



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İZMİR ŞUBESİ

# BÜLTEN

NİSAN 2022 SAYI 25 TMMOB GIDAMO İZMİR ŞUBE YAYINIDIR

**GEZİ TUTUKLULARI SERBEST BIRAKILSIN!**  
**#GeziOnurumuzdur**



**tmmob**  
TÜRK MÜHENDİS VE MİMAR ODALARI BİRLİĞİ

Windows'u etkinleştir  
Windows'u etkinleştirme için Ayarlar'a bakın.

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

- İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ İLE GÖRÜŞTÜK
- TMMOB AFET SEMPOZYUMUNA KATILDIK
- GEZİ NÖBETİNDEYDİK

## **ŞUBE GÜNCEİ**

### **İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ İLE GÖRÜŞTÜK**

30 Mart 2022 Çarşamba günü Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ö. Ulaş KIRIM İzmir Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreter Yardımcısı Şükran NURLU ile bir görüşme gerçekleştirdi.



Görüşmede Şubemizin hem halkın gıda güvenliği ve güvenli gıdaya erişmesi konusundaki aktif çalışmaları, hem meslektaşlarımızın istihdamı konusundaki sorumluluğu, hem de kurumlar arası koordinasyon ve işbirliğini geliştirmek amaçlı hazırladığı projelerden biri olan "Belediye GSM Ruhsat Protokolü" sunuldu, projemizden ve amaçlarından bahsedildi, Şubemiz ve diğer çalışmalarımız anlatıldı. 31 Mart 2022 Perşembe günü ise Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ö. Ulaş KIRIM İklim Değişikliği ve Çevre Koruma Kontrol Daire Başkanı Kerem GİRİŞKEN, Gıda Kontrol ve Laboratuvar Şube Müdürü Hülya OKER ve Ruhsat ve Denetim Şube Müdürü Sinem ÖZTÜRK ile bir araya gelerek projenin detaylarını görüştü.

### **SEKTÖR DIŞI DESTEK EĞİTİMLERİNE DEVAM ETTİK**



Gıda Mühendisliği bölümlerinde okuyan öğrenci arkadaşlarımıza yönelik planlanan sektör dışı destek eğitimlerinin ikincisi olan SWOT Analizi Eğitimi, 4 Nisan 2022 Pazartesi günü Şube Yönetim Kurulu Üyemiz M. Zafer GÖYNÜGÜR tarafından Manisa Celal Bayar Üniversitesi 2. ve 3. sınıf öğrencileri için düzenlendi.

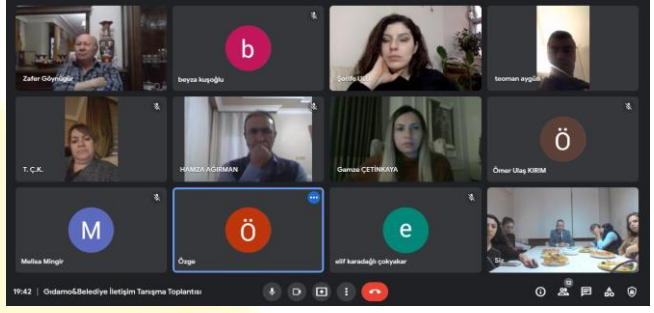
### **ŞUBE LINKEDİN HESABIMIZ AÇILDI**

7 Nisan 2022 tarihinde Şube LinkedIn hesabımızı devreye aldık. Profilimize alttaki bağlantıdan erişebilirsiniz.

<https://www.linkedin.com/in/tmmob-g%C4%B1da-m%C3%BChendisleri-odas%C4%B1-izmir-%C5%9Fubesi-694189237/>

## BELEDİYELERDE ÇALIŞAN MESLEKTAŞLARIMIZLA BİR ARAYA GELDİK

İzmir Büyükşehir Belediyesi ve ilçe belediyelerde çalışan meslektaşlarımızla bir toplantı gerçekleştirdik. Hibrit düzende gerçekleştirilen toplantıda belediyeler bünyesinde ya da iştiraklerde kadrolu ve sözleşmeli olarak görev yapan



meslektaşlarımızın yaşadıkları sorunlar ve tespit ettikleri eksiklik, aksaklıklar dinlendi, çözüm önerileri için fikir alış verişi yapıldı, yapılan denetimler, vs. gibi konular konuşuldu. Sonrası için de birlikte hareket etmek adına yapılabilecek etkinlik ve faaliyetler görüşüldü, sürekli iletişimin sağlanabilmesi için bir de WhatsApp grubu oluşturuldu.

