

**TMMOB  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI  
MARMARA BÖLGE ŞUBESİ  
2. DÖNEM ÇALIŞMA RAPORU**

## **TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI MARMARA BÖLGE ŞUBESİ 2. OLAĞAN GENEL KURULU**

### **BİRİNCİ GÜN:**

Tarih : 23 Ocak 2010

Saat : 09.00 – 17.00

Yer : Nazım Hikmet Kültür Merkezi

Adres : Osmanağa Mah. Ali Suavi sok. no:7 Bahariye Kadıköy /  
İSTANBUL

### **GÜNDEM**

1. Açılış
2. Divan seçimi
3. Açılış konuşmaları
4. Çalışma Raporu'nun okunması, görüşülmesi ve Yönetim Kurulu'nun aklanması
5. Dilek ve öneriler
6. Bölge Şube Yönetim Kurulu asıl ve yedek adayları ile Oda Genel Kurulu delege asıl ve yedek adaylarının belirlenmesi ve duyurulması
7. Kapanış

### **İKİNCİ GÜN: SEÇİMLER**

Tarih : 24 Ocak 2010

Saat : 09.00 – 17.00

Yer : Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi

Adres : Osmanağa Mah. Nüzhetefendi Sok. No:34 K:1 D:3 Kadıköy /  
İSTANBUL

## İÇİNDEKİLER

1. SUNUŞ .....	5
2. ŞUBE ORGANLARI .....	8
2.1. Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek Üyeleri .....	8
2.2. Bağlı Temsilcilikler .....	9
2.3. Üye İstatistikleri .....	9
2.4. Marmara Bölge Şube Sorumlu Yönetici Sayıları .....	11
3. BÖLGE ŞUBE TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER .....	12
3.1. Dünya Gıda Günü Etkinlikleri .....	12
3.1.1. 2008 Yılı Etkinlikleri .....	12
3.1.2. 2009 Yılı Etkinlikleri .....	13
3.2. Dünya Süt Günü .....	25
3.3. Eğitim ve Seminerler .....	26
3.3.1. 2008 Yılı Eğitimleri .....	26
3.3.1. 2008 Yılı Eğitimleri .....	28
3.4. Düzenlenen Seminerler .....	37
3.4.1. 2008 Yılı Seminerleri .....	37
3.4.2. 2009 Yılı Seminerleri .....	41
3.5. Söyleşiler .....	50
3.6. Sosyal Etkinlikler .....	53
3.7. Düzenlenen Toplantılar .....	56
3.7.1. Yönetim Kurulu Toplantıları .....	56
3.7.2. Genel Üye Toplantıları .....	56
4. TMMOB İSTANBUL İKK BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN VE ORTAK DÜZENLENEN ETKİNLİKLER.....	62
4.1. Kurultaylar ve Toplantılar .....	62
4.2. Panel, Konferans ve Sempozyumlar .....	71
4.3. Basın Açıklamaları .....	75
4.4. Mitingler .....	85
4.5. Bilim ve Felsefe Söyleşileri .....	90
4.6. Mimarlık – Mühendislik Haftası Etkinlikleri .....	93
4.7. Toplantılar .....	95
4.7.1. TMMOB İstanbul İKK Bünyesinde Yapılan Toplantılar .....	95
4.7.2. TMMOB 40. Olağan Genel Kurulu .....	99
4.7.3. TMMOB Danışma Kurulları .....	100
5. GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER .....	101
5.1. Gıda Mühendisleri Odası 7. Olağan Genel Kurulu .....	101

5.2. Gıda Mühendisleri Odası Danışma Kurulları .....	104
5.3. 6. Gıda Mühendisliği Kongresi .....	105
6. BASIN .....	113
6.1. Basında Makalelerimiz .....	113
6.2. Basın Açıklamaları .....	184
6.3. Radyo ve TV Programları .....	192
7. KOMİSYON ÇALIŞMALARİ VE DİĞER FAALİYETLER .....	200
8. ZİYARETLER .....	204
9. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİNDEN.....	206
9.1. Teknik Geziler, Ziyaretler .....	206
9.2. Seminer ve Söyleşiler .....	210
9.3. Seminer ve Söyleşiler .....	213
9.4. BGT Etkinlikleri .....	217
9.5. Dünya Gıda Günü ve Süt Günü Etkinlikleri .....	221
9.6. Çeşitli Etkinlikler .....	225
9.7. Öğrenci Kurultay ve Danışma Kurulları .....	226
9.8. Geleneksel Mayıs Şenliği .....	228
10. MALİ RAPOR VE 2. DÖNEM GERÇEKLEŞEN BÜTÇE .....	229

## 1. SUNUŞ

Son yıllarda dünyada ve ülkemizde etkileri yoğun şekilde hissedilen ekonomik krizle birlikte bir dönemi geride bıraktık. Emperyalist-kapitalist sistemin getirisi olarak, ABD’de başlayan ve kısa süre içerisinde tüm dünyaya yayılan, özellikle yoksul ve gelişmekte olan ülkeleri ve toplumları yakından etkileyen ekonomik krizin daha ne kadar trajediye neden olacağı bilinmemektedir. Kapitalizmin aşırı kâr hırsı nedeniyle, ağır çevre tahribatına bağlı yaşanan sorunlar, tarım ve gıda sektöründe ciddi sorunlar yaşanmasına ve ülkemizin de bu sektörlerde dışa bağımlı hale gelmesine neden olmuştur.

Meslek odaları üzerinden söylem üreten biz mühendislerin, görev ve sorumluluklarımızın arttığı bu dönemde, halkımızın açlık ve yoksullukla mücadelesinde, dışa bağımlı olmayan ulusal tarım ve gıda politikasının oluşturulması gerektiğini, basın yoluyla en etkin şekilde sıklıkla vurguladık.

Gıda güvenliği, halk sağlığı üzerindeki rolü nedeniyle tüm dünyada gelişmişlik düzeyinin önemli bir göstergesi olarak görülmekte, Türkiye’nin Avrupa Birliği’ne uyum sürecinde önemli bir hedef olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanmasında yeterli hukuki, idari ve teknik alt yapıya, başta Gıda Mühendisleri olmak üzere bu alanda çalışanların sayısının artırılması ve niteliğinin iyileştirilmesine, bununla birlikte süreci iyi yönetebilecek siyasi ve bürokratik irade ve anlayışa gereksinim vardır. Bunun gerçekleştirilmesinde, nesnel, bilimsel ve ülke gerçekleriyle uyumlu, halkımızın ve ülkemizin çıkarlarını koruyan bir mevzuat temel gereklilik ve zorunluluktur. Görüşlerimizi, ilgili kesimlerin görüşlerini de dikkate alarak, temel ilkelere bulduğumuz tüm ilgili taraflarla ortaklaşarak sürdürdük.

“Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” olarak hazırlanan ve gıda sektörünü, sadece hayvansal üretime indirgeyen gıda yasası taslağıyla ilgili olarak, ilgili diğer meslek odalarıyla ortaklaşa çalışmalar yaptık, bu yasa tasarısının yanlışlığını her tarafta dile getirmeye, sesimizi yükseltmeye ve çözüm üretmeye çalıştık. Sorumlu Teknik Yöneticilikle ilgili mevcut uygulamalarda yaşadığımız sorunların ve haksızlıkların çözümü konusunda ilgili otoriteden çözüm beklerken ve elimizi taşın altına koymaya hazır olduğumuzu dile getirirken, yetkili otorite, bu yasa tasarısı ile, Sorumlu Teknik Yöneticilik uygulamasını kaldırmanın planlarını yapmıştır.

Sorumlu Teknik Yöneticilik uygulamasının kaldırılarak, biz mühendislerin, gıda güvenliği ve halk sağlığı sürecinden tasfiyesine çalışıldığına, kayıt ve denetim dışı gıda sektörü oluşacağına, devletin asli görev ve sorumluluğu arasında olan gıda güvenliği hizmetlerinin özelleştirileceğine ve sonuçta halk sağlığı ile ilgili oluşacak sorunların ciddiyetine dikkat çektik, önerilerde bulunduk, eylemler

yaptık ve mühendislik disiplinlerine saygılı bir tutumla, sorumlu yöneticilik müessesesinin korunarak, yeniden düzenlenmesini talep ettik

Yıllık planlanan ve uygulanan Eğitim ve Seminer programları şüphesiz bu dönem şubemizin gerçekleştirdiği en önemli faaliyetler arasındadır. Eğitim sayılarını, konularını çeşitlendirerek arttırdık. Kriz dönemi, meslektaşlarımıza, meslek içi sürekli eğitim prensibiyle birçoğu ilk olarak odamızda gerçekleştirilen başlıklar altında ücretsiz seminerlerle teknik destek verdik. Odamızda düzenlediğimiz Felsefe Söyleşileri, hayatı yorumlama, anlama ve değiştirme süreçlerinde biz mühendislerin en aktif şekilde var olduğumuzu gösterme açısından çok önemliydi.

Mesleğimizin geleceği olan öğrenciler de bu dönem oda ile bağımlı her zamankinden daha fazla arttırdılar. Öğrencilere yönelik, Sempozyumlar, Gıda Günleri, Mesleki Söyleşiler, Seminerler ve Teknik Geziler düzenledik, onların inisiyatifi ile gerçekleştirilen tüm çalışmalara destek verdik. Toplantılarımızın aktif katılımcıları olan öğrenci üyelerimizin, gelecekte hem meslekte hem de odamızda önemli rol oynayacakları bilinciyle onlara görevler verdik. Öğrenci üyelerimizin faaliyetlerini ve başarılarını görmek bizim de motivasyonumuzu ve geleceğe güvenimizi arttırdı.

TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı ile TMMOB Kadın Mühendisler, Mimarlar ve Şehir Plancıları Kurultayı çalışmalarında, üreten kesim olarak, süreçten bağımsız olmadığımızın bilinciyle ve emeğin kutsal olduğuna inanarak aktif katılım sağladık ve önemli görevler aldık. Bu kurultaylarda, başta özlük haklarımız olmak üzere meslektaşlarımızın sorunlarını ve çözüm önerilerini dile getirdik.

TMMOB çatısı altında, insandan, doğadan yana, halkımızın ve ülkemizin çıkarları için ortaklaştığımız ilgili kurum ve kuruluşlarla, tüm mitinglerde ve basın açıklamalarında alanlardaydık. 2. Dönem, bilimsel gerçeklerin ışığında, fakat sadece bilimselliğin yetmediğini ve yetmeyeceğini kabul ederek, tüm söylem ve eylemliliklerin, emperyalizme karşıt, insandan ve doğadan yana vurgularda bulunduğumuz bir dönemdi.

Yazılı, sözlü ve görsel basında ve TMMOB'ye bağlı dergilerde, gıda ile ilgili, gündeme dair yazılar yazarak, mesleğimiz ve meslektaşlarımızı, elimizden gelen en iyi şekilde temsil etmeye çalıştık.

Mesleğimizle ilgili gelişmeler, oda faaliyetleri ve diğer tüm konularla ilgili üyelerimizin bilgilendirilmesi için elektronik posta sistemimiz geliştirildi ve oda faaliyet raporları periyodik olarak üyelere bildirildi. Ayrıca, iletişimimizi, dayanışmayı arttırmak ve bir araya gelmek için düzenlediğimiz piknik, yemek ve diğer sosyal organizasyonlarımıza ilginin ve katılımın yüksek olması, bu organizasyonların geleneksel hale gelmesi önemli bir başarıdır.

Şubemize bağlı üyelerimizin görüşlerini ve sorunlarını, ilgili ve yetkili birimlerle paylaşırken, söz söylerken, mühendis olmanın sorumluluğu ile ülkemiz ve halkımız için çözümler üretirken, başka bir dünyanın mümkün olması yolunda adımlar atarken, hayata katılırken, bizimle mücadele eden tüm arkadaşlarımıza, sevdiklerimize, özel yaşantısından zaman ayıran tüm Şube çalışanlarımız ve Şube Yönetim Kurulu üyelerimize, henüz mühendis olmadan, bunun sorumluluğunu taşıyan öğrencilerimize, güven ve destekleri için ailelerimize, yola devam etmemizi sağlayan dost gülümsemelere içtenlikle teşekkürler.

Dönem, ülkemiz, insanlarımız ve meslektaşlarımız adına, yan yana, omuz omuza çalışmalar yapmanın, bölünmenin değil, farklılıklarımızı zenginliğe dönüştürerek dayanışmanın dönemidir. Ayağımızı bastığımız topraklardan ve birbirimizden alacağımız güçle, hayatı dönüştürebileceğimiz günleri birlikte yaratmak dileğiyle...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
Marmara Bölge Şubesi  
2. Dönem Yönetim Kurulu

## 2. ŞUBE ORGANLARI

### 2.1. Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek Üyeleri

Bu bölümde Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek üyeleri yer almaktadır:

<b>Bölge Şube Yönetim Kurulu</b>			
	Asıl		Yedek
<b>Başkan</b>	İbrahim KAYA	<b>Yedek Üye</b>	Barış KARAKAŞ (08.08.2008'e kadar)
<b>2. Başkan</b>	Nilüfer HİZARCIOĞLU	<b>Yedek Üye</b>	Tufan DAĞHAN (19.08.2009'a kadar)
<b>Yazman Üye</b>	Özgür YAYLA (20.11.2009'a kadar)	<b>Yedek Üye</b>	Bilge ÖLMEZ (20.11.2009'a kadar)
<b>Yazman Üye</b>	Bilge ÖLMEZ (20.11.2009'dan itibaren)	<b>Yedek Üye</b>	Halit YENER
<b>Sayman Üye</b>	Barış GENÇOĞLU (08.08.2008'e kadar)	<b>Yedek Üye</b>	Özgür KAYA
<b>Sayman Üye</b>	İlker Çalışkan (08.08.2008'den itibaren)	<b>Yedek Üye</b>	Elçin ÇİÇEK
<b>Üye</b>	Murat KUZUK	<b>Yedek Üye</b>	<b>Tuncay KAHLEOĞULLARI</b>
<b>Üye</b>	Okşan BİTİRMİŞ		
<b>Üye</b>	İlker ÇALIŞKAN (08.08.2008'e kadar)		
<b>Üye</b>	Barış KARAKAŞ (08.08.2008'den itibaren, 19.08.2009'a kadar)		
<b>Üye</b>	Tufan DAĞHAN (19.08.2009'dan itibaren)		

- Yönetim Kurulu Sayman Üyesi Barış Gençoğlu 08.08.2008 tarihinde zorunlu askerlik görevi nedeniyle Yönetim Kurulundan İstifa etmiş ve Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Barış Karakaş Yönetim Kuruluna katılmıştır. Barış Gençoğlu'nun istifasıyla Yönetim Kurulu görev dağılımı şu şekilde gerçekleşmiştir; Başkan: İbrahim KAYA, 2. Başkan: Nilüfer Hizarcioğlu,



Yazman Üye: Özgür Yayla, Sayman Üye: İlker Çalışkan, Üye: Murat Kuzuk, Üye: Okşan Bitirmiş, Üye: Barış Karakaş.

- Yönetim Kurulu Üyesi Barış Karakaş 19.08.2009 tarihinde özel nedenlerle Yönetim Kurulu'ndan istifa etmiş ve Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Tufan Dağhan Yönetim Kuruluna katılmıştır. Yönetim Kurulu görev dağılımında değişiklik olmamıştır.
- Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Özgür Yayla 20.11.2009 tarihinde zorunlu askerlik hizmeti nedeniyle Yönetim Kurulu'ndan istifa etmiş ve Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Bilge Ölmez Yönetim Kurulu'na katılmıştır. Özgür Yayla'nın istifasıyla Yönetim Kurulu görev dağılımı şu şekilde gerçekleşmiştir; Başkan: İbrahim Kaya, 2. Başkan: Nilüfer Hizarcıoğlu, Yazman Üye: Bilge Ölmez, Sayman Üye: İlker Çalışkan, Üye: Murat Kuzuk, Üye: Okşan Bitirmiş, Üye: Tufan Dağhan.

## 2.2 Marmara Bölge Şube'ye Bağlı Temsilcilikler

Temsilcilikler	Temsilci
Balıkesir İl Temsilciliği	Emel Koçak ŞATIR
Kocaeli İl Temsilciliği	Mehmet Akif ŞEN
Tekirdağ İl Temsilciliği	Şakir ADA

## 2.3. Üye İstatistikleri

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi ve Bölge Şube etkinlik alanındaki üye sayıları (yıl sonları itibariyle) aşağıdaki grafikte verilmektedir.

