

ÜLKEMİZDE SADAKA EKONOMİSİ OLUşMAYA BAşLADI

Et Balık, Süt Endüstrisi ve Gübre fabrikaları gibi kurumların özelleştirilmesinin tarım sektörünü olumsuz etkilediğini kaydeden Kaymakçı, “Televoleci Hocaların savunduğu “köylü alışmıyor, KİT’ler kara delik haline geldi anlayışı ile elimizdeki Tarımsal KİT’leri sattık. Bugün Aydın’da sütün fiyatı 38, Denizli’de 48 kuruşu düştü. Bu fiyatlarla üretim yapmak mümkün değildir. Mümkün olmadığı için de bugün üretici ineklerini mezbahalara vermeye, KOBİ’ler zlmeye başladı. Köyünde, retim sürecinden koparılan insanlar ne yapıyor? Kentlere gyyor. Peki buralarda karnını doyuracak imkanlar var mı? yok. Böyle olunca da ülkemizde sadaka ekonomisi oluşmaya başladı” diye konuştu.

TÜRKİYE KAÇAK HAYVAN CENNETİ HALİNE GELDİ

Tarım politikalarının yeniden gözden geçirilmesi gerektiğini belirten Kaymakçı, “80’li yıllarda başlayan liberalizmle birlikte tarımda kendi kendine yeten ülkemiz bugün tarım ürünü ithal eder hale geldi. Ülkemizde kk ve büyük baş hayvan sayısı azalırken, kırmızı et üretimi artmış, bu artışın sebebi özellikle Doğu ve Güneydoğu Blgelerimiz başta olmak üzere ülkemiz hayvan kaçakçılığının cenneti haline geldi. Tarım politikalarımızı yeniden gözden geçirmemiz lazım. Aksi halde giderek daha az tüketen insanlar haline geleceğiz. Ülkemizde kırmızı et tüketimi son derece yetersiz sadece beyaz et tüketiyoruz. Tabi bunun yansımaları da olacak. Demir eksikliğine dayalı hastalıklarda önemli oranda artış yaşanacak” ifadelerini kullandı.

KRİZ TEğET GEÇMEYECEK

Konuşmasının son bölümünde krizin etkileri ve alınması gereken tedbirleri de sıralayan Kaymakçı şöyle konuştu: “Ekonomik krizin etkileri tabi ki olacak. Ülkemize, 2001 yılında başlayan sıcak para akışı azalacak. Yani kriz

bizi teğet geçmeyecek. Tarıma verilen destek daha da azalacak, girdi maliyetlerinin sürekli artması nedeniyle üretim düşecek, zaten ürettiğinin karşılığını alamayan üreticinin eline geçen para azalacak. Kazanamayan insanlar ne yapacak, tarımdan elini ayağını çekecek. Çiftçilerin özel bankalara olan kredi borçları nedeniyle kırsal kesimde intiharlar artacak. Bu krizin etkilerini azaltmak için öncelikle finansal oyunlar ile sıcak para girişi denetim altına alınmalı. Tarım yeniden canlandırılmalı. ÖTV ve KDV oranları denetimli bir şekilde aşağı çekilmeli. Tarımsal desteklemeler arttırılmalı. Çiftçiler özel bankalara değil, Kamu bankalarına borçlandırılmalı. Tarımsal topraklarımız yabancılara satılmamalı. Tarımsal Kooperatifler yasal düzenlemeyle ilçe bazında ele alınmalı, tüketiciler örgütlenmeli. Türkiye ürettiği ürünlerin borsasını kurmalı. AB müzakere süreci mutlaka sorgulanmalı. GSMH'da tarıma ayrılan pay arttırılmalı.”

07 Şubat 2009:

Saat:14:00-17:30 arasında Denizli Makine Mühendisleri Odası Konferans Salonunda Gıda ,Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası Denizli Birimlerinin Ortak düzenledikleri Konferans; “Yakın Tehlike : Gıda Krizi” Prof. Dr. Tayfun Özkaya tarafından sunularak gerçekleştirilmiştir. Konferans Denizli Yerel Televizyonları tarafından izleyicilere aktarılmış, 09.02.2009 Tarihli Yerel gazetelerde yayınlanmıştır.



Saat: 17:30'da İl Temsilcisi ve Yardımcıları Başkanlığında Temsilcilik Futbol Takımı Toplantısı Düzenlenmiştir. Her yıl düzenlenen Denizli Oda Birimleri arasındaki Turnuvada Temsilciliğimiz adına Futbol Takımında yer alacak üyelerimiz belirlenmiş ve Temsilci Yardımcısı Çağlar Turan tarafından organize edilmesine karar verilmiştir.

11 Şubat 2009:

Saat: 17:00'de Denizli Belediyesi Encümen Salonunda Denizli Kent Konseyi “Çevre, Orman, Su ve Sağlık” Komisyonu toplantısı gerçekleştirilmiştir. Temsilciliğimiz adına Tems. Yrd. Yusuf Avcı katılmıştır.

28 Şubat 2009:

Saat:13:00'te EMO Denizli Şube Toplantı Salonunda Tekirdağ Tarım İl Müdürlüğü İl Kontrol Şube Yetkilisi Gıda Yüksek Mühendisi Kamil Yaman tarafından "Numune Alımı ve Saklama Koşulları" konusunda üyelerimize ve öğrenci üyelerimize eğitim verilmiştir.

**03 Mart 2009:**

Saat:12:30'da Denizli İKK Birimleri aylık toplantısı yapılmıştır.Toplantıya Temsilciliğimiz adına Esin Aysan katılmıştır.

04 Mart 2009:

Saat:15:00'te Esnaf Sarayı Konferans Salonunda "TMMOB Soruyor,Belediye Başkan Adayları Yanıtıyor" konulu panel Denizli İKK Birimleri tarafından gerçekleştirilmiştir. Panele Temsilciliğimiz adına Yusuf Avcı katılmıştır.

06 Mart 2009:

Saat:16:00'da Denizli Tarım İl Müdürlüğü Toplantı salonunda Denizli Tarım İl Müdürlüğü yetkilileri tarafından Alo 174 ve bazı konularda bilgilendirme toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilciliğimiz adına Özgü Ünal Ayanoğlu katılmıştır.

07 Mart 2009:

Saat:13:00'te Denizli Tarım İl Müdürlüğü'nün önünde Denizli İKK Birimleri olarak toplanarak İşsizliğe , yoksulluğa ve yapılan zamlara karşı Miting düzenlenmiştir. Mitinge Temsilciliğimizden katılım sağlanmıştır.

09 Mart 2009:

Saat:11:00'de Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Binasına TMMOB İletişim Birimi açılmıştır. Açılıшта Temsilciliğimiz yer almıştır.Oda yayınlarımız TMMOB İletişim Birimi kütüphanesinde yer almaktadır.

17 Mart 2009:

PAÜ Kongre ve Kültür Merkezinde TMMOB İKK Tarafından düzenlenen Ankara Ekin Tiyatrosunca , "Deliler Boşandı" adlı oyun Saat:18:30'da PAÜ Mühendislik Fakültesi Öğrencilerine, Saat:20:00'de Üyelerimize Ücretsiz olarak sergilenmiştir.

19 Mart 2009:

Saat:14:00'te Denizli Halk Eğitim Merkezi Salonunda TMMOB İKK Tarafından "Nasıl Bir Kent ,Nasıl Bir Yönetim Modeli" Paneli düzenlenmiştir.Paneye Temsilciliğimiz adına Esin Aysan ve Yusuf Avcı katılmıştır.

28 Mart 2009:

Denizli Belediyesi Hizmet Binası Proje Yarışması Sergisi Denizli Anemon Otelde sergilenmiştir. Sergiye Temsilciliğimiz adına Esin Aysan katılmıştır.

31 Mart 2009:

Saat:15:00'te Denizli Temsilcilik Yönetim Kurulu Toplantısı yapılmıştır.

03 Nisan 2009:

Saat:11:00'de Belediye Sanat Merkezi Salonunda Denizli Belediyesi Gençlik Genel Kurulu yapılmıştır. Temsilciliğimiz Adına Çağlar Turan ve PAÜ Öğrenci Temsilcimiz Övgü Yıldız katılmıştır.

04 Nisan 2009:

Saat:11:00'de Ege Bölge Şube Toplantı Salonunda Bölge Toplantısı yapılmıştır.

Toplantıya Temsilciliğimiz adına Esin Aysan ve Yusuf Avcı katılmıştır.

9 Nisan 2009:

Saat:18:30'da Denizli MMO Toplantı Salonunda TMMOB Denizli İKK Toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilcilik adına Esin Aysan katılmıştır.

18 Nisan 2009:

7.Dönem 3.Danışma Kurulumuza Temsilciliğimiz Adına Esin Aysan katılmıştır.

24 Nisan 2009:

Saat:17:30'da Denizli İl Temsilciliğinde üye toplantısı yapılmıştır.



26 Nisan 2009:

Ankara'da Güven Park'ta Tarım Bakanlığının Gıda Yasa Taslağını Protesto etmek için Ziraat,Gıda,Kimya MO tarafından düzenlenen ortak basın açıklamasına Denizli Temsilcilik adına Esin Aysan katılmıştır.

27 Nisan 2009:

Saat:17:30'da İnşaat MO Denizli Şubesinde Düzenlenen Denizli TMMOB Birimleri Toplantısında Geleneksel olarak her yıl düzenlenen Denizli İKK Halı Saha Futbol Turnuvası Fikstür belirlenmiş ve turnuva hakkında görüşülmüştür. Toplantıya Temsilcilik adına Esin Aysan ve Beytullah Karadayı katılmıştır.

28 Nisan 2009:

Saat:15:00'te Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof.Dr. Aydın Yapar ve Öğretim Görevlisi Prof.Dr. Sebahattin Nas Temsilciliğimiz tarafından ziyaret edilmiştir. Ziyarete Temsilciliğimiz adına Esin Aysan ve Erdoğan Demirciler katılmıştır. Bazı konular hakkında görüş alışverişi yapılmış ve PAÜ Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından düzenlenecek olan "Süt Sempozyumu" hakkında Temsilciliğimiz katkıları görüşülmüştür.

01 Mayıs 2009:

Saat:14:00'te Denizli Tarım İl Müdürlüğü Önünde TMMOB Pankartı altında toplanılmış ve 1Mayıs İşçi Bayramı yürüyüşü ve kutlaması gerçekleştirilmiştir.

04 Mayıs 2009:

Saat:14:30'da Denizli İl Temsilciliğinde İl Temsilcisi Esin Aysan başkanlığında PAÜ Gıda MO Öğrenci Yönetim Kurulu ile toplantı yapılmıştır.Toplantıda PAÜ Gıda MO Öğrenci Temsilciliği Seçimleri hakkında ve yapılacak etkinliklerin programlanması konularında görüşmüştür.

06 Mayıs 2009:

Gıda-Kimya-Ziraat MO Denizli Birim Başkanları tarafından Gıda Kanunu Yasa Taslağı Konusunda Denizli Yerel Basınına Basın Açıklaması yapılmıştır.

09 Mayıs 2009:

Bursa Şubemizin düzenlemesini üstlendiği Odamız Bahar Şenliğine PAÜ Gıda MO Öğrenci Üyelerimizin katılımı sağlanmıştır.

12 Mayıs 2009:

Saat:15:00'te PAÜ Gıda Mühendisliği Bölümünde İl Temsilcisi Esin Aysan Gıda MO Öğrencileri üyeleri ile Öğrenci Üye toplantısı yapmıştır.Toplantıda PAÜ Gıda MO Öğrenci Temsilci ve Yardımcılarının Seçimi

gerçekleştirilmiştir. PAÜ Gıda MO Öğrenci Temsilcisi olarak Timurtaş Yıldırım seçilmiştir.

Seçim sonuçları Denizli Yerel Gazetelerinde haber olarak yer almıştır.



13 Mayıs 2009:

Saat:18:30'da Gıda MO Denizli Temsilcilik Futbol Takımı toplantısı yapılmıştır.

14 Mayıs 2009:

Saat:14:00-17:30 arası Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Tarafından düzenlenen "Kariyer Günleri" Paneline Odamızı Temsilen panelist olarak Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır. Timurtaş Yıldırım PAÜ Gıda MO Öğrenci Temsilcisi olarak Panele katılmıştır.



20 Mayıs 2009:

Saat:14:00'te PAÜ Mühendislik Fakültesi Konferans Salonunda EMO Denizli Şubesi Tarafından "Yetkin Mühendislik" Paneli düzenlenmiştir. Panele Temsilciliğimiz ve Öğrenci Temsilciliğimizden geniş katılım sağlanmıştır.

21 Mayıs 2009:

Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında PAÜ Gıda MO Öğrenci Temsilciliği Hacı Halil Bektaş İlköğretim okulunda Öğrencilere süt hakkında sunum yapmışlardır. Sunum sonunda broşür ve süt dağıtımı yapılmıştır.

21-23 Mayıs 2009:

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından "Süt ve Süt Ürünleri" Sempozyumu gerçekleştirilmiştir. Sempozyumda yer alan panele Odamız adına panelist olarak Denizli İl Temsilci Yrd. Erdoğan Demirciler katılmıştır.

25 Mayıs 2009 :

Ege Bölge Şube tarafından Temsilciliğimiz ziyaret edildi.Genel Üye toplantısı yapıldı.

25 Mayıs-3 Temmuz 2009:

Denizli TMMOB Birimleri arasında düzenlenen "Geleneksel Halı Saha Futbol Turnuvası"na Denizli Temsilcilik Futbol Takımı olarak katıldık.

26 Mayıs 2009:

TMMOB Denizli İl Koord. Kurulu toplantısı Elektrik MO Denizli Şubesi Toplantı Salonunda gerçekleşmiştir. Toplantıya Temsilcilik adına Esin Aysan katılmıştır.

28 Mayıs 2009:

TMMOB Denizli İl Koord. Kurulu toplantısı Makina MO Denizli Şubesi Toplantı Salonunda gerçekleşmiştir. Toplantıya Temsilcilik adına Esin Aysan katılmıştır.

29 Mayıs 2009:

Saat:17:30'da Denizli İl Temsilciliği Yönetim Kurulu Toplantısı yapılmıştır.

3 Haziran 2009:

Saat:16:00'da Denizli TMMOB Binası MMO Toplantı Salonunda TMMOB Denizli Birim Başkanları ve İKK Temsilcileri ortak toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

10 Haziran 2009:

Saat:16:00'da Mimarlar Odası Denizli Şubesi Toplantı Salonunda TMMOB Denizli Birim Başkanları ve İKK Temsilcileri Danışma Kurulu Toplantısı yapmışlardır. Toplantıya Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

30 Haziran 2009:

Denizli Yerel Basınından Deha Tv, Art Tv ve Horoz Gazetesi "Yaz Aylarında Beslenme Önerileri" konusunda Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan ile röportaj

yaptı. Röportaj gün içerisinde Tv Haber Bültenlerinde ve Yerel Gazetelerde yer almıştır.



01 Temmuz 2009:

Saat:16:30'da Pamukkale Üniversitesi Rektörü Sayın Fazıl Necdet ARDIÇ , KMO, ZMO ve Gıda MO Denizli Birimleri Oda Başkanları tarafından ziyaret edildi. Ziyarete 6-8 Kasım 2008'de ilki gerçekleştirilen Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisinin devamı olan 2. Sempozyum yer ve tarihi belirlendi.2. Ulusal Bağcılık ve Şarap Sempozyumu ve Sergisi 5-7 Kasım 2010 Tarihinde PAÜ Kongre ve Kültür Merkezinde gerçekleştirilmesi kararlaştırıldı.

04 Temmuz 2009:

Saat:21:00'de Becks Kafe'de PAÜ Öğrenci Temsilciliğimizin Gecesi düzenlendi.

09 Temmuz 2009:

Saat 11:00'de AKP Denizli Millet Vekili Sayın Mithat Ekici , Denizli İl Sağlık Müdürü Sayın Erdoğan Taş ve Yardımcısı Temsilciliğimizi ziyaret etti. Ziyarete Temsilcilik Yönetim Kurulu üyeleri hazır bulunarak ,Odamız ve Temsilciliğimiz hakkında ve faaliyetlerimiz hakkında bilgi verildi.

13 Temmuz 2009:

10:30-12:00 Saatleri arasında Deha Tv'de Canlı olarak yayınlanan "Kadınca" Programına İl Temsilcisi Esin Aysan Konuk olarak katılarak "Yaz Aylarında Besinlerin Hazır Tüketiminde,İşlenmesinde ve Saklama Koşullarında Dikkat Edilmesi Gereken İlkeler" konularında öneri ve görüşlerini aktardı.

23 Temmuz 2009:

Saat: 13:00'de Denizli MMO Konferans Salonunda Gıda MO, KMO ve ZMO Denizli Birimleri Başkanları "Sağlığımız ve Gıda Güvenliğimiz İçin GDO'lu Üretime ve Tüketime Hayır" Konulu Basın açıklaması yapmıştır.

06 Ağustos 2009:

Saat:16:00'da Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Öğrencilerinin Üniversite Harçlarına yapılan zammı Protesto etmek üzere PAÜ Gölbağçe'de yapmış oldukları Protestoya Denizli İKK Birimleri olarak katılarak destek verilmiştir.

20 Ağustos 2009:

"Ramazan Ayında Beslenme, Tüketim Alışkanlıkları ve Alışveriş Koşulları" Hakkında İl Temsilcisi Esin Aysan İle Röportaj yapılmış ve Yerel Gazetelerde röportaj yayınlanmıştır.

01 Eylül 2009:

Saat: 18:00'de Denizli EMO Toplantı Salonunda Temsilcilik Üye Toplantısı yapıldı.

Saat:19:45'te Pamukkale Üniversitesi Rektörü Sayın Fazıl Necdet Ardiç Denizli TMMOB Birimleri Başkanlarına PAÜ Yemek Salonunda İftar Yemeği düzenledi.Yemeğe Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

05 Eylül 2009:

İl Temsilcisi Esin Aysan "Ürün Ambalajlarında ve İçecek Kutularında Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar" konusunda yaptığı röportaj Denizli Yerel Televizyonu Deha TV ve Gazetesi Deha20'de yayınlandı. (EK 1)

14 Eylül 2009:

Saat:13:00'de Gıda MO,KMO VE ZMO Denizli Birimleri Başkanları ,Denizli Belediye Başkanı Sayın Nihat Zeybekçi 'yi makamında ziyaret etti.

16 Eylül 2009:

Saat:10:30'da yapılan basın açıklamasıyla, Gıda MO, ZMO ve KMO Denizli Birimleri Denizli Belediyesi Meydanına GDO'ya Hayır Platformunun Katkılarıyla Konulan Mısır Balonu ve GDO'lu Ürünlere Hayır standı açıldı.Balon ve Standta dağıtılan broşürler ve GDO'lu Ürünlere Hayır İmza kapmayası 2 gün boyunca Denizli Halkından büyük ilgi ve destek gördü.



17 Eylül 2009:

10:30-12:00 Saatleri arasında Deha Tv'de Canlı olarak yayınlanan "Kadınca" Programına İl Temsilcisi Esin Aysan Konuk olarak katılarak "GDO'lu Ürünler , Ramazan Bayramında Alışveriş ve Beslenme Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar, Gıda Denetimleri " konularında öneri ve görüşlerini aktardı.

29 Eylül 2009:

Saat:17:00'de Denizli TMMOB Binası MMO Toplantı Salonunda TMMOB Denizli İKK toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

EK1:**05.09.09****KUTU İÇECEK AMBALAJLARINDAKİ RİSKİ!**

Dünya üzerinde tüketilen ambalajlı içeceklerin yaklaşık %50'si kutu içeceklerden oluşuyor. Yapılan araştırma sonuçları bu tip ambalaj yapısının mikroorganizma barındırabilme potansiyeline sahip olduğunu gösteriyor. Kutu içeceklerdeki kapak açma mekanizmasının sistemi, kutu dışındaki partiküllerin ürüne geçme olasılığını artırıyor. Ağız temasının olduğu kapak kısmından mikroorganizmaların sindirim ,solunum veya ağız bölgesindeki çatlaklar yoluyla vücuda alınması olasılığı mümkündür. Bu durum solunum ve idrar yolları enfeksiyonları başta olmak üzere birçok hastalığa yol açabilir.