### TİP 1. TARIM KONFERANSINA KATILDIK

17 Nisan 2022 Pazar günü Türkiye İşçi Partisi tarafından, Kemalpaşa İlçe Başkanlığı'nın ev sahipliğinde düzenlenen TİP 1. Tarım Konferansına katılan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK gıda güvenliği, gıda güvencesi ve gıda egemenliğine dair bilgilendirmelerde bulundu. Sürekli artan gıda enflasyonu ve halkın alım gücünün düşüşü sebebiyle sağlıklı, dengeli ve yeterli beslenmenin her geçen gün daha da zorlaştığını belirtti. Bu tarz organizasyonlarda Gıda Mühendisleri Odası olarak destek vermekten memnuniyet duyacağımızı ilettili.



### TMMOB İZMİR İKK KADIN ÇALIŞMA GRUBUNU AĞIRLADIK



19 Nisan 2022 Salı günü TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu Kadın Çalışma Grubu üyeleri; eski 2. başkanlarımızdan, meslektaşımız Bengi Avun Hasırcı, Gülhan Gürler (EMO) ve Şeyda Golgir (KMO) tarafından Şubemize bir ziyaret gerçekleştirildi. Karşılıklı tanışma sonrasında Çalışma Grubunun yürüttüğü faaliyetler paylaşıldı, yeni dönem için Şubemiz kadın üyelerinden

destek talep edildi. Şubemizin komisyon oluşturma çalışmaları neticesinde sağlanabilecek destek üzerinde konuşuldu.

## KSKDER`İ ZİYARET ETTİK

20 Nisan 2022 Çarşamba günü Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Ö. Ulaş KIRIM ve Yönetim Kurulu Üyemiz M. Zafer GÖYNÜGÜR Tarımsal Ürün Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşları Derneği'ne bir ziyaret gerçekleştirdi. Ziyarete iki kurumun faaliyetleri ve yürütülebilecek ortak çalışmalar gibi konular görüşüldü.



## TMMOB AFET SEMPOZYUMU'NA KATILDIK

TMMOB tarafından 20-22 Nisan 2022 tarihlerinde, "Afet Politikalarının, 'Ülkemizdeki doğa olaylarının afete yol açmasını engellemek için atılması gereken adımlar ile zarar azaltma, afetlere hazırlık, müdahale ve dayanışma



konularında örgütlülüğü geliştirme" amacıyla bir Afet Sempozyumu düzenlenmiştir. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK Sempozyumun ikinci gününe katılarak iki farklı oturumda, iki farklı sunum yapmıştır. Sunumların tamamına alttaki sunum isimlerine tıklayarak erişebilirsiniz.

B3 İklim Değişikliği ve Küresel Isınma Oturumu: ["İklim Değişikliği, Gıda ve Su Güvencesi ve Sürdürülebilirlik"](#)

A1 Afet ve Acil Durum Hazırlığı Oturumu: ["Doğal Afetlerde Gıda-Su Güvenliği"](#)

## GEZİ NÖBETİNDEYDİK

Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin ilki 27 Nisan 2022 Çarşamba günü 20.30'da İzmir Mimarlık Merkezi önünde gerçekleştirildi. TMMOB Mimarlar Odası İzmir Şube Başkanı İlker Kahraman, TMMOB İzmir İKK Sekreteri Aykut AKDEMİR ve İzmir Barosu Başkanı Özkan YÜCEL'in birer konuşma yaptığı nöbete biz de öğrenci arkadaşlarımızla birlikte destek verdik.



