



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ

BÜLTEN

HAZİRAN 2022 SAYI 27 TMMOB GIDAMO İZMİR ŞUBE YAYINIDIR



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

- 1 HAZİRAN DÜNYA SÜT GÜNÜ KUTLU OLSUN
- 7 HAZİRAN DÜNYA GIDA GÜVENLİĞİ PANELİ DÜZENLENDİ
- 2. LİSANS BİTİRME TEZİ POSTER YARIŞMASI DÜZENLENDİ

ŞUBE GÜNCEŚİ

İZMİR'İN SUYU İÇİN NÖBETTEYDİK

Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 39. su, İZMİR'İN SUYU İÇİN NÖBETTEYİZ teması ile 3 Haziran 2022 Cuma günü düzenlendi. Masa sorumluluğunu TMMOB Çevre Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ve İzmir Tabip Odası ile beraber üstlendik.



1 HAZİRAN DÜNYA SÜT GÜNÜNDE ALANLARDAYDIK

Pandemi sebebiyle 2 yıldır ara vermek durumunda kaldığımız saha çalışmalarımızı 1 Haziran Dünya Süt Günü dolayısıyla yeniden başladık. Ege Üniversitesi ve İYTE öğrenci temsilciliklerimiz 4 Haziran 2022 Cumartesi günü Konak ve Karşıyaka'da açtıkları standlarda halka 1 Haziran Dünya Süt Günü, ambalajlı sütün önemi, sokak sütünün zararları ve süt tüketiminin her yaş için önemi ile ilgili bilgilendirmelerde bulundu ve gelen soruları yanıtladı, broşürlerimizi dağıttı. Şube Yönetim Kurulu olarak biz de öğrenci arkadaşlarımızı yalnız bırakmadık.

5 HAZİRAN DÜNYA ÇEVRE GÜNÜ ETKİNLİKLERİNE KATILDIK



Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 42.si KENTİN EKOLOJİK YIKIMI VE TALANINA KARŞI NÖBETTEYİZ teması ile düzenlendi. 5 Haziran Dünya Çevre Günü etkinlikleri kapsamında Konak Belediyesi, Konak Kent Konseyi, TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu, İzmir Tabipler Odası, İzmir Barosu ve diğer bileşenlerin düzenlediği programda basın açıklaması ve yürüyüşe katıldık. Akabinde gerçekleşen açık kürsü / forum kısmında söz alan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ekolojik yıkım, çevre-su kirliliği, iklim değişikliği ve gıda güvenliği üzerine görüşlerimizi dile getirdi.

7 HAZİRAN DÜNYA GIDA GÜVENLİĞİ GÜNÜ PANELİ DÜZENLENDİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Ege Bölge Şubesi ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şubesinin ortak olarak düzenlediği 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü Paneli Bornova Belediyesi'nin ev sahipliğinde, 7 Haziran 2022 Salı günü Bornova Kültür Merkezi'nde (Nikah Salonu) gerçekleştirildi.

Toplam 3 oturumda 10 konuda uzman konuk, yaptıkları sunumlarla "Her Yönüyle Gıda"yı anlattı. Öğle arasında 3 odanın ortak bir basın açıklaması gerçekleştirdiği panelde basın açıklamasının akabinde Bornova Belediye Başkanı Dr. Mustafa İDUĞ da hem panelle ilgili görüşlerini dile getirdi hem de tarım konusunda Bornova'da yapılanlar ve Belediyenin çalışmalarıyla ilgili bilgi verdi.



Panelde oturumlar sonunda tüm konuk katılımcılara Şube Başkanları tarafından teşekkür belgeleri takdim edildi.

Toplu fotoğraf çekimi ile sona eren panelde yer alan tüm konuşmacılara, dinleyicilere ve bizleri harika bir ev sahipliği ile ağırlayan Bornova Belediyesi'ne çok teşekkür ediyoruz.

İYTE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİNDE YENİ DÖNEM



İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü öğrenci temsilciliğinde yeni dönem için eğilim yoklaması 9 Haziran 2022 Perşembe günü, İYTE Gıda Mühendisliği Bölümünde Yönetim Kurulumuzun gözetiminde gerçekleştirildi. Öğrenci arkadaşlarımızın oylamaları neticesinde yeni temsil kurulu alttaki gibi belirlendi.