Kutulardaki bu durumun kaynağına bakacak olursak; depodaki bozuk hijyen şartları da olabilir, raflarda bekleme süresinde de olabilir, kullanım öncesi son aşamada ellerle olan temas sırasında da olabilir.

Peki bu riski en aza indirmek için neler yapılabilir? Üretici firmalar koruyucu bir kapak yaparak bu riski azaltabilir. Şu anki durumda ise yapılacak işlem kutuyu iyice yıkamak ve mümkünse içeriği bardağa aktararak tüketmek olabilir.

Genel bir bakış ile değerlendirecek olursak ambalajlı içecek ve yiyeceklerin ,ambalaj kısmının dış ortamlarla temasının mümkün olduğu ,her ürünün bu riski bir ölçüde taşıdığını söyleyebiliriz. Sadece içecekler değil ambalajlı aldığımız tüm gıda ürünlerinin tüketilmeden önce, evde buzdolabına veya raflara konulmadan önce yıkamak bu riski en aza indirecektir.

TMMOB**Gıda Mühendisleri Odası****Denizli İl Temsilcisi****Esin Aysan**

01 Ekim 2009:

Saat:18:00'de Denizli MMO Toplantı Salonunda TMMOB Kadın Kurultayı Öncesi 'TMMOB Üyesi Kadın Mühendisler' toplantısı düzenlenmiştir. Toplantı TMMOB Denizli İKK adına İl Temsilcisi Esin Aysan tarafından yürütülmüştür.

03 Ekim 2009:

Ankara'da gerçekleşen Gıda MO 7. Dönem 4.Danışma Kurulu'na Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin Aysan katılmıştır.

09 Ekim 2009:

Saat:18:00'de Denizli MMO Toplantı Salonunda TMMOB Kadın Kurultayı Çalışma Grubu toplantısı düzenlenmiştir. Toplantı TMMOB Denizli İKK adına İl Temsilcisi Esin Aysan tarafından yürütülmüştür.

11 Ekim 2009:

15:00-17:00 Saatleri arasında Denizli TMMOB Binası Lokalinde Denizli İl Temsilciliği tarafından ,Üyelerimize ve PAÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencilerimize Kokteyl düzenlenmiştir.

**12 Ekim 2009:**

12-13 Ekim tarihlerinde EMO'nun düzenlediği ve PAÜ Kongre ve Kültür Merkezinde yapılan Ege Bölgesi Enerji Forumuna Temsilcilik Yönetim Kurulu ve Üyelerimizin katılımı sağlanmıştır.

Saat:19:30'da Ege Enerji Forumu Nedeniyle EMO Denizli Şubesinin Richmond Otelde Düzenlediği yemeğe Temsilciliğimiz adına Esin Aysan katılmıştır.

13 Ekim 2009:

TMMOB 55.Kuruluş Yılı Etkinlikleri kapsamında Saat:14:00'te Gıda MO, KMO VE ZMO Denizli Birimlerinin ortak düzenledikleri Konferansta Prof.Dr. Kenan Demirkol "Küresel Şirketlerin Yeni Silahı Gıda" konusunda Konferans vermiştir. Konferans Yerel Kanallar tarafından Canlı olarak yayınlanmıştır.



14 Ekim 2009:

Saat:09:00'da Lütfü Ege İlköğretim Okulu 5.Sınıf Öğrencilerine İl Temsilcisi Esin Aysan Gıda Mühendisliği Mesleği ve Gıda Mühendisleri Odası konusunda bilgi verdi.



15 Ekim 2009:

Saat:12:30'da TMMOB 55.Kuruluş Yılı Etkinlikleri kapsamında Vilayet Önüne Çelenk koyulmuş ve saygı duruşu yapılmıştır.Temsilciliğimiz Yönetim Kurulu olarak katılmıştır.



TMMOB 55.Kuruluş Yılı Etkinlikleri kapsamında Saat:14:00'te Dr.Hasan Ünal "Nasıl Bir Seracılık" konusunda Konferans verdi. Konferansa Temsilcilk Üyelerinin katılımı sağlandı.

16 Ekim 2009:

Dünya Gıda Günü Nedeniyle Denizli Candoğan Parkı Önüne Stand Açılmış ve "Bilinçli Gıda Günü Broşürleri" dağıtılmıştır. Etkinlik PAÜ Öğrenci Temsilciliğimiz ve PAÜ Gıda Klübü tarafından ortak olarak yürütülmüştür.

Standta İl Temsilcisi Esin Aysan ve Paü Gıda MO Öğrenci Temsilcisi Timurtaş Yıldırım Dünya Gıda Günü Basın açıklaması yapmışlardır.



Saat:11:30'da Denizli Yerel Televizyonu DRT Tv 'de canlı olarak yayınlanan Sabah Keyfi Programına İl Temsilcisi Esin Aysan katılarak Dünya Gıda Günü ve Gıdanın Dünü-Bugünü-Yarını konularında öneri ve görüşlerini aktarmıştır.

TMMOB 55.Kuruluş Yılı Etkinlikleri kapsamında Saat:14:00'te Halk Eğitim Merkezi Konferans Salonunda "Kamu Yönetimi Reformu: Bölge Kalkınma Ajansları ve Yerel Yönetimler" konulu Panel düzenlenmiştir.Panеле Temsilcilik Üyeleri ve PAÜ Öğrenci Temsilçiliğimiz Üyelerinin katılımı sağlanmıştır.

29 Ekim 2009:

23-29 Ekim Tarihleri arasında düzenlenen TMMOB Cumhuriyet Bayramı Satranç Turnuvasının Ödül Töreni Saat:17:00'de MMO Konferans Salonunda yapılmıştır. Dereceye giren yarışmacıların plaket ve ödülleri TMMOB Denizli Birimleri Başkanları tarafından verilmiştir. Ödül Törenine Temsilçiliğimiz adına Esin Aysan katılmıştır.

6-7-8 Kasım 2009:

Odamızca Antalya Kemer'de düzenlenen Gıda Kongresi'ne Temsilçiliğimizden İl Temsilcisi Esin Aysan ve PAÜ Gıda MO Öğrenci Tems.Yrd. Cemre Sernikli katılmıştır.

10 Kasım 2009:

Saat:09:00'da Valilik Önünde Atatürk'ü Anma Törenine Temsilcilik Yönetim Kurulu olarak katıldık.

Saat:22:00'de Denizli Yerel Televizyonu DRT Tv'de Canlı olarak yayınlanan "Geniş Açı" Programında "Genetiği Değiştirilmiş Ürünler" konusunda Forum programı düzenlenmiştir. Foruma konuşmacı olarak Gıda Mühendisleri Odası adına İl Temsilcisi Esin Aysan katıldı.

12 Kasım 2009:

19:00 – 21:00 Saatleri arasında Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 4.Sınıf Öğrencilerinin “Mesleki Etik” Dersine Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan katılarak öğrencilere Odamızın Mesleki Etik Konusundaki Görüşlerini anlatmış ve konu hakkındaki TMMOB ve Odamızın Resmi açıklamalarını aktarmıştır. Öğrencilerin Odamız ve Temsilçiliğimiz Hakkındaki sorularını cevaplamıştır.

16 Kasım 2009:

13:30-12:15 Saatleri arasında Deha Tv’de Canlı olarak yayınlanan “Kadınca” Programına İl Temsilcisi Esin Aysan Konuk olarak katılarak “Genetiği Değiştirilmiş Ürünler” konusunda öneri ve görüşlerini aktardı.

21-22 Kasım 2009:

TMMOB Kadın Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı 21-22 Kasım 2009 tarihlerinde İstanbul’da Yıldız Teknik Üniversitesi Oditoryumu’nda gerçekleştirildi. Kurultaya Denizli Temsilciliği adına İŞİ Temsilcisi Esin aysan ve Temsilci Yardımcısı Özgü Ünal Ayanoğlu katıldı.

24 Kasım 2009:

Peyzaj Mimarları Odası Denizli İl Temsilciliğinin düzenlemiş olduğu Peyzaj Mimarlığı Proje Sergisi açılışı saat:17:00’de Teras Park AVM Mavi Dünya Salonunda yapıldı.

12 Aralık 2009:

Saat:11:30’da ZMO Denizli Şube 8.Dönem Genel Kuruluna İl Temsilcisi Esin Aysan katılarak açılış konuşmalarında yer aldı.

17 Aralık 2009:

Saat:13:30’da PAÜ Mühendislik Fakültesi Konferans Salonunda Temsilçiliğimizin ZMO Denizli Şubesiyle birlikte düzenlediği “GDO Gerçeği” konulu konferans Çiftçi-Sen Genel Başkanı Abdullah AYSU tarafından verildi.



18 Aralık 2009:

Saat:14:00'de TMMOB Binası Lokalinde Temsilçiliğimizin ZMO Denizli Şubesiyle birlikte düzenlediği "Tarımda Çıkış Yolu" konulu konferans Çiftçi-Sen Genel Başkanı Abdullah AYSU tarafından verildi.

19 Aralık 2009:

Saat:19:30'da Colosea Otelde MMO Denizli Şubesinin geleneksel olarak düzenlediği yemeğe Temsilcilik adına İl Temsilcisi katıldı.

24 Aralık 2009:

Saat:14:00'te Pamukkale Üniversitesi Kongre ve Kültür Merkezinde Pamukkale Üniversitesi tarafından düzenlenen konferansa Dr. John FAGAN katılarak "GDO GERÇEĞİ" konulu bir konferans verdi. Konferansa Üyelerimizin katılımı sağlandı.

30 Aralık 2009:

Saat:18:00'de Denizli TMMOB Lokalinde Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilçiliğinin düzenlemiş olduğu Yeni Yıl Kokteyline İl Temsilcisi Esin Aysan ve Tems. Yrd. Yusuf Avcı katıldı.

16.4. ERZURUM İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU GMO ERZURUM TEMSİLCİLİĞİ

3 Mayıs 2008

Yönetim Kurulu üyelerimiz Kadir DAĞHAN VE Halime TOKGÖZ'ün de da katıldığı üye toplantısı yapıldı. Toplantıda oda hakkında bilgilendirme ve Temsilcilik seçimi yapıldı.

3 Mayıs 2008

Yönetim Kurulu üyelerimiz Kadir DAĞHAN VE Halime TOKGÖZ'ün de da katıldığı öğrenci toplantısı yapıldı. Toplantıda öğrencilere GMO tanıtıldı. Öğrencilerin beklentileri dinlendi. Ve Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh. Bölümü Öğrenci Temsilciği seçimi yapıldı.

31 Mayıs 2008

Odamızın 7. Dönem 1. Danışma Kuruluna katılım sağlandı

21 – 23 Mayıs 2008

Erzurum'da düzenlenen 10.Gıda Kongresinde Stant açılarak odamız tanıtıldı ve oda yayınları sergilendi.

24 – 25 Nisan 2008

ISO 22000 eğitim semineri düzenlendi.

23 Haziran 2008

İnşaat Mühendisleri Odası Erzurum Şubesinde yapılan İKK toplantısına katılım sağlandı.

16 Ekim 2008

Yakut Plaza'da stant açılarak, broşür dağıtıldı. Ayrıca TRT Erzurum Radyosunda saat 14:15'de Erzurum Temsilcisi Doç. Dr. M. Murat Karaoğlu'nun katılımıyla Dünya Gıda Günü ile ilgili söyleşi yapıldı.

20 Ekim 2008

Gıda Mühendisliği Bölümü 1.sınıf öğrencilerine bölüm ve oda tanıtımı yapılmış oda üyeliği hakkında bilgi verilmiştir.

15 Kasım 2008

Öğrenci Temsilciliğimizin organizasyonu ile bölümümüz 1.sınıf öğrencilerine Erzurum tanıtım gezisi düzenlenmiştir.(şehitlik-tabyalar-kale-çifte minareler)

26 Kasım 2008

Gıda Mühendisliği Bölümü Hocalarının da katılımlarıyla 85 kişilik bir akşam yemeği organize edilmiştir.

8 Ocak 2009

Ilıca şeker fabrikasına teknik gezi düzenlenmiştir.

14 Mart 2009

Öğrenci temsilciliğimizin organizasyonu ile palandöken dağında piknik düzenlenmiştir.

15 Nisan 2009

Öğrenci temsilciliğimizin organizasyonu ile çizmeliolu süt işletmesine teknik gezi düzenlenmiştir.

17 Nisan 2009

Öğrenci temsilciliğimizin organizasyonu ile (3. Ve 4.sınıflara yönelik) ılıca şeker fabrikasına teknik gezi düzenlenmiştir.

18 Nisan 2009

7. Dönem 3. Danışma Kuruluna katılım sağlandı

21 Mayıs 2009

Dünya süt günü dolayısıyla, Galeria Alış Veriş Merkezinde stant açılarak, broşür dağıtıldı.

3 Ekim 2009

7. Dönem 4. Danışma Kuruluna katılım sağlandı

16 Ekim 2009

Dünya gıda günü dolayısıyla GMO Erzurum temsilcisi Doç. Dr. M. Murat Karaoğlu'nun katılımıyla, TRT-Erzurum ve Polis Radyolarında Dünya Gıda Günü ile ilgili söyleşiler yapıldı.

6-8 Kasım 2009

Gıda Mühendisliği 6. Kongresine katılım sağlandı.

9 Aralık 2009

Gıda Mühendisliği Bölümü 1.Sınıf öğrencileri ile tanışma toplantısı yapılarak oda tanıtımı ve faaliyetleri anlatıldı.

19 Aralık 2009

Atatürk Üniversitesi İspir Hamza Polat Meslek Yüksek Okulunda düzenlenen panele GMO Erzurum temsilcisi Doç. Dr. M. Murat Karaoğlu konuşmacı olarak katılım sağlamış ve HACCP ve ISO 22000 konulu bir sunum yapmıştır.

16.5. ESKİŞEHİR İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU**16.6. GAZİANTEP İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU****16.7. KARAMAN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU****16.8. KAYSERİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU****30 Mart 2008****Genel Üye Toplantısı**

30 Mart 2008 Pazar günü GMO Yönetim Kurulu üyelerinden Kemal Zeki Taydaş ve Mehmet Bingöl'ünde katılımıyla Makine Mühendisleri Odası Kayseri Şubesinde genel üye toplantısı yapılmıştır. Kayseri İl Temsilcisi olarak Ergül TÜRKARSLAN , Temsilci Yardımcısı olarak Fikret TÜRKMEN , Ayten GÜLLÜCE , Gökhan KURU ve Safa KARAMAN belirlenmiştir.

26 Haziran 2008**Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Mezuniyet Töreni**

Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünün İlk Mezunlarını verdiği Mezuniyet Törenine Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN ve Temsilci Yardımcısı Safa KARAMAN ile katılım sağlanmıştır.

27 Aralık 2008

Kayseri Akademik Meslek Odaları 1. Toplantısı

Kayseri ilindeki Akademik Meslek Odaları bir araya gelerek Kayseri Büyükşehir Belediyesinden kendilerine ortak bir sosyal alan temin etmeleri için girişimde bulunma kararı alınmıştır. Kayseri Büyükşehir Belediyesi ile yapılan görüşmeler sonucu Odaların bu taleplerinin yerine getirilmesinin şehrimiz için faydalı olacağı ortak görüşü oluşmuştur. Bu doğrultuda Akademik Meslek Odaları olarak Kayseri'de şubesi yada temsilciliği bulunan 15 civarındaki Meslek odası bir araya gelmiş ve periyodik toplantılar yapma kararı almıştır. Bu birlikteliğin devamında Kayseri'de olmayan İKK 'nın da oluşturulabileceği düşüncesi ile Ayda bir rutin toplantı yapma kararı alınmıştır.

Bu toplantılardan ilki 27.12.2008 'de Makine Mühendisleri Odası Kayseri Şubesi'nin Millet Caddesindeki yerinde yapılmıştır. Toplantıya Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN katılmıştır.

03 Ocak 2009

Kayseri Akademik Meslek Odaları 2. Toplantısı

Akademik Odalar Ortak Toplantısının 2. si Mimarlar Odası Kayseri Şubesinde gerçekleşmiştir. Toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN katılmıştır. Mimarlar Odasının önerisi ile ve Belediyenin de olumlu yaklaşımı sonucu Kayseri 'de eski ve tarihi bir yapı olan Sümer Bez Fabrikası binası ve arsası ortak yer olarak düşünülmesi için tartışmaya açılmıştır. Tarihi yapı olması (1935 yapımı) ve Mimari özelliklerinin çok iyi olması nedeniyle bu yapının düşünülebilir olduğu ortak kararına varılsa da diğer alternatiflerinde olabileceği kararı verilmiştir. Belediye yetkilileri ile konu hakkında tekrar görüşülüp sonucun bir sonraki toplantıda tartışılmasına karar verilmiştir.

06 Şubat 2009

Kayseri Akademik Meslek Odaları 3. Toplantısı

Akademik Odalar Ortak Toplantısının 3. sù İnşaat Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliğinde gerçekleşmiştir. Toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN katılmıştır. Toplantıda Sümer Bez fabrikasının olumlu ve olumsuz yönleri hakkında tartışılmıştır. Mimarlar Odasından Sümer Bez Fabrikası ile ilgili bir çalışma yapması istenmiş ve sunum hazırlanarak bir sonraki toplantıda daha detaylı olarak tartışılıp karar verilmesi düşünülmüştür.

17 Şubat 2009

Sümer Bez Fabrikasının Binasının ve Arsasının gezilmesi için akademik Odalar bir araya gelmiş ve Fabrikaya 2 saat süren bir ortak gezi düzenlenmiştir. Geziye Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN katılmıştır.

17 Şubat 2009

Kayseri Akademik Meslek Odaları 4. Toplantısı

Akademik Odalar Ortak Toplantısının 4. s Kayseri Eczacılar Odasında gerçekleşmiştir. Toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN katılmıştır. Toplantıya Erciyes Üniversitesi Mimarlık Bölümü Öğretim yeleri sunum yapmak üzere davet edilmiştir. Toplantıda 3 öğretim görevlisinin yapmış olduğu sunumda Sümer Bez Fabrikasının olumlu yönlerinin çokluğu nedeniyle bu konuda A.B. Projesi oluşturulabileceği ve kolaylıkla projeye destek alınabileceği konusunda ortak fikir oluşmuştur. Konuyla ilgili ikinci bir sunumun Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanına ve Erciyes Üniversitesi Rektörüne yapılmasına karar verilmiştir.

18 Şubat 2009

Kayseri Ticaret Odasında gerçekleştirilen TOBB , TMMOB ve diğer odalardan 27 Odanın katılımıyla Odalar Ortak Toplantısı'nın 1. si yapıldı. Toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN ile katılım sağlandı. Toplantıda 2008 nin getirdikleri ve 2009 dan beklentiler konuları görüşüldü. İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN da konuyla ilgili sunum yaptı.

Bu Toplantıların 3 'er aylık peryotlarla yapılmasına karar verildi. Bu toplantıdan sonraki toplantı Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği tarafından düzenlenip 3 ay sonra belirlenecek olan uygun bir tarihte yapılmasına karar verildi.