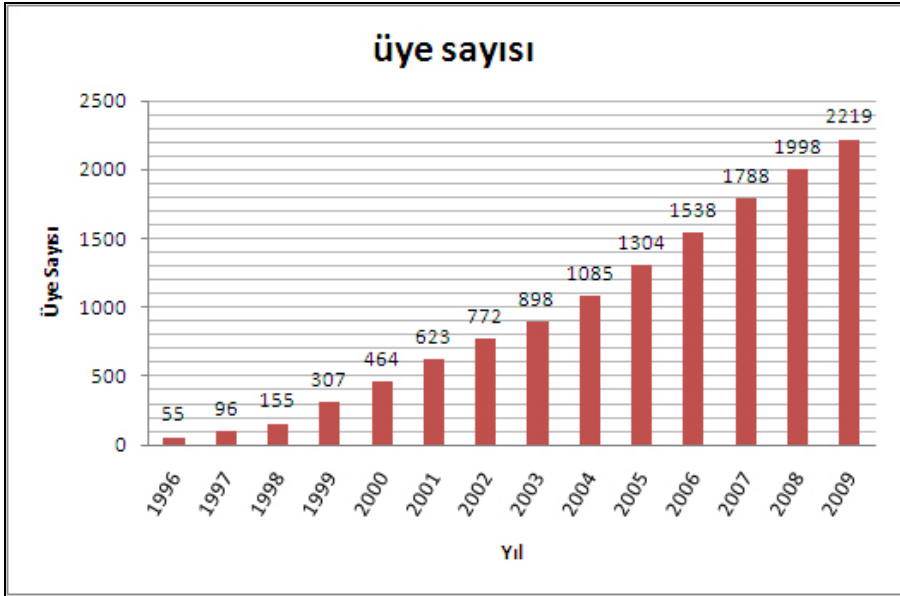
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi ekinlik alanında kalan illerin 2009 yılı sonu itibariyle üye sayılarını gösterir tablo ile İstanbul ili ve Marmara Bölge Şube'nin yıllara göre üye sayılarındaki değişimi gösterir grafik aşağıda yer almaktadır:

## Marmara Bölge Şube 2009 Yılı Sonu İtibariyle Üye Sayıları

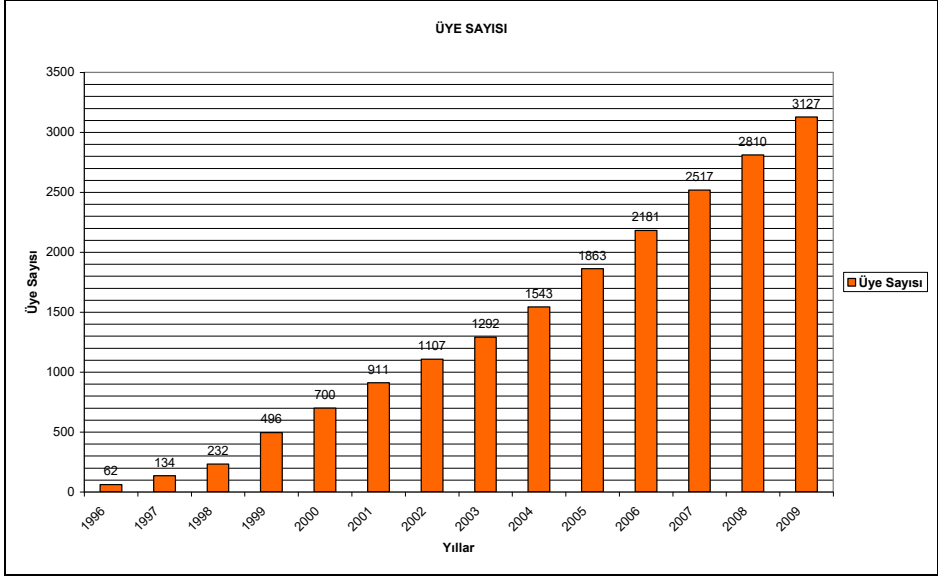
İl	Üye Sayısı
Balıkesir	174
Bilecik	21
Çanakkale	69
Edirne	48
İstanbul	2219
Kırklareli	74
Kocaeli	212
Sakarya	93
Tekirdağ	194
Yalova	23
TOPLAM	3127

Marmara Bölge Şube etkinlik alanında yer alan ve Bölge Şube’de ve aynı zamanda Türkiye genelinde en fazla üyeye sahip İstanbul’da, Gıda Mühendisleri Odası’nın kuruluş yılı olan 1996 yılında 62 olan üye sayısı, 2009 yılı sonu itibariyle 2219 olmuştur:

### Yıllara Göre İstanbul İli Üye Sayısı Değişim Grafiği



## Yıllara Göre Marmara Bölge Şube Üye Sayısı Değişim Grafiği



### 2.4 Marmara Bölge Şube Sorumlu Yönetici Sayıları

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi'nde 2008 ve 2009 yıllarında toplam 2088 adet belgeye işlem yapılmıştır. Bunlardan 1242 tanesi yeni belge olup; 2008 yılında 600 ve 2009 yılında da 642 adet yeni belge düzenlenmiştir. 2008 yılında 374 adet belgeye ve 2009 yılında da 472 adet belgeye vize işlemi uygulanmıştır.

### **3. MARMARA BÖLGE ŞUBE TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER**

#### **3.1. Dünya Gıda Günü Etkinlikleri**

Bu bölümde Dünya Gıda Günü nedeniyle gerçekleştirdiğimiz etkinlikler yer almaktadır.

##### **3.1.1 2008 Yılı Dünya Gıda Günü Etkinlikleri 16 Ekim Dünya Gıda Günü Basın Açıklaması, Taksim**

Marmara Bölge Şube'mizin öncülüğünde, Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası üyelerinin ortak katılımıyla Taksim Meydanı'nda Dünya Gıda Günü nedeniyle yürüyüş ve basın açıklaması yapıldı.



18 Ekim Cumartesi günü Tünel Meydanı'nda toplanan mühendisler beyaz önlükler giyip, oda şapkaları takarak İstiklal Caddesi boyunca Bilinçli Gıda Tüketimi Broşürü dağıttılar. Saat 15:00'de Taksim Meydanı'na ulaşan topluluk adına basın açıklamasını Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyesi Özgür Yayla okudu. Basının ve halkın yoğun ilgi gösterdiği etkinlikte çeşitli yayın kuruluşlarıyla röportajlar yapıldı.



Ayrıca, 16 Ekim Dünya Gıda Günü Dolayısıyla, Bianet için GMO ve ZMO Şube başkanlarının beraber hazırladığı değerlendirme yazısı da ilgili internet sitesinde yayınlanmıştır.

Bianet Haber Portalında yer alan değerlendirme yazısı için:

<http://www.bianet.org/bianet/kategori/biamag/110299/guvenli-ve-yeterli-yivecek-herkesin-hakki>

### **3.1.2 2009 Yılı Dünya Gıda Günü Etkinlikleri**

#### **16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri: Basın Açıklaması**

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde 17 Ekim 2009 Cumartesi günü Beşiktaş Demokrasi Anıtı önünde basın açıklaması düzenledik. TMMOB Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odaları İstanbul Şubeleri ile Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu ve Şubemizin ortak katılımıyla düzenlenen ve aynı gün Yıldız Teknik Üniversitesi Oditoryum’da düzenlenen “TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı; İstanbul Yerel Kurultayı”na katılan TMMOB İstanbul İKK bileşenlerinin de katılım göstererek destek verdiği ve yaklaşık 200 kişinin katıldığı basın açıklamasında, Gıda güvencesi ve güvenliği, tarım alanlarının gıda yerine biyoyakıt üretimi için kullanımı, açlık, iklim değişikliği, suyun ticarileştirilmesi ve su hakkı, “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Yasa Tasarısı”, “Biyogüvenlik Yasa Taslağı” ve GDO’lu ürünler ile hükümetin açıkladığı “Yeni Fındık Stratejisi” ve fındık üreticisine etkileri gibi konulara değinildi.



**Panel:  
Gıda ve Tarım Politikalarında Son gelişmeler**

TMMOB Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odaları İstanbul Şubeleri ile Şubemizin ortak etkinliği olan “Gıda ve Tarım Politikalarındaki Son Gelişmeler” paneli 21 Ekim 2009 Çarşamba günü Kadıköy Barış Manço Kültür Merkezinde yapıldı. TMMOB Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi II. Başkanı Haşmet Cancı'nın yönettiği panelde TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanı Ahmet Atalık ve Şube Başkanımız İbrahim Kaya sunum yaptı.

Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde düzenlenen panelde, yaptığı sunumla gıda güvencesi ve gıda güvenliği konularına değinen Şube Başkanımız İbrahim Kaya, katılımcılardan gelen soruları cevaplandırarak sunumunu sonlandırdı.



**Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube Başkanı İbrahim Kaya'nın "Gıda Güvenliği ve Güvencesi" ile ilgili yaptığı sunum aşağıdadır:**



## GIDA HAKKI

“Cinsiyeti ve yaşı ne olursa olsun, her insanın sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihinine uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşma hakkı vardır. İnsanlar gıda gereksinimlerini kendi kontrollerinin dışında, engellilik, yaşlılık, ekonomik yetersizlikler, hastalık, felaket ya da ayrımcılık gibi durumlarda karşılayamadıkları zaman bu gereksinimleri devlet tarafından karşılanmalıdır.”

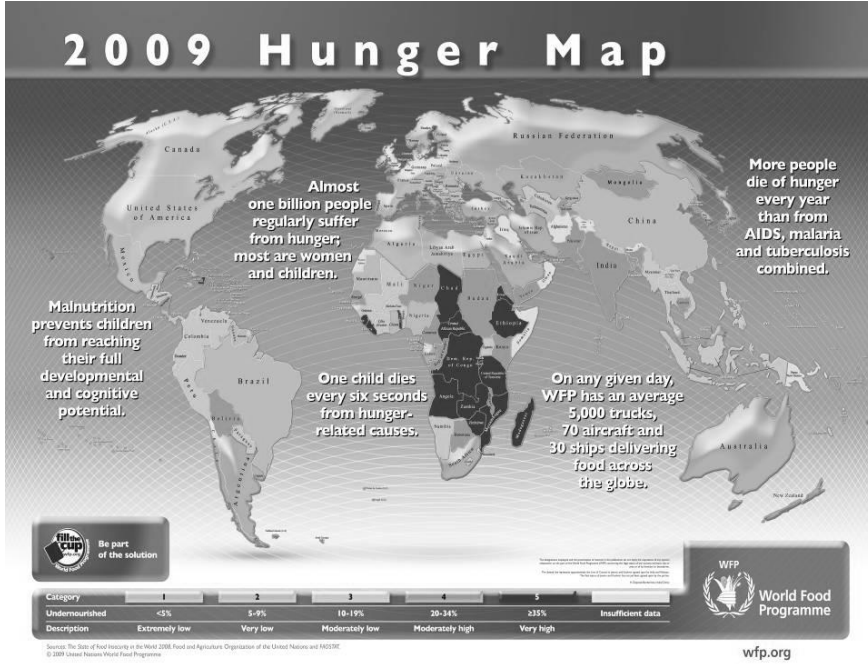
- Son yıllarda yaşanan finans krizi, emperyalist-kapitalist sistemin sonucu olarak gıda krizine neden olmaktadır.
- IMF ve Dünya Bankası eliyle, uluslararası tarım tekellerinin çıkarları doğrultusunda bağımlı ülkelerin tarımı çökertilmekte, böylece küresel ölçekte gıda fiyatları ile oynanmaktadır.
- Bu tekeller, tarım ürünleri üzerinden spekülasyon yaparken, küresel ölçekte aç sayısı 1 milyar 20 milyon kişiye ulaşmıştır.
- Bundan çok daha fazla sayıda insan da gizli açlık çekmekte, yetersiz beslenmektedir.

Son 30 yıldır içine sokulduğumuz kapitalist küreselleşmenin sonuçları bugün ortadadır:

- 2,8 milyar kişi günde 2 \$’dan az,
- 1.2 milyar kişinin günde 1 dolardan az kazandığı,
- Dünya nüfusunun zengin %2’sinin dünya servetin yarısına el koyduğu bir dünyada yaşıyoruz

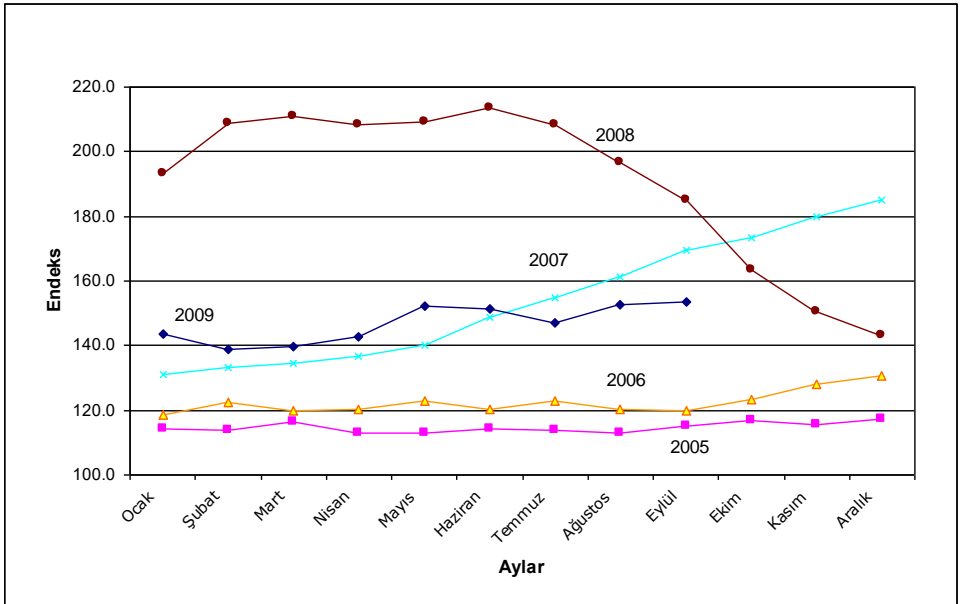


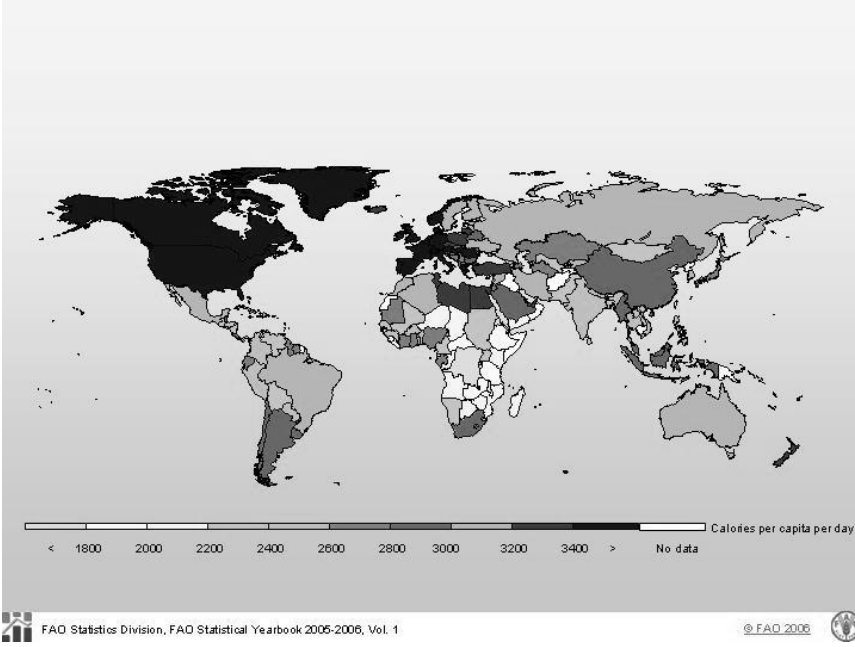
- FAO tarafından 1996 yılında düzenlenen Dünya Gıda Zirvesi'nde açlığın kaynağını yok etmek için programlar geliştirilmiş ve ülkelerin gıda güvencesi eylem planı hazırlaması kararına varılmıştır. Zirvenin Eylem Planı'nda ise "herkes için gıda" olgusu kabul edilmiş, 2015 yılına kadar yeterli gıdadan yoksun kişilerin sayısının yarıya indirilmesi hedeflenmiştir. Ancak, 6 dünyalıdan birinin aç olduğu ve bu sayının azalmak yerine arttığı görülmektedir!



- Dünyadaki açlığı yaratıp, üzerine komplo teorileri kurgulayarak, kendi üretim biçimlerini alternatifsiz çıkış yolu olarak sunan kapitalist söylem, bu kez genetiği değiştirilmiş gıdaları sahneye sürmüştür.
- Gıdalarda uygulanan gen aktarımlarının açlığa çare olacağı savı, FAO'nun raporlarına göre aldatmacadır.
- FAO'ya göre, tahıl üretimindeki artış, dünya nüfusundaki artıştan % 50 daha fazladır ve açlığın asıl nedeni, dünyadaki gıdanın adil olmayan paylaşımıdır!
- ABD Tarım Bakanlığı'nın verilerine göre, Amerika'da her yıl üretilen gıdanın % 25'inden fazlası israf edilmektedir. Sadece 1995 yılında çöpe atılan gıda miktarı 43 milyon tondur.
- Dünya'da üretilen tarımsal ürünler, tüm insanların ve hatta gelecek nesillerin dahi ihtiyacını karşılayabilecek düzeydedir.
- Fakat yoksul ülkelerin ve insanların satın alacak parası ve gücü yok.

- 21 yüzyılda bu “uygarlık” açlık çeken insanların ölümünü sadece seyrediyor.
- Herhangi bir Afrika ülkesi diğer gelişmiş ülkelerin kakao ve kahve ihtiyacını karşılarken, bu ülkelerdeki insanlar gıdasızlıktan ölmektedir. Bu durum vahşi kapitalizmin ne kadar acımasız olduğunu çok bariz bir şekilde göstermektedir.
- Tek işi yatırım yapmak ve para kazanmak olan spekülörler, sosyal etkileri göz önünde bulundurmayarak ve gıda sektörü üzerinde ciddi oyunlar oynayarak dünyada açlığın ve yoksulluğun artmasına, milyonlarca insanın açlıktan ölmesine neden olmaktadır.
- Zengin ülkelerde de, fakir ülkelerde de olumsuzluklar öncelikle fakirleri etkilemektedir.
- Bankaları kurtarmak için trilyonlarca dolar harcayan Avrupa ve Amerika, günde 10 bin çocuğun açlıktan ölmesine seyirci kalmaktadır.
- Açlığın azaltılmasına dair zengin batı ülkelerinin yıllardan beri yapmış oldukları taahhütlerin karın doyurmadığı ortadadır artık.





- Dünyanın her yerinde yaşanan emperyalist krize paralel, ülkemizde de gıda güvencesinin kaynağı olan suyun ticarileştirilmesine başlanmıştır.
- Kamu hizmeti anlayışı dışına çıkartılan su hizmetlerinin üzerine kar payı eklenmekte ve kaynaklar özelleştirilmektedir.
- Su fiyatlarındaki artış ile gelir düzeyi düşük olan sosyal kesimlerin insanca yaşama koşulları ile bir insan hakkı olarak temiz ve güvenilir suya ulaşma hakları, şirketlerin karı uğruna kısıtlanmaktadır.
- Bu ortamın doğal sonucu olarak gelir dağılımı bozukluğu derinleşmekte ve toplumsal sağlık tehdit altına girmektedir.
- Su, tüm insanlığa ait doğal varlıktır. Bu nedenle ekonomik ve ticari bir meta olarak ele alınmamalıdır.