Temsilci: Gülşen DÖNMÜŞ

Temsilci Yardımcıları: Kutay TOPAL, Pelin ACAR, Gülçin BAL, Gamze İNANLI

2. LİSANS BİTİRME TEZİ POSTER YARIŞMASI DÜZENLENDİ

Aydın, İzmir ve Manisa'daki üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinden mezun olma aşamasındaki öğrencilerin lisans bitirme projelerinin poster sunumlarının sergilendiği "2. Lisans Bitirme Tezi Poster Yarışması" 11 Haziran 2022 Cumartesi günü İzmir Mimarlık Merkezinde gerçekleştirildi.

Genç yaşta geçirdiği elim bir trafik kazası sebebiyle aramızdan ayrılan meslektaşımız Öyküsü ATILGAN'ın adına ödülleri verdiğimiz yarışma; açılış konuşmalarıyla başladı, akabinde jüri poster değerlendirmelerini yaptı.

Deneysel ve Derleme olmak üzere 2 kategoride toplam 16 çalışma son değerlendirmeye katılmaya uygun bulundu. 9 kişilik Jürimiz aşağıdaki isimlerden oluştu:

- Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU (vekâleten Doç. Dr. Aslı AKPINAR) Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı
- Doç. Dr. Ayşe Handan BAYSAL / İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı
- Dr. Öğr. Üyesi Çisem BULUT ALBAYRAK / Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi
- Uzm. Zehranur GICIR / İzmir Ekonomi Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- Dr. Ömre SIKILI / Gıda Mühendisi, Jayanti Herbs & Spice Teknik Direktör
- Orhan KAYA / Gıda Yüksek Mühendisi, Pınar Et Ar-Ge Mühendisi
- Fevzi Kutsay ADALI / Gıda Mühendisi, Coca Cola A.Ş. (Emekli)
- Fahriye AYRIÇ DANIŞMAN / Gıda Yüksek Mühendisi, İzmir Şube YK Üyesi
- Selda YILMAZ CEYLAN / Gıda Mühendisi, 7. Dönem İzmir Şube Yazman Üyesi, 8. Dönem İzmir Şube YK Üyesi

Değerlendirmeler neticesinde alttaki çalışmalar ödüle layık bulundu:

Derleme Alanı

➤ 1.lik Ödülü

Poster Adı: Gıda Ambalajlamada Kullanılan Farklı Kaplama Materyallerinin Migrasyon Yönünden Değerlendirilmesi ve Yeni Nesil Kaplama Teknolojileri

Poster sahibi: Havva TURAN / MCBÜ

Danışman: Ar. Gör. Dr. Müge UYARCAN

➤ 2.lik Ödülü

Poster Adı: Food Waste Within Food Supply Chain (FSC) and Strategies for Waste Reduction

Poster sahibi: Can Giray TEKOĞUL / İYTE

Danışman: Prof. Dr. Sevcan ÜNLÜTÜRK

➤ 3.lük Ödülü

Poster Adı: Clean Label on Meat and Meat Products

Poster Sahibi: Özgül GERÇEKER, Ezgi İŞERİ / ADÜ

Danışman: Ar. Gör. Aslı ZUNGUR BASTIOĞLU

Deneysel Alan

➤ 1.lik Ödülü (İki çalışma ödülü paylaştılar)

Poster Adı: Fourier-Transform Kızıl Ötesi (FTIR) Spektroskopi Tekniği ile Nar Suyundaki Tağşişin Tespiti

Poster sahibi: Başak AYKAÇ / İYTE

Danışman: Prof. Dr. Banu ÖZEN

Poster Adı: Toz Pudinglerin Sürdürülebilir Ambalaj Malzemeleriyle Raf Ömrünün Belirlenmesi

Poster sahibi: Elif KARAHANÇER, Elif EKŞİ, Nüzhet İdil ÖZKAN / EÜ

Danışman: Doç. Dr. Özlem ESMER

➤ 2.lik Ödülü

Poster Adı: Dondurulmuş Vişne ve Böğürtlendeki Antosiyaninlerin Enkapsülasyonunda İyonik Jelasyon ve Dondurarak Kurutma Yöntemlerinin Karşılaştırılması

