

Pazar Yerlerinde ve Marketlerde Alınması Gereken Önlemler



Koronavirüs
Gıda Yoluyla
Bulaşır mı?



Genel Kurul
Görüşmeleri ve
Seçimleri



Süt ve Süt Ürünlerinde
Ne Gibi Hilelere
Başvuruluyor?



ÖRGÜTLÜLÜK

7. Olağan Genel Kurul Görüşmeleri ve Seçimleri

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7. Olağan Genel Kurul Görüşmeleri 25 Ocak 2020 tarihinde, Genel Kurul Seçimler ise 26 Ocak 2020 tarihinde Bursa Akademik Odalar Birliği Yerleşkesi (BAOB)'nde gerçekleştirildi.

7.Olağan Genel Kurul Görüşmelerine ve Seçimlere, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Kemal Zeki TAYDAŞ, Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Sayın Eren KAYA ve Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Caner ENER katılımının yanında Bursa Tarım ve Orman İl Müdür Yardımcısı Sayın Mehmet Akif ŞENYÜREK, BTSO Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Haşim KILIÇ, Meslek Odalarımızın Değerli Başkanları, Uludağ ve Bursa Teknik Üniversitesi Gıda

Mühendisliği Bölümümüzün Değerli Öğretim Üyeleri, Kıymetli Meslektaşlarımız ve Değerli Basın Mensupları yoğun ilgi gösterdi.

7. Olağan Genel Kurul Görüşmeleri ardından Seçimler neticesinde; Nilüfer İlçe Seçim Kurulu tarafından kesinleştirilen listeye göre TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7. Dönem Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek Üyeleri aşağıdaki gibidir.

Yeni dönem Yönetim Kurulumuzun Odamız, Mesleğimiz ve Ülkemiz için hayırlı olmasını temenni ediyor ve başarılar diliyoruz.

(25-26 Ocak 2020)

Yönetim Kurulu Asıl Üyeleri:

Serkan DURMUŞ, Sadettin KABAKÇI, Gaye GÖNCÜ, Ali Hakan DONDURAN, Adem ZANBAK, Pınar Bilge KIZILKAYA, Ebru YILDIRIM

Yönetim Kurulu Yedek Üyeleri:

Selçuk TEKİN, Ayla BAYRAKTAR GÜR, Kürşat SALMAN, Adnan Fatih DAĞDELEN, Eyüp TURHAN, Mithat GÜVEN, Neslihan YILMAZ



Akademik Odalar Olağan Genel Kurulları Katılımı

TMMOB'a bağlı Meslek Odalarımızın birlikteliği ve dayanışma içinde olması örgütlü mücadelenin temel yapı taşıdır. Bu sebeple Bursa Akademik Odalar Birliği Yerleşkesi'nde bulunan Akademik Odaların Olağan Genel Kurullarına katılım sağlamak ve başarı dileklerini iletmek Oda Yönetimlerine güç vermektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubemizi temsilen Şube Başkanı Serkan DURMUŞ, Yönetim Kurulu Üyemiz Pınar BİLGE KIZILKAYA meslek odalarımızın Olağan Genel Kurulları'na katılım sağlayarak başarı dileklerini Odamız, Mesleğimiz ve Yönetim Kurulumuz adına iletti.

08 Şubat 2020, TMMOB Makine Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 17. Dönem Olağan Genel Kurulu

15 Şubat 2020, TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 17. Dönem Olağan Genel Kurulu

15 Şubat 2020, TMMOB Peyzaj Mimarları Odası Bursa Şubesi 2. Dönem Olağan Genel Kurulu

22 Şubat 2020, TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 16. Dönem Olağan Genel Kurulu

22 Şubat 2020, TMMOB İç Mimarları Odası Bursa Şubesi 2. Dönem Olağan Genel Kurulu



6. Dönem Yönetim Kurulu Plaket Töreni

TMMOB Gıda Mühendisleri Odamıza, Mesleğimize vermiş olduğu emek ve katkılar için 2016-2020 yılları arasındaki Yönetim Kurulu Şube Başkanı Sayın Lale YILDIZ'a ve 2018-2020 yılları arasındaki Yönetim Kurulu Üyelerimize teşekkür



plaket töreni BAOB Yerleşkesi'nde gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Şube Başkanı Sayın Serkan DURMUŞ, Mesleki dayanışma ve birlikteliğin her zaman geçmişte olduğu gibi bugünde el ele yürütüleceğini belirtti. (12 Şubat 2020)



Bursa Şube Delege Toplantısı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 13. Olağan Genel Kurulu 14-15 Mart Ankara'da düzenlenecektir. Bursa Şube Delegeleleri ile katılım sağlayacağımız Genel Kurulumuz öncesi

Odamız Mevzuat, Yönetmelik, İşleyiş'leri hakkında fikir alışverişinde bulunmak amacı ile Şube Delegelelerimiz ile toplantımızı gerçekleştirdik. (03 Mart 2020)



BUSİAD Gıda Uzmanlık Grubu Toplantıları

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak paydaşı olduğumuz BUSİAD Gıda Uzmanlık Gurubumuzun aylık toplantıları 01 Şubat 2020 ve 07 Mart 2020 tarihlerinde BUSİAD Evi'nde gerçekleştirildi.

Yeni döneme ilişkin fikir ve önerilerimizi sunduğumuz toplantıda, Yeni Dönem BUSİAD Gıda Uzmanlık Grup Başkan-

lığı'nı da üstlenen Şube Başkanımız Serkan DURMUŞ, grup üyeleri ile çalışmalarına başladı.

Şubemizi temsilen toplantıya Şube Başkanı Serkan DURMUŞ, Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Adem ZANBAK, Yönetim Kurulu Üyesi Ebru YILDIRIM, Yönetim Kurulu Üyesi Ali Hakan DONDURAN katılım sağladılar.



EĞİTİM VE SEMİNERLER

İş Görüşmelerinde Mülakat Teknikleri ve Özgeçmiş Hazırlama Semineri

İş görüşmelerinde en kritik noktalardan birisi olan özgeçmiş, firmalar ve insan kaynakları yöneticileri için ön bilgi oluşturmaktadır.

İlk karşılaşmadaki 8 saniye'nin anlamı! Hedefe odaklama! Peşinden koşma!