# Türkiye’de Gıda Yoksulluğu?

## Yoksulluk sınırı yöntemlerine göre fert yoksulluk oranları

Yöntemler	Fert yoksulluk oranı (%)			
	2004	2005	2006	2007
<b>TÜRKİYE</b>				
Gıda yoksulluğu (açlık)	1.29	0.87	0.74	0.54
Yoksulluk (gıda+gıda dışı)	25.60	20.50	17.81	18.56
<b>KENT</b>				
Gıda yoksulluğu (açlık)	0.62	0.64	0.04	0.09
Yoksulluk (gıda+gıda dışı)	16.57	12.83	9.31	10.61
<b>KIR</b>				
Gıda yoksulluğu (açlık)	2.36	1.24	1.91	1.32
Yoksulluk (gıda+gıda dışı)	39.97	32.95	31.98	32.18

Kaynak: TÜİK, 2007

# Yoksulluk okul bıraktırıyor

Açıklanan bir rapora göre, 5 çocukta birinin okula gidememesinin esas nedeni, ‘okul masraflarını karşılayamama’ veya ‘çalışmak zorunda kalma’

Eğitim İstatistik Raporu 2007’ye göre yoksulluk eğitimi engelleyen en önemli etkenlerden biridir. Rapor, ilköğretim çağındaki öğrencilerin okuma devam oranlarına her 5 çocukta birinin, okula devam etmediklerini tespit etmiştir. “Okul masraflarını karşılayamamama”, veya “çalışmak zorunda kalma” başlıca nedenler olarak belirtiliyor. Başkent’te öğrencilerin 5 çocukta birinin okula gidemediği tespit edildi. Rapora göre, okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.

İstanbul’da yapılan araştırmaya göre, okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.

Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.

Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.



**5 çocukta biri yoksulluk kurbanı**

İlköğretim çağındaki öğrencilerin okula devam etmeyen her 5 çocukta birinin, okula devam etmediklerini tespit etmiştir. “Okul masraflarını karşılayamamama”, veya “çalışmak zorunda kalma” başlıca nedenler olarak belirtiliyor. Başkent’te öğrencilerin 5 çocukta birinin okula gidemediği tespit edildi. Rapora göre, okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.

**Mevcutluk değil, yoksulluk sorun**

**Engelilerin eğitimine önem verilmesi**

Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.

**Okul öncesi eğitimi**

Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.

Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek. Okula gidemeyenlerin yüzde 50’si kız, yüzde 49’sü erkek.



**Ama burası da istanbul**







## Ne Yapılmalı

- Tarımsal desteklerin hedefe yönelik ve piyasa etkin oluşturulması, tarımsal örgütlülüğün artırılması
- Verimlilik artışının sürdürülmesi ve tarım alanlarının en etkin şekilde kullanımı
- Kayıpların azaltılması, etkin bir stok yönetimi ve bu amaçla dış ticaret araçları dahil tüm araçların kullanımı
- Kırsal kalkınmaya yapılacak yatırım emek yoğunudur; istihdam yaratır, yoksulluğu azaltır
- Kırsal alanlarda tarıma, altyapıya, sağlığa, eğitime yapılacak yatırımlar ivedilik taşır.
- Küresel krizle beraber, kayıtdışı istihdam yaygınlaşmaktadır. Sosyal kurumların kapsamının düşük gelir gruplarını ve kayıtdışı çalışanları kapsamaması gereklidir.
- Ülkemizin gıda güvencesi olan biyoçeşitliliğe sahip çıkıp koruyan, insan ve hayvan sağlığını riske atmayan, üretici ve tüketici hakları konusunda duyarlı, çokuluslu şirketlerin kar hırsına alet olmayan, tarımımızı ve çiftçimizi dışa bağımlı hale getirmeyen bir tarım politikası oluşturulmalı ve uygulanmalıdır.

## Özet ve Sonuç

- Gıda Güvencesizliği krizlerinin temel nedeni yoksulluktur.
- Son yıllarda yükselişe geçen global yoksulluğun kökeninde, “sosyal devlet” anlayışından giderek uzaklaşan yönetimler ve tarımda kapitalist küreselleşmenin sonucu kadar, yeni savaşların ve doğal afetlerin de büyük etkisinin olduğu açıkça görülmektedir.
- Bu konuda iyileştirme sağlanabilmesi , gelişmiş ülkelerin ve zenginlerin refah paylarını gelişmemiş ülkelere ve yoksullarla paylaşım düzeylerini çok daha arttırmaları ve resmi – sivil insani yardım örgütlenmesinin her ülkede benzer bir şekilde yapılması ve koordinasyonunun sağlanması gereklidir.



### 3.2. Dünya Süt Günü Etkinlikleri

#### **Dünya Süt Günü'nde Öğrenci Temsilcilerimizle Birlikte Ortak Etkinlik Düzenlendi.**

21 Mayıs Dünya Süt Günü dolayısıyla 18 Mayıs Pazar günü İstanbul Teknik Üniversitesi Ve Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilcileri'nden öğrenci üyelerimiz, Yönetim Kurulumuz ve üyelerimizle Taksim Gezi Parkı ve İstiklal Caddesi'nde broşür dağıtımını yaptı. İTÜ Öğrenci Temsilciliği'mizin bilgilendirme metni aşağıdadır.

Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında halkı bilinçlendirmek ve süt ile ilgili bilgi vermek amacıyla, İTÜ Öğrenci Temsilciliği olarak Taksim meydanında yer alan Taksim Gezi Park'ında 18 Mayıs 2008 tarihinde beyaz önlüklerimiz ile hazır bulunduk. İstanbul Şube Yönetim Kurulu ve üyelerimiz de bizleri yalnız bırakmadı. İlk önce Taksim Gezi Parkı'nda stand kuruldu, parkta süt günü broşürleri dağıtıldı. Daha sonra, daha fazla sayıda insana ulaşmayı amaçlayarak İstiklal Caddesi' ne geçildi ve broşürler burada da dağıtılarak halkın sorularına cevap verildi. Süt tüketiminin önemine dikkat çekmeyi ve sokak sütü tüketiminin önüne geçmeyi amaçladığımız bu etkinliğin, halkımızın ilgisi çektiğini ve küçük de olsa bir gündem oluşturabildiğimizi görmek sevindiriciydi.



### 3.3 Eğitim ve Seminerler

2008 yılında, Marmara Bölge Şubesi bünyesinde verilen eğitimlerin çeşitliliği ve sayılarının artırılmasına için çalışmalar yaparak, toplam 7 başlıkta 12 adet eğitim ve farklı başlıklarda 8 adet seminer ve söyleşi düzenledik.

2009 yılında, 10 ayrı başlıkta 21 eğitim, teknik, sektörel ve sosyal konularda 16 ayrı başlıkta 24 ücretsiz seminer ve söyleşi düzenledik. Toplam 45 haftaya yayılan eğitim ve seminer etkinliklerimizle ilgili özet bilgiler ve 2009 yılı için hazırlanmış olduğumuz eğitim – seminer programı aşağıda yer almaktadır

Yıl	Eğitim Sayısı	Seminer ve Söyleşi Sayısı
2008	12	8
2009	21	24

#### 3.3.1. 2008 Yılında Düzenlenen Eğitimler

##### ISO 22000 Eğitimleri

2–3 Şubat 2008, 15–16 Mart 2008, 29–30 Mart 2008 tarihlerinde Şube Eğitim salonumuzda düzenlenen ISO 22000 Gıda Güvenliği Kalite Yönetim Sistemi eğitimlerinde toplam 70 üyemiz katıldı.



## **ISO 19011 Kuruluş İçi Kalite Tetkikçisi Eğitimi**

23–24 Şubat 2008 tarihlerinde Şube Eğitim salonumuzda dzenlenen ISO 19011 İ Tetkik Eğitimine katılan 24 uymiz eğitimin ardından katılım belgelerini aldılar

## **ISO 14001:2004 evre Yönetim Sistemi Semineri Dzenlendi**

Şube'mizde 10–11 Mayıs Cumartesi/Pazar günü ISO 14001:2004 evre Yönetim Sistemi Bilgilendirme Eğitimi dzenlendi. evre Mühendisi Osman Bahadır Cömert tarafından verilen eğitime 18 kişi katılım sağladı. Katılımcılara eğitim sonunda katılım belgeleri verildi.



## **ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi**

28–29 Haziran Cumartesi/Pazar günü Şube'mizde iki günlük ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitim Semineri dzenlendi. Eğitim sonunda katılım sağlayan 17 kişiye belgeleri verildi.

## **Eğitim: ISO 22000:2005 Gıda G¼venliđi Y¼netim Sistemi**

20–21 Eyl¼l 2008 tarihlerinde Şube Eğitim Salonumuzda iki g¼nl¼k ISO 22000:2005 Gıda G¼venliđi Y¼netim Sistemi Eğitimi d¼zenlendi



## **Eğitim: BRC-Food 5. Versiyon**

25–26 Ekim 2008 tarihlerinde, BRC-Food 5. Versiyon Eğitimi d¼zenlendi. Üyemiz Aysel Tankaş tarafından verilen eğitime 19 meslektaşımız katılım sağladı.

Şube'mizde farklı konularda eğitimler ve seminerler çeŐitlenerek devam edecektir.

### **3.3.2. 2009 Yılı Eğitimleri**

#### **“ISO 22000:2005 “Gıda G¼venliđi Y¼netim Sistemi Temel Eğitimi” Semineri D¼zenlendi**

17/18 Ocak 2009 Cumartesi/Pazar g¼n¼ Şube Eğitim Salonumuzda iki g¼nl¼k “ISO 22000:2005 “Gıda G¼venliđi Y¼netim Sistemi Temel Eğitimi” semineri d¼zenlendi. Odamız Üyesi ve Baş tetkikçi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 19 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



### **“BRC Food 5. Versiyon Bilinçlendirme Eğitimi” Semineri Düzenlendi**

7/8 Şubat 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube Eğitim Salonumuzda iki günlük “BRC Food 5. Versiyon Bilinçlendirme Eğitimi” semineri düzenlendi. Odamız Üyesi ve Başetkikçi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 18 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



## **ISO 9001:2008 “Yeni Revizyon Kalite Yönetim Sistemi” Eğitim Semineri Düzenlendi**

21/22 Şubat 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube Eğitim Salonumuzda iki günlük “ISO 9001:2008 “Yeni Revizyon Kalite Yönetim sistemi Eğitimi” semineri düzenlendi.

Odamız Üyesi ve Baş tetkikçi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 15 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



## **“ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” Semineri Düzenlendi**

21/22 Mart 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube Eğitim Salonumuzda iki günlük “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” semineri düzenlendi.

Odamız Üyesi ve Baş tetkikçi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 15 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



### **“Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Öngereksinim Programı Eğitimi” Düzenlendi**

18/19 Nisan 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube Eğitim Salonumuzda iki günlük “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Öngereksinim Programı Eğitimi” semineri düzenlendi.

Odamız Üyesi ve Kraft Gıda Kalite Müdürü Ekrem Çınar tarafından verilen ve 17 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi



## **Gıda Sektöründe Duyusal Kalite Kontrol Eğitimi” Düzenlendi**

25/26 Nisan 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube Eğitim Salonumuzda iki günlük “Gıda Sektöründe Duyusal Kalite Kontrol Eğitimi” semineri düzenlendi.

Odamız Üyesi ve Aromsa Duyusal Değerlendirme, Stabilité ve Raf Ömrü Çalışmaları Bölüm Şefi Özlem Özarda tarafından verilen ve 22 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



## **“ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” Düzenlendi**

16–17 Mayıs 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube eğitim ve seminer salonumuzda iki günlük “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” eğitim semineri düzenlendi.

ISO9001:2000, ISO22000:2005, BRC-Gıda, BRC-Ambalaj Baş tetkikçisi baş tetkikçisi, Odamız üyesi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 10 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.





**ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi İç Denetçi Eğitimi” Düzenlendi**

23/24 Mayıs 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube eğitim ve seminer salonumuzda iki günlük “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi İç Denetçi Eğitimi” eğitim semineri düzenlendi.

ISO9001:2000, ISO22000:2005, BRC-Gıda, BRC-Ambalaj Baş tetkikçisi baş tetkikçisi, Odamız üyesi Aysel Tankaş ile ISO 9001:2008 baş tetkikçisi Pınar Şener tarafından verilen ve 21 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



### **“ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” Düzenlendi**

18/19 Temmuz 2009 tarihlerinde Şube eğitim ve seminer salonumuzda iki günlük “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” eğitim semineri düzenlendi.

ISO9001:2000, ISO22000:2005, BRC-Gıda, BRC-Ambalaj Baş tetkikçisi baş tetkikçisi, Odamız üyesi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 10 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



### **“Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ön Gereksinim Programı” Eğitimi Düzenlendi**

15/16 Ağustos 2009 tarihlerinde Şube eğitim ve seminer salonumuzda iki günlük “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ön Gereksinim Programı Eğitimi” eğitim semineri düzenlendi.

ISO 9001:2000, ISO22000:2005, BRC-Gıda, BRC-Ambalaj Baş tetkikçisi baş tetkikçisi, Odamız üyesi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 16 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



## **ISO 9001:2008 “Yeni Revizyon Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi” Düzenlendi**

17/18 Ekim 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube Eğitim Salonumuzda iki günlük “ISO 9001:2008 Yeni Revizyon Kalite Yönetim sistemi Eğitimi” Eğitim semineri düzenlendi.

Odamız Üyesi ve Başteknikçi Hasan Mordeniz tarafından verilen ve 8 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



## **“BRC-FOOD 5. Versiyon Bilinçlendirme Eğitimi” Düzenlendi**

3/4 Ekim 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube eğitim ve seminer salonumuzda iki günlük “BRC-Food 5. Versiyon Bilinçlendirme Eğitimi” eğitim semineri düzenlendi. ISO 9001:2000, ISO22000:2005, BRC-Gıda, BRC-Ambalaj baş tetkikçisi, Odamız üyesi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 9 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



## **“ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” Düzenlendi**

21–22 Kasım 2009 Cumartesi/Pazar günü Şube eğitim ve seminer salonumuzda iki günlük “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” eğitim semineri düzenlendi.

ISO9001:2000, ISO22000:2005, BRC-Gıda, BRC-Ambalaj Baş tetkikçisi baş tetkikçisi, Odamız üyesi Aysel Tankaş tarafından verilen ve 10 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgeleri verildi.



### 3.4 Düzenlenen Seminerler

#### 3.4.1. 2008 Yılı Seminerleri

##### **Avrupa Birliği Ve Gıda Mevzuatı Semineri**

Üyemiz Ahmet Pan'ın konuşmacı olarak yer aldığı "Avrupa Birliği Ve Gıda Mevzuatı" konulu seminer Şube'mizde 5 Nisan 2008 günü üyelerimizin katılımıyla gerçekleştirildi.

Seminerde AB'nin genel yapısı, AB Gıda Mevzuatı ve Türk Gıda Kodeksi ile karşılaştırılması gibi konularda sunumlar yapıldıktan sonra katılımcılardan gelen sorular yanıtladı



##### **Gıda Maddelerinde Alerjen Kontrolü Ve Yönetimi Semineri**

Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya'nın sunduğu "Gıda Maddelerinde Alerjen Kontrolü Ve Yönetimi" konulu seminer 14 Haziran 2008'de Şube Toplantı Salonumuzda gerçekleştirildi. Seminerde alerjen maddelerin neler olduğu, sektörde alerjen kontrolü ve yönetiminin nasıl olması gerektiği ve etiketleme gibi konularda bilgiler verildi. 30 üyemizin katılım sağladığı seminerde sunumun ardından gelen sorular yanıtladı.

Odamız, önümüzdeki aylarda da çeşitli konularda meslektaşlarımızı bilgilendirecek seminerler düzenlemeye devam edecektir.



### **Gıda Sektöründe Su, Hava, Buhar Kontrolü Ve Yönetimi Semineri**

Mesleki seminerler dizisi devam ediyor. 12 Temmuz Cumartesi günü Şube Başkanımız İbrahim Kaya tarafından "Gıda Sektöründe Su, Hava, Buhar Kontrolü Ve Yönetimi" konulu seminer sunumu yapıldı.

Seminerde, işletmelerde kullanılacak hava, su ve buharın gıda kalitesi ve güvenliği açısından taşınması gereken özellikler ve bu özelliklerin nasıl sağlanabileceği ile ilgili bilgiler verildi. Ayrıca, hava, su ve buhar yönetiminde dikkat edilmesi gereken noktalar ve karşılaşılan sorunlar örneklendirilerek anlatıldı. Seminer, katılımcılardan gelen soruların yanıtlanmasıyla sonlandırıldı.



### **Seminer: “Gıda Sanayinde Hijyenik Ekipman Dizaynı”**

13 Eylül Cumartesi günü Şube'mizde "Gıda Sanayiinde Hijyenik Ekipman Dizaynı" konulu seminer düzenlendi. Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya tarafından verilen seminer, üyelerimiz tarafından ilgiyle takip edildi. Seminerde hijyenik ekipman dizaynı prensipleri, gıda sanayinde kullanılan ekipmanların hijyenik açıdan taşınması gereken özellikler ve tasarım sırasında mühendislerin dikkat etmesi gereken konular hakkında bilgiler ve örnekler verildi, dinleyicilerden gelen sorular yanıtlandı.