13 Mart 2009

Kayseri Akademik Meslek Odaları Toplantısı

Akademik Odalar Ortak Toplantısının 5. si Kayseri Serbest Muhasebeciler ve Mali Müşavirler Odasında gerçekleşmiştir. Toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN katılmıştır. Toplantıya Kayseri Ak Parti Milletvekillerinin yanı sıra Kocasinan Belediye Başkanı Bekir Yıldızda katılmıştır. Toplantıda Sümer Bez Fabrikasının olumlu yönlerinin çokluğu nedeniyle bu konuda A.B. Projesi oluşturulabileceği ve kolaylıkla projeye destek alınabileceği konusunda ortak fikir oluşmuştur. Kayseri' de benzer projelere imza atan Bekir Yıldızda projeyi olumlu karşılamış , milletvekilleri ile de paylaşılan projenin oluşum fikri güzel bulunmuş ileri bir tarihte tekrar toplantı yapılarak detaylarının görüşülmesine karar verilmiştir.

17 Nisan 2009

Kayseri Akademik Meslek Odaları Toplantısı

Akademik Odalar Ortak Toplantısının 6. si Kayseri Bölgesi Diş Hekimleri Odasında gerçekleşmiştir. Toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN katılmıştır. Toplantıda şehir gündemine ilişkin konular ve ekonomik kriz konusu görüşülmüştür.

18 NİSAN 2009

GMO İstanbul Bölge Şubenin Ev Sahipliğini yaptığı 7. Dönem 3. Danışma Kuruluna Katılım İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN tarafından katılım sağlandı.

30 NİSAN 2009

Kayseri'de bulunan Akademisyen Meslek Kuruluşlarının da katılımıyla Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Mehmet Özhasaki' ye makamında bir ziyaret gerçekleştirildi. Ziyarete Akademisyen meslek örgütlerinin ortak projesi olan Sümer Bez Fabrikası projesinden bahsedildi.

09 MAYIS 2009**Genel Üye Toplantısı**

09 Mayıs 2009 Cumartesi Günü Saat 11:00 ' da Kayseri Ticaret Odası Toplantı Salonunda Genel Üye Toplantısı yapılmıştır.

Gündem : Sorumlu Yöneticilik ve Genel Sorunlar

19 MAYIS 2009**Kayseri Akademik Meslek Odaları Toplantısı**

Akademik Odalar Ortak Toplantısının 7. sı Kayseri Bölgesi Veteriner Hekimler Odasında gerçekleşmiştir. Kayseri Büyükşehir Belediye Başkanı, İmar Müdürünün de katılım sağladığı toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN katılmıştır.

Sümer Bez Fabrikası ile ilgili sunum ve genel bilgilendirme yapılan toplantıda ayrıca şehir gündemine ilişkin konular ve ekonomik kriz konusu görüşülmüştür.

21 Mayıs 2009**Odalar Ortak Toplantısı**

Esnaf Sanatkarlar Odasında düzenlenen Odalar Ortak toplantısına katılım sağlandı. Ergül TÜR KARSLAN 'ın sunum yaptığı toplantıda 21 Mayıs Dünya Süt Gününe de vurgu yapılarak kutlandı. Sunumda Yeni Gıda Yasası ile ilgili aksaklıklar ve Gıda Mühendisliğinin önemine vurgu yapılan toplantıda ekonomik kriz ve krizden çıkış yolları ağırlıklı olarak gündem oluşturdu.

18 HAZİRAN 2009

Kayseri Ticaret Odası ve Kosgeb' in ortaklaşa düzenlediği ve Kayseri Ticaret Odası Rifat Hisarcıklıoğlu Toplantı Salonunda gerçekleşen ; Odamız üyelerinin davetli olduğu İnovasyon – Marka Bilinci – Patent – Faydalı Model ve Bilinmeyen Yönleri Konulu Semine İ Temsilcisi Ergül Türkarşlan tarafından katılım sağlandı.

25 HAZİRAN 2009

Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünün 2. Mezuniyet Törenine İl Temsilci Yardımcısı Safa Karaman ve İl Temsilci Yardımcısı Serhan Sitti ile katılım sağlandı. Genel Merkez tarafından gönderilen Odamızın yayınlarından oluşan hediye paketleri Bölüm 1. 2. ve 3. sù olan mezunlara takdim edildi.

07 AĞUSTOS 2009

Kayseri Akademisyen Odalar Birliğinin Mimarlar Odası Kayseri Şubesi tarafından gerçekleştirilen, Mimarlar Odası Kayseri Şubesinde gerçekleşen toplantıya İl Temsilci yardımcısı Fikret TÜRKMEN tarafından katılım sağlandı.

Kayserideki Meslek Odaları Tarafından Tertiplenen İftar Yemeklerine Katılım Sağlandı.

02 EYLÜL 2009 ÇARŞAMBA – MALİ MÜŞAVİRLER ODASI
04 EYLÜL 2009 CUMA - MAKİNA MÜHENDİSLERİ ODASI
07 EYLÜL 2009 PAZARTESİ – KAYSERİ BAROSU
11 EYLÜL 2009 CUMA – VETERİNER HEKİMLER ODASI

03 EKİM 2009

4. Danışma Kurulu Toplantısı

03 Ekimde Ankara'da gerçekleştirilen 4. Danışma Kurulu Toplantısına İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN tarafından katılım sağlandı.

17 EKİM 200

Dünya Gıda Günü – Konferans

17 Ekimde Kayseri Ticaret Odasında gerçekleştirdiğimiz Dünya Gıda Günü etkinliğimizde konuşmacı olarak Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mehmet HAYTA katılmıştır. Gıda Güvenliği konulu konferansa yerel basın , üniversiteden akademisyenler , meslek örgütlerinin temsilcileri ve çok sayıda üyemiz katılım sağlamıştır.

31 EKİM 2009

31 Ekimde Kayseri Ticaret Borsasında gerçekleştirilen Pro-Tek Laboratuvar ve Danışmanlık Firmasının sunumuyla Gıda Sektöründe Kimyasal ve Mikrobiyolojik Analiz yöntemleri ve Pratik çözüm önerileri konulu Seminere 16 üyemizin katılımı sağlanmıştır.

06 KASIM 2009

Akademisyen Odalar Birliği tarafından Toyota Restaurantta gerçekleştirilen Kayseri Barosunun ev sahipliği yaptığı toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN tarafından katılım sağlanmıştır. Toplantıda Kayseri'deki ve Gündemdeki Ekonomik Problemler görüşülmüştür.

05 ARALIK 2009

GDO PANELİ

05 Aralıkta Ziraat Mühendisleri Odası ve Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından Makine Mühendisler Odası Kayseri Şubesinde ortaklaşa gerçekleştirilen GDO Konulu Panelimize Panel Başkanı olarak **Prof. Dr. İrfan İLBAŞ**, (Erciyes Üniversitesi Seyrani Ziraat Fakültesi Dekanı) , Panelist olarak ise ; **Yrd. Doç. Dr. Haydar ÇELİK** (Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü) , **Doç. Dr. Osman GÜLŞEN** (Erciyes Üniversitesi Seyrani Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü), **Yrd. Doç. Zülâl KESMEN** (Erciyes Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü) ve Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyemiz **Bilge ÖLMEZ** de panelist olarak katılımı gerçekleşmiştir. Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların her yönüyle tartışıldığı panele yerel basınımız , üniversiteden akademisyenler , meslek örgütlerinin temsilcileri ve çok sayıda üyemizin katılımı sağlanmıştır.

18 Aralık 2009

Akademisyen Odalar Birliği tarafından Eras Otelde gerçekleştirilen Kayseri Tabipler Odasının ev sahipliği yaptığı toplantıya İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN tarafından katılım sağlanmıştır. Toplantıda Gündemdeki Ekonomik ve Siyasal Problemler , Eczacılarla ilgili problemler görüşülmüştür. Bundan sonraki toplantıları , toplantı gündemine göre ilgili kamu kurumunun yetkilisi ve yerel basınında davet edilmesine karar verilmiştir. Ortak basın açıklaması yapılmıştır.

Ek-1: 2.Odalar Ortak Toplantısı Sonuç Raporu

Toplantıya katılan Odalar

EK-1

II. ODALAR ORTAK TOPLANTISI

18.02.2009 ÇARŞAMBA Saat: 09:30

Yer : Kayseri Ticaret Odası
Adres : Kışıkapı Tennuri Cad.No:6 Melikgazi KAYSERİ
Odalarımız :
Kayseri Barosu
Bünyan Ticaret Odası
Develi Ticaret Odası
Diş Hekimleri Odası
Eczacılar Odası
Elektrik Mühendisleri Odası
Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği
Esnaf Kefaret Kooperatifi
Gıda Mühendisleri Odası
Harita Mühendisleri Odası
İnşaat Mühendisleri Odası

Jeoloji Mühendisleri Odası
Kayseri Sanayi Odası
Kayseri Ticaret Odası
Kocasinan Ziraat Odası
Makine Mühendisleri Odası
Melikgazi Ziraat Odası
Mimarlar Odası
Noterler Odası
Orman Mühendisleri Odası
Serbest Muhasebeci Mali Müşavirler Odası
Şehir Planlamacıları Odası
Tabip Odası
Ticaret Borsası
Veteriner Hekimleri Odası
Yahyalı Ticaret Odası
Ziraat Mühendisleri Odası.

II. ODALAR ORTAK TOPLANTISI KAYSERİ İL TEMSİLCİSİ ERGÜL TÜRKARSLAN'IN YAPMIŞ OLDUĞU SUNUM ÖZETİ

2008 YILININ GETİRDİKLERİ 2009 DAN BEKLENTİLER VE ORTAK
ÇALIŞMA ALANLARIMIZ

BAŞTA TİCARET ODASI BAŞKANIMIZ VE DİĞER TÜM TİCARET ODASI
ÇALIŞANLARI DEĞERLİ ODA BAŞKANLARIMIZ , BASIN
MENSUPLARIMIZ HEPİNİZİ SAYGI İLE SELAMLİYORUM.

-Herkesinde bildiği gibi malûmünüz önce dünyada sonrada maalesef
ülkemizde de etkisini gösteren ekonomik krize değinmek istiyorum.
Ekonomik kriz maalesef teğet geçmedi. Halende yaşanmakta, inşallah en
kısa sürede etkisini kaybeder ve ekonomik anlamda yaralar sarılır. Ülkemiz
yeniden büyüme trendini yakalar.

Burada hükümete çok büyük rol düşmekte , alacağı kalıcı ve etkili tedbirler
anlamında ancak maalesef yok olan, dar boğaza giren işletmelerimize ve
sanayimize baktığımızda öz sermayesi çok düşük olduğu halde aldığı ve
alacağı kredi ile iş yapmaya çalışan bu krediyi de işini büyütmek , katma
değer sağlayacak işler yapmak yerine, bilmediği farklı iş dallarına
sıçramalar yapmak suretiyle bocalayan, müşteri ilişkileri pamuk ipliğine bağlı
olan, yenilik yapmayan, inovasyona önem vermeyen, verimlilik esasına göre
çalışmayan sanayicilerimizin maalesef sonu hüsrana olmuştur.

- Türkiye'de **1995** yılında yürürlüğe giren **560** sayılı KHK, ülkemizde gıda
üretimi yapan işyerlerinin konuyla ilgili eğitim almış sorumlu yöneticilerin
çalıştırılması uygulamasını getirmiş, bu uygulamayla gıda güvenliği alanında

küçümsenmeyecek gelişmeler kaydedilmiştir. 2004 yılında yürürlüğe giren 5179 sayılı gıda yasasıyla da bu uygulamaya devam edilmiştir. Ancak, 5179 sayılı yasaya yönelik olarak AB yetkilileri ile kamuoyundan gelen ;mevcut yasanın yeterli olmadığı ya da bu yasanın var olan sorunlara çözüm getirmediği noktasında yapılan eleştirilere bağlı olarak, yaklaşık üç yıl önce Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın kamuoyuna görüş almak üzere sunduğu " Veterinerlik Hizmetleri, Gıda ve Yem Yasası" taslağına ilişkin görüşlerin değerlendirilip değerlendirilmediğini, çalışmalar kamuoyuyla paylaşılmadığı için hangi aşamada olduğunu bilmiyoruz. Gıda yasası adı altında Gıda ile tam örtüşmeyen başka bir yasa çıkarılmaya çalışılmakta. Bu yasa taslağında gıdadan başka her şey düşünülmüş. Yasa taslağında süs hayvanlarından veteriner ilaçlarına, bitki koruma ürünlerinden yemlere kadar her konu var ancak yeni gıdalar, fonksiyonel gıdalar, genetiği değiştirilmiş gıdalarla ilgili hükümler yer almamaktadır. Bu da gıda kanunu için çok büyük bir yasal boşluk olacaktır.

Kamuoyuna görüşe sunulan yasa taslağında Sorumlu Yöneticilik uygulamasının kaldırılması öngörülmektedir. Özellikle, denetim dışı ya da merdiven altı üretimin yoğun olduğu Türkiye'de, hem işyerleri, hem de kalitenin yükselmesi açısından büyük yararlar sağlayan sorumlu yöneticilik uygulamasının kaldırılmaya çalışılması, Gıda Kalitesi ve tüketici sağlığı açısından büyük sorunlara yol açacaktır.

Aynı zamanda da bu uygulamanın kaldırılması Türkiye'deki en büyük sorunlardan biri olan işsizlik sorununa eklenecek onbinlerce üniversite mezunu işsiz anlamına gelmektedir. İstihdamın artırılması değil azalması anlamında ki bu uygulamanın kesinlikle karşısında olduğumuzu Gıda Mühendisleri , Ziraat Mühendisleri , Kimya Mühendisleri ve Veteriner Hekimler adına da söyleyebiliriz.

Kamu ve Özel Sektörde birçok görev yetki ve sorumluluğa sahip olan Gıda Mühendislerinin Yarı Resmî bir nitelik olan Sorumlu Yönetici adı altında çalışması elbetteki çok faydalı olmuştur. Ancak , Sorumlu Yöneticilik müessesesinin faydasını maksimize etmek anlamında Devletin tam yetki vermek kaydıyla hatta taşın altına Sorumlu Yöneticinin de elini koyarak 'her işletmeye bir denetçi ' mantığıyla hareket ederek Sorumlu Yöneticilerin yetkilerini artırmalı böylece devlet hem istihdamı sağlamış hemde kamunun denetçi eksikliğini gidermiş olur.

Burada nasıllıki tarladan sofraya Gıda Güvenliği yada çiftçi ile sanayicini entegrasyonundan bahsediyorsak, Sorumlu Yönetici , Sanayici ve Tarım Bakanlığının entegrasyonu şarttır. Hem denetim anlamında hemde Gıda Mühendisinin özlük hakları anlamında fayda sağlanacaktır.

Bunu söylemekteki maksadımız şudur; Hiçbir insan maaş aldığı kurumu yada işletmeyi tam anlamıyla dört dörtlük denetleyemez yada yaptırım uygulayamaz. Uygulasa dahi bir yere kadardır. İplerin koptuğu noktaya kadardır. Devlet Desteği ile denetçi kimliği de kazanan Sorumlu Yöneticiler ile Denetim bugün en fazla % 40-50 etkinlikle gerçekleştirebiliyor ise o zaman % 99 etkinlikle gerçekleştirebileceğine inanıyorum. Haksız rekabetin önlenileceği , kayıt dışı ve merdiven altı dediğimiz ruhsatsız üretimin önlenileceğini düşünüyorum.

Tarım Bakanlığı Gıdanın üretimi denetimi ve kontrolüne dair 14 yıllık yetkili kurum olmasına rağmen gıda güvenliğini sağlayamamış, denetimler çok yetersiz durumda.

Türkiye'de 500 bine yakın gıda üretim ve satış yeri mevcut ve bunu denetleyecek toplam eleman sayısı 5 bin civarında. Tarım Bakanlığının gıda denetimlerinde yeterli personeli yok.Oysa Tarım Bakanlığının tam denetim yapması için denetimci sayısını 15-20 bin civarında olması gerekiyor. Buna rağmen denetim yapacak eleman almamakta özellikle gıda mühendisi almamakta ısrar ediyor.

Tarım Bakanlığının gıda mühendislerini istihdam etmemekte ısrarlı davranması ise bizlerin tarafından anlaşılabilmiş değildir. Özellikle, son yıllarda sayıları binlerle ifade edilebilecek yeni personel istihdamı gerçekleştirilirken, Türkiye genelinde bu yıl yalnızca 19 Gıda Mühendisi alımı yapılmıştır. Bu tablo, gıda güvenliğine verilen önemin göstergesi niteliğindedir.

Dünyayı kurtaracak olan insan yüreği, insanın düşünme yeteneği ve insani sorumluluğudur. Bu nedenle, toplumsal sorunları yüreğinde hisseden ve bu konuda çaba göstermek isteyenler konuya geniş bir bakış açısından yaklaşmalı. Çünkü, sorunların çoğu konuya daha çok kaynak ayırarak değil, kaynakları daha etkin kullanarak çözülebilir.

TEŞEKKÜRLER,
HEPİNİZİ SAYGIYLA SELAMLIYORUM...

Ek- 2
BASIN AÇIKLAMASI 04.01.2009

İSTİŞAREYE DAYALI YENİDEN YAPILANMA

Sağlık ve sosyal hizmetlerin kamu eliyle sunulması sosyal devletin sorumluluğudur. Devlet hizmetlerini daha etkili sunabilmek için düzenleme ve

planlamalar yapar. Devlet sosyal adaletin temini için gereken uygulamaları harekete geçirir.

Hükümet tahsil edemediği vergiler dolayısı ile sorumluluklarının bedelini vatandaşa ve meslek gruplarına fatura etmemelidir.

Hükümet, toplumun ezberini bozmaya yönelik bir bakış açısı değişimi hedeflerken toplumumuz en temel sosyal haklarına erişmek için sıkıntı yaşamaktadır.

Politikanın, diploması ve strateji ile birlikte ele alınması gerekmektedir. Hükümet ve yöneticiler Anayasal kurumlar olan meslek odalarını ve birliklerini göz ardı ederek karar alıp uygulamaya koymaları kamuoyu vicdanında ve demokrasi kavramında onarılması imkansız yaralanmalara neden olacağı göz ardı edilmemelidir.

Biz Kayseri ilinde toplumun her kesiminde görev yapmakta akademik meslek odalarının temsilcileri olarak,

Hükümetin, vatandaşın Anayasal hakları olan **sağlığa, ilaca ve dış tedavisine** çabuk ve kolay erişiminin önünde engel olan pragmatist yaklaşımlardan uzak durmasını, sosyal devlet kavramının getirdiği gerekliliklerin farkında, istişare kültürüne ve hukuka dayanan uygulamaların hayata geçirilmesinin önemine dikkat çekiyoruz.

Kamuoyuna saygı ile duyurulur.

KAYSERİ AKADEMİK MESLEK ODALARI PLATFORMU

Jeoloji Mühendisleri Odası Kayseri Şubesi
Kayseri Barosu
Kayseri Bölgesi Veteriner Hekimleri Odası
Kayseri Diş Hekimleri Odası
Kayseri Eczacı Odası
Kayseri Tabip Odası
Makina Mühendisleri Odası Kayseri Şubesi
Mimarlar Odası Kayseri Şubesi
Ziraat Mühendisleri Odası Kayseri Şubesi
Gıda Mühendisleri Odası
Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası
İnşaat Mühendisleri Odası
Kimya Mühendisleri Odası
Yeminli Mali Müşavirler Odası
Kayseri Noter Odası
Jeofizik Mühendisleri Odası

16-17 Ocak 2010

Adana Şube Genel Kuruluna Katılım

Adana Şubenin seçimlerine Kayseri İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN ve Temsilci Yardımcısı Gökhan KURU katılmıştır. Mevcut Şube Başkanı Zerrin ERGİNKAYA ile fikir alışverişinde bulunulmuştur.

18 Şubat 2010

Ekmek Konulu Basın Açıklaması

Kayseri ilinde son 2-3 aydır meydana gelen ekmeğin fiyatlarındaki ve ekmeğin gramajındaki dalgalanmalar Tüko-Bir Kayseri Şubesini ve GMO Kayseri İl Temsilciliği olarak halkımızı aydınlatmak ve üreticileri bu konuda uyarmak amacıyla bir basın açıklaması yapılmıştır.