Poster sahibi: Gamze GÖZÜTOK, Başak ÖZDEMİR / MCBÜ

Danışman: Prof. Dr. Semra KAYAARDI

➤ 3.lük Ödülü

Poster Adı: Probiyotikli Deve Sütlü Fonksiyonel Dondurma Üretimi

Poster Sahibi: Oğuzhan YILDIRIM, Monica BAYRAKÇIOĞLU / ADÜ

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Selda BULCA

Değerlendirmeler sonrasında Gıda Mühendisi, Arkeolog Doç. Dr. Ahmet UHRİ ve Gazeteci, Yazar Nedim ATİLLA "Uygarlık Yaratan Bitkiler; Zeytin, Üzüm ve İncir" adlı keyifli söyleşiyi sundular ve bitiminde kendilerine teşekkür belgeleri takdim edildi.

Söyleşi sonrasında gerçekleşen ödül töreninde önce Jürimize teşekkür belgeleri takdim edildi, sonrasında dereceye giren çalışmalara ödülleri verildi. Yarışmamız düzenlenen kokteyl ile son buldu.

Etkinliğin gerçekleşmesinde;

İzmir Mimarlık Merkezi'nin kullanımını için TMMOB Mimarlar Odası İzmir Şubesi Yönetim Kurulu'na

Kokteyl sponsorlarımız;

FİRUZ CATERING

JAYANTI HERBS & SPICE,

METROPOL UN ÜRÜNLERİ,
PEPSICO, INC.,
TENCEREM PRATİK LEZZETLER
YAŞAR HOLDİNG A.Ş. (PINAR) `ye çok teşekkür ediyoruz.



ADALET NÖBETİNDEYDİK



Gezi Parkı eylemlerine ilişkin süren davada açıklanan karar ile ilgili olarak başlatılan adalet nöbetlerinin 47. si 11 Haziran 2022 Cumartesi günü düzenlendi. Masa sorumluluğunu TMMOB Maden Mühendisleri Odası İzmir Şubesi ile beraber üstlendik.

DÜNYA SÜT GÜNÜ TOPLANTISINA KATILDIK

Hürriyet Ege Gazetesi yazarı, Tarım Gazetecileri ve Yazarları Derneği Başkanı İsmail UĞURAL'ın 1 Haziran Dünya Süt Günü dolayısıyla kamu, sektör ve meslek odaları temsilcileri ile birlikte düzenlediği ve her yönüyle süt üzerine konuşulan toplantıya Şubemizi temsilen Şube Yönetim Kurulu Üyemiz M. Zafer GÖYNÜGÜR katıldı.



OTELLERDE GIDA VE SU GÜVENLİĞİNİ KONUŞTUK

Şube hizmet binamızda gerçekleştirdiğimiz Teras Sohbetlerinin bu ayki konusu "Otellerde Gıda ve Su Güvenliği" idi. 27 Haziran 2022 Pazartesi günü gerçekleşen etkinlikte Şubemiz eski 2. Başkanlarından İnci ÖZER konu ile ilgili mevzuatı anlattı, denetimler ve uygulamalarla bilgiler verdi, gelen soruları yanıtladı. İnci Hanım'a bu keyifli sohbet için teşekkür ediyoruz.



BATI OPTİK İNDİRİM PROTOKOLÜ

Şubemiz ile Batı Optik arasında indirim protokolü imzalanmıştır. Şubemiz mühendis üye, öğrenci üye ve çalışanlarına belirlenen indirim oranları uygulanacaktır. Detayları internet sitemizde bulabilirsiniz.

YÖNETİM KURULU TOPLANTISI

Şube Yönetim Kurulu 1 Haziran – 30 Haziran 2022 tarihleri arasında toplam 3 toplantı yapmış ve bu toplantılarda toplam 5 karar almıştır.

BASIN AÇIKLAMALARI

7 HAZİRAN DÜNYA GIDA GÜVENLİĞİ GÜNÜ

“GIDA GÜVENCESİ YOKSA GIDA GÜVENLİĞİ DE YOKTUR”

7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü; dünyada herkesin güvenli ve kaliteli beslenmeye hakkının olduğundan yola çıkarak belirlenmiştir. Dünya Gıda Güvenliği Günü aracılığı ile gıdanın stratejik bir güç olduğunun altı bir kez daha çizilmiştir.