### **Seminer: “Gıda Sektöründe Teknik Sorumlu Yöneticilik Ve Mevzuat”**

11 Ekim 2008'de Şube Toplantı Salonumuzda "Gıda Sektöründe Sorumlu Yöneticilik Ve Mevzuat" konulu seminer düzenlendi. Yönetim Kurulu Üyemiz Murat Kuzuk ve Şube çalışanımız Mehmet Beyik tarafından sunulan seminerde sorumlu yöneticilerin göreve başlarken dikkat etmesi gereken konular, belge başvurularında hazırlanacak evraklar, sorumlu yöneticiliğin mevzuattaki yeri, resmi denetimler ve cezalar hakkında bilgiler verilerek katılımcıların soruları yanıtlandı



### **Mevzuat Konulu Seminer Düzenlendi**

8 Kasım 2008 Cumartesi günü Şube'mizde "5179 Sayılı, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun İçin Uyulması Gerekli Mevzuata Genel Bakış" konulu seminer üyemiz Işık Sena Mecit tarafından sunuldu. 5179 sayılı kanun ve kanunun getirdiği yönetmelikler ve uygulamalar hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra dinleyicilerden gelen sorular cevaplandırıldı



**3.4.2**



### 3.4.2. 2009 Yılı Seminerleri

#### **“Duyusal Değerlendirmede Temel Konular” Konulu Seminer Düzenlendi.**

10 Ocak 2009 Cumartesi günü Şube eğitim salonumuzda “Duyusal Değerlendirmede Temel Konular” başlıklı seminer düzenlendi.

Odamız üyesi ve Aromsa Duyusal Değerlendirme uzmanı / AR-GE Mühendisi Özlem Özarda tarafından verilen, 30 kişinin katıldığı ve oldukça seminerde duyuşal değerlendirme tanımı, önemi, amaçları, uygulama alanları ve test teknikleri ile dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında genel bir bilgilendirme sunumu yapıldıktan sonra, katılımcıların kendi duyuşal hassasiyetlerini de ölçmelerini sağlayan tat, koku ve renk duyuşal testleri uygulandı.



#### **“Gıda İşletmelerinde Hijyenik ekipman Dizaynı” Konulu Seminer Düzenlendi**

14 Şubat 2009 Cumartesi günü Şube Eğitim ve Seminer salonumuzda “Gıda İşletmelerinde Hijyenik Ekipman Dizaynı” konulu seminer düzenlendi.

Odamız üyesi ve Kraft Kalite Müdürü Ekrem Çınar tarafından verilen ve 25 kişinin katıldığı ve katılımcıların da aktif katılımıyla oldukça verimli geçen seminer yapılan sunum, sektörden örneklemeler ve karşılıklı sohbet şeklinde geçti.



### **Seminer “Gıda Sektöründe Sorumlu Teknik Yöneticilik”**

28 Şubat 2009 Cumartesi günü Şube Eğitim ve Seminer salonumuzda “Gıda İşletmelerinde Sorumlu Teknik Yöneticilik” konulu seminer düzenlendi. Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi 1. 2. 3. ve 4. Dönem ve Marmara Bölge Şubesi 1. Dönem Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini yürüten Ali Haydar Süslü tarafından verilen seminere 40 kişi katıldı. Sorumlu Teknik Yöneticilik mevzuatı, dikkat edilmesi gereken hususlar, sorumlu yönetici bulundurması gereken işletmeler, sorumlu yöneticinin yetki ve sorumlulukları ile yasal haklarını konu alan sunumun ardından, katılımcıların sektörde karşılaştıkları sorunlar tartışılarak merak ettikleri noktalara açıklık getirildi.



## “İş Kanunu Semineri”

7 Mart 2009 Cumartesi günü Şubemizde “İş Kanunu-İş ve Sosyal Güvelik Konularına Göre Çalışanların Hakları” semineri düzenlendi.

İnsan kaynakları yönetimi danışmanı Devrim Kardeş'in verdiği ve 22 kişinin katıldığı seminer; özellikle içinden geçmekte olduğumuz süreçte daha bir önem kazanan ve bir çok insanın kafasında soru işareti olan konularda oldukça yararlı ve aydınlatıcı oldu. Seminer yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## “Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi” Semineri Düzenlendi

14 Mart 2009 Cumartesi günü Şube Eğitim ve Seminer Salonumuzda “Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi” konulu seminer düzenlendi.

Kraft Gıda'da kalite müdürü olarak görev yapan, Odamız Üyesi Ekrem Çınar tarafından verilen ve 35 kişinin katıldığı seminer yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## **“Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma” Semineri Düzenlendi**

28 Mart 2009 Cumartesi günü Şube Eğitim ve Seminer Salonumuzda “Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma” konulu seminer düzenlendi. Pakmaya’da görev yapan ve aynı zamanda Odamızın Denetleme Kurulu Üyesi olan Recep Özmetin tarafından verilen ve 40 kişinin katıldığı seminer yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## **Organik Tarım Semineri Düzenlendi**

9 Mayıs 2009 Cumartesi günü Şubemizde “Organik Tarım” konulu seminer düzenlendi.

İstanbul Üniversitesi Çapa Tıp Fakültesi Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Kenan Demirkol’un konuşmacı olarak yer aldığı ve yaklaşık 25 kişinin katıldığı seminerde, hibrit tohum, GDO’lu tohum, şeker kullanımının zararları, doğru yağ kullanımı gibi konulara değinildi. Yaklaşık 4 saat süren seminer katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## **“Avrupa Birliği ve Gıda Mevzuatı” Konulu Seminer Düzenlendi**

4 Tem muz 2009 Cumartesi günü Şube eğitim ve seminer salonumuzda “Avrupa Birliği ve Gıda Mevzuatı” konulu seminer düzenlendi. Odamız üyesi ve gıda denetçisi Ahmet Pan tarafından verilen ve 30 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## **“Gıda Sektöründe Yabancı Madde Kontrol Yönetimi” Konulu Seminer Düzenlendi**

11 Temmuz 2009 Cumartesi günü Şube eğitim ve seminer salonumuzda “Gıda Sektöründe Yabancı Madde Kontrol Yönetimi” konulu seminer düzenlendi. Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Başkanı İbrahim Kaya tarafından verilen ve 25 kişinin katıldığı seminer yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## **“Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar” Semineri Dzenlendi**

08 Ağustos 2009 Cumartesi günü şube eğitim ve seminer salonumuzda “Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar” konulu seminer dzenlendi.

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge şubesi Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Bilge Ölmez tarafından verilen ve 35 kişinin katıldığı seminer; GDO’nun zararları, sebep olacağı yıkım, Dünyada ve Türkiye’de GDO’lu ürün ve tohumların durumu ve “Biyogüvenlik Yasa Taslağı” gibi konularda yapılan bilgilendirmenin ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## **“Gıda Sektöründe Etiketleme Kuralları” Konulu Seminer Dzenlendi**

22 Ağustos 2009 Cumartesi günü şube eğitim ve seminer salonumuzda “Gıda” Sektöründe Etiketleme Kuralları” konulu seminer dzenlendi.

Odamız Üyesi ve Gıda Denetçisi Onur Akbulut tarafından verilen ve 45 kişinin katıldığı seminer; yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı



### **“Gıda Sektöründe Hava, Su ve Buhar Kontrol Yönetimi” Konulu Seminer Düzenlendi**

5 Eylül 2009 Cumartesi günü Şubemizde Gıda Sektöründe Hava, Su ve Buhar Kontrol Yönetimi” konulu seminer düzenlendi.

Odamız Öğrenci Koordinasyon Kurulu üyesi Faruk Kor’un konuşmacı olarak yer aldığı ve yaklaşık 25 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



### **“Gıda Sektöründe Tedarik Zinciri ve Lojistik Yönetimi” Konulu Seminer Düzenlendi**

12 Eylül 2009 Cumartesi günü Şubemizde Gıda Sektöründe Tedarik Zinciri ve Lojistik Yönetimi” konulu seminer düzenlendi.

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Özgür Yayla tarafından verilen ve yaklaşık 50 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



### **“Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma” Konulu Seminer Düzenlendi**

10 Ekim 2009 Cumartesi günü Şubemizde “Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma” konulu seminer düzenlendi.

Odamız üyesi Selçuk Esen’in konuşmacı olarak yer aldığı ve yaklaşık 25 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun adından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



### **“Gıda Sektöründe Hijyenik Ekipman Dizaynı” Konulu Seminer Düzenlendi**

31 Ekim 2009 Cumartesi günü Şubemizde “Gıda Sektöründe Hijyenik Ekipman Dizaynı” konulu seminer düzenlendi.

Odamız üyesi ve Kraft Gıda Kalite Müdürü Ekrem Çınar’ın konuşmacı olarak yer aldığı ve yaklaşık 25 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun adından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.





## **“Catering Sektöründe Hijyen ve Sanitasyon” Semineri Düzenlendi**

5 Aralık 2009 Cumartesi günü Şubemizde “Catering Sektöründe Hijyen ve Sanitasyon” konulu seminer düzenlendi.

IFF Catering Hijyen ve Kalite Yönetim Müdürü ve Odamız üyesi Serap Özçalıcı Saldamlı, denetçi ve Şubemiz Yönetim Kurulu Üyesi Murat Kuzuk ile Ases Gıda Üretim Planlama Müdürü Saim Taşdemir’in konuşmacı olarak yer aldıkları ve yaklaşık 55 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırıldı



## **Sorumlu Yöneticilik Semineri Düzenlendi**

12 Aralık 2009 Cumartesi günü Şubemizde “Sorumlu Yöneticilik” konulu seminer düzenlendi.

Gıda denetçisi ve Şubemiz Yönetim Kurulu Üyesi Murat Kuzuk’un konuşmacı olarak yer aldıkları ve yaklaşık 50 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



## Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi Semineri Düzenlendi

26 Aralık 2009 Cumartesi günü Şubemizde “Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi” konulu seminer düzenlendi.

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Kaya'nın konuşmacı olarak yer aldığı ve yaklaşık 30 kişinin katıldığı seminer, yapılan sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



### 3.5. Düzenlenen Söyleşiler

#### İstanbul Köy Hizmetleri Anadolu Lisesi Meslek Söyleşisi

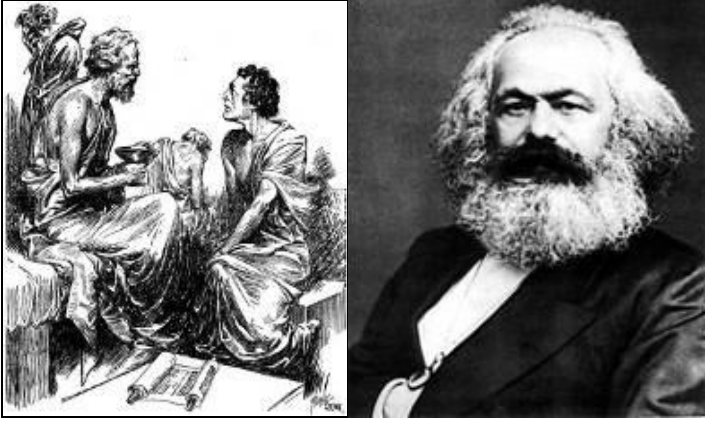
İstanbul Köy Hizmetleri Anadolu Lisesi meslek tanıtım haftası kapsamında Jeoloji ve Gıda Mühendisliği mesleklerine ayrılan 27 Mart 2008 Perşembe günü yapılan söyleşiye JMO İstanbul Şube'den Birgül Çakır Yeşil ve Şube'mizden Mehmet Beyik katılım sağladı. Üç oturumda gerçekleştirilen ve toplamda 250 öğrencinin yer aldığı söyleşilerde meslekleri tanıtıcı sunumlar yapıldıktan sonra öğrencilerin soruları yanıtlandı.



### **Söyleşi :“Felsefeye Düşünmek”**

Şube'mizde yaptığımız etkinlikleri çeşitlendirmek ve farklı konularda üyelerimizi bilgilendirmek için önümüzdeki dönemde mesleki-teknik konuların dışında etkinlikler yapılması düşünülmüş, bu etkinliklerin ilki olan “Felsefeye Düşünmek” konulu söyleşi 19 Nisan Cumartesi günü oda bünyemizde düzenlenmiştir.

Felsefe Öğretmeni Haydar Arıkuşu'nun konuşmacı olarak yer aldığı söyleşide, tarihsel olarak felsefenin doğuşu, değişik üretim süreçlerinde ve toplumsal koşullarda şekillenışı – gelişimi ve önemi, kendi dönemlerine damgasını vuran düşünürlerin (Platon, Sokrat, Aristo, Farabi, Karl Marks v.s) hayata dair getirdikleri önemli çözümler de tartışma ve söyleşide yer aldı.



### **Meslek Tanıtım Söyleşisi**

10 Nisan Perşembe günü Gaziosmanpaşa Mevlana Anadolu Lisesi'nde düzenlenen meslek tanıtım söyleşisine katılım sağlandı. Odamız adına konuşan delegemiz Onur Akbulut, Gıda Mühendisliği mesleği hakkında kısa bir sunum yaptıktan sonra öğrencilerin sorularını yanıtladı



## **Söyleşi , “Dünden Bugüne Felsefe Tarihine Genel Bir Bakış-2”**

31 Ocak 2009 Cumartesi günü Şube Eğitim ve Seminer salonumuzda Felsefe Söyleşilerinin devamı olarak “Dünden Bugüne Felsefe Tarihine Genel Bir Bakış-2” konulu söyleşi düzenlendi.

Felsefe Öğretmeni Haydar Arıkuşu'nun konuşmacı olarak katıldığı söyleşi, Felsefe Tarihi ve Filozoflar hakkında genel bir bilgilendirme sunumu yapıldıktan sonra günümüz felsefe kavramları üzerinde tartışılarak sonlandırıldı.



## **Türkiye’de Tarım Politikaları Söyleşisi**

Çiftçi sendikaları konfederasyonu başkanı Sayın Abdullah AYSU'nun katılımıyla Türkiye’de Tarım Politikaları söyleşisi 13 Haziran 2009 Cumartesi günü gerçekleştirildi.

Türkiye’de tarımcılığın ve genetiği değiştirilmiş gıdaların konu olduğu söyleşide 15 kişilik bir katılım vardı. Söyleşinin ardından yönetim kurulu başkanımız ve üyelerimizin de yer aldığı sohbet uzun süre devam etti.



### 3.6. Sosyal Etkinlikler

#### Örgütlülük Komisyonu Piknik Düzenledi.

Örgütlülük Komisyonumuzun kısa vadeli planlardan olan piknik organizasyonu komisyon üyelerinin çalışmalarıyla yapıldı. 13 Temmuz Pazar günü gerçekleştirilen pikniğe 35 kişi katılım sağladı. Ormanlık alanda kurulu piknik yerinde sabah kahvaltıyla başlayan gün oynanan oyunlar, söylenen türküler, koyu sohbetler ve yeni arkadaşlıklarla sona erdi. Piknik sonunda tüm katılımcılar daha farklı etkinliklerde tekrar bir araya gelmek üzere sözleştiler.



#### Şube Yemeği

Şubemiz tarafından 21 Kasım 2008 Cuma günü düzenlenen dayanışma yemeğimiz 300'ü aşkın meslektaşımız ve misafirlerimizin katılımıyla Kartal Rahmanlar Sea Vesta Rastoran'da düzenlendi. Açılış konuşmaları ardından şubemizde hazırlanan ve geride bıraktığımız bir yıldan enstantaneler sunan slayt katılımcılara oldukça duygu yüklü anlar yaşattı. Daha sonra sahne alan ve Namık Kemal, İTÜ ve Bolu Abant İzzet Baysal Gıda Mühendisliği Bölümü'nden öğrenci üyelerimizin oluşturduğu müzik grubu katılımcılara coşku dolu güzel bir akşam yaşattı.





## **Piknik**

Marmara Bölge Şube yaz dönemi pikniği 5 Temmuz Pazar günü Şile'ye bağlı Karamandere Köyü'nde gerçekleştirildi.

Saklı Cennet göl kıyısında yaklaşık 100 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen ve Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu İkinci Başkanı Kadir Dağhan'ın misafir olarak katıldığı ve Köy kahvaltısının ardından yapılan gezinti, müzik, çeşitli oyunlar ve tekne turları ile devam eden piknik, öğle yemeğinin ardından gerçekleştirilen çeşitli etkinliklerle son buldu.



## Marmara Bölge Şube Geleneksel Tekne Yemeği

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi tarafından düzenlenen Geleneksel Tekne Yemeği gerçekleştirildi.

26 Eylül 2009 Cumartesi günü yaklaşık 250 kişinin katılımıyla gerçekleştirilen ve Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Kaya'nın kısa bir "hoş geldiniz" konuşması ile başlayan yemek; müzik eşliğinde yenilen yemeğin ardından yine müzik eşliğinde gece boyunca çekilen halaylar ve oyunlarla devam etti.

Odamız Merkez Yönetim Kurulu, TMMOB Yönetiminden bazı üyeler, TMMOB'a bağlı kimi Odaların İstanbul Şube Başkanları ile çeşitli üniversitelerden akademisyenlerin davetli olarak katıldığı yemek, uzun zamandır görüşmeyen dostların hasret giderebilmeleri için de iyi bir fırsat oldu.



### **3.7. Düzenlenen Toplantılar**

#### **3.7.1. Yönetim Kurulu Toplantıları**

Marmara Bölge Şube 2. Dönem Yönetim Kurulu 17.01.2008 – 12.01.2009 tarihleri arasında toplam 79 adet olağan toplantı gerçekleştirmiş ve toplam 145 adet karar almıştır.

#### **3.7.2. Genel Üye Toplantıları**

Marmara Bölge Şube 2. Döneminde Şubat 2008 – Ocak 2010 tarihleri arasında toplam 22 adet genel üye toplantısı gerçekleştirmiştir. Periyodik olarak her ayın 2. Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda gerçekleştirilen toplantılar, olağanüstü bir durum söz konusu olmadığı sürece planlanan zamanında yapıldı. Marmara Bölge Şube 2. Döneminde gerçekleştirilen genel üye toplantılarıyla ilgili özet bilgiler ve istatistikî veriler aşağıda yer almaktadır:

##### **9 Şubat 2008**

9 Şubat 2008 tarihinde yapılan genel üye toplantımızda yeni yönetim kurulumuz üyelerimizle tanıştı. Odamızın 7. Olağan Genel Kurul süreci hakkında bilgilendirme yapıldı ve sorumlu yöneticilikte karşılan sorunlar değerlendirilerek Genel Kurul'a sunulmak üzere raporlaştırıldı.