## **YENİ DÖNEM KOMİSYON ÇALIŞMALARI İÇİN KAYIT SÜRECİ BAŞLADI**

Katılımcılık ve şeffaflık ilkeleri doğrultusunda Gıda Mühendisinin ve Gıda Mühendisliğinin haklarının korunması, çalışma koşullarına bağlı olarak ortaya çıkan sorunlar ve işsizlikle ilgili çalışmalar yapmak, bunların çözümüne ilişkin projeler geliştirmek, gerektiğinde hukuksal girişimlerde bulunmak, mesleki alanlarımıza dair verilecek mücadelelerin, dayanışmanın örgütlenmesi, sosyal etkinliklerin sağlıklı yürütülmesi, geliştirilmesi, uzmanlık konularına yönelik görüş oluşturulması amacıyla komisyon çalışmalarımızı başlatıp meslektaşlarımızı oluşturulacak komisyonlarda yer alarak Odamıza ve mesleğimize katkı vermeye davet ettik.

## **2. LİSANS BİTİRME TEZİ POSTER YARIŞMASI BAŞVURULARI BAŞLADI**

11 Haziran 2022 Cumartesi günü İzmir Mimarlık Merkezinde gerçekleştirilmesi planlanan yarışmada Aydın, İzmir ve Manisa'daki üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinden mezun olma aşamasındaki öğrencilerin lisans bitirme projelerinin poster sunumlarının sergilenecek, jüri tarafından yapılacak değerlendirme neticesinde ilk 3'e giren çalışmalar ödül almaya hak kazanacaktır.

## **YÖNETİM KURULU TOPLANTISI**

Şube Yönetim Kurulu 1 Nisan – 30 Nisan 2022 tarihleri arasında toplam 4 toplantı yapmış ve bu toplantılarda toplam 9 karar almıştır.

## **BASIN AÇIKLAMALARI**

### **TOPLU YEMEK VE ZEHİRLENMELER**

Son yıllarda çalışan insan sayısı, hızlı kentleşme, okul ve şirket sayısının artışı gibi demografik etkenlerle toplu beslenme hizmetlerine talep artmıştır. Her gün; sanayi kuruluşlarında, fabrikalarda, küçük ve orta ölçekli işletmelerde, kamu kuruluşlarında, hastanelerde ve okullarda bulunan milyonlarca kişi toplu yemek firmaları vasıtasıyla yemek yemektedir. Beslenme hizmetini, Kurumların bir kısmı kendi üretim yaparak karşılarken, kalan çok sayıdaki kurum da satın alma yoluyla yemek üreticisi şirketlerden yerinde yemek üretimi veya taşıma yemek alarak karşılamaktadır. Sonuç olarak çok sayıda toplu yemek üretimi yapan şirket piyasada yerini almıştır. Her üç durumda da üretimin/hizmetin sağlanmasında göz ardı edilmemesi gereken birçok kriter vardır. Bunların en başında, tabii ki güvenli ve sağlıklı gıda üretimi gelmektedir.

Yemek hizmeti alan bu kurumların bir bölümünde; ne yazık ki ilk ve olmazsa olmaz kriter fiyat olarak düşünülürken, hizmet alımı buna göre belirlenmektedir. Kaliteli ve hijyenik koşullarda üretim yapmayan birçok yemek firması ise, düşük fiyatlarla yemek yemek isteyen bu firmalara yönelik hizmet verdiği için; kayıt dışı, merdiven altı, kalitesiz, sağlıksız ve hijyenik olmayan koşullarda üretilen, gramajı düşük ve bol karbonhidratlı menüler ile pek çok çalışanın sağlığını tehdit etmekte ve yetersiz beslenmelerine neden olmaktadır. Yemek hizmetinin verilmesi için bir işletmenin sahip olması ve sağlaması gereken şartların, hizmet alımı yapanların "fiyat politikaları" sebebiyle, ikinci ya da üçüncü plana atılmasının veya görmezden gelinmesinin önlenmesi toplum sağlığının korunması açısından gereklidir.