Doğru bir özgeçmiş/CV nasıl olmalı? Neye dikkat etmek gerekir?

Kişisel donanım ve yetkinlikleri doğru aktarma! gibi sorulara yanıt bulduğumuz "İş Görüşmelerinde Mülakat Teknikleri ve Özgeçmiş Hazırlama" konulu seminerimiz şube yönetim kurulu üyelerimiz, delegelerimiz, yeni mezun üyelerimiz, iş

arayan üyelerimiz ve genç meslektaş adaylarımızın katılımı ve yoğun ilgisi ile BAOB Yerleşkesinde gerçekleştirildi.

İnsan Kaynakları Yöneticileri Derneği - İKAYDER Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Dr. Bülent ÖZ'ün harika ve etkili sunumu ile hem doğru CV hazırlamayı öğrendik hem de mülakat aşamasında ve öncesi neler yapmalıyız, nasıl davranmalıyız sorularına cevaplar aldık.

Öncelikle değerli konuşmacımız Sayın Dr. Bülent ÖZ'e ve katılım sağlayan tüm üyelerimize teşekkür ediyoruz.

(12 Şubat 2020)



TAGEM AR-GE Destek Programı Bilgilendirme Toplantısı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi ve Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü iş birliğinde TAGEM(Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü) AR-GE Destek Programı Bilgilendirme Toplantısı, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Numune Kabul ve Rapor Düzenleme Bölüm Başkanı, AR-GE Projeler Sorumlusu Dr. Sayın Nazan ÇÖPLÜ sunumunda gerçekleştirildi.

Üyelerimizin ilgisinin yoğun olduğu toplantı; Şube Başkanı Sayın Serkan DURMUŞ ve Enstitü Müdürü Sayın Yıldırım

İSTANBULLU'nun açılış konuşmaları ile başladı. 3.000.000 TL gibi bir hibe desteğinin olduğu, programın 16.çağrı duyurusunun Şubat-Mart 2020 ayları içerisinde yapılacağı, proje yürütücüsü ve ortaklarının izlemesi gereken aşmaları ve hangi alanlarda destekler sağlandığı gibi konularda verimli bir toplantı gerçekleştirildi.

Katılımı ve değerli sunumu için Sayın ÇÖPLÜ'ye, katılımları ve destekleri için Enstitü Müdürümüz Sayın İSTANBULLU'ya ve teknik ekibe, katılım sağlayan kıymetli meslektaşlarımıza teşekkür ediyoruz. (20 Şubat 2020)



Faik Çelik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Kariyer Günü

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak özellikle Gıda Teknolojisi bulunan teknik meslek liselerimizde, sosyal sorumluluk projesi kapsamında, "Kariyer Günleri"ne katılım sağlayarak Gıda Mühendisliği mesleğinin ne olduğunu, hangi alanlarda görev yaptığını, sektörün bizden ne istediğini ve Gıda Mühendisleri Odası'nın görevlerinin ne olduğunu anlatarak öğrencilerimize ışık tutmak amacındayız.

Bu sebeple Bursa-Faik Çelik Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde Şube Başkanımız Serkan DURMUŞ ve Şube Dele-

gemiz Hakkı YILMAZ ile 26 Şubat 2020 tarihinde Kariyer Günleri'ne katılım sağladık.

Öğrencilerimizin bilinçli birer birey olmasına katkı koymak amacı ile gerçekleştirdiğimiz bu etkinliğe, bizleri davet eden Sayın Osman OLDUK hocamıza, öğretmenlerimize ve katılım sağlayan öğrencilerimize teşekkür ediyoruz.

Ayrıca okulumuzdaki fidan dikimi etkinliğine denk gelmemiz ve bu oluşumun içerisinde olmak bizleri ayrıca mutlu etti. (26 Şubat 2020)




COVID-19 Günlerinde Gıda İşletmeleri Durum Tespiti Anket Çalışması

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak içinde bulunduğumuz Covid-19 sürecinde gıda işletmelerinin ve siz değerli meslektaşlarımızın yaşamakta olduğu sorunları tespit ederek bu sorunların çözümüne yönelik meslek odası olarak çalışmalar yapmak ve hazırlayacağımız rapor ile sektörün sorunlarına çözüm bulmak amacıyla bir anket hazırladık. Linke tıklayarak ulaşabilirsiniz. (20 Nisan 2020)



[buraya tıklayabilirsiniz.](https://forms.gle/pFq8S9ugR3nyYgQv5)


COVID-19 SÜRECİNDE GIDA İŞLETMELERİ ONLINE ANKET ÇALIŞMASI

Katılım Koşulları

Linke git  <https://forms.gle/pFq8S9ugR3nyYgQv5>

Sosyal medya hesaplarından ulaş

Karekodu okut   @gidamo_bursa_sube

 TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi



CANLI YAYIN PROGRAMLARI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak Covid-19 Pandemi sürecinde meslektaşlarımızı ve halkımızı gündemsel konularda, doğru bilgiler ile buluşturmak adına instagram canlı yayınları başlatılarak aşağıdaki konular ve konuklar ile programlar gerçekleştirildi.

02 Nisan 2020 : **Pandemi Günlerinde Sürdürülebilir Gıda Üretimi**
Moderatör : Serkan DURMUŞ / TMMOB GIDAMO Bursa Şube Başkanı
Uzman Konuk : Murat BAYİZİT / BISO Meclis Başkan Vekili, Gıda Yüksek Mühendisi

06 Nisan 2020 : **COVID-19 Günlerinde Meslektaşlarımızın ve Tüm Çalışanların Özlük Haklarındaki Değişiklikler, Yasal ve Sosyal Haklar**
Moderatör : Gaye GÖNCÜ / TMMOB GIDAMO Bursa Şube Yazman Üyesi
Uzman Konuk : Fatih Deniz ALAEDDİNOĞLU / TMMOB GMO Hukuk Müşaviri

10 Nisan 2020 : **COVID-19 - Beslenme – Bağışıklık Üçgeni**
Moderatör : Serkan DURMUŞ / TMMOB GIDAMO Bursa Şube Başkanı
Uzman Konuk : Gözdem BAŞARIR İPHAR / Diyetlif Kurucu Diyetisyeni

