

Sosyal Medyada Buluşalım



[istanbulgidamo](https://www.facebook.com/istanbulgidamo)



[GidaMO_ISTANBUL](https://twitter.com/GidaMO_ISTANBUL)



[gidamoistanbul](https://www.instagram.com/gidamoistanbul)



[GidaMO_istanbul](https://www.youtube.com/GidaMO_istanbul)



İŞ YERİ ZİYARETLERİMİZ DEVAM EDİYOR

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi yeni dönem Yönetim Kurulu olarak, Üyelerimizin Odamız ile bağlarını artırmak ve yapılan çalışmaların daha etkin olması için desteklerini sağlamak amacıyla, üye iş yeri ziyaretlerimize devam ediyoruz. **02 Ağustos 2018** Perşembe günü AgfoCert firması sahibi meslektaşımız **Sn. Cemal KARA**'ya ve firma çalışanı üyemiz **Sn. Pelin ÖGE**'ye iş yerinde nezaket ziyaretinde bulduk. Yönetim Kurulu İkinci Başkanımız **Sn. Celal Selçuk ESEN** ve Yönetim Kurulu üyelerimiz **Sn. Onur AKBULUT**'un ve **Sn. Mahir HOROZOĞLU**'nun katıldığı ziyarette, gündemdeki gıda konuları, sektörde yaşanan sorunlar, örgütlenme ve Gıda mühendisi istihdamı üzerine sohbet edilip; yetkin mühendisler yetişmesine fayda yaratacak fikir alışverişlerinde bulunuldu. Tecrübeli meslektaşımız **Sn. Cemal KARA** aktardığımız projelerimizi ve hedeflerimizi olumlu bulduğunu belirtirken, hem firma hem de çalışanlar olarak mesleki anlamda her türlü çalışmaya destek olacaklarını söyledi.





HİTABET VE SUNUM TEKNİKLERİ SEMİNERİ GERÇEKLEŞTİRİLMİŞTİR



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde, **04 Ağustos 2018** Cumartesi günü, İstanbul Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Sn. C.Selçuk ESEN'in eğitmenliğini yaptığı "**Hitabet Ve Sunum Teknikleri**" konulu seminerimiz gerçekleştirilmiştir. Seminerde; Sunum Nedir?, Etkili Sunum Nasıl Hazırlanır?, Hitabet, İletişim, Beden Dili ve Sözlü İletişim Konu başlıkları konuşuldu.





05 AĞUSTOS 2018 TARİHİNDE GELENEKSEL PİKNIĞİMİZİ GERÇEKLEŞTİRDİK

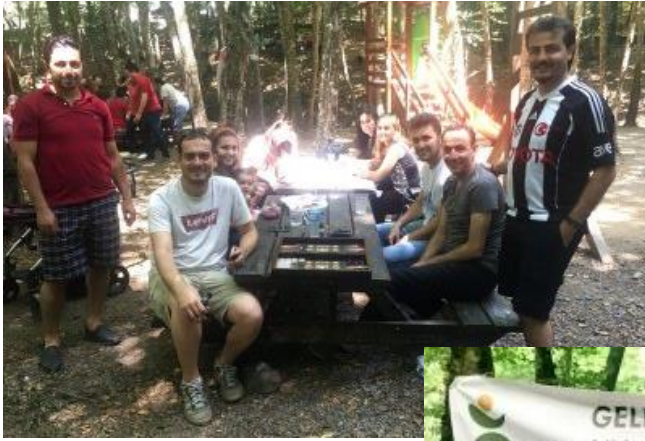


TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi tarafından 05 Ağustos 2018 pazar günü organize edilen piknik, oda üyeleri ve ailelerinin katılımıyla gerçekleştirildi. Bağcılar Belediyesine ait, Belgrad Ormanlarındaki Kirazlıbent mesire alanında yapılan organizasyon, açık büfe kahvaltısı ile başlayarak çeşitli etkinlikler ile devam etti. Öğle yemeğinde mangal, aralarda verilen çeşitli ikramlarla geçen gün içerisinde, Tavla Turnuvası, Çuval Yarışı, çeşitli masa oyunları, Canlı müzik, halaylar ve danslar ile eğlenceli bir gün geçiren, stres atan ve birbirleri ile kaynaşan meslektaşlarımız açısından keyifli etkinlik yaşandığı bir organizasyon olmuştur. Tavla turnuvasımız üyeler tarafından büyük ilgi görmüş, ayrıca piknik alanında bulunan atlara binen üyeler doğa ile iç içe zaman geçirme fırsatı bulmuştur. Örgütlülük Komisyonunun yoğun çabasıyla gerçekleştirilen etkinliğe destek sağlayan tüm üyelerimize, organizasyona katılan üyelerimize ve ailelerine Şube Yönetim Kurulu olarak teşekkürlerimizi sunar, sonraki organizasyonlarda tekrardan birlikte olmayı temenni ederiz. Ayrıca etkinliğimizi gerçekleştirmemizde Şubemize vermiş oldukları desteklerden dolayı; piknik alanı için **Bağcılar Belediyesine**, otobüsler için **Şişli** ve **Ataşehir Belediye'lerine** ve sponsorlarımız olan **Beyaz Fırın, Bonfilet, Çiğköftem, Et ve Et, OBaşak Gıda, Sütse, Unilever (Lipton) ve Üsttatlar Gıda**'ya teşekkür ederiz.





05 AĞUSTOS 2018 TARİHİNDE GELENEKSEL PİKNIĞIMIZI GERÇEKLEŞTİRDİK





TEHLİKE ANALİZİ VE KRİTİK KONTROL NOKTALARI UYGULAMALI HACCP EĞİTİMİ GERÇEKLEŞTİRİLMİŞTİR



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde **11-12 Ağustos 2018** Cumartesi-Pazar günleri, üyemiz Sn. Fikret AK'ın eğitimci olduğu **Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktaları / Uygulamalı Haccp Eğitimi** gerçekleştirilmiştir. Eğitim sonunda eğitime katılan üyelerimize katılım belgelerini Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sn. Gonca ŞAHİN takdim etmiştir. İki günlük eğitim süresince; Gıda Güvenliği Sisteminin Tarihçesi, HACCP Sistemi ve Temel kavramları, HACCP Prensipleri ve Uygulama Süreçleri, Tehlike Çeşitleri ve Tehlike Analizi, Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi İçin Metodlar (Karar Ağacı vs.) / Örneklemeler, HACCP Planı Oluşturulması, Dokümantasyon ve Kayıt Oluşturma, Ön Gereklilik Programları (OGP), Operasyonel ön gereksinim programları (O-OGP) konu başlıkları işlenmiştir. Eğitim ağırlıklı olarak Uygulamalar ve Örnek Çalışmalar üzerinde gerçekleştirilmiştir.

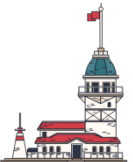




İLÇE BULUŞMALARININ ÜÇÜNSÜSÜNÜ KADIKÖY`DE DÜZENLEDİK



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak meslektaşlarımızla bir araya gelip mesleğimize ve geleceğimize dair konularda sohbet etmeyi ve kaynaşmamızı arttırmayı hedeflediğimiz "**İlçe Buluşmaları**"nın üçüncüsünü, **13 Ağustos 2018** Pazartesi günü, Kadıköy`de TMMOB Fizik Mühendisleri Odası- Eğitim Salonunda düzenlendi. Yönetim Kurulu Üyelerimizin ve bölge civarında yaşayan meslektaşlarımızın katıldığı sohbet toplantısında meslektaşlarımızla; mesleğimize ve geleceğimize dair konularda fikir alış-verişinde bulunuldu. Meslektaşlarımızın pek çok alanda öneriler verip görüşler dile getirildi.





KURBAN BAYRAMI`NIN 4. GÜNÜ ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU DARÜLACEZE ZİYARETİ GERÇEKLEŞTİRDİ



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi'nin Örgütlülük Komisyonu olarak Kurban Bayramının 4. Günü Darülaceze`ye bayram ziyaretinde bulunduk.

Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanı **Celal Selçuk ESEN** ve Örgütlülük Komisyonu Üyesi Sn. **Nihat DOĞANCI**`nın katıldığı ziyarette, Darülaceze`de yaşayanları ziyaret edip bayramlarını kutladık.





TVNET - GIDA GÜVENLİĞİ / ŞUBE BAŞKANIMIZ ZAFER ŞENYURT / CANLI YAYIN

11 Ağustos 2018 Cumartesi, Saat 21:00'de TVNET'te Ayşenur Asuman UĞUR'un hazırlayıp sunduğu ve 'Gıda Güvenliği' konusunun konuşulduğu Gündem Özel Sağlık programına TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Zafer ŞENYURT, Radyasyon Onkolojisi Uzmanı Dr. Yavuz DİZDAR, Göğüs Hastalıkları Uzmanı Prof. Dr. Ahmet Rasim KÜÇÜKUSTA, Sağlık Bilimleri Üniversitesi Uluslararası Tıp Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN ve Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri İlknur MENLİK canlı yayın konğu olmuştur.

Şube Başkanımız Sn. Zafer ŞENYURT Gıda Güvenliği hakkında önemli açıklamalarda bulunmuştur. İlgili Canlı Yayın Programını İzlemek İçin [Tıklayınız](#)





MİLLİYET GAZETESİ - UCUZ BAKLAVA ZEHİR SAÇIYOR / BAŞKAN ZAFER ŞENYURT



İstanbul Şube Başkanımız Sn. Zafer ŞENYURT'un Milliyet Gazetesi'ne verdiği röportajı 19 Ağustos 2018 Pazar günü "Ucuz Baklava Zehir Saçıyor" başlığı altında yayınlanmıştır. Haber, Milliyet'in günlük gazetesinin yanı sıra, web sitesinde de yer almaktadır.

İlgili Haberi Okumak İçin [Tıklayınız](#)





GAZETE KADIKÖY / DONDURMADAKİ SÜTE DİKKAT / MAHİR HOROZOĞLU



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi **Mahir HOROZOĞLU**'nun "**Dondurmada Süte Dikkat**" röportajı **30.08.2018** tarihinde **Gazete Kadıköy**'de yayımlandı.

İlgili yayına ulaşmak için [TIKLAYINIZ](#)



Uzmanlar, severek tüketilen dondurmanın besleyici olabilmesi için iyi ve kaliteli süttten yapılması gerektiğine işaret ediyor

Geçen sayımızda Kadıköy Belediyesi Prof. Dr. Korkmaz Altuğ Sağlık Polikliniği'nden Doktor Deniz Özkan ile yaptığımız sağlıklı bir dondurmanın nasıl olması gerektiğine dair haberimize yer vermiştik. Yaz aylarının vazgeçilmezi, çocukların sevgilisi dondurmanın en önemli ögesi ise süt... Biz de okurlarımız için Gıda Mühendisi Mahir Horozoğlu'ndan dondurmada kullanılan süte dair bilgi aldık.



SÜT NASIL OLMALIDIR?

lanılan antibiyotikleri taşımamalıdır. Sağlıklı hayvanıriine uygun asitlik, yağ ve kuru maddeyi içermelidir. Süttün bakteriyolojik kalitesi iyi olmalıdır. Yani toplam bakteri sayısı 2 milyondan fazla, patojen mikroorganizmanın sayısı 100 binden fazla olmamalıdır."

"Süt, mikroorganizmaların üremesi için çok iyi bir ortamdır. O yüzden kolay bozulan süt sağlık için tehlikeli bir duruma gelir" diyen Gıda Mühendisi Horozoğlu, bu nedenle dondurmaların mutlaka pastörize süttten yapılmış olması gerektiğine, hijyenik koşullarda üretilmeyen veya saklanmayan dondurmalarda mikrop ve bakteri riski oluşabileceğine vurgu yaptı.



GELECEK DÖNEM YAPILACAK FAALİYETLER

GELENEKSEL TEKNE YEMEĞİMİZE BEKLİYORUZ

Dayanışma ve örgütlülüğümüzü güçlendirmek için, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizin düzenleyeceği **Geleneksel Tekne Yemeği**nde siz değerli üyelerimizi aramızda görmekten mutluluk duyarız.

Ayrıntılar için [tıklayınız.](#)



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

**GELENEKSEL
TEKNE YEMEĞİ**
İSTANBUL BOĞAZI

29.09.2018

Mecidiyeköy Mahallesi, Mecidiye Caddesi | Tel: 0(212) 211 3305
Adigezal Çarşısı No:14 Kat:1 PK:34387 | Faks: 0(212) 211 3306
Mecidiyeköy - Şişli | e-Posta: istanbulsubei@gidamo.org.tr





2018 AĞUSTOS AYINDA ŞUBEMİZ BÜNYESİNDE YAPILAN TOPLANTILAR



TOPLANTI/ETKİNLİK	TARİH	KATILIMCI
Yönetim Kurulu Toplantısı	1 Ağustos 2018	Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek üyeleri
İstihdam Komisyonu Toplantısı	4 Ağustos 2018	Komisyon Üyeleri
Yönetim Kurulu Toplantısı	8 Ağustos 2018	Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek üyeleri
İstanbul İKK Kadın Komisyonu Toplantısı	9 Ağustos 2018	Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek üyeleri
İlçe Buluşmaları (Kadıköy-3)	13 Ağustos 2018	Yönetim Kurulu Üyeleri ve Oda Üyeleri
Yönetim Kurulu Toplantısı	15 Ağustos 2018	Yönetim Kurulu Üyeleri ve Oda Üyeleri
Yönetim Kurulu Toplantısı	29 Ağustos 2018	Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek üyeleri
Genel Üye Toplantısı	1 Eylül 2018	Yönetim Kurulu Üyeleri ve Oda Üyeleri



Sosyal Medyada Buluşalım



[istanbulgidamo](https://www.facebook.com/istanbulgidamo)



[GidaMO_ISTANBUL](https://twitter.com/GidaMO_ISTANBUL)



[gidamoistanbul](https://www.instagram.com/gidamoistanbul)



[GidaMO İstanbul](https://www.youtube.com/channel/UCGidaMO_ISTANBUL)

**TMMOB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ**

Web: istanbul.gidamo.org.tr

E-Posta: istanbulsube@gidamo.org.tr

Tel: (0212) 211 33 05

Faks: (0212) 211 33 06

Mecidiyeköy Mah. Mecidiye Cad. No:14 Adıgüzel Çarşısı K:1 D:1
Şişli/İSTANBUL