Ülke tarımı ne yazık ki gününbirlik ve yanlış politikalar ile yönetilmeye çalışılmakta ve artık yönetilememektedir. Ülkemizin önemli değerlerinden olan tarımsal üretim potansiyeli gün geçtikçe daraltılmakta, aşırı derecede artan tarımsal girdi maliyetleri nedeniyle üretimden vazgeçen, yem alıp besleyemediği süt hayvanlarını kesime gönderen üreticilere her gün yenisi eklenmektedir. Zor koşullarda tarımsal üretim yapmaya çalışanların, kirletilen kaynaklar ve kontrolsüzce satışı yapılan bazı tarımsal girdileri kullanmaları söz konusu olduğunda ürettikleri ürünleri bekleyen tehlike zararlı kimyasal kalıntılar nedeniyle gıda güvenliği riski olarak karşımıza çıkmaktadır. Bilinçsiz şekilde kimyasal kullanımı ve çevre kirliliği toprak, su ve havanın kalitesinin değişmesine neden olmaktadır. Özellikle tarımsal üretimin yoğun olduğu ülkemizde bilinçsizce kullanılan tarım ilaçları ve gübreler özellikle toprakta kirlilik yaratmakta ve aynı zamanda biyoçeşitliliğe zarar vermektedir.

Tarım ve sanayide gerçekleşen bilinçsiz politikaların bir sonucu olarak küresel iklim krizi meydana gelmiştir. Güvenli ve yeterli gıdaya ulaşmanın en önemli modellerden birisi biyoekonomi modellerinin geliştirilmesidir. Biyoekonomi modelleri ile sürdürülebilir kalkınma, güvenli ve yeterli gıdaya erişim sağlanabilir. Özellikle Avrupa başta olmak birçok ülke kendi ulusal biyoekonomi politikalarını gerçekleştirmiş veya gerçekleştirmektedir. Dünya üzerinde güvenli ve yeterli gıdaya erişim sağlayan toplumlara bakıldığında zaman, bu ülkelerin biyoekonomi politikaları oldukları ve bu politikalar çerçevesinde gıda güvenliğini ve sürdürülebilir kalkınmayı sağladıkları söylenebilir. Güvenli gıda üretimi temelinde uzun yıllara dayanan planlı ve sürdürülebilir tarım için, ülkemizdeki tüm tarımsal bileşenlerin ortak akıl ve fikir birliği ile yaratılmış tarımsal üretim politikası olmak zorundadır.

Hemen her gün bir gıda zehirlenmesi haberiyle karşı karşıya olduğumuzu, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın taklit ve taşış yapan firmaları ifşasını, kayıt ve kontrol dışı gıda üretiminin hala var olduğunu ve yapılan denetimlerin yetersizliğini göz önünde bulundurursak ülkemizde gıda güvenliğinin sağlandığından söz etmemiz mümkün gözükmemektedir.

Güvenli gıda ve suya erişimdeki en önemli engellerden olan tarım ve endüstride bilinçsizce kimyasalların kullanımı, tarım arazilerinin azalması ve jeotermal enerji santrallerinin kurulması, tarımsal üretimde girdi fiyatlarının artması, gıda enflasyonunun artması, insanların alım gücünün düşmesi, iklim değişikliği, verim düşüklüğü, özellikle yanlış tarım politikaları sonucu maalesef gıda güvencesi de tehlikededir.