13 Nisan 2020 : **COVID-19 Gündeminin Psikolojik Etkileri ve Başetme Yöntemleri**
Moderatör : Pinar BİLGE KIZILKAYA / TMMOB GIDAMO Bursa Şube Yönetim Kurulu Üyesi
Uzman Konuk : Psikiyatrist Dr. Özyıl SARIKAYA

22 Nisan 2020 : **Gıda Mühendisi Öğrencileri ile Soru Cevap**
Moderatör : Serkan DURMUŞ / TMMOB GIDAMO Bursa Şube Başkanı
Konuklar : Gamze YILMAZ, / U.Ü. GIDAMO Öğr. Temsilcisi
: Emre TOSUNOĞLU / B.T.Ü. GIDAMO Öğr. Temsilcisi

23 Nisan 2020 : **Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı 23 Nisan'a Özel**
Moderatör : Pinar BİLGE KIZILKAYA / TMMOB GIDAMO Bursa Şube Yönetim Kurulu Üyesi
Konuklar : Mustafa Kemal ATATÜRK'ÜN Çocukları

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ
INSTAGRAM CANLI YAYINLARINA BAŞLIYOR

CANLI YAYIN **INSTAGRAM** @gidamo_bursa_sube **TAKİP ET VE İZLE**

PROGRAM 1

MURAT BAYİZİT **LIVE**
GIDA YÜKSEK MÜHENDİSİ
BISO BURSA MECLİS BAŞKAN VEKİLİ

SERKAN DURMUŞ **LIVE**
GIDA MÜHENDİSİ
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBE BAŞKANI

TÜM HALKIMIZ DAVETLİDİR

PANDEMİ GÜNLERİNDE
Sürdürülebilir GIDA Üretimi...

Tarım ve GIDA bir Millî Güvenlik
Unsuru mudur ?

2 NİSAN 2020 / 19:30

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI

CANLI YAYIN **INSTAGRAM** @gidamo_bursa_sube **TAKİP ET VE İZLE**

PROGRAM 4

COVID-19 GÜNDEMİNİN PSİKOLOJİK ETKİLERİ VE BAŞETME YÖNTEMLERİ

13 NİSAN 2020 / 20:30

PİNAR BİLGE KIZILKAYA **LIVE**
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞB
YK ÜYESİ

PSİKIYATRİST DR. ÖZYIL SARIKAYA **LIVE**

TÜM HALKIMIZ DAVETLİDİR

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ



TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI

CANLI YAYIN **INSTAGRAM** @gidamo_bursa_sube **TAKİP ET VE İZLE**

PROGRAM 5

GIDA MÜHENDİSİ ÖĞRENCİLERİ İLE SORU-CEVAP

22 NİSAN 2020 / 20:30

SERKAN DURMUŞ **LIVE**
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞB. BAŞKANI

GAMZE YILMAZ **LIVE**
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ ADINA ÖĞRENCİ TEMSİLCİSİ

EMRE TOSUNOĞLU **LIVE**
BURSA TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ ADINA ÖĞRENCİ TEMSİLCİSİ

TÜM HALKIMIZ DAVETLİDİR

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI

CANLI YAYIN **INSTAGRAM** @gidamo_bursa_sube **TAKİP ET VE İZLE**

PROGRAM 2

COVID-19 Günlerinde Meslektaşlarımızın ve Tüm Çalışanların ÖZLÜK HAKLARINDAKİ DEĞİŞİKLİKLER, YASAL VE SOSYAL HAKLAR

6 NİSAN 2020 / 20:45

AV. FATİH ALAEDDİNOĞLU **LIVE**
TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
HUKUK MÜŞAVİRİ

GAYE GÖNCÜ **LIVE**
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞB
YK YAZMAN ÜYESİ

TÜM HALKIMIZ DAVETLİDİR

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
BURSA ŞUBESİ INSTAGRAM CANLI YAYINI

CANLI YAYIN **INSTAGRAM** @gidamo_bursa_sube **TAKİP ET VE İZLE**

PROGRAM 3

COVID-19, BESLENME VE BAĞIŞIKLIK ÜÇGENİ

10 NİSAN 2020 / 20:30

DYT. GÖZDEM BAŞARIR İPHAR **LIVE**
DIYETLİF KURUCU DIYETİSYENİ

SERKAN DURMUŞ **LIVE**
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞB. BAŞKANI

TÜM HALKIMIZ DAVETLİDİR

TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ

KURUMSAL ZİYARETLER ve TOPLANTILAR

Kadınların Daha Çok ve Daha İyi İş Fırsatlarına Erişimlerinin Desteklenmesi Projesi Bursa İli Bilgilendirme Toplantısı

Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ve Türkiye İş Kurumu (İŞKUR) tarafından Türkiye’de kadın istihdamının önündeki engellerin bütüncül bir bakış açısı ile tespit edilmesini ve azaltılmasını desteklemek üzere 2013 yılında Ankara, Bursa, İstanbul ve Konya pilot illerinde “Kadınların Daha Çok ve Daha İyi İş Fırsatlarına Erişimlerinin Desteklenmesi Projesi” hayata geçirildi.

Bu proje süresince, Türkiye’de çalışan kadınların oranında %34’lük artışın olması sebebi ile projenin 2022 yılına kadar

uzatılması kararı alınmış ve bu kapsamda “Kadınların Daha Çok ve Daha İyi İş Fırsatlarına Erişimlerinin Desteklenmesi Projesi Bursa İli Bilgilendirme Toplantısı” 6 Şubat 2020 tarihinde Bursa’da Almira Hotel’de gerçekleştirilmiştir.

Bu proje toplantısına Şubemizi temsilen Şube Yönetim Kurulu Üyesi Ebru YILDIRIM ve Pınar BİLGE KIZILKAYA katılım sağlayarak yeni fikirler konusunda destek sağlandı. (06 Şubat 2020)



Bursa Tarım ve Orman İl Müdürü Hamit AYGÜL ve İl Müdür Yardımcısı Mehmet Akif ŞENYÜREK Ziyareti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7.Dönem Yönetim Kurulumuz, Tarım ve Orman Bakanlığı Bursa İl Müdürü Sayın Hamit AYGÜL ve İl Müdür Yardımcısı Sayın Mehmet Akif ŞENYÜREK’i makamlarında ziyaret etti. Tanışma ziyaretleri esnasında mesleğimiz adına mutluluk verici görüşmeler sağlandı.