Toplu beslenmeyi gerçekleştiren mutfak işletmeciliği birçok sistemi içine alan ve her aşamada kontrol gerektiren bir süreçtir. En son elde edilen ürün yemek gibi görünse de sistemin kapsamı ürün ile birlikte; kaliteli hammadde alımı, uygun depolama şartları, uygun ekipman kullanımı, sağlıklı ve uygun koşullarda işleme ve sunum, eğitilmiş personelin çalıştırılması şeklinde gerçekleştirilmektedir. Ancak gerekli koşulları sağlayan mutfaklarda kaliteli ve güvenli yemek üretimi yapılabilir ve tüketime sunulabilir.

Yemek hizmeti verilmesinde;

- \* Uygun menü tipinin ve çeşitliliğinin belirlenmesi,
- \* Günlük alınması gereken kalori ve besin değerlerine dikkat edilmesi,
- \* Yerinde üretim yapılması, taşıma yemek sunulan hizmetin büyüklüğü dikkate alınarak dağıtım noktalarında gıda mühendislerinin istihdam edilmesi,
- \* Kendi yemeğini kendi üreten yerlerde gerekli denetim mekanizmalarının kurulması,
- \* Hizmet alınacak firmaların işletme kayıt belgelerine haiz olması,
- \* Taşıma yemek üreten merkez mutfakların çalıştırılması/istihdamı zorunlu personel bulundurması ilk önce gelen şartlar olmalıdır ve ancak bu şartlar sağlandıktan sonra fiyat politikası devreye sokulmalıdır.

Fiyatı önceden belirlenmiş ve neredeyse değiştirilemez bir hizmet alımı süreciyle, sayılan bu şartlar daha en başta göz ardı edilmektedir. Bu sebeple de bunları sağlayan firmaların fiyatları yüksek bulunup şartların tamamını sağlamayan firmalar tercih edilmektedir. Bunun akabinde de yeterli ve uygun hizmeti alamama ve ne yazık ki en sonunda da zehirlenme olaylarıyla karşı karşıya kalınmaktadır.

Hazır yemek sektörü gıda enflasyonundaki artışlardan en çok etkilenen sektörlerin başında geliyor. Ürettiği ürün neredeyse tamamen günlük tüketilen bir sektörün artık neredeyse saat başı değişen fiyatlarla çalışabilmesi her geçen gün giderek

zorlaşıyor. Hem gıda hem gıda dışı hammaddedeki dalgalanmalar, dövize bağlı artışlar, taşıma maliyetlerinin yüksek olması anlaşmalarını genelde yıllık yapan sektörün belini büküyor. Alış fiyatlarını ürüne göre belli periyotlarla anlaşmalara bağlayan işletmeler şu an bu fiyat karmaşası yüzünden kimi ürünlerde günlük hatta saatlik fiyat alma noktasına gelmiş durumda. Keza aynı şekilde bu zamana kadar genellikle yıllık belirlenen satış fiyatlarını şu anda 6 aylık periyotlara çekerek ayakta kalmaya çalışıyorlar ki aslında bu bile uzun süre. Mevcut durumda 3 aylık olması en doğrusu. Ancak böyle bir uygulamanın gerçekçi ve sürdürülebilir. Özellikle finansman gücü yüksek olmayan ve Türkiye`de her sektörde olduğu gibi hazır yemekte de çoğunluğu oluşturan KOBİlerin çoğu bu şartlara uzun süre dayanamayacaktır. Kapanan bir işletme ekonomik kayıp ve beraberinde birçok insanı da işsiz kalması demektir. Ve konu yine sosyoekonomik bir boyuta evrilmektedir. Tarım ürünlerinde üretimin düşmesi, paramız var ki ithal ediyoruz mantığıyla hareket edilmesi, iklim değişikliği, küresel ısınma ve en son da Covid 19 pandemisi tarımsal hammaddenin hatta ambalaj maddelerinin de kimi zaman ulaşılamaz hale gelmesine neden olmakta ve bazen hazır yemek üretiminde temel hammadde sayılabilecek ürünlerin bulunamamasına kadar varmaktadır. Burada iş yine en başta öz kaynaklarımıza dönmekten ve 83 milyona yetecek tarımsal üretimi sağlayabilecekken ithalat çıkmasına sürüklenen sektörü, çiftçiyi ve aile işletmelerini desteklemekten geçmektedir. Asgari ücretteki artış kaynaklı artan işçilik maliyetleri direkt olarak satılan yemek fiyatını etkileyecektir.