##### **8 Mart 2008**

8 Mart 2008 tarihli toplantımızda 7. Genel Kurul sonuçları hakkında bilgilendirme yapıldı, Şube komisyonlarımız oluşturuldu ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Barış Gençoğlu yeni Genel Sağlık Sigortası Yasa Tasarısı hakkında bir bilgilendirme sunumu yaptı.

##### **12 Nisan 2008**

Her ayın 2. cumartesi günü sunumu yapılan Genel Üye toplantılarımıza Nisan ayı toplantımız ile devam edildi.

12 Nisan Cumartesi günü yapılan toplantıda; Şubat-Mart Etkinlik Bülteni, toplantı öncesi yapılan komisyon toplantılarından bilgilendirme, yapılması planlanan etkinlikler hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra toplantı dilek ve öneriler bölümüyle sonuçlandırıldı.

##### **10 Mayıs 2008**

Mayıs ayı genel üye toplantımız 10 Mayıs Cumartesi günü Şube Toplantı Salonu'nda gerçekleştirildi. 33 üyemizin katıldığı toplantı Nisan 2008 etkinliklerinin yer aldığı etkinlik bülteni sunumuyla başladı. Nisan ayı içinde gerçekleştirilen TMMOB Danışma Kurulu, Oda Onur Kurulu ve Oda Denetleme Kurulu toplantıları hakkında katılımcıları tarafından bilgiler verilerek devam eden toplantı, komisyon çalışmaları hakkında komisyon üyeleri



tarafından bilgilendirmeler yapılarak devam etti. Mayıs ayı sonunda düzenlenecek olan TMMOB Genel Kurulu ve Oda 7.Dönem 1. Danışma Kurulu hakkında görüş alış verişinde bulunulduktan sonra, toplantı dilek ve önerilerle sonlandı.

### **14 Haziran 2008**

Marmara Bölge Şube Haziran Ayı genel üye toplantısı 14 Haziran 2008 Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda gerçekleştirildi. Mayıs 2008 Etkinlik Raporu'nun sunumu, TMMOB 40. Olağan Genel Kurulu ve Oda Danışma Kurulu hakkında bilgilendirme yapılan toplantı, TMMOB İstanbul İKK Seçimi ve yeni dönem Şube ve İKK faaliyetleri hakkında bilgilendirmeler yapıldıktan sonra dilek ve önerilerle son buldu.

### **12 Temmuz 2008**

12 Temmuz 2008 Cumartesi günü yapılan toplantıda; Haziran 2008 Etkinlik Bülteni'nin sunumu ve bir önceki ayın değerlendirilmesi Şube komisyonlarımız çalışmaları hakkında bilgilendirme TMMOB İstanbul İKK bünyesinde yaptığımız çalışmalar hakkında bilgilendirme ve Örgütlülük Komisyonu tarafından düzenlenen piknik hakkında bilgilendirme yapıldı. Toplantı katılımcıların görüş ve önerilerinden sonra sonlandırıldı.

### **13 Eylül 2008**

13 Eylül Cumartesi günü Eylül aylık Genel Üye Toplantımız gerçekleştirildi. .. üyemizin katıldığı ve Ağustos 2008 etkinlik bülteni sunumuyla başlayan toplantı; Dünya Gıda Günü 2008 etkinlikleri, TMMOB İstanbul İKK bünyesinde yürüttüğümüz çalışmalar, Suyun Ticarileşmesine Hayır Platformu çalışmaları, Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez gündemi, Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube Komisyon Çalışmaları ve Önümüzdeki dönemde düzenlemeyi planladığımız eğitimler hakkında bilgilendirmeler yapıldıktan sonra dilek ve önerilerle son buldu.

### **11 Ekim 2008**

Her ayın 2. cumartesi günü yapılan genel üye toplantılarımıza Ekim Ayı genel üye toplantımızı yaparak devam ettik. 11 Ekim Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda gerçekleştirilen ve .. üyemizin katıldığı toplantıda; Eylül 2008 etkinliklerinin sunumu, 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde yapılacak etkinlikler ve Kasım ayında düzenlenecek Oda Yemeği hakkında bilgilendirme yapıldı. 25 Ekim'de Ankara'da düzenlenecek olan Gıda Mühendisleri Odası Danışma Kurulu Toplantısı'nda gündeme getirilmesi istenen konular ( Gıda Kongresi, Sorumlu Yöneticilik Sorunları, Yetki Yasası, GDO ile ilgili Odamızın Faaliyetleri, Oda Gelir- Giderleri, Eğitimler, WEB Sayfası) belirlendikten sonra toplantı dilek ve önerilerle sonlandırıldı.

## **8 Kasım 2008**

Kasım ayı Genel Üye Toplantımız 8 Kasım 2008 Cumartesi günü gerçekleştirildi. .. Üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen Toplantı; Ekim 2008 etkinliklerinin sunumu, 8-9 Kasım'da İTÜ Taşkışla'da düzenlenen 5. Dünya Su Forumu'na Karşı Hazırlık Toplantısı hakkında bilgilendirme, TMMOB, Oda ve Öğrenci Danışma Kurulları hakkında bilgilendirme, Oda yemeği ve TMMOB İstanbul İKK faaliyetleri hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra dilek ve önerilerle sonlandırıldı.

## **14 Aralık 2008**

Aralık Ayı genel üye toplantımız 14 Aralık 2008 Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda gerçekleştirildi. Yaklaşık .. üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantı; Kasım 2009 etkinlik bülteni sunumunun ardından, Kasım Ayında düzenlenen Oda yemeği değerlendirmesi ile devam etti. Sorumlu Yöneticilik ile ilgili problemlerin ele alındığı ve çözüm yollarının tartışıldığı toplantı dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

## **10 Ocak 2009**

Ocak Ayı Genel Üye Toplantımız Ankara'dan Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Kemal Zeki Taydaş ve Yedek Üye Ahmet Erhan Çiçek'in de katılımıyla 10 Ocak 2009 Cumartesi günü Şube Toplantı Salonumuzda yapıldı..

Yaklaşık 40 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantıda Kasım-Aralık 2008 Etkinlik Bülteni sunulduktan ve TMMOB İstanbul İKK (İl Koordinasyon Kurulu) çalışmaları hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra, Sorumlu Teknik Yöneticilik ve diğer mesleki konularla ilgili sorunlar, web sayfamızın yenilenmesi, Gıda Mühendisi istihdamı gibi konularda açıklamalarda bulunularak üyelerden gelen sorular cevaplandırıldı.

## **14 Şubat 2009**

Şubat Ayı Genel Üye Toplantımız Ankara'dan Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu II. Başkanı Kadir Dağhan ve Yazman Üye Kemal Zeki Taydaş'ın da katılımıyla 14 Şubat 2009 Cumartesi günü Şube Toplantı Salonumuzda yapıldı.

Yaklaşık 25 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantıda; Ocak 2009 Etkinlik Bülteni sunulduktan sonra TMMOB İstanbul İKK (İl Koordinasyon Kurulu) çalışmaları hakkında bilgilendirme yapıldı. "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" Yasa Taslağı, Sorumlu Teknik Yöneticilik ve diğer mesleki konularla ilgili sorunlar, Gıda Mühendisi istihdamı gibi konularda açıklamalarda bulunularak devam eden toplantı üyelerden gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.

### **14 Mart 2009**

14 Mart 2009 Cumartesi günü Şube Eğitim ve Seminer salonumuzda Mart 2009 Genel Üye Toplantımız gerçekleştirildi.

Ocak ve Şubat Ayları Etkinlik bülteni sunumunun ardından, 16-22 Mart tarihleri arasında İstanbul'da toplanan "5. Dünya Su Forumu" ve bu foruma alternatif olarak çalışmalarını yürüten "Suyun

Ticarileştirilmesine Hayır Platformu" çalışmaları hakkında bilgilendirme yapılarak 15 Mart tarihinde yapılan "Suyun Ticarileştirilmesine, Metalaştırılmasına Hayır Mitingi"ne çağrıda bulunuldu.

5179 Sayılı Gıda Yasası yerine çıkartılmak istenen ve Mecliste görüşülmeyi bekleyen "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yasa taslağı ve yasanın kapsamı hakkında bilgilendirme yapılan toplantı, diğer gündem maddelerinin tartışılmasının ardından katılımcılardan gelen öneri ve leştirilerin yer aldığı dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

### **9 Mayıs 2009**

Mayıs Ayı Genel Üye Toplantımız 9 Mayıs 2009 Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda gerçekleştirildi.

11 kişinin katıldığı toplantıda Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyesi Murat Kuzuk "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yasa taslağı hakkında kısa bir bilgilendirme sunumu yaptı.

Yeni yasa taslağı ile ilgili bilgilendirme ve tartışmanın ardından 16 Mayıs'ta yasa taslağına karşı Ziraat Mühendisleri Odası ve Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleriyle birlikte yapılacak basın açıklamasına çağrı yapıldı.

### **13 Haziran 2009**

Her ayın ikinci cumartesi günü yapmış olduğumuz genel üye toplantılarına Haziran Ayı toplantısıyla devam ettik. 13 Haziran 2009 Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda, Üyemizin katılımıyla yapılan toplantı; Mayıs ayı içerisinde yapılan faaliyetlerin değerlendirmesi, "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yasa taslağı ile ilgili son gelişmeler ve önümüzdeki aylar içerisinde yapacağımız faaliyet ve sosyal etkinlikler hakkında bilgilendirme yapılarak devam etti.

16 Mayıs tarihinde Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odaları İstanbul Şubeleriyle ortak düzenlediğimiz basın açıklaması değerlendirildi yapıldıktan sonra toplantı dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

### **11 Temmuz 2009**

Periyodik olarak her ayın ikinci cumartesi günü gerçekleştirilen Genel Üye Toplantılarımıza Temmuz ayı toplantısıyla devam ettik.

11 Temmuz 2009 Cumartesi günü yaklaşık 25 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantı;

Haziran ayı etkinlik bülteni sunumunun ardından, Gıda politikaları çalışma grubu faaliyetleri, Marmara Bölge Şube geleneksel tekne yemeği, "Veteriner

Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yasa tasarısı ve 6. Gıda Mühendisliği Kongresi hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra, dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

### **8 Ağustos 2009**

Periyodik olarak her ayın ikinci cumartesi günü gerçekleştirilen Genel Üye Toplantılarımıza Ağustos ayı toplantısıyla devam ettik.

08 Ağustos 2009 Cumartesi günü yaklaşık 30 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantı;

Temmuz ayı etkinlik bülteni sunumunun ardından, Sorumlu Yöneticilik hak Kayıpları ile İlgili Çalışmalar ve Marmara Bölge Şube geleneksel tekne yemeği hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra, dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

### **12 Eylül 2009**

Her ayın ikinci cumartesi günü gerçekleştirilen Genel Üye Toplantılarımıza Eylül ayı toplantısıyla devam ettik.

12 Eylül 2009 Cumartesi günü 12 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantı; Ağustos ayı etkinlik bülteni sunumunun ardından, Marmara Bölge Şube geleneksel tekne yemeği, TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı, TMMOB Kadın Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı, Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Kurultayı ve 6. Gıda Mühendisliği Kongresi hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra, dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

### **14 Kasım 2009**

Her ayın ikinci cumartesi günü gerçekleştirilen Genel Üye Toplantılarımıza Kasım ayı toplantısıyla devam ettik.

14 Kasım 2009 Cumartesi günü 14 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantı Ekim Ayı etkinlik bülteni sunumunun ardından “TMMOB Ücretli Çalışan ve İşsiz MMŞP Kurultayı” ve “TMMOB Kadın MMŞP Kurultayı” hakkında bilgilendirme, 6. Gıda Mühendisliği Kongresi ile Gıda Mühendisleri Odası 2. Öğrenci Kurultayı hakkında değerlendirmeler yapıldı.

Son dönemde özellikle GDO yönetmeliğinin de çıkmasıyla çokça konuşulmaya başlanan GDO ve GDO Yönetmeliği ile ilgili Oda görüşü de açıklandıktan sonra Toplantı dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

### **12 Aralık 2009**

Her ayın ikinci cumartesi günü gerçekleştirilen Genel Üye Toplantılarımıza Aralık ayı toplantısıyla devam ettik.

12 Aralık 2009 Cumartesi günü yaklaşık 25 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen toplantı Kasım Ayı etkinlik bülteni sunumunun ardından GDO ile ilgili son gelişmeler hakkında bilgilendirme yapıldı. TMMOB Gıda

Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Genel Kurul süreci ile ilgili yapılan bilgilendirmenin ardından dilek ve öneriler bölümüyle toplantı sonlandırıldı.

**Marmara Bölge Şube genel üye toplantılarına katılım durumu:**

<b>2008 Yılı Toplantıları</b>		<b>2009 Yılı Toplantıları</b>	
Toplantı Tarihi	Katılan Kişi Sayısı	Toplantı Tarihi	Katılan Kişi Sayısı
Şubat 2008	25	Ocak 2008	40
Mart 2008	30	Şubat 2008	25
Nisan 2008	27	Mart 2008	23
Mayıs 2008	33	Nisan 2008	20
Haziran 2008	23	Mayıs 2008	11
Temmuz 2008	20	Haziran 2008	14
Ağustos 2008	22	Temmuz 2008	25
Eylül 2008	25	Ağustos 2008	30
Ekim 2008	15	Eylül 2008	12
Kasım 2008	18	Kasım 2008	14
Aralık 2008	32	Aralık 2008	25
<b>TOPLAM</b>	<b>270</b>	<b>TOPLAM</b>	<b>239</b>

**2008 – 2009 Yıllarında Şubemizde Gerçekleştirilen Toplantılar**

<b>Toplantı Adı</b>	<b>Sayısı</b>
Gıda MO Marmara Bölge Şube YK Toplantısı	79
Gıda MO Marmara Bölge Şube Örgütlülük Komisyonu Toplantısı	8
Gıda MO Marmara Bölge Şube Eğitim Komisyonu Toplantısı	5
Gıda MO Marmara Bölge Şube Mevzuat Komisyonu Toplantısı	3
<b>TOPLAM</b>	<b>96</b>

## **4. TMMOB İSTANBUL İKK BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN VE ORTAK DÜZENLENEN ETKİNLİKLER**

### **4.1 Kurultaylar ve Toplantılar**

#### **Forum-TMMOB İstanbul İKK Kadın Komisyonu**

##### **“TMMOB Mimar, Mühendis, Şehir Plancıları Kadın Kurultayına Giderken Hayatı Büyütüyoruz”**

29–30–31 Mayıs-1 Haziran 2008 tarihleri arasında Ankara’da yapılan TMMOB 40.Olağan Genel Kurulu’na kadın delegeler tarafından sunulan önerenin kabul edilmesiyle ”TMMOB Kadın Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Kurultayı” yapılması kararı alınmıştır.

Bugüne kadar yapılan çeşitli etkinliklerle mühendis, mimar, şehir plancısı kadınları biraraya getirmeye çalışan TMMOB İstanbul İKK Kadın Komisyonu, “Kadın mühendis, mimar, şehir plancıları olarak sorunlarımızı paylaşmak ve çözüm üretmek için” başlığı ile 20 Aralık 2008 tarihinde TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi’nde Kurultay hazırlık forumunda bir araya geldi.

Odamız adına İKK Kadın Komisyonu çalışmalarını yürüten Yönetim Kurulu Üyemiz Nilüfer Hizarcıoğlu ve üyemiz Şehriban Çam’ın da katıldığı Forum’da ; anket çalışmasının geliştirilerek sonuçlarının Kurultaya taşınması ,bölgesel çalıştayların ve işyeri ziyaretlerinin yapılması,,Sendikalarla ilişkiler-TMMOB’de kadın politikalarına bakış-temsiliyet-çalışma yaşamındaki sorunlar gibi daha birçok başlığın Kurultayın Düzenleme Kurulu’na önerilmesi dile getirildi.Komisyon, toplantının kayıtlarının derlenerek katılımcılarla paylaşılacağını ve Kurultaya hazırlık sürecinde farklı etkinliklerle tekrar biraraya gelineceğini ifade etti.

#### **TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Kurultayı Hazırlık Toplantısı; Özel Sektör Çalışanları Toplantısı**

TMMOB adına Elektrik Mühendisleri Odası’nın sekreteryasını yürüttüğü TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı, "Özel Sektör Çalışanları" toplantısı 26 Eylül 2009 Cumartesi, Yıldız Teknik Üniversitesi Oditoryum’un da yapıldı.

EMO YK ve Kurultay Düzenleme Kurulu Başkanı Erhan Karaçay’ın konuşmasıyla başlayan toplantı; TMMOB profil araştırma grubunun 2006 yılında hazırladığı ve 2009 yılında yayınladığı "Ücretli Mühendislerin Profili" sunumuyla devam etti.

Sunumları TMMOB eski başkanlarından Kaya Güvenç ve Doç. Dr Ahmet Alpay Dikmen tarafından gerçekleştirilen ve Odamız adına Kurultay Düzenleme Kurulu ve TMMOB Yürütme Kurulu üyesi Kadir Dağhan ve

Kurultay Yürütme Kurulu üyesi Özgür Yayla ile üye ve öğrenci üyelerimizin katıldığı toplantı; Öğleden sonra yapılan forum ve müzik dinletisiyle son buldu.

### **“TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı; İstanbul Yerel Kurultayı” Düzenlendi**

14–15 Kasım 2009 tarihlerinde İTÜ Maçka Kampüsü Mustafa Kemal Amfisi’nde düzenlenecek olan “TMMOB Ücretli Çalışan ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı; İstanbul Yerel Kurultayı” gerçekleştirildi.