Görüşmelerde; Bursa Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ile Şubemiz arasındaki iş birliğinin daha da artırılması, İl Müdürlüğü bünyesinde bulunan Gıda Mühendisi meslektaşlarımız

ile ayrıca bir toplantı yapılması, Gıdada Bilgi Kirliliği’nin önüne geçmek adına ortak dil ile çalışmalara başlanması, Bakanlık bünyesinde Gıda Mühendisi istihdamının yetersiz olması ve bunun artırılmasında izlenecek yolların neler ve nasıl olması, özel sektörde istihdamın artırılmasının gerekliliği gibi pek çok konu konuşularak gündeme alındı.

Misafirperverlikleri için İl Müdürümüz Sayın AYGÜL’e ve İl Müdür Yardımcımız Sayın ŞENYÜREK’e teşekkür ediyoruz. (06 Şubat 2020)



Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitü Müdürü Yıldırım İSTANBULLU Ziyareti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7.Dönem Yönetim Kurulumuz, Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitü Müdürü Sayın Yıldırım İSTANBULLU’yu makamında ziyaret etti.

Ziyarete; Şubemiz Üyesi aynı zamanda Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitü Teknik Koordinatörü Gıda Mühendisi Sayın Ekrem KATMER’de eşlik etti.

Tanışma ziyareti esnasında, şubemiz projeleri ve kurum

projelerinden bahsedilerek karşılıklı destek sağlanması ve iş birliğinin artırılması, meslektaşlarımıza ve mesleğimize katkı sağlamak için TAGEM, AR-GE ve AB projelerinin desteklenmesinde ve yürütülmesinde şubemiz olarak aktif rol alınması gerekliliği konuları gündeme alındı.

Misafirperverlikleri için Enstitü Müdürümüz Sayın İSTANBULLU’ya ve Teknik Koordinatörümüz Sayın KATMER’e teşekkür ediyoruz. (06 Şubat 2020)



Bursa Kebap Evi Tebrik Ziyareti

Bursa Kebap Evi ailesi, 7.Dönem Yönetim Kurulumuza Şube Başkanı Serkan DURMUŞ'un şahsında tebrik ziyaretinde bulundu ve başarı dileklerini ilettiler. Nazik ziyareti için Bursa Kebap Evi Ailesine teşekkür ediyoruz.



Bursa Milletvekili, Gıda Mühendisi Refik ÖZEN Ziyareti

Bursa Milletvekili, Şubemiz Üyesi, Gıda Mühendisi Sayın Refik ÖZEN, Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubemizi ziyaret ederek 7.Dönem Yönetim Kurulumuza tebrik ziyaretinde bulundu ve başarı dileklerini ilettiler.

Şubemiz Yönetim Kurulu Üyeleri ve delegelerinin katılım sağladığı ziyarette; yürürlükte olan Gıda Politikaları'ndan,

özel ve kamu sektöründeki Gıda Mühendisi istihdamından, şubemiz projelerinden bahsedilerek Gıda Mühendisi Mesleğimiz için yapılacak çalışmalarda destek sözü alındı.

Nazik ziyareti için Bursa Milletvekilimiz Sayın ÖZEN'e teşekkür ediyoruz.

(17 Şubat 2020)



Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dekanlık Ziyareti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7.Dönem Yönetim Kurulumuz, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sayın İlhan TURGUT, Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Sayın Nuray AKBUDAK ve Dekan Yardımcısı Doç. Dr. Sayın Hayrettin KUŞÇU'yu makamlarında ziyaret etti. Tanışma ziyareti esnasında, şubemiz projeleri ve fakülte pro-

jelerinden bahsedilerek karşılıklı destek sağlanması ve iş birliğinin artırılması görüşüldü.

Misafirperverlikleri için Ziraat Fakültesi Dekanımız Sayın TURGUT'a ve Dekan Yardımcılarımız Sayın AKBUDAK'a ve Sayın KUŞÇU'ya teşekkür ediyoruz.

(19 Şubat 2020)



Uludağ Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Ziyareti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7.Dönem Yönetim Kurulumuz, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümümüzü, Bölüm Başkanı Prof. Dr. Sayın Ö.Utku ÇOPUR'u ve Öğretim Üyelerimizi ziyaret etti. Gıda Mühendisliği Bölümümüz ve Öğretim Üyelerimiz her zaman Meslek Odamız için önem arz etmektedir. Ziyaret esnasında, şubemiz projelerinden bahsedilerek meslek odası ve akademik yapının iç içe olması gerekliliği vurgulandı, karşılıklı destek sağlanması ve iş birliğinin artırılması sözü verildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odamıza, Mesleğimize vermiş olduğu emek ve katkılar için 2018-2020 yılları arasındaki Yönetim Kurulu Üyemiz Doç. DR. Sayın Yasemin ŞAHAN'a teşekkür plaketi takdim edildi. Misafirperverlikleri için Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanımız Sayın ÇOPUR'a ve Değerli Öğretim Üyelerimize teşekkür ediyoruz. (19 Şubat 2020)



Network Fuarcılık Ziyareti

Network Fuarcılık Pazarlama Müdürü Sayın Egemen GÜR, Şube Başkanımız Serkan DURMUŞ'u ziyaret ederek 7.Dönem Yönetim Kurulumuza başarı dileklerini ilettiler. Ziyarette; 02-04 Nisan 2020 tarihlerinde Merinos AK-

KM-Bursa'da gerçekleşecek TURFOOD 3. Gıda Fuarı çalışmalarını konusunda bilgi alışverişinde bulunuldu. Nazik ziyareti için Sayın GÜR'e teşekkür ediyoruz. (05 Mart 2020)



Bursa Teknik Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Ziyareti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi 7.Dönem Yönetim Kurulumuz, Bursa Teknik Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümümüzü, Bölüm Başkanı Doç. Dr. Sayın Rasim Alper ORAL'ı ve Öğretim Üyelerimizi ziyaret etti. Gıda Mühendisliği Bölümümüz ve Öğretim Üyelerimiz her zaman Meslek Odamız için önem arz etmektedir.