Yemek hizmeti sadece karın doyurmak değil bir insanın sağlıklı beslenmesini ve güvenli gıdaya ulaşmasını sağlamak demektir. Sadece fiyat politikası üzerinden gidilmemesi ve olmazsa olmaz şartları sağlamayan firmanın tercih edilmemesi hem bu tarz firmaları olumlu yönde değişime zorlayacak hem de toplumsal bir bilincin oluşmasını sağlayarak toplum sağlığına katkı verecektir.

Toplumların yaşamlarında, halk sağlığının korunmasının ve gıda güvenliğinin önemi açıktır. Gıda güvenliğine ayrılmayan kaynaklar, sağlık giderlerine ayrılmak zorunda kalınmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için de gerek özel sektörde gerekse kamuda Gıda Mühendisi istihdamının artırılması önemlidir. Bununla birlikte denetimler de bir diğer önemli nokta. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın daha fazla denetim yapması gerekiyor. Tarım ve Orman Bakanlığı 2021 Faaliyet Raporu verilerini incelediğimizde Bakanlıkta görevli gıda kontrolörü sayısının 7245 olduğu, mevcut kadro ile ülke genelinde 1 milyon 378 bin 185 denetim yapıldığını, 14.353 işletmeye idari para cezası kesildiğini ve sadece 146'sı için savcılığa suç duyusunda bulunulduğunu görebiliriz. Ülkemizde 31.12.2021 tarihi itibarıyla toplam 718.003 gıda işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin 13.415 adedi onay kapsamında, 704.588 adedi ise kayıt kapsamında bulunmaktadır. Kayıtlı işletmelerin 81.904'ü üretim yeri, 344.759'u satış yeri, 277.925'i toplu tüketim yeridir. Bu verilere göre mevcut kadro ile her işletmenin ortalama 1 kez denetlendiği görülmektedir. Şüphesiz ki halk sağlığı ve gıda güvenliği, işletme başı yılda ortalama bir kez yapılan denetimle sağlanamaz. Bu vesile ile bir kez daha tekrarlıyoruz; Bakanlık bünyesinde gıda mühendisi istihdamı artırılmalı ve Odamızın Bakanlık yetkilileri ve Cumhurbaşkanlığı Sağlık ve Gıda Politikaları Kurulu ile değişik zamanlarda görüşüp paylaştığı "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Projesi" acil olarak hayata geçirilmelidir.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası**

**İzmir Şubesi Yönetim Kurulu**

## **AYIN KONUSU**

### **İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ VE GIDA-SU GÜVENLİĞİ**

Gıda güvenliği, gıdalarda olabilecek fiziksel (taş, metal, cam vb.), kimyasal (pestisit, ağır metal vb.), biyolojik (zararlı mikroorganizmalar) ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.

Gıda güvencesi, sağlıklı ve faal bir yaşam sürdürebilmek için, herkesin her an ekonomik ve fiziki açıdan yeterli ve sağlıklı gıdaya ulaşabilmesidir. Gıda güvencesinin sağlanabilmesi için yeterli gıdanın var olması, herkesin erişebilmesi, beslenme gereksinimlerini karşılayabilmesi ve süreklilik arz etmesi gerekir. Gıdanın belirli bir bölgede üretiliyor olması gıda güvencesinin sağlandığı anlamına gelmez. Bölge insanların gelir seviyelerinin de bu gıdayı satın alabilecek düzeyde olması gerekir. Gıda güvencesi aynı zamanda yeterli ve temiz suya ulaşabilmeyi de kapsar.