Gıda enflasyonunun kontrol edilemeyen bir şekilde yükseldiği ülkemizde, ekonomik kaygılar gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanmasına ve sürdürülebilir olmasına büyük engel teşkil etmektedir. Gıda enflasyonunun yüksek olması, gıda harcamaları toplam harcamasının büyük bir bölümünü oluşturan dar gelirli kesimi çok daha fazla etkilemektedir. Oysa tarım açısından zengin kaynaklara sahip olan ülkemiz, seksen üç milyon insanı rahatlıkla besleyecek toprak büyüklüğü ve verimliliğine sahiptir. Ancak tarım politikalarında yapılan yanlışlar, çiftçilerin ve kooperatiflerin yeterli desteği alamaması, tarım arazilerinin yok edilmesi, yüksek gübre ve mazot fiyatları gibi sebeplerle üretim kapasitemiz düşmekte ve kendi üretebileceğimiz ürünleri ithal eder hale gelmekteyiz. Gelecek nesillerimizi düşündüğümüzde ülkemizde yeterli olan besin kaynaklarının, toprağımızın ve sularımızın korunması, insanlarımızın yararına kullanılması, ülke kaynaklarının iyi bir şekilde değerlendirilip, halk sağlığını tehdit edenlere karşı bilimsel, kapsayıcı, caydırıcı politikaların üretilmesi ve uygulanması gerekmektedir. Kendi kendimize yeterlilik, besin seçme özgürlüğümüz ve gelecek nesillere bize ait yerel lezzetlerimizi ve tohumlarımızı, kimyasallarla kirlenmemiş toprakları bırakmak en öncelikli hedeflerimizden birisi olmalıdır.

Tohum dâhil dışa bağımlı olmamız girdi fiyatlarında yükselmeye, çıktı fiyatlarında da istikrarsızlığa neden olmaktadır. Fiyatı yükselen her gıda maddesi için çözüm olarak görülen ithalat da vatandaşın ucuz, yeterli ve güvenli gıdaya ulaşmasını sağlayamamakla birlikte, yerli üreticiyi de mağdur etmektedir. Bu durum da, ülkemizde gıda egemenliğini tehlikeye atmaktadır. Ülkemizdeki ve dünyadaki sermayenin çıkarlarını, insanlığın ortak çıkarlarının üstünde gören egemen, kapitalist sistemin yarattığı açlık, yokluk ve yoksulluk salgın süreciyle birlikte mevcut tarım-gıda sisteminin yetersizliklerini ortaya sermiştir. Tarım-gıda üretimi ve tedarikindeki tekelleşme eğilimi, yerel tarım-gıda sistemlerini kalıcı çözümler ile geliştirip güçlendirmemiz gerektiğini göstermiştir. Geline bu noktada, dışa bağımlı olmayan sürdürülebilir tarım ve gıda üretimi ile gıda egemenliği politikalarını hayata geçirmemiz gerekmektedir. Unutulmamalıdır ki, yaşamak nasıl bir insan hakkı ise, sağlıklı, güvenli ve yeterli gıdaya uygun fiyatlarla sürdürülebilir bir biçimde ulaşabilmek de bir insan hakkıdır ve bunu sağlamak kamunun en önemli görevlerinden biridir.

Biyolojik çeşitliliğin arttırıldığı, yerel tohumların kullanıldığı, aile çiftçiliği ve kooperatifçiliğin desteklendiği, gıda egemenliği ilkelerine dayalı bir tarım ve gıda politikasının hâkim kılındığı 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Gününe erişebilmek umuduyla.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

TMMOB KİMYA MÜHENDİSLERİ ODASI EGE BÖLGE ŞUBESİ

TMMOB ZİRAAT MÜHENDİSLERİ ODASI İZMİR ŞUBESİ

AYIN KONUSU

TURİZM TESİSLERİNDE GIDA VE SU GÜVENLİĞİ

Ülkemiz 2019 yılında 51.860.042, 2021 yılında 30.003.096 turist misafir etmiştir (TÜİK). Turizm hareketlerinin hızlandığı ve buna bağlı olarak da turistik tesis sayısının arttığı günümüzde, turistik tesislerde doluluk oranı arttıkça mutfakta da iş akışı hızlanmakta ve kalite yönetim sistemlerinin uygulanarak misafirlere sağlıklı ve güvenli konaklama ile yeme içme faaliyetlerinin sağlanma çabası artmaktadır. Her şey dâhil konsepti altında 7/24 misafirlere yiyecek içecek hizmeti veren turistik tesis sayısı sürekli artmaktadır. Bu nedenle turizm sektöründe konaklama ve konaklama hizmetlerinin kalite standardı kadar, yiyecek ve içecek hizmetlerinin sağlanmasında gıda güvenliği ve kalitesi de önemli yer taşımaktadır.