Ziyaret esnasında, şubemiz projelerinden bahsedilerek meslek odası ve akademik yapının iç içe olması gerekliliği vurgulandı, karşılıklı destek sağlanması ve iş birliğinin artırılması sözü verildi. Misafirperverlikleri için Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanımız Sayın ORAL'a ve Değerli Öğretim Üyelerimize teşekkür ediyoruz. (05 Mart 2020)



BASINDA BURSA ŞUBE

Bursada Bugün ile Röportaj

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Serkan DURMUŞ, Şube Ofisimizde, Bursada Bugün ailesi içerisinde yer alan Basın Mensubu arkadaşlarımızı misafir ederek bilgilendirmede bulundu.

Halkımızı doğru bilgilendirme adına, yetkili kurum ve kişilere ulaşmaya çalışan basın mensubu arkadaşlarımıza emekleri için teşekkür ediyoruz.



Şube Başkanı Serkan DURMUŞ yapılan röportajda; Güvenilir Gıda, Ambalajlı Ürünler, Tebliğ Değişikliği, Taklit-Tağşiş gibi konulara değinerek Güvenli Gıda Üretiminde ve tüketiminde sunulmasında Gıda Mühendisinin rolüne dikkat çekti. (06 Şubat 2020)

[habere gitmek için tıklayınız.](#)



Bursada Bugün ile Röportaj

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Serkan DURMUŞ, süt ve süt ürünlerinde yapılan hileler konusunda Bursada Bugün TV ile röportaj gerçekleştirdi. Tüketici hileli ürünleri gördükçe doğru ürünü satın almadığı konusunda sürekli endişe duyuyor. Süt ve süt ürünlerinde ne gibi hilelere başvuruluyor?

Bizler tüketici olarak, hileli ürünü nasıl ve ne kadar ayırt edebiliriz?

Şube Başkanı Serkan DURMUŞ yapılan röportajda; “Süt ve süt ürünlerinin içindeki kuru madde miktarıyla oynuyorlar, tüketicinin bunu anlaması çok zor, burada sorumluluğun büyüğü bakanlığa düşüyor” diyerek denetimlerin önemi ve Gıda Mühendisi kontrolünde üretimlerin yapılması gerektiğine dikkat çekti.

(24 Şubat 2020)

[habere gitmek için tıklayınız.](#)



COVID-19 Basın Açıklaması

Dünyayı ve Türkiye'yi yakından ilgilendiren ve Koronavirüs (COVID-19) vakası, onlarca ülkede binlerce kişide etkisini göstermeye devam ederken TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı Serkan DURMUŞ, Koronavirüs önlemleri kapsamında gıda güvenliğine karşı üretici ve tüketicileri uyardı.

[Habere gitmek için tıklayınız.](#)

(16 Mart 2020)



Dayanışma Mesajı

Bu Zorlu Süreci Hep Birlikte El Ele Aşacağız...

Kıymetli Meslektaşımız,

Tüm Dünyayı ve Ülkemizi etkisi altına alan COVID-19 salgını sebebi ile ülke olarak zor günler geçiriyoruz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak süreci, sektörümüz ve meslektaşlarımız açısından yakından takip etmekteyiz. Hem sektörümüze hem de meslektaşımıza olan zararların tespit edilmesi ve bu zararların önlenmesi amacıyla yapılacak çalışmalara ışık tutacak olan anket çalışmamız planlanmakta ve yakın zamanda sizlerle paylaşılacaktır.

Bu süreçte siz meslektaşlarımız ve firmalarımıza yardımcı olması amacıyla TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak

hep birlikte hazırlamış olduğumuz “Gıda İşletmeleri İçin Öneriler” konulu yazımızı sizlerle paylaşmak isteriz. Yazımız ekte yer almaktadır.

Salgında, gıda sektöründe büyük bir özveri ile halkımızın güvenilir, sağlıklı ve yeterli gıda ihtiyacını karşılayabilmek amacıyla canla başla çalışan siz kıymetli meslektaşlarımıza kolaylıklar diliyoruz ve sonsuz teşekkür ediyoruz.

Birbirimizi koruyarak sağlıklı ve mutlu kalmak dileğiyle...

(27 Mart 2020)



Pazar Yerlerinde ve Marketlerde Alınması Gereken Önlemler

Özellikle halkımızın temel ihtiyaçlarını karşıladığı "Pazar Yerleri ve Marketler"de gıda stok kontrolü sağlanmalı, hijyen denetimi üst düzeye çıkarılmalı, görev alan emekçiler ve müşteriler için risk faktörü minimuma indirilmelidir.



Ülkemizde, Covid-19 salgın vaka sayısı her geçen gün artmakta olup gerekli tedbirler konusunda daha sıkı ve kontrollü davranmak hepimiz için daha da önem arz etmektedir.

Salgının önlenmesi ve yayılımı durdurmak için alınan bu tedbirlerin etkin şekilde hayata geçirilmesinin yanı sıra ilave tedbirlerinde alınarak bu zor süreci hep birlikte atlatmak en büyük dileğimiz. İç işleri Bakanlığımızın yapmış olduğu düzenleme ve alınan ilave tedbirlerin yanı sıra Gıda Mühendisleri Odası olarak tespit ettiğimiz ve önemli olduğuna inandığımız önerilerimizi sizlerle paylaşmanın halk sağlığı ve pandemi ile mücadelede önemli olduğunu düşünmekteyiz.

Bu kapsamda; Bursa Büyükşehir Belediyesi ve İlçe Belediyeleri'ne büyük görevler düşmektedir.

Bu süreçte takip edilecek hususlar belirlenirken belediye yetkililerinin yanında, Bursa Valiliği Pandemi Bilim Kurulu ve ilgili meslek odaları ve meslek disiplinlerinin birlikte hareket etmesi kaçınılmaz bir gerçektir.

Bu bağlamda ;

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak hazırladığımız "Pazar Yerleri ve Marketlerde Alınması Gereken ilave önlemler" konulu yazımızı halkımız ve kamuoyunun bilgilerini sunarız.

Alınması Gereken 15 Önlem

Pazar yerlerinde ve marketlerde tezgahlarının önünde müşteri ile tezgah arasında ve müşteriler arasında sosyal mesafeyi sağlayacak kırmızı çizgiler veya bariyerlerle işaretleme yapılmalıdır. Pazar yerlerinde mümkünse tezgahlar karşılıklı denk gelmeyecek ve geçişi daraltmayacak şekilde kurgulanmalıdır.