01 Mart 2010

Et Konulu Basın Açıklaması

Et konusunda Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği olarak **SAĞLIKLI VE UCUZ KIRMIZI ET İÇİN POPULİST SÖYLEMLER DEĞİL YAPISAL ÇÖZÜMLER GEREKİYOR!** Başlıklı basın açıklaması yapılarak Kayseri yerel basınına konu ile ilgili bilgi verilmiştir.

18.ŞUBAT 2010 EKMEK KONULU BASIN AÇIKLAMASI

Soframızın vazgeçilmez besin kaynağı olan ekmeği hepimiz her gün mutlaka tüketiyoruz. Tükettiğimiz her gıda maddesinin olduğu gibi ekmeğinde Sağlık ve Hijyenik şartlarda üretilmesi , Gıda Güvenlik Şartlarının ön planda tutularak üretilip evimize girmesi bu konudaki en büyük isteğimizdir. Tarım Bakanlığının 5 Mart 2008 de yayımlanan Ekmek Tebliğinde ; Ekmek ,en az 300 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya sunulur. Şartı kesindir.

Ekmeğin 300 gr olarak sofranıza ulaşması için hamurun 380 gr olarak kesilmesi ve fırına verilmesinden sonra pişen ekmeğin 315-320 gr olarak fırından çıkmaktadır. 30 dakika kadar dinleneme süresi sonunda ise ekmeğin net 300 gr olarak satışa sevk edilmektedir.

Ekmek satışında meydana gelen rekabet sonucunda bazı üreticiler haksız rekabet unsurlarını ön plana çıkarmışlar, ekmeğin en az 300 gram olması gerekirken 200-250 gram ekmeğin satışları söz konusudur. Tabii ki bunun 290 gr gelmesi tolere edilebilir. Ancak 200 gr gelen ekmeğin kesinlikle tolere edilemez.

Bundan Gıda Güvenliğini ön plana çıkaran ve sağlıklı üretim yapan ve 300 gr ekmek satan üreticiler ve tabii ki biz tüketiciler olumsuz bir şekilde etkilenmekteyiz.

Hergün sofrasına ekmek götüren halkımıza ve perakende ekmek satan perakendecilere belirtmemiz gereken en önemli husus aldıkları ekmeğin gramajına dikkat etmeleri, şüphelenirlerse tartarak almalarını ve 300 gramın altında olması durumunda Alo 174 Gıda Hattı na yapacakları bildirimler ile bu haksız rekabetin önlenmesine yardımcı olmalarıdır.

Alo 174 Gıda Hattı na yapılacak olan bildirimler Bakanlık Görevlilerine de ulaşacaktır ve konuyla ilgili gereken yapılacaktır. Gıda Mühendisleri Odası Kayseri İl Temsilciliği olarak , bu konuda halkımızı sağduyulu olmaya , ekmek üreticilerini ise ekmeğe saygılı olmaya davet ediyoruz.

T.M.M.O.B.
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
KAYSERİ İL TEMSİLCİLİĞİ

16.9. KOCAELİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

1-TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilciliği'ne Genel Merkez Yönetim Kurulu'nun 9 Nisan 2008 Tarihli kararı ile il temsilcisi olarak Mehmet Akif ŞEN ,yardımcılıklarına da Eşref ÖZTÜRK,Canan KÜLÜĞ ve Uğur KÜÇÜK atanmışlardır.

2-Atama yapılmasının ardından Kocaeli üst düzey yöneticilerine tanışma ziyaretleri yapılmıştır.Bunlar şu şekildedir;

2-a)Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanı Sn. İbrahim KARAOSMANOĞLU ziyareti: Kamuda,özellikle belediyelerde Gıda Mühendisi istihdamı konusunda görüş alışverişinde bulunulan ziyarette KARAOSMANOĞLU odamızın Kocaeli'nde ki gelişme sürecinde Kocaeli Büyükşehir Belediye'si olarak ellerinden gelen tüm desteği vereceğini söyledi.

2-b) Tarım İl Müdürü Sayın Mehmet İNCİR ziyareti: Mesleki sorunlarımızı görüştüğümüz ziyarette yeni atanan Kocaeli İl Yönetimine Sayın İNCİR başarı dileklerini sunmuştur

2-c) Tarım İl Müdürlüğü Koruma Kontrol Şube Müdürü Sayın Halide SANCAR ziyareti:

2-d) Kandıra Kaymakamı Sayın Hamza ERKAL ziyareti:

2-e) Gebze Kaymakamı Sayın M.Emin AVCI ziyareti:

2-f) Gebze Tarım İlçe Müdürü Sayın İbrahim GÜLTEKİN ziyareti:

2-g) Gebze Emniyet Müdürü Sayın Ahmet CAN ziyareti:

3-21 Mayıs Dünya Süt Günü Kutlamaları (2008 YILI):

21 Mayıs Dünya Süt Günü TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilciliği tarafından ilimizde kutlandı.İlk olarak İzmit 50.Yıl Cumhuriyet İlköğretim okulunda başlayan programda Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilcisi Gıda Yüksek Mühendisi Mehmet Akif ŞEN öğrencilere süt ile alakalı bilgiler verdi.

Daha sonra Gebze Osmangazi İlköğretim Okulu'nda ki programa geçildi. Gebze Osmangazi İlköğretim Okulu'nda ki programa Kocaeli Büyükşehir Belediye Başkanı İbrahim KARAOSMANOĞLU,Gebze Belediye Başkanı İbrahim PEHLİVAN,Kocaeli Milli Eğitim Müdürü Mehmet KÜÇÜK,Gebze Tarım İlçe Müdürü İbrahim GÜLTEKİN katıldılar.Burada da İl Temsilcisi Mehmet Akif ŞEN' in minikleri bilgilendirilmesinin ardından Büyükşehir Belediye Başkanı İbrahim KARAOSMANOĞLU süt içmenin gerekliliği anlattı.Daha sonra anasınıfı öğrencileri ve diğer öğrencilere süt dağıtımını gerçekleştirildi.

Saat 10.00'da Kandıra'da bulunan üyemiz Tuğba ZEYBEK tarafından Tasvire-Hurşit GÜNEŞ İlköğretim Okulunda öğrenciler,öğretmenler ve velilere süt ile alakalı faydalı bilgiler verilerek odamızın hazırlamış olduğu broşürler ve Kandıra Belediye Başkanlığı tarafından temin edilen sütler dağıtıldı.

Program öğleden sonra da Gölcük ilçemizde devam etmiştir.Gölcük'te ki üyelerimiz Mihrican AVCI ve Ayşe ULUTAŞ tarafından Piri Reis İlköğretim Okulu'nda ki öğrencilere dağıtılan süt ve broşürlerin ardından öğretmen ve öğrencilere bilgilendirme yapılmıştır.

4-7.Dönem 1.Danışma Kurulu Toplantısına katılım sağlandı:

Odamızın Genel Merkezi'nde 31.05.2008 tarihinde yapılan 7.Dönem 1.Danışma Kurulu Toplantısına Kocaeli Temsilciliği olarak İl Temsilcimiz Mehmet Akif ŞEN,Temsilci Yardımcılarımız Eşref ÖZTÜRK ve Uğur KÜÇÜK katılım sağlamıştır.Meclis gündeminde olan Gıda Yasa Tasarısı,16 Ekim Dünya Gıda Günü,2009 Gıda Mühendisliği Kongresi ve Gıda Mühendislerinin Yetki Yasası konuları görüşüp Kocaeli Temsilciliği olarak görüşlerimizi değerli katılımcılara sunduk.

5-Haziran 2008'de ailelerimiz ile birlikte kahvaltıda buluşuldu:

Haziran ayı üye toplantımızı İzmit'te bulunan Marine Cafe'de 8 Haziran Pazar sabahı değerli üyelerimiz ile birlikte gerçekleştirdik.Ailelerimizin de katıldığı toplantıda açık büfe kahvaltı yapılmasının ardından toplantıya geçildi.

6-Kocaeli TMMOB yemeğine katılım sağlandı:

12 Haziran'da TMMOB Kocaeli İKK tarafından gerçekleştirilen yemeğe katılım sağlandı.Kocaeli ilimizde ilki gerçekleştirilen bu yemeğin İKK bileşenlerinin kaynaşması için bir vesile olmakla birlikte Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası olarak bu tür yemek ve toplantılara katılım sağlamak yönünde üyelerimizde fikir birliği oluştu.TMMOB Genel Başkanı Sayın Mehmet SOĞANCI'da odamızın önemini belirtip Kocaeli'nde çalışmalarımızı başarılı bulduğunu belirtti.

7-Ailelerimizle birlikte iftarda buluştuk:

Üyelerimizin eş ve çocuklarının da katıldığı iftar programı Eskişehir'in otantik havasında,denize karşı açık havada gerçekleştirildi.Kandıra,Gölcük,Karamürsel,Hereke ve İzmit'ten de üyelerimizin geniş katılım gösterdiği programda sunulan birbirinden leziz yemekler ile birlikte hoş vakit geçirildi.

8-Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde konferans verildi:

Bolu İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından davet edildiğimiz Üniversite'de bölüm öğrencilerine ve öğretim üyelerine "Yemek Sanayi" ile alakalı konferans verilmiştir.İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliği ile de tanışılan toplantı çok sıcak bir ortamda geçmiş ve konferansta katılımcılara Gıda Mühendisinin sektördeki rolü ve yemek fabrikalarının işleyişinin aktarılmasının ardından soru cevap ile sona ermiştir.

9-KAOB (Kocaeli Akademik Odalar Birliği) Yerel Yönetimler Deklarasyonu Basına Tanıtım Kokteyli:

İlimizde kurulan KAOB (Kocaeli Akademik Odalar Birliği) 'un "Nasıl Bir Yerel Yönetim?" istiyoruzu işlediği KAOB Yerel Yönetimler Deklarasyonu'nun basına tanıtımı gerçekleştirildi.İl Yönetim Kurulu olarak tam katılım göstermiş olduğumuz toplantıda Gıda Mühendisleri Odası olarak ilimizde Belediyelerden isteklerimizi deklarasyonda sunduk.

Çalışma şu şekilde olmuştur.

8.TARIM VE HAYVANCILIK (başlığı altında)

- Gıda üretim yerleri,gıda sicil izni,gıda üretim izni v.b. ölçütleri açısından denetimsiz bulunmaktadır.

- Belediyeler sınırları içerisinde üretilen,depolanan,taşınan ve satılan gıda maddelerini gıda güvenliği,halk sağlığı ve tüketicinin korunması yönünde ruhsatlandırmak ve her aşamasında denetlemek zorundadır.
- 5179 sayılı Gıda kanunu gereği Gıda Kontrol Uzmanlarının (Gıda Mühendisleri,Ziraat Mühendisleri,Kimya Mühendisleri) bahsedilen görevleri yürütmeleri bir zorunluluktur.

10-Kocaeli İl Temsilciliği olarak İKK tarafından organize edilen Odalar Arası Futbol Turnuvasına katılım sağlanmıştır.

11-21 Mayıs Dünya Süt Günü Kutlamaları (2009 YILI):

21 Mayıs tüm dünyada "DÜNYA SÜT GÜNÜ" olarak kutlanmaktadır. Bu kapsamda TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilciliği olarak ilimizin çeşitli bölgelerinde konu ile alakalı seminer çalışmalarımız olacaktır ve bu seminerlerin ardından Kocaeli Büyükşehir Belediyesi'nin tedarik ettiği sütler öğrencilerimize ikram edilecektir.Çalışmalarımızda çocuklara ve diğer bireylere sütün insan beslenmesindeki önemi,süt tüketiminin önemi, odamız tarafından hazırlanmış olan broşürler dağıtılarak anlatılacaktır.

TARİH ve SAAT	YER
21 Mayıs 2009 – Perşembe 09.30	50.Yıl Cumhuriyet İ.Ö.O. İzmit
21 Mayıs 2009 – Perşembe 11.30	Osmangazi İ.Ö.O. Gebze
21 Mayıs 2009 – Perşembe 14.00	Fidanlık İ.Ö.O İhsaniye - Gölcük
21 Mayıs 2009 - Perşembe 18.00	Trabzonlular Derneği Gebze

12-Üye Toplantılarımızı gerçekleştirdik:

2008 Nisan ayından itibaren rutin olarak üye toplantılarımızı gerçekleştirdik.

13-Odamızın İKK'da temsiliyeti sağlandı:

Odamızın Kocaeli İKK da Canan KÜLÜĞ ve Mihrican AVCI tarafından temsiliyeti sağlandı.

14-Basın'da Kocaeli Temsilciliği:

14-a) Gıda zamları dengeli beslenmeyi engelliyor;

14-b)Bayat Balık Uyarısı:Anadolu Ajansı,İhlas Haber Ajansı,Vatan gazetesi,yeni Asya gazetesi,Milli Gazete,Cumhuriyet gazetesi başta olmak üzere bir çok ulusal ve yerel gazete,tv ve internet sitesinde yer alan haberi Anadolu Ajansı şu şekilde servis etmiştir.

Murat Kaban'ın haberi

Yeni av sezonuyla elde kalan bayat balıkların, taze balıklarla satışa sunulabileceği, tüketilen bayat balıkların zehirlenmelere yol açabileceği bildirildi.

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Akif Şen, AA muhabirine yaptığı açıklamada, avlanma yasağının 1 Eylül'de sona ereceğini belirtti.

Sezonun açılmasıyla balıkçı tezgahlarında aynı boyda, aynı görüntüye sahip olmalarına rağmen balıklar arasında fiyat farkı görülebileceğini ifade eden Şen, geçmiş dönemlerde bazı satıcıların elde kalmış, taze olmayan balıkları fiyatını düşürerek tazeymiş gibi piyasaya sürmeye kalkıştığını, tüketicilerin de fiyatlara aldanarak balık avının açılış sezonunda "ucuza taze balık alıyoruz" düşüncesiyle bu balıkları satın aldığını dile getirdi.

Bayat balığın tüketilmesi halinde zehirlenmeye yol açabileceğine dikkati çeken Şen, "Balık eti miyofibril adı verilen kas hücrelerinin oluşturduğu bir dokuya sahiptir. Kırmızı et ve tavuk eti kas yapısı bakımından balık etinden daha serttir. Bundan dolayı balığın kokması ve bozulması kasaplık etlere göre daha hızlıdır. Fakat bağ dokusunun yumuşak olmasından dolayı kolay sindirilebilir özelliği ve besin değeri daha yüksektir" dedi.

-TAZE BALIK BAYAT BALIK FARKI-

Balık etinin, balığın avlanmasından tüketilmesine kadar geçen süre içinde muhafaza şartları, üzerinde yapılan işlemlere göre çok çabuk fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik değişikliklere, bozulmaya uğrayabildiğine işaret eden Şen, şunları söyledi:

"Taze balık parlak yapıda, yosun kokusunda, ağzı kapalı, solungaçları parlak kırmızı olur. Pullar sıkıca tutunmuş, vücut yüzeyi mukoz tabaka akıcı kıvamda olmalı, el ile balığın yüzeyine bastırıldığında parmak izi kalmamalıdır. Taze balık genelde su içerisine atıldığında batar, el ile kuyruğundan tutulduğunda düz bir hal alır."

Bayat balığın görünüşünün mat ve itici, amonyak benzeri bir kokuya sahip olduğunu belirten Şen, şöyle devam etti:

"İçe çöken gözler ve açık ağız yapısına sahiptir. Solgun renkte olan solungaçlar gibi pullar da solgun ve gevşek yapıdadır. El ile bastırıldığında balığın vücudunda izler kalır. Suyu atıldığında karnındaki gazdan dolayı yüzeye çıkan bayat balık, kuyruktan tutulduğunda kolaylıkla eğilip bükülür."

-"BOL BALIK TÜKETİN"-

Balığın özellikle kalp damar sağlığı açısından bol miktarda tüketilmesi tavsiyesinde bulunan Şen, şunları kaydetti:

"Balık içerdiği omega-3 yağ asitleri sayesinde kalp damar hastalığı olan insanlarda ani kalp ölümlerinin önüne geçer. Protein açısından çok zengin bir besin maddesidir, bol miktarda vitamin ve mineral tuzları içerir. Bol miktarda içerdiği fosfor ve kalsiyum yönüyle kemik ve diş gelişimlerine önemli katkılar sağlar. Bolca bulunan iyot sayesinde balık ile beslenen insanlarda guatr hastalığına pek rastlanmaz."

Mehmet Akif Şen, çeşitli balık pişirme metotları bulunduğunu, ancak en sağlıklı yöntemlerden birinin ızgarada pişirme olduğunu belirtti.

ızgarada genelde yağlı balıkların pişirilmesinin tercih edildiğini dile getiren Şen, "ızgarada yağsız balık pişirilecekse balığın yağın içinde terbiye edilmesi gerekir. Fakat harlı ateş kullanımı veya ateşe yakın pişirme balığı sağlıklı olmaktan çıkarıp aksine kanserojenik bileşiklerin açığa çıkmasına neden olur. Buğulama yönteminde eğer balığın özsuğu korunursa çok lezzetli ve sağlıklı olur" şeklinde konuştu.

AA

14-c) Temizlenmeyen su depoları mikrop saçıyor:Yine bir çok ulusal ve yerel basın organında yer alan haber şu şekildedir:

Temizlenmeyen Su Depoları Mikrop Saçıyor

04.06.2009 18:05

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Akif Şen, çoklu kullanıcıları olan su deposu temizliğinin ihmal edildiği belirterek, "Su depoları mikrop yuvasına dönüyor. 6 ayda bir mutlaka temizlenmelidir" dedi.

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Akif Şen, çoklu kullanıcıları olan su deposu temizliğinin ihmal edildiği belirterek, "Su depoları mikrop yuvasına dönüyor. 6 ayda bir mutlaka temizlenmelidir" dedi.

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası Başkanı, Gıda Yüksek Mühendisi Mehmet Akif Şen, apartman, okul ve camii gibi alanlarda kullanılan su depolarının en az altı ayda bir temizlenmesi gerektiği açıkladı. Su depolarının çoğu yerde su kesintilerinin yaşanmasının ardından devreye girdiği ve kesintilerin yaz aylarında sıklaştığını kaydeden Mehmet Akif Şen, "Altı ayda bir temizlenmeyen su depoları mikrop yuvasına dönüşüyor. Onun için su

depolarını temizlenmeden kullanmak sağlık için çok sakıncalı. Bu durum birçok hastalığın ortaya çıkmasına sebebiyet verebilir" dedi.

Özellikle çoklu kullanıcıları olan su depolarının temizlenmesinde ihmalkar davrandığına dikkat çeken Şen, Dünya Sağlık Örgütü'nün rakamlarına göre hastalıkların yüzde 80'i kirli sulardan kaynaklandığını ifade ederek, "Maliyeti çok fazla olmayan su deposu temizlik ve dezenfeksiyonu, yapılmadığı takdirde çoğalan patojen mikroorganizmalar sonucu su yoluyla bulaşan tifo paratifo dizanteri akut bağırsak enfeksiyonları bulaşıcı sarılık, lejyoner hastalığı gibi hastalıklar ortaya çıkabilir" diye konuştu.

Boru hatları ve su kaynaklarının güvenilir olması durumunda dahi su depoları içinde yoğun mikroplarının bulunabildiğini de kaydeden Şen, "Düzenli temizlik ve dezenfeksiyon yapılmadığı takdirde bu mikroorganizmalar çoğalıyor. Kaynağından temiz çıkan borularla evlere temiz gelen sular depolarda kirlenebiliyor. Bunun için su depoları 6 ayda bir mutlaka dezenfekte edilmedi" şeklinde konuştu.