Turizm tesislerinde gıda güvenliği sağlanamadığında karşılaşılan en büyük problemlerden biri gıda zehirlenmeleridir. Tatil ve dinlenme amacıyla turistik tesislere giden insanların gıda zehirlenmesi yaşamaları durumunda maddi ve manevi olarak ciddi sorunlar ortaya çıkarmaktadır. Bu bakımdan turistik tesislerde müşterilere sunulan gıdaların insan sağlığını tehdit edecek ürünlere dönüşmemesi amacıyla gerekli tedbirlerin alınması oldukça önem taşımaktadır. İnsanların tükettikleri gıdaların hijyenik koşullarda hazırlandığını ve sağlık açısından risk taşımadığını bilmeleri konaklayacakları tesisi seçmelerinde önemli bir etken olmaktadır. Günümüzde tur operatörleri de müşterilerini göndereceği tesisleri seçerken tesisin gıda güvenliği ve su güvenliği gibi kalite sistemlerini işletip işletmediğini kontrol etmektedir. Bu sistemleri ve gıda güvenliğini ön planda tutan tesislerin turizm endüstrisinde rekabet güçleri artmaktadır. Artan bu rekabetle beraber turizm tesisleri gıda güvenliğini üst seviyelere çıkartmak amacıyla tesislerinde gıda mühendisleri istihdam ederek, hem işe giren yeni personele hem de öncesinden çalışmakta olan diğer personele gıda güvenliği bilgilerini, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve HACCP operasyonlarıyla sağlamaya çalışmaktadırlar. Ülkemiz için önemli bir gelir kaynağı olan turizm sektöründe karşılaşılan zehirlenme benzeri olaylar karşısında ödenen yüksek tazminatlar, müşteri ve gelir kayıpları nedeniyle gıda güvenliğini sağlama bilincini her geçen yıl geliştirme eğilimindedir.

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Yem İşletmelerinde Çalıştırılması Zorunlu Meslek Mensuplarının Belirlenmesine Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2019/48) ekleriyle birlikte 06 Aralık 2019 tarihli ve 30970 sayılı Resmi Gazete`de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Buna göre; 300 kişi ve üzeri yatak kapasitesine sahip olan konaklama tesislerinde yerinde yemek üretimi ile servisinin yapıldığı (sadece kahvaltı veren konaklama tesisleri hariç) gıda işletmelerinin istihdam etmek zorunda olduğu meslek gruplarından biri gıda mühendisidir. Bu tebliğ ile beraber turizm tesisleri yöneticilerinde ve söz konusu diğer personellerinde gıda güvenliği bilincinin artırılması ve gıda kaynaklı zehirlenmelerin azaltılması/önlenmesi amaçlanmıştır. Gıda güvenliğinde esas olan sorunlar ortaya çıkmadan önce önlem alınmasıdır. Gıda güvenliği olarak tanımlanan ve riskler ortaya çıkmadan önce olası tehlikeleri belirleyip önlem almaya dayalı olan sistem HACCP (Tehlike Analizi

Kritik Kontrol Noktaları) olarak bilinmektedir. Turistik tesislerde HACCP kriterlerinin uygulanması zorunludur. Tesiste Gıda mühendisi önderliğinde HACCP şeması oluşturularak HACCP ekibi belirlenmelidir. HACCP ekibi; mal kabulü, depolama, hazırlama, hazırlanan ürünün sunum aşamasına kadar depolanması, sunum, personel eğitimleri, alet ekipmanın temizlik ve sanitasyonu, mutfak temizliklerini kapsayan detaylı el kitapçığı oluşturarak uygulanmasını sağlamalıdır. HACCP ekibi düzenli aralıklarla iç denetimler yaparak uygulamaların eksiksiz yerine getirilmesini sağlayarak tesiste risk oluşmasını önlemelidir. Turizm faaliyetlerinin içerisinde gıda güvenliği, turistin sağlık hakkı ile kesiştiği önemli bir noktadır. Bu konuda yapılan son çalışmalar, gıda kaynaklı hastalıkların gelişmekte olan ülkelerdeki toplam nüfusun üçte birinden fazlasını etkilediğini göstermektedir. Çeşitli gıda kaynaklı hastalık salgınları çeşitli faktörlerle ilişkilidir ve en yaygın olanı ise gıda personelinin, kişisel sağlık bilgisi ve gıda hijyeni kurallarını yeterince uygulamamasından kaynaklanmaktadır. Gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklardan sorumlu olan yetersiz veya yanlış uygulamalar;