17 Ekim 2009 Cumartesi günü 10.30–18.30 saatleri arasında Yıldız Teknik Üniversitesi Oditoryum’da gerçekleştirilen ve Üniversite, Kamu, Özel Sektör ve Oda çalışanları ile Öğrenci ve emeklilerden oluşan yaklaşık 250 kişinin katıldığı Yerel Kurultay forum formatında gerçekleştirildi ve katılımcılar sözlü ve yazılı olarak görüşlerini belirtilip, karar önerilerini sundular.

İstanbul Yerel Kurultayı 14–15 Kasım 2009 tarihlerinde gerçekleştirilecek olan Kurultayda, yerel kurultaylardan gelen karar önerilerini kararlara dönüştürmek için bir araya gelmek üzere sona erdi.

### **TMMOB Kadın MMŞP Diyarbakır Bölge Çalıştayı**

24–25 Kasım 2009 tarihlerinde düzenlenecek TMMOB Mühendis Mimar Şehir Plancıları Kadın Kurultayı hazırlık toplantıları çerçevesinde 1 Kasım 2009 Pazar günü Diyarbakır Bölge Çalıştayı gerçekleştirildi.

Türkiye’nin çeşitli illerinden Kadın Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının katıldığı çalıştaya Şubemizi temsilen Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyesi Nilüfer Hizarcıoğlu katıldı.

Çalıştay, 21–22 Kasım 2009 tarihlerinde gerçekleştirilecek olan Kurultayda, yerel kurultaylardan gelen karar önerilerini kararlara dönüştürmek için bir araya gelmek üzere sona erdi.

### **TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Kurultayı’na katılım sağlandı**

TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı 14–15 Kasım Cumartesi - Pazar günleri İTÜ Maçka Kampüsü Mustafa Kemal Amfisi’nde 800’ü aşkın kişinin katılımıyla gerçekleştirildi. Kurultay Düzenleme Kurulu Başkanı Erhan Karaçay’ın açılış konuşmasından sonra, Türk Tabipler Birliği Merkez Konseyi Başkanı Gençay Gürsoy, KESK Genel Başkanı Sami Evren, DİSK Genel Sekreteri Tayfun Görgün, EMO Yönetim Kurulu Başkanı Musa Çeçen ve TMMOB Başkanı Mehmet Soğancı birer konuşma yaptılar. Kurultay Düzenleme Kurulu üyesi ve Odamız Yönetim Kurulu İkinci Başkanı Kadir Dağhan’ın da yer aldığı ve baştan sona takip ettiği kurultayda, Şubemiz

Yönetim Kutulu Yazman üyesi ve aynı zamanda Kurultay Yürütme Kurulu üyesi Özgür yayla, Kurultay Divanında yer aldı.

Kurultay'da;

- Ücretli Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının Çalışma Yaşamını Belirleyen Yasalar,
- Ücretli Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının Çalışma Koşulları,
- Kamu ve Özel Sektörde Çalışan Ücretli Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının Özlük Hakları ve İş Güvencesi,
- Kapitalizmin Dünyadaki Ekonomik Krizi ve Özlük Haklarına Etkileri, İşsizliğin ve Güvencesizliğin Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Üzerindeki Etkileri,
- Özelleştirmenin Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Üzerindeki Etkileri, Ücretli ve İşsiz Kadın Mühendis, Mimar ve Şehir Plancılarının Çalışma Yaşamında Karşılaştıkları Sorunlar Ve Çözümleri,
- Ücretli Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları İçin Asgari Ücret ve Ücret Çalışma Yaşamında Karşılaşılan Diğer Sorunlar ve Çözüm Önerileri,
- Örgütlenme; TMMOB, Sendikalaşma, Diğerleri

Konu başlıkları masaya yatırıldı.

İki gün boyunca tartışıp, karar alan delegasyon, verdiği 100'e yakın önerge ile 40 civarında karar taslağının şekillenmesini sağladı. Kurultaya sunulan karar taslakları; kurultay kararına dönüşen ve dönüşmeyen konular, Sonuç Bildirisi Hazırlama Komisyonu'nun çalışmaları sonucunda TMMOB'a gönderilerek duyurulacaktır.

Erhan Karaçay açılış konuşmasına; *"TMMOB, özellikle 70'li yıllar itibariyle emek hareketine yüzü dönük olan yönetimler tarafından idare edilmektedir ve bu yıllarda ücretli çalışan mühendis, mimar ve şehir plancıları ile ilgili birçok etkinlik gerçekleştirmiştir. TMMOB'a bağlı odalarda ücretli çalışan ve işsiz mühendis ve mimarların örgütlenmesi ile ilgili, sendikalaşmasıyla ilgili her odanın tek tek yaptığı çalışmalar, sempozyumlar, forumlar dışında TMMOB'un da merkezi birçok organizasyonu olmuştur. 39. TMMOB Genel Kurulu sonrasında Mühendislik, İstihdam ve Ücretlendirme Sempozyumu Makina Mühendisleri Odası tarafından yapılmıştır. Şu anda gerçekleştireceğimiz bu kurultayı da bu sempozyumun devamı şeklinde değerlendirebiliriz.*

*"Bu kurultayda bir karar süreci yaşanacak. Ancak burada TMMOB'u temsilen ülke çapında herkesin*

*Katılımı maalesef mümkün değildir ve bu kurultayda delegelik usulü de benimsenmemiştir. TMMOB*

*Tarafından, oda temsilcileri, emek örgütü temsilcileri ve bu konudaki uzmanlardan oluşan Düzenleme Kurulu ve içinden seçilen 11 kişilik Yürütme Kurulu kararıyla bu kurultay süreci yürütülmüştür. Bu süreçte, burada oluşacak kurultay kararlarının ağırlıklı üçte iki çoğunlukla alınması*



*benimsenmiştir. Kurultay kararları ve kararlaştırılmayan konular, TMMOB Genel Kurulu'na sunulmak üzere TMMOB yetkili organlarına iletilecektir. (...)*

*"Bu kurultayın, esas yapmak istediğini, büyük ölçüde başarmaya çalıştığını ve büyük bir adım atıldığını düşünüyoruz..."* sözleriyle başlamış, sonrasında kurultay süreciyle ilgili yapılan çalışmalarını özetleyerek konuşmasını tamamlamıştır.

Türk Tabipler Birliği Merkez Konseyi Başkanı Dr. Gençay Gürsoy'a kürsüye çıkarak; *"İşsizlik bir insanın başına gelebilecek en büyük musibet, ama çözüm konusunda da irade ortaya koyacak, bir ivme kazanacak duruma gelmiş bulunuyoruz"* sözleriyle konuşmasına başladı. Gürsoy, *"Bizim alanımızda, hekimler arasında, sağlık çalışanları arasında bu boyutlarda bir işsizlik yok ama eli kulağında. (...) Emekçi sınıflarla birlikte çıkar birliği içersinde ve gelecek perspektiflerimizin çakışması noktasında birleşiyoruz. Bu, gelişim potansiyelinin işaretleri olarak algılanmalıdır"* diyerek, bu gelişmelerin ister istemez siyasal bir sınıf çatışmasıyla çözüm bulacağını vurgulamıştır.

Gençay Gürsoy'dan sonra Kamu Emekçileri Sendikaları Konfederasyonu (KESK) Başkanı Sami Evren kürsüye çıkarak; *"Doğa bilimi ile matematiği buluşturan sizler toplumsal yarar esasına göre toplumsal mücadeleler içersinde yer alıyorsunuz"* sözleriyle başladığı konuşmasının devamında, *"Dünya Bankası Başkanı önümüzdeki yıl içersinde 59 milyon insanın işsiz kalacağını ifade ediyor. Tabi ki, vasıflı-vasıfsız, mühendis veya herhangi bir mesleki bir şey tarif etmiyor ama bütün kesimler bundan nasibini alacaktır. Sorumlusu kendileri değilmiş gibi, sanki bir akademisyenmiş gibi konuyu dünya kamuoyuna açıklıyor. İkinci vahim olan durum, IMF Başkanı, önümüzdeki yıl 50 bin bebeğin öleceğini söyledi. Düşünün 50 bin bebek ölecek. Neden ölecek? Uyguladıkları ekonomik program yüzünden, vahşi kapitalizm yüzünden!"* vurgusunu yaptı. Sami Evren konuşmasını, *"25 Kasım'da dayanışma içersinde toplumun bütün kesimlerini uyarı grevimizde bir arada olmaya davet ediyoruz. Diğer bütün kesimlerin yanımızda olmasını istiyoruz. O gün sizlerden talebimiz, işsiz mühendislerin sokakta, ücretli mühendislerin bizimle birlikte yan yana işyerlerimizde, diğer meslek gruplarının çocuklarını okula göndermeyerek bu mücadeleyi toplumsallaştırmalarını talep ediyoruz"* çağrısıyla sonlandırdı.

DİSK Genel Sekreteri Tayfun Görgün ise, çalışma yaşamına yönelik saldırılardan örnekler vererek başladığı konuşmasını, *"İşsiz mühendislerin son gelişmeler karşısında nelerle karşı karşıya geldiğini hepimiz görüyoruz. Ve çok iyi biliyoruz ki, dışarıda işsizliği yaşayanların büyük mağduriyetleri, yaşamla ilintileri ve katkıları azalmakta, çalışanların çalışma normları, ücretleri ve diğer hakları sürekli gerilemektedir. (...)*

"Bugün geldiğimiz noktada, gerek işsizlik olarak, gerekse işsiz kalan mühendislerin veya çalışan mühendislerin sorunları olsun bu durum, örgütlü toplumla, sendikalaşmayla aşılabacak bir şeydir. (...) Yasalar ne olursa olsun, bize yapılan saldırılar ne olursa olsun biz örgütlenmeye, mücadeleye devam edeceğiz ve 25 Kasım'da da hep beraber bunu göstereceğiz. Yolumuz çok uzun, yolumuz çok zor, karşımızda çok büyük bir güç var. Ama biz bu zincirleri kırarsak eğer, mühendislerin, mimarların ve şehir plancılarının yaptığı bu toplantılardan çıkan sonuçların da büyük bir ivme kazandıracağını biliyor ve ancak, örgütlü mühendislerle, örgütlü işçilerle, örgütlü toplum ile bu zinciri, bu ahlaksız düzeni mutlaka kıracağımızı söylüyoruz" sözleriyle sonlandırdı.

"Geldiğimiz nokta itibariyle Türkiye'de mühendislik, mimarlık mesleği artık seçici bir meslek olmaktan çıkmıştır. Hukuk ve hekimlik de bu konumda" sözleriyle konuşmasına başlayan EMO Yönetim Kurulu Başkanı Musa Çeçen , "TMMOB'un şu anda Türkiye'deki toplumsal mücadeleler açısından içindeki durumuna baktığımızda, TMMOB geçmiş dönemlerdeki mücadeleyi sürdürmeye çalışıyor. Bu konuda

zaman zaman sıkıntılarımız var ama TMMOB'u bu sıkıntılardan dolayı sorumlu tutmadan önce genelde unuttuğumuz bir şey var; kendimiz bu sorumluluğun içinde ne kadar yer aldığımızdır. (...) Geçmişteki TMMOB pratiklerinin toplumdaki karşılıklarını da yan yana koyarak, onunla birlikte bir mücadeleyi değerlendirip, belki bugün toplumla bizi daha çok buluşturacak faaliyetleri nasıl tekrar yaratırız diye bir

çalışma yapmak lazım" vurgulamasından sonra TMMOB, Türkiye, kriz, sendikalaşma, örgütlenme, vb. konularda değerlendirmelerde bulundu.

"Farklı bir konuşma metni hazırlamış olmama rağmen, bugün bu kurultaya geldiğimizde ve hazırlık sürecinde yaşanan çeşitli sorunlar ve önümüze getirilen karar önerileri nedeniyle başka bir konuşma yapmak zorunda kalıyorum" sözleriyle konuşmasına başlayan TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı ise; "Şimdi gerçekleştirmekte olduğumuz bu kurultayda yöntem sorunlu olmuştur. Şöyle ki: Yerel kurultayların bazılarında oylamalar yapılmış; kararlar alınmış, bazıları ise forum şeklinde geçmiş, bazılarının sonuç bildirimleri yayınlanmış, bazılarında sonuç bildirisi yok. Hatta Ankara Yerel Kurultayı'nda yayımlanan sonuç bildirgesi dün yanlış olduğu ve maksadı aştığı gerekçesiyle Ankara İKK Sekreteri tarafından düzeltilmiştir.

Ayrıca buraya getirilen ve Yürütme Kurulu'nca hazırlandığı ifade edilen karar önerilerinin bazılarında baktığımızda TMMOB'un iç dinamikleri ve Odaları ile oluşturduğu dilin gerisine düştüğü, TMMOB'un bugüne kadar yarattığı değerlerin gerisinde olduğu gözlenmektedir. 2007 yılında TMMOB ortamında yine İstanbul'da Makina Mühendisleri Odamızın sekretaryalığında gerçekleştirdiğimiz TMMOB Mühendislik, İstihdam ve Ücretlendirme Sempozyumu'nun sonuç bildirisinden daha geride olan karar önerileri maalesef

*Kurultay katılımcılarının önüne getirilmiştir. Bunlar yanlıştır. Buradaki karar önerilerinin gerekçelerinin olmaması da başlı başına bir handikaptır. Ben burada size 2007 yılında düzenlediğimiz sempozyumunda söylenenleri aktarmak durumundayım. Bu kurultayda bu sonuç bildirisinden daha geride bir dili olan karar önerileri oylanamaz, oylanmamalıdır, kabul edilmemelidir" sözleriyle devam etmiştir. İçinde bulunduğumuz koşullar, kapitalizmin krizi, işsizlik, istihdam, işsizlik, vb. konularına da değinen Mehmet Soğancı, konuşmasını Kurultayda yapılacak oylamalarda TMMOB'nin dilini geri düşürmeyecek kararlar alınması gerektiğini vurgulayarak ve Kurultaya başarılar dileyerek tamamladı.*

### **TMMOB Kadın Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Kurultayı'na katılım sağlandı**

21–22 Kasım 2009 tarihinde TMMOB Bünyesinde gerçekleştirilen ilk Mühendis, Mimar Şehir Plancı Kadın Kurultayı, 280 kadın delege ve 60'a yakın kadın öğrencinin katılımıyla Yıldız Teknik Üniversitesi Oditoryum'unda yapıldı.

Kurultay, Düzenleme Kurulu Başkanı Boran Başak Koç'un açılış konuşmasıyla başladı. Boran Başak Koç'tan sonra, TMMOB Yönetim Kurulu ve Düzenleme Kurulu üyesi Gülay Odabaş ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı da konuşma yaptılar.

Kurultay delegasyonu, "Mühendislik, Mimarlık, Şehir Planlama Eğitiminde Cinsiyetçilik", "Cinsiyetçi İş Bölümü ve İşyeri Pratikleri", "Kapitalist Kriz ve Kadınlar" ve "TMMOB'da Kadın Örgütlenmesi" ana başlıklarını taşıyan 60'a yakın karar taslağı üzerinde tartışarak, sonuçlanmasını sağladı. Bu süreçte verilen 80'e yakın yeni önerge ise, kararların şekillenmesinde önemli katkılar sağladı.

Kurultay, Düzenleme Kurulu Başkanı Boran Başak Koç'un açılış konuşmasıyla başladı. Boran Başak Koç'tan sonra, TMMOB Yönetim Kurulu ve Düzenleme Kurulu üyesi Gülay Odabaş, EMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu üyesi Pınar Hocaoğulları ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı da konuşma yaptılar.

*Boran Başak Koç; "Sevgili arkadaşlarım, ülkemizde insan olmak, emekten, adaletten yana vicdan ve akıl sahibi kişiler olmak çok zor, bu durum her gün ciddi bedel isteyen bir olgu. Kadınların ödediği bedeller ise kat be kat fazla. Biz kadınlar, ayrıca kadın olmaktan dolayı, mühendis-mimar-şehir plancı kadın olmaktan dolayı erkek meslektaşlarımızdan farklı olarak ortak birçok problem yaşıyoruz. Daha üniversiteye giriş aşamasında başlıyor problemlerimiz ve yılmayıp üniversitelerden mezun olduktan sonra zorlu iş arama süreçleri*

*bekliyor bizleri. Bu engeli de aşım işe girdiğimizde de cinsiyetçi iş piyasasında çeşitli ayrımcılıklarla karşı karşıya kalıyoruz: Uzmanlık alanı seçimi, vafsa uygun istihdam, ücretlendirme, mesleki gelişim ve kariyer süreçlerinde bir sürü olumsuz tecrübelerimiz var maalesef" sözleriyle başladığı konuşmasını kurultayın temel hedefleri hakkında bilgiler vererek sürdürdü.*

*"Bugün, TMMOB'da kadınlar olarak tarihimizi yazmak için buradayız... TMMOB'un değerli mücadele tarihinin dipnotlarında kalan, meçhul kadın üyelerimizin ismini, emeğini, bizlere bıraktıklarını bir kere daha günışığına çıkarmak, onlara bize açtıkları zorlu yol için minnetlerimizi ve saygılarımızı belirtmek için buradayız..."*

*"Tarihin en zorlu dönemeçlerinde her zaman öne fırlamayı bilen, en karanlık dönemlerin ağır perdesini turnaklarıyla parçalamak için bir an bile düşünmeden göğsünü siper edebilen, sadece dünümüzü ve bugünü değil, geleceğimizi de sarsılmaz bir kararlılık ve sakin bir onurla kurmak için bir an bile durup dinlenmeden çaba gösteren bütün kadınları saygıyla selamlıyor ve anıları önünde bir kere daha eğiliyorum.*

*"İyi ki varsınız çünkü yaşam bizlerin elleri üzerinde yükselecektir! İyi ki varsınız çünkü güzel olan, sahici olan ve aydınlık olan ne varsa onların yaratıcıları sizsiniz..."TMMOB Kadınlarla Daha Güçlü, Gelecek Kadınlarla daha da Aydınlık olacaktır" sözleriyle konuşmasını tamamlayan Boran Başak Koç'tan sonra TMMOB Yönetim Kurulu ve Kurultay Düzenleme Kurulu üyesi olan Gülay Odabaş konuşmasını yaptı.*

*"Dünyada ve ülkemizde kadın olmak çok zor. Mühendis, mimar olsanız da çok zor. Hayatın her alanında olduğu gibi kadının ikincileştirildiği, emeğinin ikincileştirildiği; cinsiyet ayrımcılığı gibi toplumun tüm dokusuna sinmiş egemen erkek bakış açısının yok edilmesi için çok geniş kapsamlı politikalar üretilmediği için çok zor olduğunu düşünüyoruz.*

*Ne yazık ki, bugüne kadar örgütümüz TMMOB'da dahi kapsamlı bir kadın politikası ve çalışması yapılamamıştır. Bu nedenle kurultayı çok önemsiyorum. Bu nedenle kadınlar örgütlü, TMMOB daha güçlü olacak diyorum. (...) sözleriyle konuşmasına başlayan Gülay Odabaş, bu Kurultay'ın kendisi içinde özel bir anlamı olduğunu; TMMOB yönetiminde yer alan tek kadın üye olarak bu kurultaya büyük önem verdiğini vurguladı.*

*Odabaş sözlerini, "Ön yargı ve kalıp rolleri değil, kendimizi keşfedip, özgürleştirme yolunda yeniden yapılandırmalıyız. Bu tarihsel bir görevdir. Tarih bize bakıyor. Biz yaşanmışın tekrarına değil, yeni ve daha özgür olana yönelmek zorundayız. Ortak, açık eleştirisel birlikteliği denemeliyiz. Bu nedenle*

*özgürlük ve sömürsüzlük şiarıyla tartışmalıyız. Kendimizdeki, gizli üretken yapıyı açığa çıkarıp erkeğin geleneksel statüsüne benzemeden aşmalıyız. Yeni değerler yaratmalıyız. TMMOB'da, bütün demokratik kitle örgütlerinde olduğu gibi alanlarımızdan hareketle, alanlarımızın sorunlarına karşı, dayanışma ve ortaklaşa bir üretim çabasıyla, toplumsal gelişme yolunda mücadele etmeliyiz" diyerek tamamladı.*

Gülay Odabaş'dan sonra EMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu üyesi Pınar Hocaoğulları, "Hoş geldiniz" dedikten sonra ülkemizde kadınların evde ve iş yaşamında yaşadıkları sorunlar hakkında bilgilendirmede bulundu; "Genel olarak istihdam sürecine baktığımız zaman kadın katılımının, kadın oranının hep düşük olduğunu görüyoruz. Özellikle bu durum, 2000 yılından bu yana Türkiye'de daha fazla bir düşme eğilimine girmiştir. Tabi ki, bunun belli başlı sebepleri var. Bu sebeplerde toplumsal cinsiyet rolleri büyük önem taşıyor.