Yüz yüze karşılaşmayı azaltmak ve girişi kontrol etmek için özellikle kapalı pazar yerlerinde giriş ve çıkış kapısı ayrılarak tek yön uygulaması yapılmalıdır. Ayrıca Pazar yerinin metrekaresi ile orantılı belli sayıda insanın içeri alınması sağlanmalıdır. Kişiler güvenli mesafe hakkında sık sık uyarılmalıdır ve kontrol edilmelidir.

Kapalı Pazar yerine ve marketlerde giriş noktalarında görevli personeller tarafından kişilerin vücut sıcaklık ölçümleri yapılarak 37,8 derecenin üstündeki vatandaş Pazar yerine alınmamalıdır. Bu uygulama girişlerde yoğunluk oluşturmayacak şekilde düzenlenmelidir.

Yetkililer gözetiminde pazarcı esnafı tarafından hijyen koşullarına dikkat edilerek ön paketlenmiş ve tartılmış ürün teslimine yönelik bir düzenleme ile alışveriş ve temas süresi mümkün olduğunca kısıtlanmalıdır. Yıkınması mümkün olmayan (et, süt ürünleri, baharat, ekmek, kuruyemiş, salça, zeytin vb.) yiyeceklerin dökme olarak sergilenmesi ve ambalajsız satışı yasaklanmalıdır.

Pazarcı esnafına uyması gereken kurallar ile ilgili bir broşür hazırlanmalı ve tüm Pazar yerlerinde bu kurallar kişilerin görebileceği büyüklükte asılmalıdır.

Pazar yerlerine temiz su için seyyar musluk ve lavabolar yerleştirilmesi sureti ile el yıkama olanakları sağlanmalıdır. Pazarcılar normalde 20 saniye olan el yıkama süresini 40 saniyeye çıkarmaları konusunda bilgilendirilmelidir. Ayrıca pazarcı esnafı maske ve eldiven kullanılmalıdır.

Pazarlarda gıda ve temizlik maddelerinin dışında herhangi bir ürünün (tekstil, züccaciye, oyuncak vb) satılmasına izin verilmemelidir.

Görevli ekipler tarafından denetimler sıklaştırılmalı, bu ekiplerde mutlaka en az bir Gıda Mühendisi yer almalıdır.

Balık tezgahlarında tahta tezgah kullanımı önlenmeli, serginin üzeri açık olmamalı ve kullanılan buzlar içilebilir nitelikte sulardan yapılmış olmalıdır.

Market ve Pazarlarda açık ürünler mümkünse küçük porsiyonlar halinde ambalajlanarak müşterilerin tezgah önünde yoğunlaşmalarını önlemek ve bekleme sürelerini azaltma yoluna gidilmeli. İş biten kişiler en hızlı şekilde bulunduğu alanı terk etmelidir.

Market çalışanlarının ve pazar esnafının sağlık durumları çalışma ve satış öncesi kontrol edilmeli; ateşi olan, öksüren vb. kişilerin satış yapmasına ve çalışmasına izin verilmemelidir.

Market ve pazaryerlerinde 65 yaşın üstü ve 18 yaşın altında çalışan olmamalı ayrıca kronik rahatsızlıkları olan personeller çalıştırılmamalıdır.

Market girişlerine ve pazar yerlerinde el dezenfektanı ve giriş çıkış kapı önlerine dezenfektan uygulamaları yapılmalıdır.

Market çalışanları maske ve eldiven kullanmalı ayrıca kasalar önünde engelleyici şeffaf paravanlar ve sıra mesafe çizgileri konulmalıdır.

Marketlerde metrekare başına yoğunluğu arttırmayacak şekilde müşteri içeriye alınmalıdır.

Marketlerde kasalarda görev yapan personel sayıları arttırılmalı ve konu ile ilgili eğitim verilmelidir. Kasaların önünde ürün konulan bantlar sık sık dezenfekte edilmelidir.

Alışveriş zamanında mümkün olduğunca nakit para kullanımı yerine temassız kartların kullanımının tercih edilmesi sağlanmalıdır. Para kullanımı halinde eller sıkı sık dezenfekte edilmelidir.

Gün sonunda Pazar ve Market (alışveriş süresi) bittikten sonra temizlik ve dezenfeksiyonu için gerekli tedbirler arttırılmalıdır.



Koronavirüs gıda yoluyla bulaşır mı?

“Dünya Sağlık Örgütü(WHO) tarafından da “PANDEMİ” olarak ifade edilen bu bulaşıcı hastalık ile ilgili kamuoyunda “Gıdalarda bulunabilir mi?” ve “Gıdalar ile yayılması mümkün müdür?” sorusunu akla getirmektedir.

Gerek, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) gerekse Amerika Gıda ve İlaç Otoritesi (FDA) ve Amerika Tarım Birimi (USDA) yaptığı araştırmalar sonucunda elde edilen veriler çerçevesinde virüsün gıdalar ile bulaşmadığını ifade etmişlerdir.

Çin’den ve diğer ülkelerden ithal edilen veya ülkemizde üretilen gıdaları, COVID-19’un yayılması ile ilişkilendirecek hiçbir kanıt bulunmadığını göstermektedir.

Bir başka deyişle COVID-19’un iletiminde gıda veya gıda ambalajının rolü olduğuna dair bir kanıt bulunmamaktadır. Ancak kimi diğer virüslerde olduğu gibi, COVID-19 da yüzeylerde belirli sürelerle de olsa hayatta kalması mümkündür. Yine gerek WHO, gerekse ülkemiz Sağlık Bakanlığı açıklamalarından virüsün sıcaklığa dirençli olmadığı bilinmektedir. Her ne kadar gündemimize olan CORONA VİRÜS’ün gıdalar kanalıyla yayılması söz konusu değilse de; vatandaşlarımıza gıdaların üretimi, tüketimi sürecinde uyulacak hijyen kurallarını bir kez daha hatırlatmak bir görev olarak değerlendirilmektedir.

Gıda üretiminde, “iyi hijyen uygulamaları” çerçevesinde gıda güvenliğinin 4 temel adımını (temizle/temiz tut; çiğ ve pişmiş, gıda olan ile olmayanı, temiz ile kirliyi ayır, doğru pişir, güvenli sıcaklıkta tut) takip etmek önemlidir.