- Çiğ ve pişmiş gıda maddelerinin çapraz bulaşması,
- Gıdaların yetersiz pişirilmesi veya yeniden ısıtılması,
- Güvenli olmayan bileşenlerin kullanılması,
- Yiyeceklerin yanlış sıcaklıklarda saklanması,
- Yiyeceklerin uygun olmayan şekilde soğutulması şeklindedir.

Yapılan bu uygulamalar genellikle personelin bilgi düzeyinin yetersiz olması, tesiste kalite yönetim sistemlerinin bulunmaması veya iyi işletilmemesi ile ilişkilidir. Gıda çalışanlarının gıda güvenliği hakkında bilgi eksikliği, bu patojenlerin gıda işleme sırasında yayılmasına katkıda bulunur. Bu nedenle, ilgili personelin gıda güvenliği konusunda mevcut bilgilerinin artırılması, çalışanların daha bilinçli hale getirilmesi ve söz konusu bilgilerini gıda işleme aşamalarında etkili bir şekilde kullanımlarının sağlanması, güvenli gıda üretimi ve bunun sürdürülebilmesi bakımından oldukça önem taşımaktadır.

4 ya da 5 yıldızlı otellerin mutfak bölümleri genellikle kahvaltı, soğuk bölüm, sıcak bölüm, pastane, kasaphane ve kazan yıkama-bulaşıkhaneye olmak üzere 5-6 farklı bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler birbirinden ayrı olarak planlanarak genellikle HACCP uygulamalarına göre yerleştirilmektedir. Ancak bazı tesislerde yer sıkıntısından dolayı alanlar istenilen şekilde ayrılamamaktadır. Bu noktada ciddi bir çapraz bulaşma riski ortaya çıkmaktadır. Ülkemizdeki oteller genellikle her şey dâhil sistemde hizmet vermektedir. Dolayısıyla sunulan ürünler de birçok çeşidi içermektedir. 4-5 yıldızlı otellerin açık büfelerinde sundukları ürün grupları; peynirlerden, ısıl işlem görmüş et ürünlerine, ekme ve pide çeşitlerinde her türlü sütlü-şerbetli tatlıya, salatalardan mezelere, etli-etsiz birçok yemek çeşidine ve özel tüketim ürünlerine (bebek maması, vs. gibi) kadar çok geniş bir yelpazededir. Bunun yanı sıra alkollü alkolsüz birçok içecek de bulunmaktadır. Bu durum olası birçok riski de beraberinde getirmektedir. Bu denli çeşitli ürün grubunu istenilen sıcaklık düzeyinde sunumda tutabilmek oldukça zor bir aşamadır.

Bu durum sağlanamadığında mikrobiyolojik üremeler kaçınılmaz hale gelmektedir. Ayrıca meyve ve sebzelerin dezenfeksiyonu da önemli bir kontrol noktasıdır. Bu dezenfeksiyon işlemleri genellikle klorla ya da ozonlu sistemler ile gerçekleştirilmektedir.

Gıda üreten işletmeler üretim esnasında kullandıkları alet ekipmanları, kullanım sularını, gıda çalışanlarının ellerini, almış oldukları ham maddeleri ve çalıştıkları ortam havasının analizlerini yaptırarak gıda üretim zincirindeki eksikleri görerek daha sağlıklı gıda üretimini sağlayabilmektedirler. Turizm tesisleri ürettikleri ürünlerden şahit numuneler alarak 72 saat boyunca saklamakla yükümlüdürler (5996 Sayılı Gıda ve Yem Kanunu, 2010). Saklamış oldukları bu şahit numuneler, herhangi bir gıda zehirlenmesi vakasında veya müşteri şikâyeti olması durumunda analize alınarak Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine göre değerlendirilmektedir. Yapılan laboratuvar analizlerinde mikrobiyolojik sonuçların söz konusu tebliğde belirtilen sınır değerlerin üzerinde çıkması durumunda işletmeye 33.000 TL para cezası uygulanmaktadır. Aynı zamanda kamu sağlığını tehditlen dolayı sorumlu kişiler savcılığa sevk edilmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İzmir Şubesi Yönetim Kurulu

