

Adında şarap olunca sermaye yatırımcı katılmaya bile korkuyorlar

Denizli'de Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları tarafından düzenlenen 2'nci Ulusal Bağışık ve Sarapçılık Sempozyumu'nda şarap üretimi ve bağışık ile alımdı. Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, sarabın yoku sayılması sağlığını artırıyor, insanın sermaye yatırımcıların bile katılmaya korktuğunu söyledi. Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu'nda (TAPDK) uzman olarak görevli Sençer Buzrul ise, yeni alkol yasaları, kayıt dışındaki alkolün üretiminin patlamaya neden olacağını ileri sürdü.

ES Park Kongre ve Kültür Merkezi'nde düzenlenen sempozyuma, yaklaşık beş yüz akademisyen, bilim insanı ve sermaye yatırımcı katıldı. Sarabın yaklaşık 150 milyar sermaye çektiği, sempozyumun amacı, sermaye yatırımcıların gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesiydi. Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, katılımların önemini vurgulayarak, "Bununla birlikte sermaye yatırımcıların da gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi, sermaye yatırımcıların da gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesiydi. Sarabın yoku sayılması, sermaye yatırımcıların da gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesiydi."

Denizli'de düzenlenen sempozyumun amacını Ataman şöyle açıkladı: "Sermayenin gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi, sermaye yatırımcıların da gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesiydi. Sarabın yoku sayılması, sermaye yatırımcıların da gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesiydi."



Genel Başkan Petek Ataman

Gıda güvenliği hakkında ne kadar bilgeliy sahibiz?

Gıda güvenliğinin insan sağlığı açısından hayati öneme sahip olduğu artık tüm kesimlerce bilinen bir gerçektir. Bu nedenle, gıda güvenliği konusunda tüketici eğitimi sağlanmalı ve her geçen gün artıyor. Konu ile ilgili herkes bir beyanatta bulunuyor, özellikle de temel bilgiyi gıda güvenliği ve gıda güvenliği olmayan birçok kişi bu yapıya yaparak tüketiciyi yanıltıyor. Böylece önemli bir konuyu değersizleştiriyorlar. "Gıda" kavramından neyi anlamıyoruz, peşinden de gıda güvenliği kavramının tam olarak neyi ifade ettiğini vurgulamakta büyük fayda var. "Gıda" alkolü alkolisiz içecekler, tıbbi gıdaların, ilaçların, vitaminlerin, diyetetیکler, çölyak hastaları gibi özel fizyolojik durumları olan kişilerin beslenmelerine yönelik ürettiği ürünleri de kapsıyor. "Güvenli" gıda, raf ömrü, alımlı, hijyenik, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda, gıda güvenliği ile gıda güvenliği gıda arızası sağlanmasını önleyen gıda güvenliği, gıdanın üretim, dağıtım ve tüketim süreçlerindeki her aşamada kontrol altına alınmasıdır. "Gıda güvenliği" kavramının temel prensipleri, hijyen, hijyen, hijyen ve hijyen prensipleridir. "Gıda güvenliği" kavramının temel prensipleri, hijyen, hijyen, hijyen ve hijyen prensipleridir.

'Kanun herkesin kimsasını değiştirir'

Kimya Mühendisleri Odası Genel Başkanı Mehmet Besleme, alkol kanunlarının denetimlerinin keskinleşmesini, nabalı anında değiştirilebileceğini söyledi. Besleme, "Kanun değiştirilebilir, kanun değişir, kanun değiştiği an itibarıyla değişir, nabalı anında da değişir"

'Milyonlar aç, sorun sistemde'

Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Besleme ve Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Turhan Tuncer, yapıtları ortak açıklamayla dünyanın çeşitli bölgelerinde insanların açlıktan öldüğünü dikkat çektiler. Dünya'da yaklaşık 900 milyon insanın aç olduğunu dikkat çekilen açıklamada,

'KISA... KISA...'

Mezun çok, denetim yok

Gıda Mühendisleri Odası yazılı açıklama yaparak, üniversitelerde gıda mühendisliği bölümleri ve kontenjanlarının artmasına karşın, gıda üretimindeki denetimin yetersiz olduğunu belirtti. Gıda Mühendisliği eğitimi veren program sayısının 75'i bulduğu belirtilen açıklamada, yaklaşık 4 bin 2 yüz Gıda Mühendisi öğrencisi olduğu, sayının yüzde 20 artışı ancak gıda işletmelerinin bir çoğunun gıda güvenliği denetimini yapılmadığı belirtildi. (ANKARA)

'Gıda denetimleri yetersiz'

Türkiye'de ve kentimizde uygun olmayan gıda üretiminin önemi oranlarda seyrettiğini ulusal Prof. Dr. Mustafa Tayan, Bursa'da bu oranın yüzde 18 olarak tespit edildiğini kaydetti.