Her zaman olduğu gibi, bu süreçte de ilk önerimiz gıda ve gıda ürünleri alırken ambalajlı iyi hijyen uygulamaları ve gıda güvenliği yönetim sistem uygulamalarına üretim tekniklerinde uygulayan ,gıda mühendisi veya ilgili meslek mensupları tarafından denetim ve kontrole tabi kayıtlı veya onaylı işletmelerde üretilen gıda ürünlerinin tercih edilmesidir. Özellikle merdiven altı diye tabir edilen kayıtdışı ve denetim mekanizmasından uzak gıda işletmelerinin ürettiği olduğu gıda ürünlerinin tüketilmemesini halk sağlığı açısından önermekteyiz.

Özellikle iyi hijyen uygulamaları kurallarına uyularak üretilen gıda ürünlerinde COVID-19’un bulunması mümkün görülmezken gıda üreten işletmelerde çalışanların ve gıda tüketicilerinin şu önemli hususlara uyması çok büyük önem taşımaktadır.

Eller

- Üretim öncesinde, sonrasında ve süresince gerektiğinde
- Çiğ bitkisel ve hayvansal gıdalarla temastan sonra
- Yemekten önce ve sonra
- Tuvaletten sonra
- Evcil ve yabani hayvanlara temas sonrası
- Çöpe dokunduktan sonra
- Hasta ziyareti ve refakati öncesi ve sonrası
- Kesik veya yara tedavisinden önce ve sonra
- Burun temizliği, öksürme veya hapşırıktan sonra mutlaka su ve sabunla 20 sn. boyunca yıkanmalı; uygun yıkama koşulları bulunmayan ortamlarda 60 derecenin üzerindeki bir kolonya uygulanmalıdır.

Ekipmanlar

Çiğ bitkisel ve hayvansal gıdalara temas ettikten sonra sıcak su ve deterjan ile veya bulaşık makinasında yüksek sıcaklıkta yıkanmalıdır.

Üretim, İşleme ve Tüketim

Ayırma ve tasnifleme işleminin doğru şekilde yapılması

- Alışverişte çiğ hayvansal gıdalar ile diğer gıdalar ve gıda olmayan maddeler birbiri ile temas etmeyecek biçimde ayrı poşetlere konulmalıdır
- Pişmiş ve çiğ gıdalar birbiri ile temas ettirilmemelidir
- Çiğ gıdalarla temas eden tüm malzemeler uygun deterjan ve sıcak su ile yıkanmalıdır.

Doğru sıcaklıkta tutma/pişirme

- Pişirilerek/ısı işlem uygulanarak tüketilmesi gereken et, süt, yumurta gibi gıdalar çiğ olarak tüketilmemelidir.
 - Gıda işletmelerinde ürünün mevzuatına uygun koşullarda ısı işlem uygulandığı sürekli kontrol edilmeli ve kayıt tutulmalıdır
 - Evde tüketimde gıdanın merkez sıcaklığının yeterli dereceye çıkması sağlanmalıdır (>65°C). Etlerin kanlı olmaması, yumurtaların akının sıvı görünümünden kurtulması gibi görsel izlemenin yanı sıra ev tipi mutfak termometresinin kullanılması da faydalı olarak değerlendirilmektedir.
 - Etiketle belirtilen pişirme önerilerine uyulmalıdır.
- Doğru sıcaklıkta tutma işleminin uygulanması

• Gıdalarda sağlık riski oluşturan mikroorganizmalar genelde 4 ile 60°C arasında çok hızlı gelişirler bu nedenle kuru bakliyat, un gibi gıdalar hariç gıdalar hemen tüketilmeyecekse hızlı bir şekilde soğutulmalıdır

• Soğutma mutlaka 4 ve altındaki sıcaklıklarda yapılmalıdır

• Bozulabilir gıdaları 2 saatten fazla oda sıcaklığında bekletilmemelidir

• Gıdanın etiketinde yazan saklama, hazırlama, muhafaza ve tüketim koşullarına harfiyen uyulmalıdır.

• Muhafazada uygun soğutmayı sağlayacak önlemler alınmalıdır

• Donmuş gıdalar asla tezgah üzerinde çözdürülmemeli veya marine edilmemelidir , çözdürme işlemini mutlaka buzdolabında veya mikrodalga fırınlarda yapılmalıdır

• Dondurma işleminin zararlı mikroorganizmaları yok etmediği, sadece bu canlıların gelişimlerini durdurduğu ve bu yolla pişirinceye kadar koruduğu bilinmelidir.

Ayrıca; Yiyecekleri işleyen, hazırlayan ve servis eden tüm kişilerin, daima ellerini ve yüzeyleri sık sık yıkamak gibi güvenli gıda işleme prosedürlerine uyması gerekmektedir.

HACCP kriterlerine ve iyi hijyen uygulamalarına uyarak risk ve tehlike analizi temelli gıda üreten ve bu koşullara uyan gıda işletmelerinin uyguladığı temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin dışında ayrıca bir dezenfeksiyon yöntemi uygulamasına gerekli değildir.

Gerek halkımızın, gerekse restoran ve diğer hizmet sektörü ve gıda işletmelerinin ve çalışanlarının Sağlık Bakanlığınca açıklanan önlemlerle dikkatle uyması gerekmektedir. bu noktalarda akut solunum yolu hastalıkları belirtisi gösteren ve 37.8 derece ve üstünde ateşi olan çalışanların iyileşinceye dek çalıştırılmamaları gerekmektedir.

Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi Adına Yönetim Kurulu Başkanı, Serkan DURMUŞ

Kaynaklar; Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Amerika Gıda ve İlaç Otoritesi (FDA), Amerika Tarım Birimi (USDA)

Uluslararası süt ürünleri birliği (IDFA)

Ramazan Ayında Beslenme ve Gıda İsrafı

Bu yıl Ramazan ayında, Bilim Kurulumuzun da tavsiyeleri doğrultusunda sosyal izolasyon kurallarını dikkate alarak, yakınlarımız ile iftar ve sahur sofralarını paylaşmak ülkemiz adına süreç yönetiminde bizlere düşen en önemli görevlerden biridir.

Ramazan Ayı, tüm İslam aleminde olduğu gibi Ülkemizde de yardımlaşma, dayanışma ve manevi duyguların yoğun bir şekilde yaşandığı kutsal aylardan biridir.