YENİ ÜYELERE MERHABA



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

Şube Yönetim Kurulu

TUĞÇE ÜÇPINAR 26864
MEHMET SALİH ÖZGÜR 26866
YEŞİM HOROZ 26867
ALPAY TELLİ 26868
BAŞAK AYDIN 26870
ZÜLAL AKSOY 26873
DEVİRİM AY 26874
ELİF ULUDERE 26875
MELİSA MUMCU 26877
EMİNE KAMBUR 26886
EMRE CAN AKGÜN 26887
ESRA YANIK 26904
ŞEBNEM ANDIK 26918
IŞIL AŞIÇEL 26919
GÜZİDE ZEHRA ALTUNOVA 26930
MERVE ŞENER 26931
MÜZEYYEN AKSOY 26956
ENES KORKMAZ 26969
SİMGE ERDOĞAN 26976
SİNEM KUBAT 26977
GÜLBİN UYMAZ 26980



YAZILI VE GÖRSEL MEDYADA ŞUBEMİZ

09.06.2022, Yenigün: ["Üretimde Önde Tüketimde Geride"](#)

09.06.2022, Artı TV: [Eko Kritik](#)

09.06.2022, Manisa TV: [Gündem Özel](#)

10.06.2022, Evrensel Ege: [İzmir`de Meslek Odaları Su İçin Nöbet Tuttu](#)

10.06.2022, Kanal B: [Güne Bakış](#)

15.06.2022, [7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü Panelinin Basına Yansımaları](#)

17.06.2022, Yenigün: ["Gıda Güvenliği Tehlike Altında"](#)

20.06.2022, Hürriyet Ege: [Süt Sektörü Temsilcileri Bir Araya Geldi](#)

20.06.2022, Yenigün: ["Panorama: 3E; Eğitim, Esnaf, Enflasyon..."](#)

23.06.2022, Sonsöz TV [Canlı Yayın](#)

29.06.2022, İHA: ["ADÜ Gıda Mühendisliği Bölümü İki Farklı Alanda Üçüncülük Elde Etti"](#)

30.06.2022, Independent Türkçe: ["Tatiliniz Zehrolmasın... Uzmanlar Uyarıyor: Gıda Maliyetleri Arttıkça Bazı Turizm Tesisleri, "Ucuz Olduğu" Gereçesiyle Hileli Gıdaya Yönelebilir"](#)

30.06.2022, Ege`de Sonsöz: [Başkan Toprak`tan Gıda Enflasyonu Yorumu: 4 Yılda Sadece Rakamlar Değişti.](#)

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



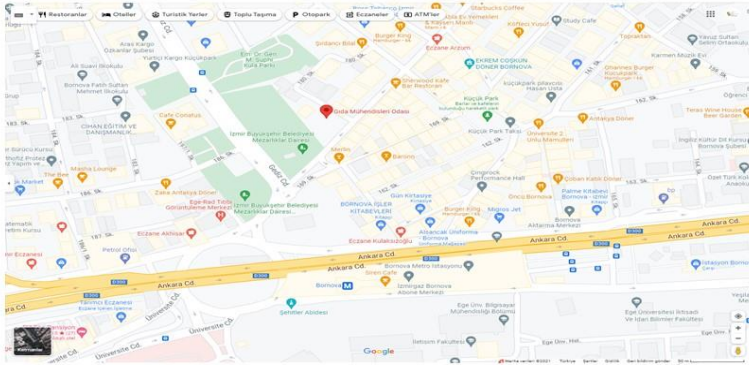
ÇALIŞMA SAATLERİMİZ

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



gidamoizmirsube



@GidaMOIzmir



gidamoizmirsube



Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İZMİR ŞUBESİ



Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi



izmirsube@gidamo.org.tr



izmir.gidamo.org.tr



Tel: 0232 3739436
Faks: 0232 3393112

İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