14-d)Kurban eti için dikkat edilmesi gereken hususlar:

Kurban Etinin Lezzetli Olması İçin Kurallar

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Akif Şen, kurban etinin lezzetli olması için kesilecek hayvanın stresten uzak tutulması gerektiğini söyledi.

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Gıda Yüksek Mühendisi Mehmet Akif Şen, kurban kesimiyle ilgili dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında açıklamalarda bulundu. Kurban seçilirken sağlık açısından veteriner raporu olan hayvanların tercih edilmesi gerektiğini kaydeden Şen, "Bu raporun bulunması, hayvanın sağlık yönünden kontrollü bir şekilde pazara arz edildiğinin garantisidir" dedi.

KURBANLIKLAR SON 6 SAAT AÇ BIRAKILMALI

Kurbanların belediyelerce tahsis edilen hijyenik ortamlarda kesilmesi gerektiğini kaydeden Şen, "Hayvanlara kesimden önceki son 6 saatlik dilimde herhangi bir şey yedirilmemelidir fakat su verilmelidir" diye konuştu.

STRESE GİREN HAYVANIN ETİ SERT OLUR

Şen, hayvanların kesim yerine götürülürken strese sokulmaması gerektiğini ifade ederek, "Strese giren hayvanda kan akışı azaldığından etleri sert ve kalitesiz olur" diye konuştu.

Şen şöyle devam etti: "Kurbanlar kesildikten sonra en sağlıklı kan akıtma

yöntemi hayvanın askıya alınmasıdır. Askıya alınan hayvanın kanı yerde yatana göre daha fazla süzülmetedir. Bu durum etin daha lezzetli olmasına, mikrobiyolojik anlamda da güvenilir olmasına sebebiyet verir."

Şen, kurban etinin bir gün bekletildikten sonra yenilmesini tavsiye etti.

14-e)Milli Eğitim Gıda Mühendisi İstihdam Etmeli:

Millî Eğitim Bakanlığı, gıda mühendisi istihdam etmeli(YENİ ASYA-14.09.2008)

GIDA Mühendisleri Odası Kocaeli Temsilcisi Mehmet Akif Şen, öğrencilerin daha iyi yemek hizmet alması için Millî Eğitim Bakanlığı'nın, Gıda Mühendisi istihdam etmesi gerektiğini söyledi.

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası'nın Eskişehir'da verdiği iftar yemeğinde konuşan Akif Şen, göreve geldiklerinden sonra yaptıkları çalışmalarını anlattı. Öğrencilerin daha iyi yemek hizmet alması gerektiğini savunan Şen, Millî Savunma Bakanlığı'nda askerlerin yemek alım işinin ihale etmesi ve askere sağlıklı yemek hizmeti sunulmasında levazım görevini yerine getiren Gıda Mühendisi istihdamının Millî Eğitim Bakanlığı'nda da uygulanmasının elzem olduğunu kaydetti. Şen, okul kantinleri, taşıma yemek ihaleleri, pansiyon yemekhaneleri gibi hizmetlerin alımının ve takibinin işin uzmanı olan gıda mühendislerinin görevi olduğunu vurguladı

14-f)Ucuz Yemek Halk Sağlığını tehdit ediyor:

Ucuz yemek sağlığı tehdit ediyor (YENİ ASYA)

Kocaeli Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Akif Şen, ucuza sağlıksız şartlarda üretilen yemeklerin insan sağlığını tehdit ettiğini söyledi. Her ürünün bir maliyeti olduğu gibi kaliteli ve hijyenik yemeğinde bir maliyeti olduğunu dile getiren Şen, sanayi kuruluşlarının maliyet kısmak adına kayıt dışı olan yemek firmaları ile çalışmaya başladıklarını gözlemlediklerini belirtti. Bu durumun işçi sağlığına ve dolayısı ile halk sağlığına ciddi darbe vuracağını belirten Şen, "Yemek psikolojik ve fiziksel bir ihtiyaçtır.İşveren yemek hizmetinin kalitesini düşürmekle kara geçtiğini veya ekonomik tedbir aldığını düşünmemelidir.Çok güzel hazırlanmış bir salata veya bir tatlı büfesinin eksikliği veya dengeli beslenme anlamında verilecek bir ödün işçinin motivasyonunu ve sağlığını dolayısı ile iş verimini olumsuz yönde etkileyecektir"dedi. Kocaeli/Yeni Asya

10.02.2009

14-h) Piknik’de dikkat edilmesi gereken hususlar:

Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilcisi Gıda Yüksek Mühendisi Mehmet Akif Şen havaların ısınması ile birlikte artış gösteren piknik alışkanlıkları için halkı uyardı.



15-Canlı Yayınlar:

15-a)TV 5 Cihan Usta'nın Mutfağı:

Geçtiğimiz yayın döneminde hafta içi her gün canlı yayınlanan bu programa katılan İl Temsilcimiz Mehmet Akif ŞEN halkımıza bilinçli gıda tüketimi ve saklanması konularında bilgi vererek odamızın Kocaeli ilindeki yapılanmasından söz etmiştir.

15-b)TV 41 Yaşamı Paylaşmak: TV 41’de hafta içi 3 gün canlı yayınlanan programa İl Temsilcimiz Mehmet Akif ŞEN katılım sağlayarak Türkiye ve Dünya’da ki açlık sorunu ile ilgili bilgiler vermiştir.



15-c)TV 41 CANLI YAYIN:GDO’lar ile alakalı odamızın görüşleri aktarılmıştır.

15-d)KOCAELİ TV Konuştukça Rahatlıyoruz:Odamızın GDO'lar ile alakalı görüşleri bu programda Kocaeli halkının bilgisine sunulmuştur.

16.10. VAN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU 2008-2009YILI FAALİYET RAPORU

29 Şubat/2 Mart 2008 tarihinde yapılan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 7. Olağan Genel Kurulu'na İl temsilcimiz Sn Mesut ATABAY izleyici olarak katıldı.

19.04.2008 tarihinde İl Temsilcilik seçimleri Odamız 2. Başkanı Sn Kadir DAĞHAN' ın katılımı ile yapıldı.

29 Mayıs/1 Haziran 2008 tarihlerinde TMMOB 40. dönem seçimlerine İl Temsilciliğimizden 3 delege ile katılım sağlandı.

21.06.2008 tarihinde TMMOB Van İKK Sekreterlik seçimleri'ne katılım sağlandı

21.06.2008 tarihinde Van Milletvekili Sn Kayhan TÜRKMENOĞLU Odamızı ziyaret etti.

11.10.2008 tarihinde ;Odam Başkanımız Sn Atakan GÜNAY ile Yönetim Kurulu üyesi Sn Mehmet Bingöl katılımı ile ;Y.Y.Ü Öğrenci temsilcilik seçimleri yapıldı.

16 Ekim Dünya Gıda günü vesilesi ile Van Cumhuriyet Caddesinde Bilinçli Gıda Tüketim Broşürleri dağıtıldı.

25.10.2008 tarihinde Ankara'da gerçekleşen 7. dönem 2. danışma kurulu'na İl temsilcimiz ve Öğrenci temsilcimiz ile katılım sağlandı.

28.05.2009 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkan ve Yönetim Kurulu Üyelerinin katılımı ile , İl Temsilcilik seçimleri yapılmıştır. Neticede İl Temsilciliğimize Sn Emrullah ATIŞ getirilmiştir.

27-28-29 Mayıs 2009 tarihlerinde yapılan 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumunun düzenleme ve yürütme kurullarında odamız temsil edilmiştir. Düzenleme Kurulunda Oda Genel Merkezi, Yürütmede ise İl Temsilciliğimiz aktif katılım sağlamıştır.

30.08.2009 tarihinde üye toplantısı yapılarak, yeni dönem ile ilgili görüş ve öneriler alınmıştır.

02.09.2009 tarihinde AK Parti Van Milletvekilleri; Sn Kayhan TÜRKMENOĞU, Sn İkrım DİNÇER, Sn Kerem ALTUN ile Van İl başkanı Odamızı ziyaret ederek, gündeme dair görüş alışverişinde bulunuldu. Bu vesileyle, İl Temsilcimiz, Meslek Yetki Kanunu ve Gıda Mühendislerinin istihdamı konusunu gündeme getirmiş, destek istemiştir.

05.09.2009 tarihinde üye- oda ilişkilerini geliştirmek amacı ile akşam yemeği tertip edilmiştir.

1-2-3 Ekim 2009 tarihinde, TMMOB Van İKK tarafından düzenlenen Van Kent Sempozyumu'na 2. Başkanımız Sn Kadir DAĞHAN konuşmacı, İl Temsilcimiz Sn Emrullah ATIŞ oturum yöneticisi olarak katılmışlardır. Üyelerimizde güçlü katılım sağlamışlardır.

24.10.2009 tarihinde Odamızda Y.Y.Ü Öğrenci Temsilcilik seçimleri yapılmıştır.

31.10.2009 tarihinde Mersin'de yapılan Gıda Mühendisleri Odası 2. Öğrenci Kurultayı'na Öğrenci temsilciliğimizden katılımcı gönderilmiştir.

Van İKK nın tüm Olağan toplantılarına katılım sağlanmıştır.

17. MALİ RAPOR VE 7. DÖNEM GERÇEKLEŞEN ODA BÜTÇESİ

MERKEZ,ŞUBE VE TEMSİLCİLİKLER 2008 YILI GELİR VE GİDERLERİ		
Birimler	Gelirler(TL)	Giderler(TL)
Merkez	636.803,07	482.776,74
Marmara Bölge Şube	115.220,60	132.932,73
Ege Bölge Şube	78.294,80	87.446,62
Konya Şube	26.700,50	48.173,13
Mersin Şube	28.771,60	60.211,54
Adana Şube	16.108,80	30.495,54
Bursa Şube	5.623,00	4.196,32
Antalya İl Temsilciliği	6.475,00	4.229,83
Aydın İl Temsilciliği	154,00	67,75
Balıkesir İl Temsilciliği	786,00	56,34
Denizli İl Temsilciliği	3.874,50	2.167,64
Eskişehir İl Temsilciliği	3.790,00	5.437,41
Erzurum İl Temsilciliği	10.841,50	3.386,63
Gaziantep İl Temsilciliği	889,00	70,00
Karaman İl Temsilciliği	0,00	0,00
Kocaeli İl Temsilciliği	3.413,00	389,81
Kayseri İl Temsilciliği	4.911,50	3.065,05
Malatya İl Temsilciliği	499,00	116,10
Samsun İl Temsilciliği	1.479,00	860,00
Tekirdağ İl Temsilciliği	4.050,00	4.964,98
Tokat İl Temsilciliği	28,00	0,00
Van İl Temsilciliği	1.338,00	0,00
GENEL TOPLAM	989.809,26	871.044,16

MERKEZ,ŞUBE VE TEMSİLCİLİKLER 2009 YILI GELİR VE GİDERLERİ		
Birimler	Gelirler(TL)	Giderler(TL)
Merkez	872.802,82	681.978,00
Marmara Bölge Şube	178.606,60	131.437,89
Ege Bölge Şube	150.231,40	104.180,14
Konya Şube	39.926,70	64.493,10
Mersin Şube	37.941,00	72.156,48
Adana Şube	26.143,89	43.335,85
Bursa Şube	20.459,00	34.577,44
Antalya İl Temsilciliği	18.786,00	16.713,16
Aydın İl Temsilciliği	651	720,00
Balıkesir İl Temsilciliği	1.111,00	15,34
Denizli İl Temsilciliği	5.323,00	2.526,11
Eskişehir İl Temsilciliği	4.746,00	4.986,15
Erzurum İl Temsilciliği	4.304,00	204,68
Gaziantep İl Temsilciliği	103	0,00
Karaman İl Temsilciliği	0	0,00
Kocaeli İl Temsilciliği	3.875,00	179,25
Kayseri İl Temsilciliği	1.738,50	431,01
Malatya İl Temsilciliği	1.104,00	0,00
Samsun İl Temsilciliği	310,00	0,00
Tekirdağ İl Temsilciliği	0,00	815,00
Tokat İl Temsilciliği	1.840	10,00
Van İl Temsilciliği	1.206,00	6.161,50
GENEL TOPLAM	1.371.208,91	1.164.921,10

**2008 – 2009 YILI FAALİYETLERİ GENEL MUHASEBE
DÖNEM SONUÇLARI**

**GELİR TABLOSU
2008 DÖNEMİ, 2009 DÖNEMİ**

Grup - Hesap Adı	Önceki dönem 2008	Önceki dönem 2008	Cari Dönem 2009	Cari Dönem 2009
A. BRÜT SATIŞLAR		948145,57		1360776,18
1 .Yurt İçi Satışlar	948145,57		1344570,59	
2 .Diğer Gelirler	0		16205,59	
B.SATIŞTAN İNDİRİMLER (-)		-3446		
1 .Satıştan İndeler (-)	-3446			
C. NET SATIŞLAR		944699,57		1360776,18
D. SATIŞLARIN MALİYETİ (-)		-25129		-25938,4
1 .Sabırlı Hizmet Maliyeti (-)	-25129		-25938,4	
BRÜT SATIŞ KARI VEYA ZARARI		919570,57		1334837,78
E. FAALİYET GİDERLERİ		-871669,66		-953463,49
1 .Genel Yönetim Giderleri (-)	-871669,66		-953463,49	
FAALİYET KARI VEYA ZARARI		47900,91		381374,29
F. DİĞER FAALİYET.OLAĞAN GELİR VE		5359,54		7316,84
1 .Fazl Gelirleri	4675,04		7314,2	
2 .Diğer Olağan Gelir Ve Karlar	684,5		2,64	
G. DİĞER FAAL. GİDER VE ZARARLARI		-0,11		-3312,92
1 .Komisyon Giderleri (-)	0		-3308,27	
2 .Diğer Gider Ve Zararlar (-)	-0,11		-4,65	
OLAĞAN KAR VEYA ZARAR		53260,34		385378,21
I. OLAGANDIŞI GELİR VE KARLAR		1647		3115,89
1 .Önceki Dönem Gelir Ve Karları			131,89	
2 .Diğ.olağandışı Gelir Ve Karlar	1647		2984	
J. OLAGANDIŞI GİDER VE ZARARLAR (0		-3503
1 .Diğer O.dışı Gld.ve Zarar.(-)	0		-3503	
DÖNEM KARI VEYA ZARARI		54907,34		384991,1
DÖNEM NET KARI VEYA ZARARI		54907,34		384991,1

18. ODA DENETLEME KURULU RAPORLARI

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. DÖNEM DENETLEME KURULU 8. GENEL KURULA SUNULACAK DENETLEME RAPORU

DENETLEME TARİHİ : 13/02/2010
DENETLEME DÖNEMİ : 01.03.2008 – 13.03.2010
DENETLEME KURULU ÜYELERİ : RECEP ÖZMETİN
ESRA TOKOĞLU
SÜREYYA KARADAĞ

TMMOB ve Odalar Denetim Yönetmeliği, TMMOB ve Odalar Mali İşler Yönetmeliği, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 2008 - 2010 Dönemi Bütçe Uygulama Esasları Yönetmeliği uyarınca, Gıda Mühendisleri Odasının 04 Mart 2008 – 13 Şubat 2010 tarihleri arasını kapsayan 7. Dönemi içinde Denetleme Kurulumuz düzenli ve periyodik olarak;

**26 Nisan 2008,
09 Ağustos 2008,
24 Ekim 2008,
07 Şubat 2009,
09 Mayıs 2009,
01 Ağustos 2009,
14 Kasım 2009,
13 Şubat 2010**

tarihlerinde, 8 (sekiz) kez Gıda Mühendisleri Odası Saymanı'nın ve Yönetim Kurulu üyelerinin de katılımı ile Genel Merkezimizde toplanarak gerekli denetimleri yapmıştır

Bu dönemde (7. dönem) ilk kez 6 şubemizin tamamında birer kez şube denetlemeleri yapılmıştır.

**11 Kasım 2008 Ege Bölge Şube,
27 Aralık 2008 Marmara Bölge Şube,
28 Aralık 2009 Bursa Şube,
24 Ocak 2009 Konya Şube,
14 Mart 2009 Mersin Şube,
15 Mart 2009 Adana Şube**

Denetleme raporları Odamız Şube, Genel Merkez ve TMMOB Yönetim Kuruluna sunulduğu gibi, Gıda Mühendisleri Odası web sayfasında da yayınlanmaktadır.

Son olarak 13 Şubat 2010 tarihli Denetleme Kurulu Toplantısında, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 8. Olağan Genel Kurulu'na sunulmak üzere, bu rapor düzenlemiştir.

Yönetim Kurulunun 39. toplantısının 5. maddesinde alınan karar doğrultusunda, hizmet binası olarak kullanılmakta olan **Sümer 2 Sokak No.36/12** adresinden **01/01/2009** tarihinde Makina Mühendisleri Odasının Mülkiyetinde bulunan **Sümer 2 Sokak No.36/16** adresine taşınmıştır. Böylece, TMMOB'da odalar arası dayanışmanın güzel örneklerinden biri hayata geçirilmiş ve 13/02/2010 tarihine kadar kullanılan yer için kira bedeli ödenmemiştir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ilk kez bu dönemde, **15/10/2009** gün **66.** toplantının **2** numaralı karar doğrultusunda Genel Merkez olarak kullanılmak üzere **Meşrutiyet Caddesi No.22/13 Kızılay/Ankara** adresinde **185m²**lik bir gayrimenkul satın alınmıştır. 13 Şubat 2010 tarihi itibari Odamız Genel Merkezi çalışmalarını kendi yerinde sürdürmektedir.

Gıda Mühendisleri Odası; 2 Bölge Şube (Marmara ve Ege), 4 Şube (Konya, Mersin, Adana ve Bursa), 16 İl Temsilciliği aracılığı ile çalışmalarını sürdürmektedir. 7. Dönem Denetleme Kurulu, TMMOB 40. Genel Kurulunda kabul edilen denetleme formatını baz alarak GMO 'nun ihtiyaçlarına yanıt verecek bir şekilde düzenlemiştir. Böylece, Oda tarihimizde ilk kez ayrıntılı ve kapsamlı bir "**denetleme raporu formu**" oluşturulmuştur.

Bu form kapsamında;

1. Kasa,
2. Kasa defteri,
3. Çek takibi,
4. Mizanlar,
5. Muhtasar Vergi,
6. SSK,
7. Gider incelemesi,
8. Demirbaş defteri,
9. Personel,
10. Karar defteri incelemesi,
11. Genel (Diğer),
12. Rapor Ekleri,

gibi ana konular ve bu başlıklar altında belirlenen sorulara verilecek yanıtlar doğrultusunda denetlemenin gerçekleştirilmesi sağlanmıştır. Bu çalışmaların, 7. dönemde olduğu gibi bundan sonra da uygulanmasını önermekteyiz.

İncelenen konulardaki tespitlerimiz şöyledir:

I-KAYIT VE DEFTERLER

Yönetim Kurulu Karar Defteri;

1. TMMOB Gıda Mühensileri Odası 7. Dönem Yönetim Kurulu'nun 7 Mart 2008 tarihinde yapılan ilk toplantısında görev dağılımı yapıldığı görülmektedir.
Buna göre;
Yönetim Kurulu Başkanlığı'na **Atakan GÜNAY**,
II. Başkanlığa **Kadir DAĞHAN**,
Yazman Üyeliğe **Kemal Zeki TAYDAŞ**,
Sayman Üyeliğe **Yaşar ÜZÜMCÜ**,
Yönetim Kurulu Üyeliklerine ise **Mehmet BİNGÖL**, **Neslihan SUCU**
ve **Tufan GÜNDÜZALP** seçilmişlerdir.
2. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu'nun 7. Dönem boyunca düzenli olarak toplandığı ve **13 Şubat 2010** tarihi itibarıyla **79** toplantı gerçekleştirerek **231** karar alındığı görülmüştür.