Gıda egemenliği, öncelikli olarak yerli üretime dayanmayı, bu bağlamda özgün ulusal tarım politikaları uygulayabilmeyi ve iç pazarları her türlü uluslararası olumsuz etkiden koruyabilmeyi öngören bir anlayışı ifade eder. Gıda egemenliği beslenmeye ulaşmak için ulusal üretime öncelik verirken gıda güvencesi yeterli gıdaya erişme hedefi ile yetinir, yani gerektiğinde gıda ithalatını da sisteme dâhil edebilir. Gıda güvenliği, gıda güvencesinin bir parçasıdır. Gıda egemenliği ise, ikisini de içinde barındıran bir kavram.

İklim değişikliği, tarımsal verim düşüklüğü, tarım arazilerinin azalması, tarım girdi fiyatlarının artması, artan gıda enflasyonu, alım gücünün düşmesi, özellikle 2000 yılından sonra uygulanan yanlış tarım politikaları sonucu maalesef ki gıda güvencesi de tehlikede. Tarımsal ürün ithalatının ihracatı aşması, tohum dâhil dışa bağımlı bir ülke haline gelmemiz ne yazık ki ülkemizde gıda egemenliğini de sıkıntıya sokmakta.

Güvenli su, gıda güvenliğinin ve gıda güvencesinin olmazsa olmaz koşullarının en önemlisidir. Yeterli ve güvenli suyun olmadığı koşullarda tarımsal üretimin yeterliliğinden, gıda güvencesinden ve gıda güvenliğinden söz edilemez. Güvenli suya erişim tüm insanlar için bir temel hak olduğu halde Dünya Sağlık Örgütü 2018 verilerine göre dünyadaki insanların 5,2 milyarı güvenli suya erişebilirken en az 2 milyar insan kirlenmiş su (159 milyonu hiçbir işlem görmemiş dere, göl, vb. gibi su kaynaklarını) kullanmaktadır. Her yıl yaklaşık 842.000 kişi kirlenmiş kullanım ve içme suyu ile yetersiz hijyenin sebep olduğu ishal, vb. hastalıklar sebebiyle hayatını kaybetmektedir ve bunların 361.000'i 5 yaş altı çocuklardır. Gıdaya erişimde görülen dünyadaki dengesiz dağılım, güvenli suya erişimde de benzer şekilde görülmekte, yaklaşık 80 ülkede nüfusun % 40'ı su talebini karşılayamamaktadır. Bir taraftan dünya nüfusu hızla artarken, diğer taraftan su kaynakları iklim değişikliği ve kuraklık başta olmak üzere çarpık kentleşme, aşırı nüfus artışı, sera gazlarındaki artış, tarımda bilinçsiz su kullanımı ve kontrolsüz/kuralsız sanayileşme gibi birçok nedenle azalmaktadır. Bu azalmaya karşı etkin önlemler alınmamakta, tam tersine her geçen gün özellikle madencilik, metalürji, kimya, dericilik gibi çeşitli endüstri kollarının sanayi atıklarıyla, evsel atıklarla, tarımsal kirleticilerle hızla kirlenmeye devam etmektedir. Bu nedenle yerüstü ve yeraltı su kaynaklarının kirlenmesinin önüne geçilmesi, atık suların içilebilir suların uzak tutulması, tüketim amaçlı kullanılacak suların dezenfeksiyon arıtım vb. işlemlerden geçirilerek tüketime sunulması büyük önem taşımaktadır. Ülkemizde de atık suların bilinçsizce su kaynaklarına ve akarsulara aktarılması nedeniyle yeraltı ve yer üstü sularımızın kalite ve miktarında ciddi azalmalar ortaya çıkmaktadır. Şehirlerin rasyonel şekilde büyümemesi su sıkıntılarında da neden olmaktadır. Bunun sonucu olarak farklı alanlardaki havzalardan su temin edilmeye çalışılmakta ve bu şekilde su dengesi zarar görmektedir. Bu nedenle şehir planlamaları yapılırken su havzalarının da dikkate alınması gerekmektedir. Temiz su kaynaklarına ulaşmak giderek zorlaşmaktadır. 2030 yılında ülkemizde kişi başına düşen su miktarının 1100 m<sup>3</sup>'e düşeceği öngörülmekte ve su temininde sorunlu ülkeler arasına gireceği tahmin edilmektedir. Bu anlamda suyun