*"Nedir bu toplumsal cinsiyet rolleri? Kadının toplumsal cinsiyet rollerinde edindiği roller nelerdir? Ev bakımı, çocuk bakımı, yaşlı ve hastaların bakımı, evin düzeni ve buna bağlı olan her türlü işler kadının sorumluluğunda. Bu sorumluluklar istihdam sürecine katılmayı sınırlayan en büyük engeller arasında yer alıyor. Bu engellerle beraber, istihdam edildiğimiz yerlerde veya çalıştığımız yerlerde bu sorumlulukların ötesinde farklı ezilmişlik örneklerine de şahit oluyoruz. Eşdeğer işi yaptığımız halde eşit ücret alamıyoruz veya yapmak istediğimiz işi yapamıyoruz" sözleriyle konuşmasını sürdüren Pınar Hocaoğulları; "Hayatın her alanında hatta ve hatta örgütlerimizde ve bazen kendi meslek örgütümüzde; TMMOB'da, odalarımızda, şubelerimizde ayrımcılığın farklı boyutları ile ya da şiddetin farklı boyutlarıyla karşılaşabiliyoruz. Bu şiddet kimi zaman eğitilmiş kesimlerde bir tebessümle, ufak bir alayla, yapılan şakalardan tutun da, çok daha ötesine giden boyutlarda taciz vakalarına kadar bir dizi örneklerle hayatımızda yer alıyor. (...) Nasıl ki, toplumsal cinsiyet ayrımcılığı doğal değil ve insan eliyle yaratılmışsa inanyorum ki, yine insan eliyle ve mücadelemizle değiştirilecektir. Toplumsal cinsiyetin eşitsiz koşullarını ortadan kaldıracak bir mücadeleyi beraber götüreceğimiz inanyorum. Bu kurultayın bu mücadelede ileri bir adım olacağını düşünüyorum" sözleriyle de konuşmasını tamamladı.*

Son konuşmacı olarak kürsüye çıkan TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı, Kurultay'da alınacak kararların TMMOB bünyesine aktarılması ve örgüt olarak tartışılması için gerekli çabayı göstereceklerini belirterek, "Bugün ülkemizde cinsiyet ayrımcılığı, aile içi ilişkilerden başlayarak toplumsal hayat içerisinde her düzeyde yaşanmaya devam ediyor. İş yaşamında, sosyal yaşamda, aile içi yaşamda kadının kadın olmasından kaynaklı sorunlar, tarihsel, kültürel, dinsel faktörler nedeniyle görmezden geliniyor, kadın sorunu indirgemeci bir mantıkla ele alınarak 'sığ' politikada malzeme olarak kullanılıyor.

"Küresel kapitalizmin yeni liberal politikaları, kadının toplumsal alanda cinsiyetçi politikalarla daha fazla ezilmesine olanak sağlıyor, bunun sonucunda da kadının aile, toplum ve çalışma yaşamındaki konumu daha fazla geriliyor. Ülkemizde de IMF ve Dünya Bankası'nın yapısal uyarılma programlarının getirdiği özelleştirmeler ve yoksulluğun yaygınlaşması ve derinleşmesi sonucunda ilk önce işten atılanlar kadınlar oluyor. Düşük ücretli meslek grupları kadınların yoğun çalıştığı sektörler haline geliyor. Kayıt dışı çalışanların büyük çoğunluğunu yine kadınlar oluştururken, yoksulluk ve işsizlik derinleşiyor ve bu durum da ilk önce kadınları vuruyor" sözleriyle konuşmasını sürdürdü.

"TMMOB Kadın Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayımız, en azından:

"Sosyal adalet için, İş güvencesi için,

Eşit işe eşit ücret için,

Eğitim ve sağlığa ayrılan payın yükseltilmesi için,

Kadınlara yönelik sosyal, siyasal ve kültürel alandaki ayrımcılığın kaldırılması için,

İrkçi-şoven ve cinsiyetçi eğitime son verilmesi için,

Fırsat eşitliği için,

Kamusal ve özel alanda kadına yönelik şiddetin son bulması için,

Kadınlara yönelik tüm ayrımcılığın kaldırılması için,

Kadınlara yönelik uluslararası taahhütlerin yerine getirilmesi için,

Ev işlerinin toplumsallaşması, gündüz bakımevlerinin ve kreşlerin açılması için,

Çalışma yaşamındaki cinsiyetçi bakışın değişmesi için,

Terfi ve atamalarda eşitlikçi davranılması için,

Çalışma yaşamının demokratikleşmesi için,

Kadınların yetki ve karar mekanizmalarında yer alması için,

İşsizlik, yoksulluk ve şiddete karşı durmak için,

Kadın Mühendis, Mimar ve Şehir plancılarının sorunlarını görünür kılmak için,

Onurlu bir yaşam için,

Türkiye'de, Irak'ta, Filistin'de, Lübnan'da ve tüm dünyada mağdur olan kadınlar için,

Tüm kadınların "kadın dayanışmasını göstermek için" en azından bunlar için önemlidir" sözleriyle konuşmasını tamamlayan Mehmet Soğancı 29 Aralık 2005 tarihinde Bursa'da yanarak ölen 10 kadın işçi için yazılmış gazete haberini okuduktan sonra, kurultayın başarılı geçmesi temennisinde bulundu.

## 4.2. Panel, Konferans ve Sempozyumlar

### Tuzla İşçilerine Destek 28 Şubat 2008

Tuzla Tersaneleri'nde son aylarda yoğunlaşan iş kazaları ve bu kazalardan kaynaklanan işçi ölümleri üzerine TMMOB İstanbul İKK bünyesinde oluşturulan Tuzla Tersaneleri Araştırma Komisyonu ile birlikte tersane işçilerinin sorunlarının gündeme taşınması amacıyla gerçekleştirilen basın açıklamasına üyelerimiz Cemil Gülsu ve Murat Aydın katılım sağladılar.

### Su Hakkı Ve Su Üzerine Neoliberal Politikalar Paneli

7 Haziran Cumartesi günü Dünya Çevre Günü etkinlikleri kapsamında Çevre Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi tarafından düzenlenen panele Yönetim Kurulu Üyelerimiz yoğun katılım sağladılar. Panelde söz alan Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya suyun insan yaşamındaki önemi, bir gıda olarak su ve su hakkı konularında bilgilendirmelerde bulundu.



### Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar Paneli

21 Haziran 2008 tarihinde Marmara Çalışanlar Federasyonu tarafından, Grand Cevahir Otel'de gerçekleştirilen Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar "Transgenik Gıdalar" Paneli'ne Şubemiz adına Yönetim Kurulu üyemiz Barış Gençoğlu katılarak 3. oturumda bir sunum yaptı. Barış Gençoğlu sunumunda, gıda krizinde mevcut durumu özetleyerek ve GDO'lu ürünlerin dünya gıda krizine çözüm olarak önerilemeyeceğini vurguladı ayrıca GDO'lu ürünlerin potansiyel riskleri, biyoçeşitlilik, yerel türlerin yok olması riski, GDO'lu ürünlerin Dünya'daki ekim alanları hakkında bilgiler verdi.



### **Panel: “Değişen Dünyada Mühendislik”**

2 Aralık salı günü EMOGENÇ öncülüğünde, hazırlık aşamasında aralarında İTÜ Gıda MO öğrenci temsilciliğimizin de bulunduğu TMMOB'a bağlı bazı öğrenci temsilcilikleri tarafından desteklenen “Değişen Dünyada Mühendislik” konulu panel düzenlendi.

Panelde;

Teknoloji alanında yaşanan hızlı değişim, değişimin mühendisler üzerindeki etkisi ve mühendislerin değişime olan etkileri ile mühendislik eğitime yansımaları, değişimin tarihçesi ve temel verileriyle akademisyen ve katılımcı mühendislerce ele alındı;

Mühendislerin sosyal ve ekonomik konumları ve mühendislik eğitiminde gerçekleşen değişimler tartışıldı.

Katılımcılar:

— Prof. Dr. Fuat ERCAN (Marmara Üniversitesi Kalkınma İktisadı)

— Doç. Dr. Ahmet ÖNCÜ (Sabancı Üniversitesi Ekonomi Bölümü)

— EMO İstanbul 2. başkanı Kurtuluş KAYA

### **Su Paneli**

12 Şubat 2009 Perşembe günü İTÜ KSB Oditoryum'da Gıda MO Öğrenci Temsilciliği, EMOGENÇ, EMK, GMK, Makine Müh. Odası Öğrenci Komisyonu, Makine Müh. Kulübü ve diğer bazı kulüp ve öğrenci temsilciliklerinin katkısı ile " Su Politikaları" başlığı altında bir panel düzenlendi.

Jeoloji mühendisi Tahir Öngür ve Maden Mahallesi muhtarı Ali Doğan'ın konuşmacı olarak katıldığı ve Yaklaşık 80 kişinin katıldığı panelde, Türkiye ve dünyada uygulanmakta olan ve uygulanması planlanan su politikalarından ve 5. Dünya Su Forumu'ndan bahsedilerek,



Dinleyicilerden gelen sorular cevaplandırıldı.

### **Gıda Güvenliği ve Sağlıklı Yaşam Paneli**

S.O.S evre Gönüllüleri Platformu tarafından 19 Nisan 2009 Pazar günü Eminönü Gülhane’de “Gıda Güvenliği ve Sağlıklı Yaşam” konulu panel düzenlendi.

Oturum başkanlığını Ziraat Yüksek Mühendisi Yücel Erdener’in yaptığı panel, S.O.S evre Gönüllüleri Platformu’ndan Türksen Başer Kafaoğlu’nun açılış konuşmasının ardından, Prof. Dr. şeminur Topal’ın “Genetiği Değiştirilmiş Ürünler”, İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Kenan Demirkol’ün “Sağlıklı Beslenme” ve Güler Osmanlı mutfağı sahibi Ali Güler’in “Beslenme Alışkanlıklarımızdaki yozlaşma ve Geleneksel Yemek Kültürümüz” konulu söyleşileriyle devam etti.

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge şubesi Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Kaya’nın “Gıda Güvenliği” konulu söyleşisiyle ikinci bölümü başlayan panel, TÜKODER Beykoz şube Başkanı Mimar Can Ekşi’nin sunumunu yaptığı “Gıda Güvenliğinde Tüketici Hakları” konulu söyleşisiyle sonlandırıldı.

### **Panel: Gıda ve Tarım Politikalarında Son Gelişmeler**

TMMOB Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odaları İstanbul şubeleri ile şubemizin ortak etkinliği olan “Gıda ve Tarım Politikalarındaki Son Gelişmeler” paneli 21 Ekim 2009 arşamba günü Kadıköy Barış Manço Kültür Merkezinde yapıldı.

TMMOB Kimya Mühendisleri Odası İstanbul şubesi II. Başkanı Haşmet Cancı’nın yönettiği panelde TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul şube Başkanı Ahmet Atalık ve şube Başkanımız İbrahim Kaya sunum yaptı.

Yaptığı sunumla gıda güvencesi ve gıda güvenliği konularına değinen şube Başkanımız İbrahim Kaya, katılımcılardan gelen soruları cevaplandırarak sunumunu sonlandırdı.



## Uluslararası Konferans: “Kapitalizmin Kıskaçında Su”

Şube'mizin de katılımcılar arasında yer aldığı “Kapitalizmin Kıskaçında Su” başlıklı konferans 22–23 Mart 2008 günlerinde, Yıldız Teknik Üniversitesi Oditoryum’da gerçekleştirildi. Suyun ticarileşmesi ve temel bir hak olarak su ana temasıyla çeşitli konularda sunumlar ve tartışmalar yapılarak dünya su mücadelesinden deneyimlerin aktarıldığı konferansta Şube Başkanımız İbrahim Kaya da suyun insan beslenmesindeki önemine vurgu yapan “Besin Zincirinde Su” başlıklı sunumu yaptı.

### 4.3. Basın Açıklamaları

#### Basın Açıklaması

29.04.2008

#### **Haksız Yere Tutuklanan Kadın Meslektaşımız Mimar Alev Şahin Serbest Bırakılmalıdır!**

TMMOB Mimarlar Odası Ankara Şubesi üyesi ve Oda çalışanı mimar Alev ŞAHİN, Ankara’da düzenlenen 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü etkinliğine katıldığı için 24 Mart 2008 günü sabaha karşı evine yapılan baskınla gözaltına alınmış, uzun bir gözaltı süresinin ardından da 28 Mart 2008 günü tutuklanmıştır.

TMMOB Mimarlar Odası Ankara Şubesi’nde sekreter yardımcısı olarak görev yapan, ev ve iş adresi belli olan Alev ŞAHİN’in uzun ve yıpratıcı gözaltı sürecinden sonra somut bir delil olmaksızın 8 Mart etkinliğine katıldığı için tutuklanması kabul edilemez bir durumdur.

Demokrasi söylemleriyle iktidara gelen, sonrasında da düşüncelerini açıkladıkları ve yaydıkları için mağdur olduklarını iddia eden AKP Hükümeti, kendi ekonomik ve sosyal politikalarının geniş emekçi kitleleri tarafından meydanlarda eleştirilmesine tahammülsüzlüğünü birçok olayda göstermiştir. Meydanlarda haklarını arayan emekçilere atılan dayaklar, demokrasi ve hukuk mücadelesi veren tüm kesimlere yönelik yürütülen yıldırma politikası, baskı, kovuşturma, dava açma, gözaltı ve tutuklamalarla sürmektedir.

22 Temmuz seçimlerinin zafer sarhoşluğunu uzun süre üzerinden atamayan AKP Hükümeti, tekellerin desteğini arkasına alarak birçok yasada değişiklik yapmış, uyguladığı politikaların yükünü halkın omuzlarına yıkmıştır. IMF’nin direktifleri doğrultusunda dar gelirli, emekçi halkın ve özellikle kadınların kazanılmış haklarını, çıkarttığı SSGSS yasası ile gasp etmeye çalışmaktadır. Sn. Başbakan, bir taraftan dünya ekonomistlerinin son 80 yılın en büyük krizi olarak tariflediği içinde bulunduğumuz dünya çapındaki krizi yok sayarken; diğer taraftan biz kadınlara en az üç çocuk doğurun diyerek evin yolunu göstermiştir.

Biz MİMAR, MÜHENDİS, ŞEHİR PLANCI KADINLAR 8 Mart’larda, 1 Mayıs’larda ellerimizde dövizlerle alanlarda olmaya devam edeceğiz.

Devam edeceğiz, çünkü;

Her türlü baskıya, zorbalığa, işkenceye, haksız gözaltı ve tutuklamalara, ırkçılığa, düşüncesi suç sayan zihniyete, cinsiyet ayrımcılığına, kadını eve kapatmaya, kadınlara yönelik her türlü şiddete karşı duruyoruz.

Bu nedenle, meslektaşımız Alev ŞAHİN'in derhal serbest bırakılması ve gelişecek tüm süreçlerde duyarlı olunması gerektiğini kamuoyuna saygıyla duyuruyoruz.