Personel Durumu;

1. 7. Dönem içerisinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu'nun, Ödamız kadrosunda yapılan personel atamalarına ilişkin almış olduğu kararları özetlersek;
Oda merkezinde görevli **Muhasebe Şefi Şükriye ÖZENLİ (12/01/2009)**, **Oda Müdürü Barış BAL ve Hatice YENİSOY BAL**'ın (21/10/2009) istifa ederek görevlerinden ayrıldığı (26/10/2009 tarih 67. toplantının 3.madde) tespit edilmiştir.
2. Muhasebe elemanı **Nurgül ZOBU 07/07/2008** tarihi itibarı ile tam zamanlı olarak çalışmaya başlamıştır.
3. **14/12/2009** tarihi itibarıyla **Kıvılcım MOGOL**,
4. **21/12/2009** tarihi itibarıyla **M.Sinan KAPLAN** tam zamanlı olarak çalışmaya başlamışlardır.
5. Mali Müşavir **Hasan AKAD** ve Hukuk Danışmanı **Zehra MUDUN**'nun (**Belirli süreli iş sözleşmesi ile 24/03/2009**) görevlerinin devam ettiği, tespit edilmiştir.
6. **13 Şubat 2010** tarihi itibarıyla Gıda Mühendisleri Odası 'nda halen toplam **17 kişi (Genel Merkez 6, Marmara Bölge Şube 3, Ege Bölge Şube 2, Konya Şube 2, Mersin Şube 2, Adana Şube 1, Bursa Şube 1 kişi)** tam zamanlı olarak çalışmaktadır.

Demirbaş Defteri;

1. Demirbaş Defterinin usulüne uygun ve düzenli bir şekilde tutulduğu ve demirbaş alımlarının Yönetim Kurulu kararları doğrultusunda yapıldığı; bu dönem içerisinde **9** demirbaş kaydı ile **15** adet demirbaş alındığı tespit edilmiştir.

Kasa Defteri;

1. 7. Dönem içerisinde yapılan kasa defteri incelemelerinde; TMMOB Mali İşler Yönetmeliği 'nin 27. maddesine göre Kasa işlemlerinde "**Oda merkez ve alt birimleri kasalarında, Oda genel kurullarınca saptanacak miktardan fazla para bulundurulamaz**" denilmektedir. Buna göre kasada olması gereken en fazla paranın karar altına alınmasının gerektiği tüm raporlarımızda vurgulanmıştır. Bundan sonraki dönemde, **Genel Kurul kararı veya Genel Kurulun yeni oluşacak Yönetim Kuruluna yetki vermesi ile ilk Yönetim Kurulu toplantısında bu dönem için merkez ve şube kasa limitleri belirlenmelidir. Belirlenen kasa limitine titizlikle uyulmalı, kasada bu limit üzerinde nakit bulundurulmamalıdır.**
2. Bu dönem içerisinde yapılan denetimlerde, kasa defteri ile kasadaki nakit miktarının uyumlu olduğu görülmüştür.

II- MALİ DURUM

1. TMMOB Gıda Mühendisleri Odasının 7. Döneminin birinci yılında **(2008 dönemi) 989.809,26 YTL** (Dokuz yüz seksen dokuz bin sekiz yüz dokuz Yeni Türk Lirası yirmi altı Yeni Kuruş) gelir elde edilirken **870.916,16 YTL** (Sekiz yüz yetmiş bin dokuz yüz onaltı Türk Lirası onaltı kuruş) gider gerçekleşmiştir. 2008 yılında gelirler giderlerden **118.893,10 YTL** (yüz on sekiz bin sekizyüz doksan üç Yeni Türk Lirası on Yeni Kuruş) fazla gerçekleşmiştir.
2. Bu dönemin ikinci yılında **(2009 dönemi) 1.371.208,91TL** (Bir milyon üç yüz yetmiş bir bin iki yüz sekiz Türk Lirası doksan bir kuruş) gelir elde edilirken, **1.164.921,10 TL** (Bir milyon yüz altmış dört bin dokuz yüz yirmi bir Türk Lirası on kuruş) gider tespit edilmiştir. 2009 yılında gelirler giderlerden **206.287,81 TL** (İki yüz altı bin iki yüz seksen yedi Türk Lirası seksen bir kuruş) fazla olarak gerçekleşmiştir.
3. 13 Şubat 2010 tarihi itibarıyla Odamızın TMMOB'a olan mali yükümlülüklerini yerine getirdiği,
4. 13 Şubat 2010 tarihi itibarıyla Odamızın vergi ve sigorta primi borcunun bulunmadığı,

5. 7. Dönem içerisinde yapılan harcamaların yönetmeliklere uygun olarak, yapıldığı saptanmıştır.
6. **Banka Hesap Dökümleri;** Vakıfbank (Yenişehir Bankomat Hesabı, Yenişehir Vadeli Hesabı, Alsancak, Konya, Kadıköy), İş Bankası (Kızılay, Uray-Mersin), Garanti Bankası (Kızılay, Nilüfer), Akbank (Gazipaşa), Posta Çeki Hesabında **toplam 260.544,00 TL (ikiyüz altmışbin beşyüz kırkdört Türk Lirası) (13/02/2010) dir.**
NOT: Vakıfbank Yenişehir Şb. 2015912 no' lu hesap 14/09/2009 tarihinde kapatılarak bakiye Bankomat Hesabına ve fon hesabı 14/10/2009 tarihinde kapatılarak bakiye Vadeli Hesaba aktarılmıştır.
7. TMMOB Gıda Mühendisleri Odasının kurumsal yapısı gereği Genel Merkezin Şube ve Temsilcilikleri ile ilgili bilgilerin güncel olarak bilinmesi gerekmektedir. Denetimlerimizde **Şube ve Temsilcilikler ile ilgili bilgi** güncellemelerinde zaman zaman aksamaların olduğu gözlenmiştir.

III - ÖNERİLERİMİZ

1. Odamızın temel gelirlerini oluşturan üye aidatları ve Sorumlu Müdürlük belgelerinin güncel bir şekilde takip edilebilmesi gereklidir. Bunun için, **Ege Bölge Şube ve Konya Şubede** başlatılan örnek uygulamaların diğer Şube ve Genel Merkezde de uygulanabilirliğinin sağlanması, Oda için bir kazanım olacaktır.
2. **Marmara Bölge Şubemiz;** önceden duyurularını yaparak, çoğu ücretsiz olan eğitim ve seminerler düzenlemiştir. Oda - üye ilişkilerinin güçlendirilmesi ve bilgi paylaşımının yaygınlaştırılması temelinde, bu çalışmaların devam etmesi ve diğer Oda birimlerinde de yaygınlaştırılması, önemli bir kazanım olacaktır.
3. Genel Merkez ve Şubelerde atıl duruma düşmüş ve kullanılmayan demirbaşların kurulacak bir komisyon aracılığıyla değerlendirilerek elden çıkarılması veya satılarak demirbaş kayıtlarından düşürülmesi sağlanmalıdır.
4. Tüm üyelere ulaşmak, oda çalışmalarından haberdar etmek ve oda çalışmalarına katılımları sağlamak odanın önemli sorumluluklarından biridir. Bunun için tüm üyelerin bilgilerinin güncellenmesi sağlanmalıdır. Bu sürekli işleyen bir sistem halinde olmalıdır.

5. Karar alma süreçlerinin önemli basamaklarından olan Şube Danışma Kurullarının, bağlı bulunan il temsilciliklerini de içine alarak peryodik olarak toplanması sağlanmalıdır.
6. Yılda iki defa yapılan Genel Merkez Danışma Kurullarımızın mevcut işleyişi ile verimli olmadığını düşünmekteyiz. Verimli olabilmesi için; Danışma Kurulunu oluşturan bileşenlerle birlikte gündem şekillendirilmeli ve Danışma Kurulu öncesinde duyurulmalıdır. Aynı şekilde alınan kararların ve sonuç bildirgelerinin de tüm oda bileşenlerine duyurulması sağlanmalıdır. Böylece, tüm birimlerin bütün sürece katılımı sağlanacaktır.
7. Odamız halen **2 Bölge Şube, 4 Şube ve 16 il temsilciliğinden** oluşmaktadır. Bazı il temsilciliklerimizin bu dönem boyunca kendi ilinde hiç bir faaliyette bulunmadığı ve genel merkez faaliyetlerine katılım sağlamadığı görülmektedir. Temsilciliklerin sayısından ziyade etkinliklerinin artırılması hedeflenmelidir. Yeni dönemde **İl Temsilciliği** konusunun bu kapsamda yeniden değerlendirilmesi faydalı olacaktır.
8. Genel Merkez, Şube ve İl Temsilciliklerinin yaptığı ve planladığı etkinlikler, yeterli ve etkili bir şekilde üyelere ve kamuoyuna duyurulamamaktadır. Üyelerle Odanın en önemli bağı olan iletişim araçları, daha etkin ve gereği gibi kullanılmalıdır. Bu bağlamda, web sitesinin, dergi ve yayınların daha etkili ve güncel bir şekilde yönetilmesi sağlanmalıdır.
9. Başarılı örgütler; kurumları, kuralları, gelenekleri, şeffaf yönetimleri ve denetlenebilir özellikleriyle ön plana çıkmaktadırlar. Yeterli denetlenmeyen kurumların başarılı olması mümkün değildir. Bunun yolu da yetkili ve yeterli denetleme yönetmeliğidir. Mevcut TMMOB ve Odalar denetleme yönetmeliği yetersizdir ve değiştirilmelidir.
10. TMMOB Denetleme Kurulu ile Odalar Denetleme Kurullarının belirli aralıklarla toplantılarının yapılması gerekir. TMMOB ve Odalar Denetleme Yönetmeliğinin 3.2.4 maddesi gereğince de bu toplantıların yapılması gerektiği belirtilmiştir. Bu dönem içerisinde bu toplantılar yapılamamıştır. Gelecek dönem için takipçisi olunmalıdır.

IV-SONUÇ

TMMOB ve Odalar Denetim Yönetmeliği'nin amacı doğrultusunda dönemimiz süresince; Denetleme Kurulumuz tarafından TMMOB Gıda Mühendisleri Odası denetlemeleri yapılmış ve raporlarımız Şube, Bölge Şube, Genel Merkez ve TMMOB Yönetim Kurullarına sunulmuştur. **Bu**

denetlemeler sonucunda Gıda Mühendisleri Odasının 7. döneminde muhasebe kayıtlarının usulüne uygun, düzenli ve titiz bir biçimde tutulduğu saptanmıştır. Bu nedenle çalışmalarını ve denetimlerimiz sırasında yardımlarını esirgemeyen Başta Yönetim Kurulu Başkanımız **Sayın Atakan GÜNAY** olmak üzere, tüm **Yönetim Kurullarımıza, Oda Sayman Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ'ye, Oda Muhasebecimiz Nurgül ZOBU'ya** ve **Gıda Mühendisleri Odasının değerli çalışanlarına** katkılarından dolayı teşekkür ediyoruz.

Biz Gıda Mühendisleri; mesleğimizi uygulayarak, bilimi ve teknolojiyi halkımızın hizmetine sunmak ve emeğimizin karşılığında insanca bir yaşam düzeyine kavuşmak istiyoruz. Bunun için sorunlarımızın üstesinden gelebilecek umut ve inancın yaratılabildiği, örgütlülüğümüzün güçlenmesine, eşitlik, özgürlük ve kardeşlik temelinde yürütülecek mücadele azmine katkı sunması dileğiyle Genel Kurulumuza çalışmalarında başarılar diliyoruz.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. DÖNEM DENETLEME KURULU ÜYELERİ

Recep ÖZMETİN

Esra TOKOĞLU

Süreyya KARADAĞ

18.1. GENEL MERKEZ DENETLEME KURULU RAPORLARI

Denetleme Kurulu Genel Merkezimizde 26 Nisan 2008, 09 Ağustos 2008, 24 Ekim 2008, 07 Şubat 2009, 09 Mayıs 2009, 01 Ağustos 2009, 14 Kasım 2009 tarihlerinde olmak üzere toplam 8 kez denetleme yapmıştır. Bu denetlemelere ait Kurul Raporları kronolojik olarak aşağıda yer almaktadır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

7. DÖNEM I. DENETLEME KURULU RAPORU

Denetleme Tarihi : 26 Nisan 2008

Denetleme Dönemi : 01/01/2008 – 31/03/2008

Denetlemeye Katılan Kurul Üyeleri :

Recep ÖZMETİN

Süreyya KARADAĞ

Esra TOKOĞLU

Enes AĞBAL

Kurulumuz yapmış olduğu toplantıda; Denetleme sırasında Gıda Müh. Odası 7. Dönem Yönetim Kurulu Yazman üyelerinden Kemal Zeki TAYDAŞ,

Yönetim Kurulu Üyesi Tufan GÜNDÜZALP ve Muhasebe Müdürü Şükriye ÖZENLİ'den mali konularda gerekli bilgileri almıştır.
Denetleme Kurulumuz aşağıda belirtilen hususları tespit etmiştir.

1- Yönetim Kurulu Karar Defteri incelemeesinde;

- a.) 01/01/2008-31/03/2008 (6.Dönem) tarihlerinde 4 toplantı yaptığı ve 15 karar aldığı,
b.) 01/01/2008-31/03/2008 (7.Dönem) tarihlerinde 8 toplantı yaptığı ve 27 karar aldığı,
c.) Yönetim Kurulu kararlarının usulüne uygun olarak alındığı ve imzalandığı, görülmüştür.

2- Demirbaş Defteri incelemeesinde;

Demirbaş Defteri'nin usulüne uygun ve düzenli şekilde tutulduğu görülmüş, bir önceki denetlemeden bu yana geçen süre içinde 1 (bir) adet demirbaş alımı yapıldığı tespit edilmiş ve demirbaş defterine kaydedildiği görülmüştür.

3- Kasa Defteri incelemeesinde;

26 Nisan 2008 tarihi saat 16:00 itibariyle yapılan kasa sayımında, kasada 25 Nisan 2008 tarihinden kalan 1119 YTL (Binyüzdokuz Yeni Türk Lirası) bulunduğu, bu rakamın kasa ve muhasebe kayıtları ile uygun olduğu görülmüştür.

4-Banka Hesaplan incelemeesinde;

31.03.2008 tarihi itibariyle genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 14.424,72.-YTL (Ondörtbindöryüzyirmidört YTL yetmişiki YKR) olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre;

Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	1.892,61.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	6.393,68.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	:	19.518,87.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	3.115,19.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	602,64.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	716,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	672,11.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	1.117,75.-YTL
Vakıflar Bankası	Fon Hesabı	:	20.056,88.-YTL
TOPLAM		:	54.086,33.-YTL

5- Oda Ödentileri;

Yapılan incelemede TMMOB Birlik Hisselerinin düzenli ödendiği görülmüş,

6- Diğer Hususlar; TMMOB Mali işler yönetmeliğinin 27. maddesine göre

Kasa işlerinde “Oda merkez ve alt birimleri kasalarında, Oda genel kurullarınca saptanacak miktardan fazla para bulundurulamaz” buna göre kasada olması gereken en fazla paranın karar altına alınmasının değerlendirilmesinin uygun olacağı kanısına varılmıştır.

İşbu tutanak tarafımızdan 3 (üç) nüsha olarak düzenlenmiş ve imza edilmiştir.

Recep ÖZMETİN (Denetleme Kurulu Üyesi)

Süreyya KARADAĞ (Denetleme Kurulu Üyesi)

Esra TOKOĞLU (Denetleme Kurulu Üyesi)

Enes AĞBAL (Denetleme Kurulu Yedek Üyesi)

TİMNOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. DÖNEM DENETLEME KURULU DENETİM RAPORU		
Denetlenen Birim	Çelik Mühendislik Ofisi Genel Merkezi	
Denetim Tarihi	09.05.2020	
Denetim Yılı	2019/2 (Zincirlem 3. dönem)	
Denetlenen Dönem	01/01/2019 - 31/12/2019	
Denetim Yeri	Rizece ÇEMETİM, Söğütçe KARADAĞ, Etiler TONGUÇLU, Yeşil ÜZÜMÇÜ, Nuspa ZORLU	
Denetçiler		
1) KASA	<p>1) Kasa tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Kasaya çek ve vadesi çekli ve topkum çekleri girilmiştir mi?</p> <p>3) Banka hesap no ve no dışındaki topkum tutarları</p> <p>4) Kasa defteri tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Kasa defteri ve kasa defteri tutarları tutarlı mıdır?</p>	
2) KASA DEFTERİ	<p>1) Kasa defteri tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Kasa defteri tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Kasa defteri tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Kasa defteri tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Kasa defteri tutarları tutarlı mıdır?</p>	
3) ÖZEL HESAPLAR	<p>1) Özel hesap tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Özel hesap tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Özel hesap tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Özel hesap tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Özel hesap tutarları tutarlı mıdır?</p>	
4) HİZANLAR	<p>1) Hizmetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Hizmetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Hizmetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Hizmetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Hizmetler tutarları tutarlı mıdır?</p>	
5) MÜHTASAR VERGİ (Vergi)	<p>1) Vergi tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Vergi tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Vergi tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Vergi tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Vergi tutarları tutarlı mıdır?</p>	
6) EKİTİM	<p>1) Eğitim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Eğitim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Eğitim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Eğitim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Eğitim tutarları tutarlı mıdır?</p>	
7) MİLLİETLER İNCELEMESİ	<p>1) Millîyetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Millîyetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Millîyetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Millîyetler tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Millîyetler tutarları tutarlı mıdır?</p>	
8) DİRİMLER DEFTERİ	<p>1) Dirim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Dirim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Dirim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Dirim tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Dirim tutarları tutarlı mıdır?</p>	
9) PERSONEL	<p>1) Personel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Personel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Personel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Personel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Personel tutarları tutarlı mıdır?</p>	
10) KARAR DEFTERİ İNCELEMESİ	<p>1) Karar tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Karar tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Karar tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Karar tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Karar tutarları tutarlı mıdır?</p>	
11) GENEL	<p>1) Genel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>2) Genel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>3) Genel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>4) Genel tutarları tutarlı mıdır?</p> <p>5) Genel tutarları tutarlı mıdır?</p>	
RAPOR SONUÇLARI		
EMK 2	Denetim tutarları tutarlıdır.	
EMK 3	Denetim tutarları tutarlıdır.	
EMK 4	Denetim tutarları tutarlıdır.	
EMK 5	Denetim tutarları tutarlıdır.	
NOT: 4 sayfa olan bu rapor ekleriyle birlikte üç nüsha olarak düzenlenmiş ve imzalanmış iki nüshası (bir nüshası TİMNOB'ya gönderilmek üzere) Söğütçe Üye Yeşil ÜZÜMÇÜ'ye teslim edilmiştir.		
DENETLEME KURULU ÜYELERİ		
Rizece ÇEMETİM	Söğütçe KARADAĞ	Etiler TONGUÇLU

**TMİGÖB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. DÖNEM DEĞERLEME KURULU
DEĞERLEME RAPORU**

Değerlendirme Biriminin Adı (Kurumun Adı)		Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkezi	
Değerlendirme Tarihi		12.11.2022	
Değerlendirme No		2022/07 (7. Dönem 7. değerlendirme)	
Değerlendirme Dönemi		01/07/2022 - 30/09/2022	
Değerlendirme Kurulunun Üyeleri		Necip ÖZGÜNLÜ, Süreyya KARADİĞ, Abdurrahman ÇÖMÜR, Yagmur ÖZÜMÇÜ, Araygül ZEHİRİ, Hakan AKAL	
2) KASA	1) Kasa kayıtları düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Kasa defteri tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Kasa defteri tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
3) KASA DEFTERİ	1) Kasa defteri tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Kasa defteri tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Kasa defteri tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
4) ÇEK YAZILARI	1) Çek yazıları düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Çek yazıları düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Çek yazıları düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
5) MİZANLAR	1) Mizanlar düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Mizanlar düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Mizanlar düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
6) İBANKA HESAPLARI	1) Banka hesapları düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Banka hesapları düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Banka hesapları düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
7) GİDERİMLER İNCELENİMLERİ	1) Giderimler düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Giderimler düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Giderimler düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
8) DEĞERLEME DEFTERİ	1) Değerlendirme defteri düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Değerlendirme defteri düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Değerlendirme defteri düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
9) PERSONEL	1) Personel kayıtları düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Personel kayıtları düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Personel kayıtları düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
10) KARAR DEFTERİ	1) Karar defteri düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Karar defteri düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Karar defteri düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
11) GENEL	1) Genel kayıtlar düzenli tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	2) Genel kayıtlar düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022
	3) Genel kayıtlar düzenli tutulmuş ise tutar tutulmuştur mu?	Evet	2022/07/01 - 30/09/2022

RAPOR ENLİNE

NOT: 4 sayfa olan bu rapor elektronik ortamda 7. Dönem Değerleme Kurulu tarafından hazırlanmıştır ve imzalanmıştır. Bu raporun TMİGÖB'e gönderilmesi (Gönderme) Şeytan Üye Yagmur ÖZÜMÇÜ'ye teslim edilmiştir.

DEĞERLEME KURULU ÜYELERİ

Necip ÖZGÜNLÜ

Süreyya KARADİĞ

TMMOB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. DÖNEM DENETLEME KURULU
EGE BÖLGE ŞUBESİ DENETİM RAPORU

Denetlenen Birim	Gıda Mühendisleri Odası Ege Bölge Şube	
Denetleme Tarihi	15.11.2008	
Denetim No	2008/L	
Denetleme Dönemi	Şubat-Ekim	
Denetlemeye Katılanlar	Recap ÖZMETİN - Süreyya KARADAĞ - Esra TOKOĞLU - Şafak BİRTÜRK - Esra PEHLİVAN - İşik ŞAHBAZ - Hülya YILMAZ	
1) KASA	1) Kasa sayımı sonucu nakit miktarı 2) Varsa çek ve senet aceti ve toplam miktar 3) Banka hesap no ve bildirimler halinde bulun	3.200,55 YTL (Üç bin ikiz YTL, ellibeş Yr) Çek ve senet kullanılmamıştır. Vakıfbank Alınacak Şb. 2030065 no.lu hesaba 173,89 YTL (yüzye miyüz YTL) bakiye olarak YTL bulunmaktadır.
2) KASA DEFTERİ	1) Kasa defteri kapatma tutarını ve tarihi 2) Kasa defteri ve kasa sayımı uyumlu mu? 3) Limit aşımı var mı? nedenleri (Kasa limiti) 4) Kasa defteri mizanla uyumlu mu?	3.200,55 YTL (Üç bin ikiz YTL, ellibeş Yr) Ewet TMMOB Mali İşler Yönetmeliği'nin 27. maddesine göre, kasa işlemlerinde "Öde miktaz ve alt birimleri kasasında Öde Genel Kurullarınca yapılacak miktazdan fazla para kullanılmaması." Bunu göre kasada olması gereken en fazla parayı belirlemek kayıt altına alınmasına uygun olacaktır. Ewet
3) ÇEK TAKİDİ	1) Dönem mizanı	Çek bulunmamaktadır. Ek 1: Şubat, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim mizanları.
4) MİZANLAR	1) Dönem mizanı 2) TMMOB oda payı zammında gönderilmiş mi? (KDK) 3) Üzün süre bekleyen iş avansı var mı? 4) Personel avansı kontrolü ve toplam tutarı 1) Beyanname zamanında veriliyor mu? 2) Ödemeler zamanında yapılıyor mu? Yapılmıyorsa nedenleri	Öcak-Nisan 2008: 230 YTL, Mayıs 2008: 60 YTL, Haziran-Ekim 2008: 225 YTL, Ç Kar (Nisan): 100 YTL gönderildi görülmüştür. Bulunmamaktadır. Bulunmamaktadır. Merkezden takip edilmektedir. Merkezden takip edilmektedir.
5) MUHTASAR YERGİ (Yıllık)	1) Aylık bildirimler zamanında veriliyor mu? 2) Ödemeler zamanında yapılıyor mu? Yapılmıyorsa nedenleri	Ewet Ewet
6) SSK	1) Harcah yönetmeliği var mı? Bu yönetmelik uygulanıyor mu? 2) Giderlerde aşırılık var mı?	Harcah yönetmeliği bulunmamaktadır. Yapılan harcamaların bütçe ile ilgili kontrolü sağlanmaktadır. Giderlerde aşırılık görülmüştür.
7) GİDERLER İNCELEMESİ	1) Harcah yönetmeliği var mı? Bu yönetmelik uygulanıyor mu? 2) Giderlerde aşırılık var mı? 3) Fatura ve fişler bahat yapılarak sayman tarafından irzalanıyor mu?	Harcah yönetmeliği bulunmamaktadır. Yapılan harcamaların bütçe ile ilgili kontrolü sağlanmaktadır. Giderlerde aşırılık görülmüştür. Fatura ve fişler Sayman tarafından açıklama yapılarak kontrol edildiği görüldü. Harcamaların açıklama yapılarak imzelenmesi gerektiği bildirildi.
8) DEMİRBAŞ DEFTERİ	1) Demirbaş defteri düzenli tutuluyor mu? 2) Bu dönemde yeni demirbaş alımı var mı? 3) Demirbaş alımın için gerekli olurlar alınmış mı? 4) Kayıt alınan veya alınması gereken demirbaş var mı? 5) Demirbaş alım geliri nasıl? (Kamyon, taklif vs.)	Ewet Ewet Ewet. Bu dönemde bulunmamaktadır. Yönetim Kurulu kararı ile iftihar belirlenmekte ve kalite-fiyat açısından en uygun ürün araştırılmaktadır.
9) PERSONEL	1) Bu dönemde yeni alınan personel var mı? 2) Bordolar düzenli olarak personele imzalanıyor mu? 3) Sigortasız çalışan personel var mı? 4) Diğer yöntemlerde çalışan personel var mı?	Ewet. (Ege Bölge Şube' de tam zamanı olarak 2 kişi çalışmaktadır.) -Hayır. -Hayır.
10) KARAR DEFTERİ İNCELEMESİ	1) Yönetim kurulu toplantı sayısı ve karar sayısı 2) Mali konularda alınan kararlarda yetkiselikere aykırı bir durum var mı?	13.02.2008-5.11.2008 tarihleri arasında 21 toplantı yapılmış, toplam 65 karar alınmıştır. Kararların usulüne uygun olarak alındığı görülmüştür. -Herhangi bir uygunsuzluk görülmüştür.
11) GENEL	1) Üye aldat toplama durumu var mı? Nader? 2) Rütçe gerçekleştirme durumu 3) Doğruhan harc var mı? 4) Genel muhasebe düzenli tutuluyor mu? 5) Diğer	Aktüel bilgiler ortamında Öde merkez verilerinden izlenebilmektedir. Taldit Veriler tarafından yapılmaktadır. Ege Bölge Şubesi'nin 2008 yılı gelirleri (58.782,35 YTL) gelirlerden (56.997,90 YTL) fazla olduğu görülmüştür. -Herhangi bir harc bulunmamaktadır. Genel muhasebe düzenli tutuluyor. Ege Bölge Şube 'nin Başkanlık Kurulu toplantılarını yapmadığı tespit edildi. Yapılması gerektiği bildirildi.

RAPOR EKLERİ

EK 1	Şubat, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim mizanları.
EK 2	Bütçe gerçekleştirme durumu

NOT: Üç sayfa olan bu rapor ekleriyle birlikte üç nüsha olarak düzenlenmiş ve imzalanarak iki nüsha (bir nüsha Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez'e ne gönderilmek üzere) Sayman Üye İşik ŞAHBAZ' a teslim edilmiştir.

DENETLEME KURULU ÜYELERİ

Recap ÖZMETİN

Süreyya KARADAĞ

Esra TOKOĞLU

**TMMOB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. DÖNEM DENETLEME KURULU
KONYA ŞUBE DENETİM RAPORU**

Denetlenen Birim	Gıda Mühendisleri Odası Konya Şube	
Denetim Tarihi	24.01.2009	
Denetim No	2009/1	
Denetim Dönemi	Ocak 2008 - Ocak 2009	
Denetlemeye Katılanlar	Recap ÖZMETİN - Süreyya KARADAĞ - Ramazan ÇELEBİ (Şube Başkanı) - Ahmet GÜLEÇ (Sayman Üye) - İbrahim KOC (Profesyonel Çalışan)	
1) KASA	1) Kasa sayımı sonucu neydi/miktar? 2) Var mı? ve sonuç nasıl ve toplam miktar? 3) Banka hesap no ve dokümanları (işlem tutarı)	497,98 TL (DörtYüzdoksanYedi TL AltmışSekiz Kr) Çok ve sonuç bulmamızdır. Valut/bank Konya Şubesi 2005011 Nolu hesapta 3009,20 TL bulunmaktadır. (199 Türk Lirası 68 Kurus) (23/01/2009) Uygunluk. Kasa defterinin Merkez tarafından onaylanması gerektirir. Yeni kasa defterinin düzenlenmesi konusunda üyeye bilgilendirildi. 01.01.2009 tarihinde itibaren yeni defterlere geçileceği söylenildi. Kasa defteri işlenirken hasta yapıldığında kasa çıkarılarak düzenleme yapılması bildirildi. Ticaret Sicil İşler Yönetmeliğinin 27. maddesine göre, kasa işlemlerinde "Oda maruz ve alt birimleri kassalarında Oda Genel Kurulunca onaylanmış miktardan fazla para bulundurmamalıdır." Buna göre kasada oluşan paraların emir tutarı paraları bildirilerek kayıt altına alınması uygun olacaktır.
2) KASA DEFTERİ	1) Kasa defteri kapanış rakamı ve tarihi? 2) Kasa defteri ve kasa sayımı uyumu var mı?	1) Limit aşımı var mı? notları (Kasa limiti)
3) ÇEK TAKİBİ	4) Kasa defteri mizanle uyumu mu?	Çek bulunmamaktadır. EK: 2008 Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim, Kasım, Aralık mizan (Gelir - Gider Durumu) EK: 2009 Ocak mizan (Gelir - Gider Durumu) FK: Bütçe Gerçekleşme Durumu
4) MİZANLAR	1) Dönem mizanı 2) TMMOB oda payı zamanında gönderiliyor mu? 3) Üye ve diğer bekleyen bakiyeler var mı? 4) Personel mizanı kontrolü ve toplam tutarı	Çek bulunmamaktadır. EK: 2008 Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim, Kasım, Aralık mizan (Gelir - Gider Durumu) EK: 2009 Ocak mizan (Gelir - Gider Durumu) FK: Bütçe Gerçekleşme Durumu Konya ilinde BK bulunmadığı için böyle bir gider yoktur.
5) MUHTASAR VERGİ (VARS)	1) Beyanname zamanında veriliyor mu? 2) Üyemeler zamanında veriliyor mu?	Merkeze kanı çekilmektedir
6) SSK	1) Ayık bildirimler zamanında veriliyor mu? 2) Üyemeler zamanında veriliyor mu?	Evet, Merkezin takip edilmektedir
7) GİDERLER İNCELEMESİ	1) Harca ve diğer giderler zamanında veriliyor mu? 2) Giderlerde açıklama var mı? 3) Giderlerde açıklama var mı?	Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Açık gider - gider tutarları karşılanarak kapatılmaktadır. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir.
8) DERSİNG DEFTERİ	1) Dersing defteri düzenli tutuluyor mu? 2) Bu defterde yeni dersing alınıyor mu? 3) Dersing alımı için gerekli evraklar düzenli tutuluyor mu? 4) Dersing alımı için gerekli evraklar düzenli tutuluyor mu? 5) Dersing alımı için gerekli evraklar düzenli tutuluyor mu? 6) Dersing alımı için gerekli evraklar düzenli tutuluyor mu?	Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Açık gider - gider tutarları karşılanarak kapatılmaktadır. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir.
9) PERSONEL	1) Bu defterde yeni alınan personel var mı? 2) Harca ve diğer giderler zamanında veriliyor mu? 3) Dersing alımı için gerekli evraklar düzenli tutuluyor mu? 4) Dersing alımı için gerekli evraklar düzenli tutuluyor mu?	Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Açık gider - gider tutarları karşılanarak kapatılmaktadır. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir.
10) KARAR DEFTERİ İNCELEMESİ	1) Karar defteri düzenli tutuluyor mu? 2) Karar defteri düzenli tutuluyor mu? 3) Karar defteri düzenli tutuluyor mu? 4) Karar defteri düzenli tutuluyor mu?	Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Açık gider - gider tutarları karşılanarak kapatılmaktadır. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir.
11) GENEL	1) Üye listesi düzenli tutuluyor mu? 2) Üye listesi düzenli tutuluyor mu? 3) Üye listesi düzenli tutuluyor mu? 4) Üye listesi düzenli tutuluyor mu? 5) Üye listesi düzenli tutuluyor mu? 6) Üye listesi düzenli tutuluyor mu? 7) Üye listesi düzenli tutuluyor mu?	Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Açık gider - gider tutarları karşılanarak kapatılmaktadır. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir. Harca ve diğer giderler zamanında verilmektedir.
RAPOR EKLERİ		
EK: 1	2008 Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim, Kasım, Aralık mizan (Gelir - Gider Durumu)	
EK: 2	2009 Ocak mizan (Gelir - Gider Durumu)	
EK: 3	Bütçe Gerçekleşme Durumu	
NOT: Üç sayfa olan bu rapor ekleriyle birlikte dört nüsha olarak düzenlenmiş ve imzalanarak iki nüsha (bir nüsha Genel Merkez, bir nüsha TMMOB'a gönderilmek üzere) Sayman Üye Ahmet GÜLEÇ'e teslim edilmiştir.		
DENETLEME KURULU ÜYELERİ		
Recap ÖZMETİN		Süreyya KARADAĞ

TİFHOB GIDA MÜHÜRÜMLERİ ODASI 7. DÖNEM DENETLEME KURULU MARMARA BÖLGE ŞUBESİ 1. DENETİM RAPORU		
Denetimden Geçiren	Gıda Mühürümleri Odası Marmara Bölge Şubesi	
Denetimden Geçen Tarih	27.12.2008	
Denetimden Geçen Yıl	2008/1	
Denetimden Geçen Dönem	Çekim-İzmit	
Denetimden Geçen Kuruluşlar	REKAP ÇİMERTİN - SÜREYYE KARADİĞİL - CEMAL TOKKOĞLU - İBRAHİM KAYA - İZZET ÇALGIŞKAN - AL FİNANÇ MENKUL DEĞERLER A.Ş.	
1) KİMLİK	1) Kimlik bilgileri doğru mu? 2) Varsa çekim ve izmit adresi ve kapıları doğru mu? 3) Kuruluşun ticaret siciri ve diğer bilgileri doğru mu?	1) Evet, bilgileri doğru ve tam olarak. 2) Çekim ve izmit adresleri doğru ve tam olarak. 3) Kuruluşun ticaret siciri ve diğer bilgileri doğru ve tam olarak.
2) KİMLİK DEFTERİ	1) Kimlik defteri tutulmuş mu? 2) Kimlik defteri ve diğer bilgileri doğru mu? 3) Kimlik defteri ve diğer bilgileri doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
3) ÇEK TAKİBİ	1) Çek takibi doğru mu? 2) Çek takibi ve diğer bilgileri doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
4) MİZANLAR	1) Mizan doğru mu? 2) TİFHOB cda yapılmış mizanlar doğru mu? 3) Mizan doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
5) MÜHÜR VE MÜHÜR KAYITLARI	1) Mühür doğru mu? 2) Mühür kayıtları doğru mu? 3) Mühür kayıtları doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
6) İŞKİ	1) İşkiler doğru mu? 2) İşkiler kayıtları doğru mu? 3) İşkiler kayıtları doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
7) GİRİŞİMLERİN İZLENİMLERİ	1) Girişimler doğru mu? 2) Girişimler kayıtları doğru mu? 3) Girişimler kayıtları doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
8) DENETİM RAPORU DEFTERİ	1) Denetim raporları doğru mu? 2) Denetim raporları kayıtları doğru mu? 3) Denetim raporları kayıtları doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
9) PERSONEL	1) Personel doğru mu? 2) Personel kayıtları doğru mu? 3) Personel kayıtları doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
10) HESAP DEFTERİ	1) Hesap defterleri doğru mu? 2) Hesap defterleri kayıtları doğru mu? 3) Hesap defterleri kayıtları doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.
11) GENEL	1) Genel bilgileri doğru mu? 2) Genel bilgileri kayıtları doğru mu? 3) Genel bilgileri kayıtları doğru mu?	1) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 2) Evet, tutulmuş ve doğru olarak. 3) Evet, tutulmuş ve doğru olarak.