doğru yönetilmesi yaşamsal önem taşımaktadır. Dünyada herkes için güvenli su sağlandığında küresel düzeyde hastalık ve ölümlerde önemli derecede gerileme sağlanması mümkün olabilecektir. Sadece içtiğimiz suyun değil kullanma sularının da (evsel, tarımsal) sağlık kriterlerine uygun olması, suların temas ettiği malzemelerin (evsel depolar, taşıma boruları, tüketiciye sunulan ambalajlar, vb.) gıda ile temasa uygun ve temiz olması gerekmektedir. Su kaynaklarının korunması ve sürdürülebilirliği açısından tüm kamu ve özel kurum, kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları ve aynı zamanda tüm insanların ortak hareket etme sorumluluğu bulunmaktadır. Ancak suyun korunması, toplumun her kesimine ulaştırılması, atık suların bertarafı ve yeniden kazanımının planlanmasında devletin ciddi görevi vardır. Ayrıca HES'ler ile sular özelleştirilmekte, tek bir akarsu üzerine birçok HES yapılmakta, orada yaşayan diğer canlıların sudan yararlanma koşulları kısıtlanmakta, suyun öz niteliği değişmekte, içerisinde yararlı organizmalar bulunan, tarıma ve içme amacıyla kullanıma uygun olan "su varlıkları" giderek yok olmaktadır. Akarsularımızın HES şirketlerine verilerek özelleştirilmesine, akarsu havzalarında işletilen madenler ve sanayi tesislerinin, tarım ilaçlarının bilinçsiz kullanımının su kaynaklarımızı kirleterek tahrip etmesine izin verilmemeli, bu yönde hızla önlemler alınmalıdır.

Birleşmiş Milletler raporuna göre, dünya nüfusunun 2050'de 9,6 milyara ulaşması bekleniyor. Türkiye'ye ilişkin nüfus beklentisi ise yaklaşık 95 milyon olarak öngörülüyor. 2050 yılında dünya nüfusunun %70'inden fazlasının kentsel alanlarda yaşayacağı beklenmektedir. Kentleşme, yaşam tarzlarına ve tüketim kalıplarına da değişiklikler getirecektir. Kentsel nüfusun payı giderek artarken, kırsal alanlar oldukça uzun bir süre için yoksul ve aç çoğunluğa ev sahipliği yapacaktır. İnsanlar, sıcak noktalar ve ekolojik olarak hassas alanlarda yaşayabilmek için yüksek nüfus koşulları ve kötüleşen ekosistemler ile başa çıkmak zorunda kalacaktır. Artan nüfus ve gıda talebine rağmen artan sıcaklıkların sebep olacağı kuraklık ve aşırı hava olayları sebebiyle iklim değişikliği ile mücadelede önemli adımlar atılmadığı sürece bu tür salgınların olabileceği ve gıda güvenliğinin tehlikede olduğu uzun süredir vurgulanan bir sorundur.

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

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

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası**

**İzmir Şubesi Yönetim Kurulu**

## YENİ ÜYELERE MERHABA



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

*Şube Yönetim Kurulu*

SEBİHA DOBURLU	26671
YAREN KILAGÖZ	26688
HALİL İBRAHİM BOYNUKISA	26689
ZÜLAL DAĞALTIN	26710
ECEM ÇORA	26722
ŞEVVAL ÜSTÜN	26723
HAYRİYE KARABAY	26727
MERT AKGÜL	26728
MERVE ÖZPINAR	26759
ESRA GÜLER	26760
AYÇA AKGÜN	26769
HATİCE BÜŞRA SAYLU	26771
MEHMET TİNASCI	26777