842 milyon kişi açlık sınırının altında yaşıyor

Gıda Mühendisleri Odası, 16 Ekim Dünya Gıda Günü vesilesiyle gıda sektöründe denetim, kontrol ve eğitimden daha etkin uygulanmasını çağırışında bulundu

Gıda Mühendisleri Odası, Dünya Gıda Günü vesilesiyle bir bildiri yayınladı. Bildiride, "Gıda güvenliğinin sağlanması için denetim, kontrol ve eğitimden daha etkin uygulanmasını çağırışında bulundu"

Her yıl 750 milyar dolar çöpe gidiyor

Her yıl 750 milyar dolar çöpe gidiyor

DÜNYA GIDA GÜNÜ

Dünya Gıda Günü vesilesiyle gıda sektöründe denetim, kontrol ve eğitimden daha etkin uygulanmasını çağırışında bulundu

Gıda güvenliği hakkında ne kadar bilgeliy sahibiz?

Gıda güvenliğinin insan sağlığı açısından hayati öneme sahip olduğu artık tüm kesimlerce bilinen bir gerçektir. Bu nedenle, gıda güvenliği konusunda tüketici eğitimi sağlanmalı ve her geçen gün artıyor. Konu ile ilgili herkes bir beyanatta bulunuyor, özellikle de temel bilgiyi gıda güvenliği ve gıda güvenliği olmayan birçok kişi bu yapıya yaparak tüketiciyi yanıltıyor. Böylece önemli bir konuyu değersizleştiriyorlar. "Gıda" kavramından neyi anlamıyoruz, peşinden de gıda güvenliği kavramının tam olarak neyi ifade ettiğini vurgulamakta büyük fayda var. "Gıda" alkolü alkolisiz içecekler, tıbbi gıdaların, ilaçların, vitaminlerin, diyetetیکler, çölyak hastaları gibi özel fizyolojik durumları olan kişilerin beslenmelerine yönelik ürettiği ürünleri de kapsıyor. "Güvenli" gıda, raf ömrü, alımlı, hijyenik, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda, gıda güvenliği ile gıda güvenliği gıda arızası sağlanmasını önleyen gıda güvenliği, gıdanın üretim, dağıtım ve tüketim süreçlerindeki her aşamada kontrol altına alınmasıdır. "Gıda güvenliği" kavramının temel prensipleri, hijyen, hijyen, hijyen ve hijyen prensipleridir. "Gıda güvenliği" kavramının temel prensipleri, hijyen, hijyen, hijyen ve hijyen prensipleridir.

'Milyonlar aç, sorun sistemde'

Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Besleme ve Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Turhan Tuncer, yapıtları ortak açıklamayla dünyanın çeşitli bölgelerinde insanların açlıktan öldüğünü dikkat çektiler. Dünya'da yaklaşık 900 milyon insanın aç olduğunu dikkat çekilen açıklamada,

'KISA... KISA...'

Mezun çok, denetim yok

Gıda Mühendisleri Odası yazılı açıklama yaparak, üniversitelerde gıda mühendisliği bölümleri ve kontenjanlarının artmasına karşın, gıda üretimindeki denetimin yetersiz olduğunu belirtti. Gıda Mühendisliği eğitimi veren program sayısının 75'i bulduğu belirtilen açıklamada, yaklaşık 4 bin 2 yüz Gıda Mühendisi öğrencisi olduğu, sayının yüzde 20 artışı ancak gıda işletmelerinin bir çoğunun gıda güvenliği denetimini yapılmadığı belirtildi. (ANKARA)

'Gıda denetimleri yetersiz'

Türkiye'de ve kentimizde uygun olmayan gıda üretiminin önemi oranlarda seyrettiğini ulusal Prof. Dr. Mustafa Tayan, Bursa'da bu oranın yüzde 18 olarak tespit edildiğini kaydetti.



Genel Başkan Petek Ataman



Genel Başkan Petek Ataman ve diğer yetkililer



Genel Başkan Petek Ataman ve diğer yetkililer