19. 8. OLAĞAN GENEL KURUL DELEGE LİSTESİ

SIRA NO	SİCİL NO	ADI-SOYADI	DOĞUM YERİ
1	00001	AHMET KOÇAK	GÜLVEREN
2	00002	ATAKAN GÜNAY	ANKARA
3	00004	M.FİKRET ÖZEKİN	KARAHALLI
4	00005	TAYLAN KIYMAZ	ANKARA
5	00006	YUSUF SONGÜL	ANKARA
6	00008	RECEP HELVACI	KÖYÜ
7	00012	MUAMMER SULU	ABAGİDE
8	00015	KADİR DAĞHAN	ADİYAMAN
9	00016	RAHİME PETEK ATAMAN	ÜSKÜDAR
10	00017	TUFAN GÜNDÜZALP	MERSİN
11	00026	HAKAN ÜNER	DENİZLİ
12	00027	YASEMİN ÜNER	SİVAS
13	00028	BERRİN ŞENÖZ	ANKARA
14	00031	İBRAHİM HALDUN İNELMEN	İSTANBUL
15	00032	SÜREYYA KARADAĞ (KALKAN)	SEYDİŞEHİR
16	00034	ŞENNUR ÖZKAYA	HENDEK
17	00035	BEDİHA DEMİRÖZÜ	KASTAMONU
18	00056	MAHMUT GENÇ	ÜRGÜP
19	00061	MEHMET NEJAT ADSAY	İZMİR
20	00080	ERGÜN UĞURLUER	GAZİANTEP
21	00081	HÜLYA YILMAZ	MERSİN
22	00082	HAVVA GÜLNUR CİNGİ	İSTANBUL
23	00083	MEHMET SELİM DEMİR	KIŞLAK
24	00118	KEMAL FİKRET OKANT	İSKENDERUN
25	00119	IŞIK SENA MECİT	TOKAT
26	00122	NAİL ŞAHİNBAŞ	KÖPRÜ
27	00123	NAZAN MARAŞ	ANKARA
28	00124	SEVGİ EVLİYA	ESKİŞEHİR
29	00128	YAŞAR ÜZÜMCÜ	ANKARA
30	00179	AHMET ZEKİ HEPCİMEN	İZMİR
31	00191	FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU	İZMİR
32	00205	TANER BAYSAL	KARŞIYAKA
33	00244	ZERRİN ERGİNKAYA	ADANA
34	00251	ÖZLEM SARIOĞLU	KARŞIYAKA
35	00252	HAKAN SARIOĞLU	GÖNEN
36	00264	CENAN YILDIRIM	ELAZIĞ
37	00276	BENGİ AVUN	İZMİR
38	00318	MAHMUT ZERAFET	TAHRAN-İRAN
39	00320	ÜMRAN YAZICI	KAVAK

40	00323	FATMAGÜL TUNCER	SAMSUN
41	00357	SEVTAP ATABAY	KONYA
42	00367	NALAN KIPKIZILOVALI	İZMİR
43	00392	ZAFER DEĞİRMENCİOĞLU	FİNİKE
44	00395	ŞENAY SARIOĞLU	İZMİR
45	00396	TEKİN ZORLU	SIVAS
46	00406	RECEP ÖZMETİN	GERGER
47	00414	HASAN MORDENİZ	AKÇADAĞ
48	00417	UĞUR ERTOP	KONYA
49	00425	FULYA ARICAN ÖZNUR	ANKARA
50	00465	HALUK TÜRKER	BULANCAK
51	00467	KAMİL YAMAN	KIYIKÖY
52	00471	MURAT ŞANLI	KUTUĞUN
53	00481	M.NURSEREN BUDAK	ANKARA
54	00485	AHMET YAMAN	İSTANBUL
55	00496	ZAFER ŞENYURT	ORDU
56	00512	TUNÇ BOZTUNÇ	BAKIRKÖY
57	00524	BETÜL VAZGEÇER	ERZURUM
58	00528	ALPER MUTLU TÜRK	NİĞDE
59	00529	MUKADDES ŞAMİLOĞLU	SUSUZ
60	00533	REHA KESKİNOĞLU	İZMİR
61	00549	FUAT TEKNECİ	SINOP
62	00568	ÜMRAN UYGUN	ÇAYKARA
63	00588	KADDAFI KUZU	KAMAN
64	00590	ERDOĞAN DEMİRCİLER	ÇAL
65	00612	AYSUN HASETÇİ	KAYSERİ
66	00622	ÖZGÜR GÖLGE	ANAMUR
67	00666	TUNÇER PEKTÜRK	MANİSA
68	00668	MEHMET YILDIR YEYGEL	İZMİR
69	00674	ATIL GEDİK	ARGUVAN
70	00696	FİLİZ BEKTÖRE	ELAZIĞ
71	00698	MEHMET BİNGÖL	SOLHAN
72	00705	ALİ KAÇAR	ELBİSTAN
73	00750	SACİDE METİN (BAYSAL)	ALAŞEHİR
74	00764	ALİ HAYDAR SÜSLÜ	TERCAN
75	00789	İLKAY ÖZEL	ÇİFTELER
76	00816	ETHEM ÖZTOKLU	DOĞANHİSAR
77	00835	BİRSEN TORUN	SERİK
78	00908	MEMİŞ ÖZDEMİR	ERDEMLİ
79	00923	HASAN UYSAL	BUCA
80	00930	ENGİN YARALI	SARUHANLI
81	00953	İBRAHİM KAYA	TUNCELİ
82	00971	ORHAN AKDOĞAN	KONYA

83	00972	NİLGÜN OLAN	KKOÇARLI
84	00990	FATİH KARA	BAYABAT
85	01025	IŞIK ŞAHBAZ	NİĞDE
86	01045	EBRU ŞAHİN	KIRIKKALE
87	01051	ŞAKİR ADA	ENEZ
88	01088	HÜLYA MUŞ(YAMAN)	İSTANBUL
89	01105	AYSEL TANKAŞ	KEMAH
90	01111	EMİNE HANDAN KONAKÇI	SARAYKÖY
91	01129	TURAN TETİK	BURSA
92	01212	RIZA SÖZER	SALİHLİ
93	01280	EKREM ÇINAR	ERZİNCAN
94	01298	MEHMET CEMİL ALTINIŞIK	BORNOVA
95	01351	DENİZ İLKBAL MİT	TURGUTLU
96	01380	GÖKHAN GÜLAĞALAR	İZMİR
97	01441	SAİT AYKUT AYTAÇ	ANKARA
98	01503	F.MELTEM (EDİK) ERŞEN	NAZİLLİ
99	01509	EKREM KATMER	YENİŞEHİR
100	01526	KENAN SUCU	İSKİLİP
101	01599	SADETTİN KABAKÇI	BURSA
102	01600	KEVSER TETİK	ESKİŞEHİR
103	01697	AYGÜL ERYILMAZ	KEMALPAŞA
104	01736	EYLEM TEMEL	ANKARA
105	01750	GANİM KÜÇÜKOĞLU	ANTAKYA
106	01783	BEDİHA ŞENTÜRK	BULGARİSTAN
107	01832	FİKRET TÜRKMEN	DÜZCE
108	01849	ÖZGÜ AYANOĞLU	DENİZLİ
109	01860	FATMA(GÜL) TUTAR	ILGIN
110	01876	SUNAY PAMUKOĞLU	BULGARİSTAN
111	01900	ESEF ÖZAT	DİVRİĞİ
112	01914	ERKAN BAL	İZMİR
113	01934	NİLÜFER HIZARCIOĞLU	ÜSKÜDAR
114	01970	MEHMET AKİF ŞEN	ARSİN
115	02000	ASUMAN KÜÇÜKOĞLU	GAZİANTEP
116	02105	EMİNE GÜHER ÇELTEK	YALOVA
117	02106	HAKAN AK	ANTALYA
118	02124	AYŞEGÜL KOCAKAYA YILDIZ	FEKE
119	02205	ÖZLEM GÖK	MERSİN
120	02208	EYLEM BAŞAK KAYA ÇETİNER	ANKARA
121	02214	TÜLAY ÇAKIR	YOZGAT
122	02313	MEHMET MURAT KARAOĞLU	ERZURUM
123	02421	NAZMİ KARAGÖZ	SOMA
124	02433	KUDRET AVCI	ANKARA
125	02434	NURCİHAN AKSAKAL(ARDAHANLI)	ERZURUM

126	02437	VOLKAN SEVİNÇ	ANTALYA
127	02470	SERAP NAZIR	MANİSA
128	02487	ÇINAR YAMAN	ANKARA
129	02557	ZÜHRE KAVUNCUOĞLU	RİZE
130	02588	MURAT SORKUM	KONYA
131	02601	ZEHRA KARAGÖZ EMİROĞLU	YOZGAT
132	02606	SEDA ALPER	ALAŞEHİR
133	02617	CEZMİ IRMAK	İZMİR
134	02620	SOYDAN CENGİZ	ARPAÇAY
135	02636	DOĞAN KELEŞ	İSLAHİYE
136	02649	YUSUF DEĞİRMENCİ	MERSİN
137	02656	EKREM METİN	ALİFUATPAŞA
138	02681	SAİME BİNER	İZMİR
139	02685	BARIŞ KARAKAŞ	KIRKLARELİ
140	02703	FATİH UYGUR	SOMA
141	02761	MURAT BOZTAŞ	ELAZIĞ
142	02770	AZİZE KAVAK	BANDIRMA
143	02794	OYA ÇELİKKANAT	İSTANBUL
144	02819	İBRAHİM SAYDAM BAŞAR	İSTANBUL
145	02828	GÜLDEN BAYDAR	KONYA
146	02893	DÜZGÜN ALİ YILDIRIM	MALAZGİRT
147	02928	ERKAN İLDAN	BİNGÖL
148	02947	HALİDE ÇETİN	İSTANBUL
149	03009	HAKER AKIN	KONYA
150	03022	ERCAN BAYRAKDAR	ESKİŞEHİR
151	03030	ADEM KANAT	GENÇ
152	03031	AHMET BARIŞ BAL	KARAMÜRSEL
153	03033	İBRAHİM KOÇ	KONYA
154	03040	ASUMAN YILMAZ	SİLİFKE
155	03086	İSMAİL YAZICI	İZMİR
156	03123	SEMİR YEŞİLOĞLU	ANTAKYA
157	03156	ŞAFAK BİRTÜRK	DIYARBAKIR
158	03169	YUSUF AVCI	KINIKYERİ
159	03211	RAMAZAN ÇELEBİ	KASABA
160	03218	BİROL YAYIKÇI	KARŞIYAKA
161	03298	ALİ ÜNAL	ANTALYA
162	03333	ÖZGE ÇETİNKAYA AÇAR	ANKARA
163	03352	HASAN MURAT VELİOĞLU	KEŞAN
164	03366	DÖNDÜ PARLAK	KARTAL
165	03453	MUAMMER YEŞİLKAYA	ADANA
166	03481	AHMET ÖLMEZ	ŞEREFLİGÖKGÖZ
167	03484	AYTEN ARSLAN UYGUR	ANKARA
168	03500	HATİCE YENİSOY BAL	ANKARA

169	03504	ZEKERİYA YAZICI	KARŞIYAKA
170	03514	HAKAN KALAYCI	TRABZON
171	03516	SERPİL KESKİN	KAVAK
172	03561	RECEP ARITÜRK	ŞEMDİNLİ
173	03564	OSMAN TÜFEKÇİ	SODUR
174	03565	TAHİR CEMİL EFE	ŞUHUT
175	03582	TUNCAY UĞURLU	TRABZON
176	03591	AHMET ÇILGIN	ÇINAR
177	03622	NİLÜFER YURDAGÜLEN	BAKIRKÖY
178	03636	OĞUZ PELİKLİ	BORNOVA
179	03666	FATMA DİLER ERCAN	KEÇİBORLU
180	03676	OKŞAN BİTİRMİŞ	ERGANİ
181	03711	ESRA TOKOĞLU	İSTANBUL
182	03733	ALİ AŞKIN KARGINER	RİZE
183	03756	YALÇIN TANGERLİ	ADANA
184	03770	KEMAL ZEKİ TAYDAŞ	ANKARA
185	03800	GÖKHAN KÖSE	SOMA
186	03840	ŞAH İSMAİL KAYA	İSLAHİYE
187	03873	SERVET ÖZKAYA	ÇAMARDI
188	03878	ESİN AYSAN	ANTALYA
189	03882	ÖZNUR TUNA	NİZİP
190	03899	AHMET MÜLKÜT SARIGÜL	İZMİR
191	03963	ENGİN ASLANHAN	GÖLGELİ
192	03980	SELİN EŞER	MUĞLA
193	03997	ANDAÇ IŞIK	ESKİŞEHİR
194	04004	YAVUZ ALPAN	ÇİFTELER
195	04009	GÜZİN KABAN	AŞKALE
196	04089	YELİZ ÜLGÜDÜR	GÜRÜN
197	04128	BERİVAN ÖNCEL	İZMİR
198	04159	ERGÜL TÜRKARSLAN	KAYSERİ
199	04181	TAYLAN FİDAN	LÜLEBURGAZ
200	04202	ŞEHRİBAN ÇAM	MALATYA
201	04277	ŞULE PAN TEKELİ	ADANA
202	04292	RAHŞAN PEHLİVAN	CIHANBEYLİ/KONYA
203	04347	FUNDA YİĞİT ERDOĞAN	OLTU
204	04391	ÇİĞDEM DAĞLIOĞLU	BURSA
205	04397	SELVİHAN ERDOĞAN	RİZE
206	04445	BÜLENT ÇALIŞKAN	BULGARİSTAN
207	04510	SERKAN DURMUŞ	ZONGULDAK
208	04541	SELİN KALKAN	ANKARA
209	04595	ŞÜKRÜ BOZKURT	MALATYA
210	04636	EMEL ÜNAL	ADANA
211	04704	CANER EREN	İSTANBUL

212	04732	ALİ YENİAY	MANİSA
213	04785	ŞEREF ÖRENLER	BURSA
214	04792	ERSİN ÜNSAL	MERSİN
215	04861	MUSTAFA ÇİFTÇİ	POŞOF
216	04934	TUFAN DAĞHAN	NUSAYBİN
217	04954	ZEHRA HÜMA TUNÇ	İZMİR
218	04958	ZUHAL İKİZ	KOZAN
219	04966	MEHMET ÖZKAN	GİRESUN
220	04978	NESLİHAN SUCU	AMASYA
221	05030	ALİ OK	KAYSERİ
222	05124	SERHAN BÜYÜKKIRCALI	BERLİN
223	05168	BAHAR OKYAY	ESKİŞEHİR
224	05200	AHMET FEHİMOĞLU	İSTANKÖY
225	05208	NESLİHAN DEMİRHAN	ALMANYA
226	05210	ECE TAŞKIN	ANKARA
227	05223	SERAP ÖZÇALICI	GAZİANTEP
228	05243	KIVANÇ KURTASLANOĞLU	MANİSA
229	05249	ÖZGÜR KAYA	ÜSKÜDAR
230	05283	BENAN PARMAKSIZ	GAZİANTEP
231	05293	SERDAR BİNGÖL	HİNİS
232	05421	SEMA YİĞİT	BURSA
233	05488	HATİCE ÖZYER	EREĞLİ
234	05512	HİLAL ARGÜN	YEŞİLYUVA
235	05528	ÖNER ÖZKAN	İSKENDERUN
236	05598	SİNEM PENBEGÜL	ŞİŞLİ
237	05625	BURCU ELİBOL	İSTANBUL
238	05654	ŞEYMA GÖKÇE ÇONKIR	KONYA
239	05687	MİHRİCAN AVCI	KONYA
240	05696	TANER SARIBIYIK	TUNCELİ
241	05720	UĞUR MARANGOZ	GÖLE
242	05724	GÖKHAN KURU	KADIRLI
243	05727	RECEP ARSLAN	TAVŞANLI
244	05729	RAHİM ERDEM PAŞA	İLGİN
245	05743	MİTHAT TAŞ	İPSALA
246	05829	ONUR AKBULUT	İSTANBUL
247	05931	EBRU PEKMEZCİ	GAZİANTEP
248	06033	MEHMET TAŞKIN	KAYMAKLI
249	06055	CANAN TİRYAKİ	GAZİANTEP
250	06119	NUMAN YAZIR	ANTALYA
251	06190	BÜLENT UTKU TURUNÇ	ANTAKYA
252	06199	MURAT KUZUK	ŞİŞLİ
253	06258	SELAMETTİN İLHAN	MARDİN
254	06313	CEMİL GÜLSU	GİRESUN

255	06400	MAHİR KAPLAN	TERCAN
256	06463	MUSTAFA UZ	AKDERE
257	06494	MEYİR GEZAY	KARS
258	06541	ÇAĞLAR TURAN	DENİZLİ
259	06550	ALİ GÜNDÜZ	İSTANBUL
260	06613	CELAL EREN	MALATYA
261	06622	NESLİHAN DEMİRTÜRK	VAKFIKEBİR
262	06678	MURAT AYDIN	KADIKÖY
263	06724	AHMET PARLATAN	BOZKIR
264	06743	HAFİD ÖZALP	DIYARBAKIR
265	06771	GÖRKEM ÇARK	ÇORUM
266	06916	EMEL KARAÇAY	ANTAKYA
267	06958	İLKER ÇALIŞKAN	İSKENDERUN
268	06987	BARIŞ GENÇOĞLU	TUNCELİ
269	06999	CEMİL İLGÖZ	EYÜP
270	07023	ZAFER ERBAY	AFYON
271	07092	BİLGE ÖLMEZ	KÖYCEĞİZ
272	07152	ÖZKAN VATANSEVER	FİLİBE
273	07162	ADNAN FATİH DAĞDELEN	ELAZIĞ
274	07175	ÜMİT GÜNEŞ	ANAMUR
275	07181	LALE YILDIZ	ALMANYA
276	07261	SİBEL GÖKÇİN	KARTAL
277	07296	YUSUF KAPLAN	ŞANLIURFA
278	07317	AYŞE YILDIZ	YOMRA
279	07399	NESLİHAN ERTÜRK	ÇAYELİ
280	07455	HAFİZE DEMİRALAY	EĞRİDİR
281	07498	SİNAN YILDIZ	ANTAKYA
282	07556	MEHMET BEYİK	MAZGİRT
283	07614	MEHMET ÇELİKTAŞ	BEYKOZ
284	07699	ENGİN AKTEPE	DÜCZE
285	07707	TUNCAY KAHLEOĞULLARI	SAMANDAĞ
286	07772	ULVİYE YARDIMCIEL	ALTINDAĞ
287	07795	ÖMER BEŞİR	TRABZON
288	07812	NURHAN KERİMOĞLU	ANTAKYA
289	07834	BARIŞ OLGUN	TEKİRDAĞ
290	07891	DİLEK BOYACIOĞLU	İZMİR
291	07897	MUSTAFA HİKMET BOYACIOĞLU	İZMİR
292	07911	ARİF TAYFUN BEYGO	BUCA
293	07946	SÜLEYMAN GÜRSEL	İZMİR
294	07960	HALİL TAYKAYA	KADINHANI
295	07988	SEMA HAZNADAR İLGAZ	ADANA
296	08000	CELAL SELÇUK ESEN	ŞİŞLİ
297	08030	ALİ KENDİRLİ	ANTALYA

298	08056	ARİFE AKTEPE	ANTALYA
299	08083	ASLI ÜSTEK	MERSİN
300	08160	NESRİN KUSİN	ÜSKÜDAR
301	08210	ALİ ERMiŞ BUĞUR	KİĞİ
302	08221	FİKRET AK	ÜSKÜDAR
303	08227	DİLEK ÖZCAN	İZMİR
304	08253	HAKAN YIKILMAZ	ÇİNE
305	08272	MURAT OKUMUŞ	ARDEŞEN
306	08279	DEMET ŞAHUTOĞLU	ANTAKYA
307	08300	FARUK KOR	HAMBURG
308	08313	ULAŞ YÜKSEL	AKSARAY
309	08325	ERDAL AĞÇAM	İSKENDERUN
310	08343	ZUHAL ÜNAL	ESKİŞEHİR
311	08641	DUYGU MUŞ	BAKIRKÖY
312	08699	MERİÇ KARACAN	ANKARA
313	08707	OSMAN BALCI	KARACAKILAVUZ
314	08898	LÜTFİYE YAŞAN	AYDIN
315	08902	ORHAN EREN	SINDIRGI
316	08921	İBRAHİM ZORBA	ANTAKYA
317	08987	GÜRBÜZ BAK	ERZİNCAN
318	08996	AHSEN RAYMAN	SIVAS
319	09009	PINAR ERCAN	ANKARA
320	09091	CÜNEYT TEKİN	ÜSKÜDAR
321	09140	AHMET BUDAKLIER	ANKARA
322	09191	SEVCAN PADIR	ACIPAYAM
323	09292	BAHAR BEDEL	KDZ EREĞLİ
324	09349	HATİCE KARABULUT	GÖLYAZI
325	09444	AYSEL AK	AKSEKİ
326	09472	MAZLUM BEKTAŞ	ZARA
327	09549	BEYZA ÇITAK	SOMA/CUMHURİYETM
328	09630	ŞEYMA ŞİŞİK	OF
329	09649	HAFİZE AKBAYRAK	DERELİ
330	09685	METİN ALTIN	İZMİR
331	09792	GAMZE FULYA İPİN	BOĞAZLIYAN
332	09796	RAMAZAN KONAK	HARMANLI
333	09878	BURCU KESKİN	ADANA
334	09888	EMRE TAŞKIN	ANKARA
335	09903	ÖZGEN METİN	İZMİT
336	09906	PELİN AKARI	FATİH
337	09918	HALİME BOZDOĞAN	ADANA
338	09967	KASIM KÜÇÜKTOSUN	KONYA
339	09994	HASAN KEŞKEKOĞLU	SARIGÖL
340	10044	AYŞE ÖZDEŞ BODUR KAYMAK	İSTANBUL

341	10058	OKAN KURTULDU	BURSA
342	10100	MAHMUT KARDAŞ	KARS
343	10138	ADEM ZANBAK	BURSA
344	10182	SAFA KARAMAN	KARAMAN
345	10275	İBRAHİM YAVUZ	ELMALI
346	10366	FATMA BETÜL ZORAL	K.MARAŞ
347	10395	MEHMET AKÇAM	NUSAYBİN
348	10532	AHMET CANDEMİR	MENEMEN
349	10657	ERSEL OBUZ	ÇORLU
350	10684	DENİZ ÜNVERİR	ANTALYA
351	10882	PINAR ÜNAL	ANKARA