## YAZILI VE GÖRSEL MEDYADA ŞUBEMİZ

04 Nisan 2022, İlkse, ["Ramazan Kolilerindeki Gıdalara Dikkat"](#)

04 Nisan 2022, Evrensel: ["Atık Sıvı Yağ Kimyasallarla Durulaştırılıp Sofraya mı Sunuluyor?"](#)

11 Nisan 2022, T24: ["TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi: "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Projesi" Acil Olarak Hayata Geçirilmeli"](#)

11 Nisan 2022, Diken: ["Enflasyon Zehirlenmeleri Patlattı: Önünüze Getirilen, Sandığınız Ürün Olmayabilir!"](#)

11 Nisan 2022, Gıda Hattı: ["Toplu Yemek ve Zehirlenmeler"](#)

11 Nisan 2022, Medya Press: ["TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi: "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Projesi" Acil Olarak Hayata Geçirilmeli"](#)

11 Nisan 2022, Evrensel: ["Kriz Yemekhanede Zehre Dönüştü"](#)

11 Nisan 2022, Yeni Bakış: ["Gıda Mühendislerinden Zehirlenme Uyarısı: Halk Sağlığı Tehdit Altında"](#)

11 Nisan 2022, Gündeme Bakış: ["Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Toprak'tan "Enflasyon ve Gıda" Uyarısı: Sağlıklı Yaşam Artık Lüks Oldu"](#)

14 Nisan 2022, Karantina TV: ["Recai Aksu ile Dünya Gündemi"](#)

15 Nisan 2022, Artı TV: ["Günün İçinden"](#)

15 Nisan 2022, Dokuz Eylül: ["Yemekhane Vakasında Analiz Karmaşası"](#)

25 Nisan 2022, Manisa TV: ["Kent ve Ekonomi"](#)

25 Nisan 2022, Haber Ekspres: ["Marketlerde Alarmlı Et Dönemi"](#)

25 Nisan 2022, Ege Saati ["Video Haber"](#)

27 Nisan 2022, Ege Telgraf: ["Gıda Fiyatları Uçuyor, Güven Yer ile Yeksan!"](#)

### 9. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU

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

## ŞUBE ÇALIŞMA SAATLERİMİZ VE ULAŞIM BİLGİLERİMİZ



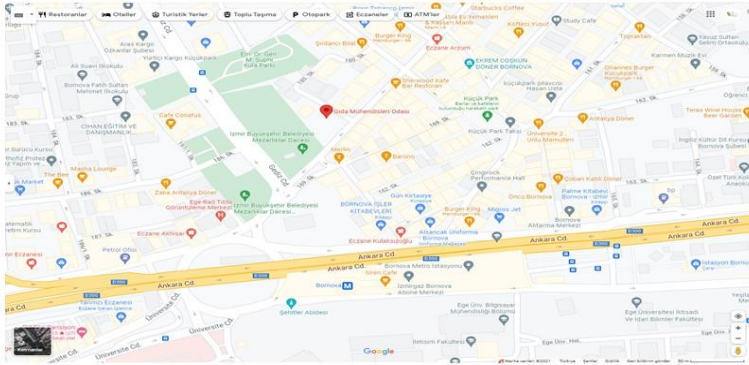
# ÇALIŞMA SAATLERİMİZ

HAFTA İÇİ 09.30 – 18.30  
SAATLERİ ARASINDA  
HİZMET VERMEKTEYİZ



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

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



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

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

## SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ VE İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ

**SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ**

**f**  
gidamoizmirsube

**@GıdaMOIzmir**

**Instagram**  
gidamoizmirsube

**in**  
Gıda Mühendisleri Odası  
İzmir Şubesi

**TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İZMİR ŞUBESİ**

**YouTube**  
Gıda Mühendisleri Odası  
İzmir Şubesi

**@**  
izmirsube@gidamo.org.tr

**izmir.gidamo.org.tr**

**Tel: 0232 3739436  
Faks: 0232 3393112**

**İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ**