



İŞUBEDEN HABERLER

● İKK KADIN ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISINA KATILDIK

31 Ocak 2018 tarihinde gerçekleşen TMMOB İzmir İKK Kadın Çalışma Grubu toplantısına Şube 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yedek Yönetim Kurulu üyemiz Işık Sena ABANOZ katıldılar.

● İZMİR TARIM SEKTÖRÜ DEĞERLENDİRME TOPLANTISINA KATILDIK

1 Şubat 2018 tarihinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Dr. Ahmet Eşref FAKIBABA ve Bakanlık üst düzey yöneticilerinin katılımıyla Kaya Termal Otel'de düzenlenen "İzmir Tarım Sektörü Değerlendirme Toplantısı"na Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve 2. Başkanımız M. Banu SALI katıldılar. Tarım sektörünün sorunlarının masaya yatırıldığı toplantıda mesleki sorunlarımız ve çözümlerine ilişkin bir dosyayı Sayın Dr. Ahmet Eşref FAKIBABA'ya sunduk.

● TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

07 Şubat 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı.

● İZMİR TARIM GRUBU TOPLANTISINA KATILDIK

08 Şubat 2018 tarihinde Tarihi Hava Gazı Fabrikasında gerçekleşen İzmir Tarım Grubu toplantısına Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu üyemiz Dilan AVCI katıldı. Toplantıda önümüzdeki günlerde yapılması planlanan çalıştay hazırlıkları görüşüldü.



● KOMİSYONLAR ORTAK TOPLANTISI YAPILDI

Şube bünyesinde oluşturulacak komisyonlarda yer almak isteyen üyeler 20 Şubat 2018 tarihinde yapılan gerçekleşen Komisyonlar Ortak Toplantısında bir araya geldi. Toplantıda komisyonların işleyişi, karşılıklı beklentiler üzerine görüş alışverişinde bulunuldu.

● CBÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ OLUŞUM TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİ

28 Şubat 2018 tarihinde Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliğinde Öğrenci Temsilciliğinin yeniden oluşturulabilmesi amacıyla bölüm öğrencilerinin katılımı ile şube hizmet binamızda bir toplantı gerçekleşti. Toplantıya Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK, Yönetim Kurulu üyemiz Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL, E.Ü. Öğrenci Temsilcisi Hande KÖSE, Temsilci Yardımcısı Yaşar Mert BİÇİCİ ile CBÜ Gıda Mühendisliği bölüm öğrencileri katıldı. Toplantıda Gıda Mühendisleri Odası ile Öğrenci Temsilciliğinin işleyişi ve yürüttüğü faaliyetlere ilişkin yapılan bilgilendirme sunumunun ardından, temsilciliğin yeniden oluşturulması sürecinde yapılacaklar görüşülerek, karara bağlandı.



● ODA 12. OLAĞAN GENEL KURULU ÖNCESİ DELEGELERLE BİR ARAYA GELDİK

17-18 Mart 2018 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleşecek olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 12. Olağan Genel Kuruluna şubemizi temsilen katılacak delegelerimizle 4 Mart 2018 pazar günü Tepekule Kongre ve Sergi Merkezi Marmara Salonunda bir araya gelerek Genel Kurula sunulacak önergeler, çalışma komisyonları ve aday listeleri üzerine görüş alışverişinde bulunduk.



● GENEL MERKEZ YÖNETİM KURULU VE ŞUBE BAŞKANLARI TOPLANTISI'NA KATILDIK

4 Mart 2018 tarihinde Ankara'da gerçekleşen 11.Dönem 2. Genel Merkez Yönetim Kurulu ve Şube Başkanları toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK katıldı. Toplantıda Oda Genel Kurulu ve meslektaşlarımızın sorunlarına ilişkin görüş alışverişinde bulunuldu.

● TMMOB İZMİR İKK TOPLANTISI

07 Mart 2018 tarihinde düzenlenen TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu toplantısına Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Yönetim Kurulu üyemiz Banu KARAMEHMET GÖKÇEEL katıldı.

● TMMOB ÜYESİ KADINLARDAN 8 MART ETKİNLİĞİ

8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü dolayısıyla 7 Mart 2018 tarihinde TMMOB İzmir İl Koordinasyon Kurulu Kadın Çalışma Grubunun organize ettiği etkinlik Güneş ALTAY'ın Kadın Çalışma Grubu adına yaptığı konuşma ile başladı. Etkinlik ihraç edilen akademisyenler Nilgün Toker KILINÇ ve Dilek KARABULUT'un konuşmacı olarak yer aldığı "OHAL'de Kadın Olmak" başlıklı söyleşi ile devam etti. Söyleşinin ardından MMO İzmir Şubesi Ritim Grubu ritim gösterisi sahne aldı. Etkinlik, yönetmenliğini Çağıl Nurhak AYDOĞDU'nun yaptığı "Yarım" filminin gösterimi ile sona erdi.



● CHP KONAK İLÇE STK VE MESLEK ODALARI KOMİSYONU ÜYELERİ ŞUBEMİZİ ZİYARET ETTİ

CHP Konak İlçe STK ve Meslek Odaları Komisyonu üyeleri 13 Mart 2018 salı günü şubemize yaptıkları ziyarette Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İ. Uğur TOPRAK ve Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ ile bir araya geldiler. Komisyon üyelerinden Gıda Mühendisi Yüksel SÖNMEZ'in talebi üzerine gerçekleşen toplantıda, Nişasta Bazlı Şekerler, yetkilendirilmiş gıda danışmanlığı sistemi projesi, yemek üretimi yapan büyük otel ve tatil beldelerinde gıda mühendisi çalıştırılmasının zorunlu hale getirilmesi, yerel yönetimlerde gıda mühendislerine kadro verilmesi, apartman ve işyerlerinde kullanılan su depolarının hijyenik durumu ve benzeri konularda görüş alışverişinde bulunuldu. Toplantıda ayrıca Yüksel SÖNMEZ Gıda Denetim Sistemi için hazırladığı çalışması ile ilgili bilgilendirme yaptı. Verimli geçtiğini düşündüğümüz toplantıya katılarak bizleri dinleyen ve önerilerini bizimle paylaşan komisyon üyelerine teşekkürlerimizi sunuyoruz.



ODA 12. OLAĞAN GENEL KURULUNA KATILDIK

17-18 Mart 2018 tarihlerinde Ankara Başkent Öğretmenevinde 300 delegenin katılımıyla gerçekleşen Oda 12. Olağan Genel Kurulunda şube delegelerimizle birlikte yer aldık. Genel Kurulun ilk günü divana sunulan 4 önergemiz Genel Kurul delegelerince kabul edildi. İkinci gün gerçekleşen seçimler sonucunda oluşan yeni yönetim kuruluna başarılar diliyoruz.

Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ 21 Mart 2018 tarihinde CBÜ Bölüm Başkanı Prof. Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU'nu makamında ziyaret ettiler. Aynı gün E.Ü. Öğrenci Temsilcisi Hande KÖSE'nin de katıldığı toplantıda bölüm öğrencilerine Oda tanıtımı yapıldı.

Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 23 Mart 2018 cuma günü İzmir Ekonomi Üniversitesinde katıldığı toplantıda bölüm hocaları ve öğrencilerine Öğrenci Temsilcilikleri ile ilgili bilgilendirmede bulundu.

SU GÜNÜ STANTLARIMIZDA SUYUN BİR YAŞAM HAKKI OLDUĞUNA VURGU YAPTIK

24 Mart 2018 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi olarak Ege ve CBÜ Öğrenci Temsilciliklerimizle beraber her yıl İzmir ve Manisa'nın çeşitli meydanlarında kurduğumuz su günü stantlarımızı bu yıl havanın yağışlı olması sebebiyle sadece Bornova Metro çıkışında açtık. Stantta su broşürlerimizi dağıtıp, suyun bir yaşam hakkı olduğuna vurgu yaptık. Suyun özelleştirilip ticarileştirilemeyeceğine ilişkin bilgilendirmede bulunduk. Vatandaşlardan gelen soruları cevaplandırdık.

Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız M. Banu SALI ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Selda YILMAZ 30 Mart 2018 tarihinde İYTE Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ahmet YEMENİCİOĞLU ve Bölüm Başkan Yardımcısı Yrd. Do. Dr. Şükrü GÜLEÇ'i makamında ziyaret ettiler. Görüşmenin ardından bölüm öğrencilerine Oda ve meslek tanıtımı yapıldı.



MEDYADA ŞUBEMİZ



Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 31 Ocak 2018 çarşamba günü TvDEN'de canlı olarak yayımlanan Günaydın Ege programına katılarak ithal et skandalı ve gıda güvenliği ile ilgili açıklamalarda bulundu.

"Organik pazarlar artıyor"



08 Şubat 2018

Organik Üründe Etikete Dikkat

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İbrahim Uğur Toprak, gıda mühendislerinin yaşadığı sorunlara değindi ve vatandaşın gıda konusunda nelere dikkat etmesi gerektiğine vurgu yaptı.

2010 yılı Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü mezunu olan İ.Uğur Toprak İzmir'in önde gelen hazır yemek üretimi yapan bir firmada üretim müdürü olarak çalışıyor. Gıda Mühendisleri Odası Ege Üniversitesi Öğrenci Temsil Kurulunda görev alan, Yönetim Kurulu yazman ve sayman üyeliği de yapan İ.Uğur Toprak TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanlığı yapıyor.

Ülkede yaşanan kuraklığın gıda üzerindeki etkisine değinen Toprak, "Kuraklık genel olarak Meteorojilik kuraklık, hidrolojik kuraklık ve tarımsal kuraklık olarak üçe ayrılıyor. Genellikle kuraklık denildiği zaman meteorolojik kuraklık akla geliyor, ama bitkinin köklerine yeterince su gitmemesinden kaynaklanan kuraklıklar üretilen hammaddenin rekoltesinin düşmesi sonucunu doğuruyor ve fiyat artışlarına neden oluyor. Ürün azlığından dolayı kalite problemi de yaşanabiliyor" diye konuştu.

Haberin tamamını okumak için [tıklayın](#).

Bakanlık tağşişçi firmayı kapatsın

Yıllardır ürünlerinde tağşiş, taklit ya da hileli gıda olduğu tespit edilen firmalara verilen cezaların yetersiz olduğunu söylediklerini ifade eden TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı İbrahim Uğur Toprak, 'Bakanlığın ifşanın yerine getireceği sistem; taklit ve tağşiş yapan, hileye başvurarak halkın sağlığı ve ekonomik gücüyle oynayan firmaların direkt kapatılması olmalı' dedi



Haberin tamamını okumak için [tıklayın.](#)



İZMİR, (DHA)- İZMİR'de Gıda Mühendisleri Odası'ndan yapılan açıklamada, Türkiye'de sakatat tüketiminin dünya ortalamasının altında olduğunu belirtildi.



27 Şubat 2018

Açıklamada, sakatatın kırmızı ete oranla daha az yağ içerdiği, kalori değerlerinin düşük olduğu, en fazla enerji değeri olan organın dil olduğu kaydedildi. Açıklamada, kırmızı etin çok az karbonhidrat içermesine karşın sakatatların çoğunun yüksek oranda karbonhidrat içerdiğine dikkat çekildi. Ayrıca, sakatatlarda çeşitli vitaminlerin bulunduğu belirtildi, çabuk bozulduğu vurgulanıp, "Alır almaz hemen tüketin" denildi.

Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Uğur Toprak, yaptığı yazılı açıklamada, sakatatın, kesimi yapılan büyük ve küçükbaş hayvanların kasları dışında kalan yenilebilir yürek, karaciğer, böbrek, iškembe, bağırsak, dalak, dil, beyin, baş, ayak gibi kasaplık olmayan kısımlar olduğunu belirtti.

Haberin tamamını okumak için [tıklayın.](#)



Nişasta Bazlı Şekere Dikkat

İ. Uğur Toprak | 07.03.2018

Nişasta Bazlı Şekere (NBŞ) Dikkat !

NBŞ, Mısır nişastasının kimyasal işlemlerden geçirilmesiyle elde ediliyor ve genellikle de sıvı olarak üretiliyor. Nişasta parçalanarak glukoz, ardından glukoz da fruktoza dönüştürülüyor. Yani, mısırdan elde edilen nişasta bazlı şekerde yüksek oranda fruktoz yani meyve şekeri bulunuyor.

Mısır şurubunun fiyatı, şeker pancarı şekerine göre ton başına 250-300 dolar daha ucuz ve sıvı olarak pazarlanabilmektedir. Bu nedenlerle, şekerlemeler, unlu mamuller, reçel, alkollü ve alkolsüz içecekler gibi gıda sanayinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

NBŞ'nin vücuda olumsuz etkileri Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu tarafından araştırılmış ve rapor halinde kamuoyuna duyurulmuştur.

Haberin tamamını okumak için [tıklayın.](#)

NBŞ'ye dikkat!

Hem sağlığımızı hem de ekonomimizi tehdit eden NBŞ kotasının AB sınırlarına çekilmesini isteyen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İbrahim Uğur Toprak, "AB'de bu miktar 1 kg. civarında" dedi



10 Mart 2018 Cumartesi 10:32



Haberin tamamını okumak için [tıklayın.](#)

ÖZKAN PEKÇALIŞKAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı İbrahim Uğur Toprak, son günlerde ülke gündeminde yer alan Nişasta Bazlı Şeker (NBŞ) ile ilgili açıklamalarda bulundu. NBŞ'nin mısır nişastasının kimyasal işlemlerden geçirilmesiyle elde edildiğini ve genellikle de sıvı olarak üretildiğini belirten Toprak, "Mısır şurubunun fiyatı, şeker pancarı şekerine göre ton başına 250-300 dolar daha ucuz ve sıvı olarak pazarlanabilmektedir. Bu nedenlerle, şekerlemeler, unlu mamuller, reçel, alkollü ve alkolsüz içecekler gibi gıda sanayinde yaygın olarak kullanılmaktadır" dedi.



Şube Başkanımız İ. Uğur TOPRAK 13.03.2018 tarihinde TRT Radyo Haber'de canlı olarak yayımlanan Radyo Ajandası programına katılarak Nişasta Bazlı Şekerlerle ilgili açıklamalarda bulundu.





**MEDYA
EGE**

EGE'DEN DÜNYAYA



GÜVENLİ, ERİŞİLEBİLİR SU İNSAN HAKKIDIR

A+

A-

Su sadece bir gıda değil, hava ve toprak gibi canlı yaşamının en temel öğelerinden biridir.

Su kaynaklarının sürdürülebilirliği tüm canlılar için olmazsa olmazdır. Hayatın devamı için çok önemli olan su, dolaşım ve sindirim sistemlerinin sağlıklı çalışması ve toksik birçok maddenin vücuttan atılmasında önemli rol oynar. 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.

Haberin tamamını okumak için [tıklayın.](#)



26 Mart 2018 Pazartesi 09:46



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gıda güvenliği için 2012 yılında başlattığı "hileli gıda üreten veya ithal eden firmaları" açıklama uygulaması yaklaşık 1,5 yıl aradan sonra yeniden başladı. Bakanlık 23 Mart 2018 tarihinde resmi internet sitesinden yaptığı açıklama ile " ... kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş ürünlere ait bilgiler aşağıda yer almaktadır. Kamuoyunun bilgisine sunulur." içeriğiyle 173 firmaya ait 282 parti ürünü ifşa etti.

Haberin tamamını okumak için [tıklayın.](#)



Taklidi ifşa yetmiyor caydırıcı önlem şart

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın, taklit veya tağşiş yapan firmaları ifşa etmesinin önemli olduğunu ancak caydırıcı olmadığını belirten TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi Başkanı İ. Uğur Toprak, 'İfşa sürmeli. Ancak caydırıcı önlemler de belirlenmeli. Bakanlık ürün grubundan alınan miktarı, bu numunelerin yüzde kaçının hileli olduğunu da kamuoyuyla paylaşmalı' dedi



Ali Budak-Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından, **taklit** veya tağşiş yapıldığı kesinleşen, aralarında et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, bitkisel yağ, bal, takviye edici gıdalar, çikolata ve enerji içeceğinin yer aldığı 173 firmaya ait 282 parti ürün kamuoyuna açıklandı. Böylece ilk kamuoyu duyurusunun yapıldığı 2012 yılından bu yana 769 firmaya ait 1605 parti ürün hakkında tüketiciler bilgilendirildi. Bakanlığın uzun bir aradan sonra yapmadığı ifşa listesini 1,5 yıl sonra yeniden açıklamasıyla ise sürecin devam edeceğine

Haberin tamamını okumak için [tıklayın.](#)

GÜVENLİ, ERİŞİLEBİLİR SU İNSAN HAKKIDIR!

Su sadece bir gıda değil, hava ve toprak gibi canlı yaşamının en temel öğelerinden biridir. Su kaynaklarının sürdürülebilirliği tüm canlılar için olmazsa olmazdır. Hayatın devamı için çok önemli olan su, dolaşım ve sindirim sistemlerinin sağlıklı çalışması ve toksik birçok maddenin vücuttan atılmasında önemli rol oynar. 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 temel bir hak olduğu halde, Dünya Sağlık Örgütü 2018 verilerine göre dünyadaki insanların;

- 5,2 milyar güvenli suya erişebilirken en az 2 milyar insan kirlenmiş su kullanmaktadır.
 - Her yıl yaklaşık 842.000'i kirlenmiş kullanım ve içme suyu ve yetersiz hijyenin sebep olduğu ishal, vb. hastalıklar sebebiyle hayatını kaybetmektedir ve bunların 361.000'i 5 yaş altı çocuklardır.
 - 159 milyonu hiçbir işlem görmemiş dere, göl, vb. gibi su kaynaklarını kullanmaktadır.
- Ayrıca, 2025 yılı itibariyle dünya nüfusunun yarısının su fakiri alanlarda yaşayacağı öngörülmektedir.

Birleşmiş Milletler tarafından 1992 yılında kabul edilen ve ilk kez 22.03.1993 yılında kutlanan Dünya Su Günü, giderek büyüyen temiz su sorununa dikkat çekmek, tatlı su kaynaklarına erişim ve bu kaynakların sürdürülebilirliğinin sağlanması için farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır.

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.

Su kaynaklarının korunmasında tüm kullanıcılara görev düşmektedir. Bunlar;

- Su tasarruf özelliği olan armatür, makine, cihaz, vs.nin tercih edilmesi,
- Konut ve işletmelerde kullanılan suyun arıtılıp tekrar kullanılabilir hale getiren tesislerin sayısının artırılması,
- Tarım arazilerinin, park, bahçe vs.nin sulanmasında damla sulama metodunun kullanılması,
- Yeraltı sularının sulama, kullanma gibi amaçlarla bilinçsizce tüketiminin ve içilebilir su kaynaklarının kirletilmesinin önüne geçilmesidir.

Bunlarla birlikte güvenli suya ulaşımında tüketiciye düşen görevler de vardır:

- Konut ve işyerlerindeki su depolarının sıklıkla temizlenmesi,
- Konut ve işyerlerinde kullanılan sebil ve damacanalarda kullanılan pompaların etkin bir şekilde ve düzenli olarak temizlenmesi,
- Pet şişelerdeki ve damacanalardaki suların güneş ışığına maruz bırakılmaması,
- Direkt ağız teması ile tüketilen şişe suların açıldıktan ve içilmeye başlandıktan kısa bir süre içerisinde tüketilmesi,



- Suya olan güvensizlik nedeniyle kullanımı artan su arıtma cihazlarının pazarlanması esnasında tüketiciye bilgilendirmeler konusunda yanlış yönlendirmeler yapılmaması; bakım temizlik, filtre değişimi gibi konuların çok önemli olduğunun unutulmaması gerekmektedir.

Kentlerde belediyeler tarafından sağlanan şebeke suyu ülkemizde her zaman ücretli olmuştur ve toplum buna öylesine alıştırmıştır ki aksi düşünülmemiştir. Oysa su haktır. Öte yandan belediye tarafından sağlanan şebeke suyuna güvensizlik nedeniyle tüketiciler daha fazla ücret ödemeyi göze alarak damacana ve/veya pet şişelerde su tüketimine yönelmektedir ve bu alandaki denetimlerin etkinliği de tartışmalıdır. 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, hayvancılığa ve içme amacıyla kullanıma uygun olan "su varlıkları" giderek yok olmaktadır.



Yaşadığımız bu dünyanın gelecek kuşakların emaneti olduğunu düşünerek olursak herkesin üzerine çok büyük sorumluluk düştüğünü unutmamak gerekir. Hemen şimdi gerekli bilinci oluşturup önlem almadığımız takdirde, gelecek nesiller içilebilecek nitelikte, kaliteli ve sağlıklı suya ulaşma konusunda büyük sıkıntılar yaşayacaktır.

Suyu ticari bir meta haline getirip para ile alınır satılır yapmak insanlık değerlerine aykırıdır. Kamu yöneticileri halkın güvenli suya ulaşmasını sağlamakla yükümlüdür. Hava gibi yaşamsal önemi olan sudan kar edilmesi anlaşılabilir ve adil değildir. Yeni serbest piyasa eğiliminin bir aktörü olan özelleştirmeye, su ticarileştirilerek alet edilemez.

Her yıl olduğu gibi bu Dünya Su Günü'nde de diyoruz ki,

TEMİZ VE ERİŞİLEBİLİR SUYA ULAŞMAK BİR İNSAN HAKKIDIR!

SU HAKTIR, SATILAMAZ!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şubesi Yönetim Kurulu



EĞİTİM & SEMİNER

GENEL KATILIMA AÇIK EĞİTİMLER

- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitimi 17-18 Şubat 2018
- BRC - Gıda Güvenliği İçin Global Standart Eğitimi 10 Mart 2018
- IFS - Perakendesi ve Toptancı Markalı Gıda Ürünlerinin Tetkiki İçin Standart Eğitim 11 Mart 2018

ÖĞRENCİ EĞİTİM PAKETİ DESTEK SEMİNERLERİ

- Girişimci ve İşverenlere Devlet Destekleri 15 Mart.2018



2141.13

**GIDA MÜHENDİSİ
MESLEK KODU**

Hak kayıpları yaşamamak için işe giriş bildirgesinde yer alan meslek kodunuzu kontrol edip, uygunsuzluk halinde durumu muhasebecinize bildiriniz!





7. DÖNEM ŞUBE YÖNETİM KURULU

Başkan İ. Uğur TOPRAK **II. Başkan** M. Banu SALI
Yazman Selda YILMAZ **Sayman** Veysel KAŞHAN
Üye Dilan AVCI **Üye** Ulaş YÜKSEL **Üye** Banu
KARAMEHMET GÖKÇEEL **Yedek Üye** Işık Sena
ABANOZ **Yedek Üye** Tolga TERZİ **Yedek Üye**
Gamze DÜVEN **Yedek Üye** A. Mithat SARCAN
Yedek Üye Gökhan GÜLAĞALAR **Yedek Üye**
Berkay Berat GÖKSEL **Yedek Üye** İnci ÖZER

Adres: Süvari Cad. Yüceer 1 Apt. No:74 Kat:1
Daire:2 Bornova İZMİR **Tel:** 0232 373 94 36
Faks: 0232 339 31 12 **Web:** izmir.gidamo.org.tr
E-Posta: izmirsube@gidamo.org.tr