Bu sene ramazan ayının Dünyayı ve Ülkemizi etkisi altına alan COVID-19 pandemi dönemine denk gelmesi sebebi ile özellikle Gıda Güvenliği, Dengeli Beslenme, Gıda İsrafı açısından daha fazla hassasiyet gerektirmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak bu dönemde tüm halkımıza ve kamuoyuna tavsiyelerimiz;



Yeterli, Dengeli ve Doğru Beslenme ile Bağışıklık Sistemimizi Güçlendirelim...

Ramazan ayında uzun süre yeme içme faaliyetlerinin durması sebebi ile sahur ve iftar vakitleri ve bu iki zaman dilimi arasında tüm besin öğelerinden dengeli olarak tüketmek ve günlük su alım miktarını tamamlamak önem kazanmaktadır.

Özellikle Covid_19 sürecinde bağışıklık sisteminin güçlendirilmesi vurgusunun sıkça yapıldığı bu dönemde sağlığın korunmasında ve hastalıkların önlenmesinde yeterli ve dengeli beslenmenin önemi bir kez daha öne çıkmaktadır.

Seçilecek gıdaların özellikle protein, lif, vitamin, mineral ve antioksidanlar yönünden zengin olması dengeli beslenme açısından büyük önem taşımaktadır.

Bunun yanı sıra tüketileceğimiz sebze ve meyvelerin bol su ile yıkanması, et, balık, tavuk grubu ürünlerin az pişmiş ve çiğ olarak asla tüketilmemesi, mutfak hijyen ve sanitasyonuna dikkat edilmesi bu dönemde beslenmemiz ile ilgili önemli noktalar olduğunun altını çizmek gerekir.

Ramazan Alışverişlerimizde Dikkat Etmemiz Gerekenler...

Bu süreçte Gıda alışverişinde bulunacağımız market ve pazarlarda gerekli kişisel koruyucuları kullanmak, alışveriş alanı ve dışında gerekli sosyal mesafe kuralına uymak, kontaminasyon riskini en aza indirecektir. Alışverişlerimizde Sağlık Bakanlığının ve Tarım ve Orman Bakanlığının yönetmelik ve yönergelerinde belirtilen kurallara uyulması önem arz etmektedir.

Yapılan gıda alışverişlerinde Tarım ve Orman Bakanlığınca verilen kayıt veya onay numarasının yer aldığı etiket bilgileri kontrol edilmeli, etiketsiz ve açıkta satılan, izlenebilirlik bilgilerine ulaşılamayan merdiven altı işletmelerin ürettiği ürünler asla satın alınmamalıdır.

Mikrobiyolojik bozulma riski yüksek olan et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri soğuk zincir kurallarına riayet edildiğine emin olunmadan asla satın alınmamalıdır.

Soğuk zincir gerektirmeyen ürünlerin ev ortamına alınmadan önce en az 6 saat havalandırılması yine koruyucu önlemler arasındadır.

Ambalajlı olarak alınan gıda ürünlerinin dış ambalajları açılarak gıdaya teması olmayacak şekilde çöpe atılmalı, gıda ürünleri bundan sonra dolaba alınmalı ve eller sabun ve bol su ile yıkanarak dezenfekte edilmelidir.

İsraf'a Dikkat...

Ramazan ayında artan ve değişen tüketim istekleri, bunun yanı sıra içinde bulunduğumuz dönemin bizleri ihtiyaç fazlası ve gereksiz gıda alışverişine yönlendirmemlidir.

Ürün raf ömürlerinin dolması, uygun olmayan muhafaza koşulları sonucunda gıda ürünlerinin bozulmasına ve çöpe atarak israf edilmesine yol açmaktadır.

Bu ayda ve içinde bulunduğumuz süreçte ekme ve pide tüketimi başta olmak üzere ihtiyaç fazlası alımdan kesinlikle kaçınılmalı, ürünlerin depolama koşulları ve raf ömürleri dikkate alınarak yeterli miktarda alıma dikkat edilmelidir.

Gıda Üretim ve Satış Yerleri Denetimi Önemli...

Ülkemizde Gıda Güvenliğinin sağlanması ve gıda işletmelerinin denetim görevinde tek yetkili kurum Tarım ve Orman Bakanlığıdır.

Özellikle Ramazan aylarında gıda tüketimlerin ve gıda alışverişlerinin daha arttığı bir dönemi yaşamaktayız. Bu nedenle içinde bulunduğumuz süreçte halkımızın yeterli ve sağlıklı gıdaya erişimini sağlayabilmek adına denetim sıklığı artırılmalı, halk sağlığını tehdit eden ve stokçuluk yaparak gıda fiyatlarının dalgalanmasına sebebiyet veren işletme ve kişilere en ağır cezalar verilmelidir. Gıdalarda taklit ve taşış yaparak halkın hem sağlığına hem de cebindeki parasına

göz diken, toplum olarak birlik ve beraberlik içerisinde birbirimize destek olarak atlatabileceğimiz bu süreci kendine fırsat olarak gören kötü niyetlilere pirim verilmemelidir. Bu anlamada Gıda Mühendisleri Odası olarak bir meslek odası olmanın verdiği bilinçle halkımıza ve meslektaşımıza olan sorumluluğumuz gereği her türlü iş birliğine hazır olduğumuzu kamuoyu ile paylaşırken,

Ramazan ayının ülkemize hayırlar getirmesini ve içerisinde bulunduğumuz Covid 19 salgın sürecinin sona ererek sağlık ve mutlulukla karşılayacağımız güzel günlerin bir an evvel gelmesi dileğimizi halkımıza ve kamuoyu ile paylaşırız.



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
BURSA ŞUBESİ



Şube Web Sayfası:

www.gidamo.org.tr

Şube Mail Adresleri:

bursasube@gidamo.org.tr / bursagmo@gmail.com

Şube Telefon Numaraları:

0.224 4534741 – 0.542 4586257 / Fax : 0.224 4534500

Adres:

Odunluk Mah. Akademi Cad. Bursa Akademik Odalar Birliği
(BAOB) Yerleşkesi Kat:3 No: B14 Nilüfer-BURSA

Yasal Statü:

Gıda Mühendisleri Odası 6235 sayılı yasa ile kurulan Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'ne bağlı bir Oda olarak kurulmuş, Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan, kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

**Gıda Mühendisi
Halkın Sağlık
Güvencesi**