## **Basın Açıklaması**

### **Nükleer Silahlara da, Santrallere'de Hayır!**

63 yıl önce bugün Hiroşima'ya 15.000 ton patlayıcı gücüne sahip bir atom bombası atıldı. Üç gün sonrasında ise bu sefer Nagazaki'ye 22.000 ton patlayıcı gücüne sahip bir bomba atıldı. Bu bombalar bir yıl içerisinde 210 bin kişinin ölümüne sebep oldu. Beş yıl sonra bombaların etkileri sonucu ölenlerin sayısı 350 bini bulmuştu. Radyasyon nedeniyle toprağın ve suların zehirlenmesi sonucunda bölgedeki canlı hayatı yok oldu ve etkileri nesiller boyu sürdü. Bugün hala bölgede çok sayıda kanser vakası görülüyor.

50 milyon insanın ölümüyle 35 milyon insanın sakat kalması ile sonuçlanan 2. Dünya Savaşı ayıbı içinde, Hiroşima ve Nagazaki ayrı bir trajedi olarak yer alıyor.

Geçen 62 yıla baktığımızda değişen bir şey olmadı. Bugün nükleer silah sahibi devletler silahlarını azaltmak yerine daha çok silahlanma yoluna gidiyor. Şu anda dünya üzerinde 30 bin adet nükleer silah bulunuyor, bunların 11 bini ABD'ye 14 bini Rusya'ya aittir. Diğer nükleer silah sahibi ülkelerse Çin 400, Fransa 350, İngiltere 200 ve Hindistan 35, Pakistan 50 ayrıca İsrail'de de 200 adet nükleer bomba bulunuyor.

Özellikle 11 Eylül saldırılarının bahane edilmesiyle ABD, Fransa ve İngiltere gibi bazı ülkeler nükleer silahlarını daha etkin bir şekilde kullanabilmek için yeni teknolojiler geliştiriyor. Ayrıca bu ülkeler, nükleer silahlara dair politikalarını bu silahları çatışma halinde istedikleri zaman kullanabilecek biçimde değiştiriyor.

**ABD nükleer silahlar için yılda yaklaşık 35 milyar dolar harcıyor, 825 milyon insanın aç kaldığı, yılda 12 milyon çocuğun açlıktan öldüğü bir dünyada 35 milyar doların nükleer silahlara ayrılması, 900 milyon doların silahlanmaya ayrılması yaşam ve ölüm arasındaki tercihlerin ölümden yana kullanıldığını net olarak gösteriyor.**

Günümüzde üretilen nükleer silahlar Hiroşima'nın 13 katını yaratabilecek güce sahip. Bugünkü nüfus yoğunluğu da göz önüne alındığında bu silahların kullanımı milyonlarca insanın ölümüne neden olabilir.

Nükleer silahların yanında nükleer maddeler çeşitli silahların yapımında da kullanılıyor. Vietnam'da ABD tarafından Saruc gazı, Napalm bombaları ve kimyasal silahlar kullanıldı. Kitle imha silahları bulundurduğu gerekçesiyle Irak'a saldıran ABD körfez, Afganistan ile Irak'ta kimyasal silahlar ve seyreltilmiş uranyum kullandı. İşgal sonucunda Afganistan'da 10 bin; Irak'ta ise 100 binden fazla sivil öldü.

ABD şu anda kendi toprakları dışında nükleer silah depolayan tek ülke. Çeşitli Avrupa ülkelerinde 480 adet nükleer silahları bulunuyor. Bu silahların 90 tanesi ise Türkiye'de, İncirlik Üssü'nde. Ayrıca Avrupa'nın diğer ülkelerinde bulunan silahların bir bölümünün de ABD tarafından yeni tehdit olarak görülen Ortadoğu'ya yakınlaştırılması söz konusu. Özellikle İncirlik Üssü ile ilgili alınan Bakanlar Kurulu kararı, bu silahların Türkiye'ye kaydırılması endişelerini artırıyor.

Küresel güvenlik ve bölgesel istikrarı tehlikeye sokan bu tür adımlara karşı hükümeti uyarıyor, daha fazla nükleer silahların sokulmamasını, var olanlarının da derhal çıkarılmasını istiyoruz.

Nükleer gücün zararları sadece bombalar sınırlı değildir, madalyonun diğer yüzünde ise nükleer santrallerin yarattığı tehlike var. Türkiye Atom Enerjisi Kurumu'nun verilerine göre 1944–2001 yıllarında en az bir kişinin yüksek dozda radyasyona maruz kaldığı 420 kaza meydana gelmiştir. Bu kazaların altı tanesi nükleerdir ve en bilineni olan Çernobil'de, üç milyon insan hayatını yitirmiştir. Bu Hiroşima ve Nagazaki'de ölenlerin altı katıdır. Bugün hala Çernobil'in etkileri bölgede sürüyor. Bugün Karadeniz Bölgesi'nde yaşanan kanser vakalarının kayıtlarının tutulmaması bu konuya karşı hükümetlerin kayıtsız tutumlarını sergiliyor.

Japonya'da son on yılda meydana gelen sekiz kaza, riskin eski teknoloji ve insan hatası iddialarıyla açıklanamayacağını gösteriyor. Dünyada, özellikle gelişmiş ülkelerde Pazar bulmakta zorlanan nükleer lobi, kırk yıldır açılan tüm ihalelerde başarısız olmuşsa da bugün Türkiye'yi hedef seçmiştir. 2012–2017 yılları arasında üç nükleer santral kurulması planlanmaktadır. Her bir santralin maliyeti 3- 3,5 milyar dolardır.

Bu kadar pahalı ve riskli bir enerjiye ihtiyacımız yoktur. AKP hükümetin bu lobilere değil halkın sesine kulak vermesini ve ülkemizi herhangi bir nükleer maceradan uzak tutmasını istiyoruz. Türkiye'nin nükleerden arınmış bir bölge olmasını talep ediyoruz.

Hiroşima ve Nagazaki kurbanlarını andığımız bugün, orada yüz binlerce insanın ölümüne ve canlı hayatın sona ermesine neden olan savaş ve nükleer gücün

artık hayatımızda yeri olmadığını bir kez daha dile getiriyor, savaş ve nükleerden arınmış bir dünya istiyoruz.

Madde I. Nükleer Silahlara da Santrallere da Hayır!

Madde II. İstanbul Nükleer Karşıtı Platform

TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu

## **Suyun Ticarileşmesi Taksim’de Protesto Edildi**

Parti, örgüt ve sivil toplum kuruluşlarının biraraya gelerek oluşturduğu "Suyun Ticarileştirilmesine Hayır Platformu" üyeleri dünyada ve Türkiye’de suyun özelleştirme politikalarını protesto etmek için Taksim Tramvay durağında 15 Temmuz Salı günü eylem düzenledi.

Platform üyeleri suyu metalaştırma politikalarına karşı çıkarken, 2009 yılında İstanbul’da toplanacak ve suyun piyasalaştırma sürecini hızlandırmayı amaçlayan 5. Dünya Su Forumu’na karşı da ortak mücadele çağrısında bulundu.

Platform adına açıklama yapan Türk Mimar ve Mühendis Odaları Birliği (TMMOB) İl Koordinasyon sekreteri Tores Dinçöz, dünyanın canlı hayatının sürmesi için en temel unsur olan suyun da özelleştirildiğini belirterek, "Dünya halklarının ortak malı olan su ve su kaynaklarının talan edilmesine ve sermayeye peşkeş çekilmesine izin vermeyeceğiz" dedi.

Basın metnine aşağıdaki bağlantıdan ulaşılabilir.

Ayrıca, Alternatif Dünya Su Forumu hazırlıkları Oda’mız adına katılan temsilcilerimiz tarafından takip edilmekte ve çalışmalara aktif destek verilmektedir.

## **Suyun Ticarileşmesine Hayır Platformu’ndan Basın Açıklaması**

Suyun Ticarileşmesine Hayır Platformu Taksim tramvay durağında 21 Ekim 2008 Salı günü bir basın açıklaması yaparak, , Mecliste devam eden suyun ticarileştirilmesine yönelik yasa tasarısı ve 2009’da İstanbul’da yapılacak 5. Dünya Su Forumu’nu protesto ettiler. İstanbul Tabip Odası Genel Sekreteri Hüseyin Demirdizen tarafından okunan basın açıklamasına platform bileşenleri yoğun katılım sağladı.

## **Basın Açıklaması**

22 Kasım 2008 Cumartesi günü 12:30'da Taksim Gezi Parkı'nda TMMOB'nin çağrısıyla

“krize, gericiliğe, neoliberalizme, ırkçılığa karşı” 1000'e yakın kişinin katılımıyla gerçekleştirilen basın açıklamasına şubemizce de katılım sağlandı. Basın açıklamasına, sendikalar, siyasi partiler, siyasi yapılar ve sivil toplum örgütleri de katılarak destek verdi. TMMOB İl Koordinasyon Kurulları olduğu tüm illerde aynı basın açıklaması okundu.

## **Ülke, Kriz ve İşsizlikle Kavrulurken Sn. Başbakan Odalarla Uğraşmaktadır!**

Ankara Kızılcahamam'da yapılan AKP 13.İstişare ve Değerlendirme Toplantısı'nda konuşan Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, konuşmasının bir bölümünde meslek odalarının adını vererek, meslek odalarını belediye uygulamalarının önünde engel yaratmakla ve ideolojik davranmakla suçlamıştır. Konuşmasında meslek odalarının yaşanabilir kentler ideolojisini ve yağma politikalarına karşı hak arayışlarını kendi bakış açısıyla eleştirmiştir. Hukuka saygılı olan kimseler ise kamu, toplum ve çevre yararına odaların sürdürdükleri çalışmalardan rahatsızlık duymazlar. Kaldı ki kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları ve üst kuruluşları Anayasa'nın 135. Maddesi gereği kurulmuş olup bunları "sivil toplum örgütü" olarak nitelemek de Anayasa'nın özüne aykırıdır.

İktidarın Odaların etkinliğini azaltacak yasal düzenleme hazırlıkları içinde olduğunu bildiğimiz bir süreçte yapılan açıklama ile bu düzenleme için bir gerekçe oluşturma gayreti olduğu da anlaşılmaktadır. Odalarımız tüm bu girişimlere karşın, kimseden talimat almadan; arsa ve arazi yağmasına, kentsel talana, kente karşı işlenen suçlara karşı, çağdaşıktan, bilimden, demokrasiden ve halktan yana tavrını, bu güne kadar sürdürdüğü gibi, bundan sonra da hukuk çerçevesinde sürdürecektir.

Meslek Odaları, AKP iktidarının olduğu dönemde de çalışmalarına devam etmiş olup, gelecekte de devam edecektir. Bu süreçte açılan davaların sayısının fazla olmasının nedenini AKP hükümeti kendisine sormalıdır. Küresel sermayenin politikaları ile hareket eden hükümet; kamu yararını gözeten projeler yerine parçacı ve kent bütününe işleyişini zedeleyen, rant projelerinin uygulanması için yoğun çaba sarf etmektedir. Bu yüzden de Odalarımızın açmış olduğu davalarda büyük bir çoğunlukla haklı olduğumuz yönünde yargı kararları çıkmıştır. Mevcut konumunu hukuktan alan Sn. Başbakanın yasal mücadelelerimizdeki haklılıklara kızmak yerine, hukuka saygı anlayışıyla hareket etmesini ve yargı kararlarını uygulamasını bekleriz.

Biz meslek odaları, ülkemizin ve kentlerimizin kaynaklarının özelleştirilmesine, kamu yönetimi, imar, çevre, kültür ve turizmin rant alanlarına dönüştürülmesine karşı çıkmaya; gıda, su, elektrik, akaryakıt, doğalgaz, ulaşım ve kentsel uygulamaların soygun kapısı olmamasına, kısacası ülkenin talan edilmesine dur demek için çalışmalarımıza devam edeceğimizi kamuoyuna saygı ile duyururuz. Saygılarımızla,

Tores DİNÇÖZ  
İl Koordinasyon Kurulu Sekreteri

### **Basın Açıklaması**

24 Ocak 2009 Cumartesi günü Taksim Tramvay Durağında Suyun Ticarileştirilmesine Hayır Platformu tarafından düzenlenen ve suyun ticarileştirilmesine, metalaştırılmasına ve özelleştirilmesine karşı 15–22 Mart 2009 tarihlerinde Dünya Su Formuna karşı gerçekleştirilecek forumu duyurmak amacıyla basın açıklaması yapıldı.

Şube olarak da katılım sağladığımız Basın açıklaması suyun ticarileştirilmesi ve metalaştırılmasına yönelik yürütülen politikaları teşhir eden ve suyun yaşamsal önemine değinen broşür ve gazete dağıtımıyla sonlandırıldı.

### **Basın Açıklaması**

#### **1 Mayıs 2009 Hazırlıkları İçin Taksim’de Basın Açıklaması Yapıldı**

TMMOB, DİSK, KESK ve TTB 1 Mayıs kutlamalarına ilişkin olarak 15 Nisan 2009 tarihinde Taksim Gezi Parkı girişinde bir basın açıklaması yaptı. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı, DİSK Genel Başkanı Süleyman Çelebi, KESK Genel Başkanı Sami Evren, TTB Merkez Konseyi Başkanı Gençay Gürsoy, sendika, emek ve meslek örgütlerinden yöneticiler ve 1 Mayıs 2009 katılımcılarının yer aldığı basın açıklamasında ortak metin Süleyman Çelebi tarafından okundu.

### **Basın Açıklaması**

Bugün 15 Nisan. Ülkemizin saygın emek ve meslek örgütlerinin, demokratik kitle örgütlerinin, siyasal partiler ve siyasi çevre temsilcilerinin bugün burada bulunmasının nedeni, 15 gün sonra bu alanda kutlamak üzere toplanacağımız Uluslararası Birlik, Mücadele ve Dayanışma Günü olan 1 Mayıs’a ilişkin hazırlıklarımızı ve görüşlerimizi sizlerin aracılığıyla kamuoyuyla paylaşma



isteğidir.

Avusturalya'dan Kuzey Kutbu'na, Afrika'dan Asya'ya, Amerika'dan Avrupa'ya yüz milyonlarca emekçi sömürsüz, baskısız ve savaşızsız bir dünya özlemini haykırıyor. Ve 15 gün sonra tüm dünya kentlerinin en merkezi alanlarında olduğu gibi bu alanda da onbinlerle emekçi taleplerini ve özlemlerini dile getirecek; bayramlarını en güzel biçimiyle kutlayacaklar.

Türkiye'nin ihtiyaç duyduğu şey demokratikleşmedir. Bu anlamda Taksim'de olmak inatlaşma değil demokrasi mücadelesinin olmazsındandır. Çünkü Taksim Meydanı 36 insanımızın katledildiği 1 Mayıs 77 Katliamı'nın ardından 1 Mayıs'la özdeşleşmiş; 1 Mayıs Meydanı olmuştur. Emekçilere yapılan en kanlı saldırı bu alanda gerçekleşmiştir. Bu bir sembol değil bedelini etimizle, kanımızla, gözyaşımızla ödediğimiz bir tarihtir. Bu nedenle Taksim 1 Mayıs Alanıdır.

16 Mart 1978'de İÜ. Eczacılık Fakültesi'nde 7 öğrencinin katledilmesinin, Maraş, Çorum katliamlarının ve 12 Eylül askeri darbesine uzanan ortamın yaratılmasında 1 Mayıs 1977 katliamının önemli bir kilometre taşı olduğu açıktır. Her konunun tartışıldığı ve yavaş yavaş dosyalarının açıldığı koşullarda 1 Mayıs 1977 katliamından hiç söz edilmemesi manidardır.

30 yıldır hükümetler 12 Eylül darbecilerinin yarattığı hukuka sadık kalarak 1 Mayısları yasaklamışlardır. Emekçiler uğradıkları, baskılara, tehditlere, cinayetlere, kışkırtmalara, katliamlara rağmen 1 Mayıs'larına sahip çıkmışlardır.

1 Mayıs 1977 katliamının açığa çıkarılması ve unutturulmaması için de Taksim kararlılığımız sürmektedir. Bu nedenle bizler, İstanbul'da 1 Mayıs'ı Taksim dışında başka bir alanda kutlamama kararlılığındayız.

120 yıl önce 8 saatlik çalışma günü kazanıldığı halde bugün ülkemizde 12-14 saatlik çalışma süreleri devam etmektedir. Çalışma koşullarının iyileştirilmesi ve insanca yaşanacak bir ücret için verilen ve verilecek mücadeleler, işçi sınıfının uluslararası dayanışmasının simgeleştiği gün olan 1 Mayıs'la anlamını bulmaktadır.

Bugün 1 Mayıs'ın tatil ilan edilmek istenmesi emekçiler için önemli bir kazanımdır. Kararı çok gecikmiş bir adım olarak değerlendiriyoruz. Kimse bu karardan yola çıkarak atılan adımın emekçilere bahşedilen bir lütuf olduğunu düşünmemelidir. Atılan adım, 30 yıl önce gasp edilmiş bir hakkın onlarca yıldır emekçilerin sürdürdüğü ısrarlı mücadelenin ödediği bedellerin sonucunda iadesidir.

1 Mayıs dünyada 167 ülkede çeşitli isimler altında birlik, mücadele ve dayanışma günü olarak bayram havasında, kentlerin en merkezi alanlarında ve yasaksız kutlanmaktadır.

Ülkemizde 1 Mayıs önündeki engellerin kaldırılması, 1 Mayıs 1977 katliamının ortaya çıkarılması için de yeni imkânların yaratılmasına katkı sağlayacaktır. Bu konuda cesaretle adım atılarak, 1 Mayıs 1977’de yaşanan katliamın aydınlatılması ve sorumlularının yargılanması için TBMM Araştırma Komisyonu bir an önce kurulmalıdır.

Siyasal iktidarı ve İstanbul Valiliği’ni bu uluslararası günün emekçilere yakışır bir şekilde kutlanabilmesi için göreve davet ediyor; yasakçı bir inatlaşma değil, demokratikleşme ve ülkemizin aydınlık geleceği konusunda özgürlükçü bir tavır sergilemeye çağırıyoruz.

Bugün ülkenin ekonomik ve siyasi olarak içinden geçtiği hassas süreçte, her zamankinden daha fazla barışa ihtiyaç vardır. Bu konuda da siyasi iktidarı, barış ortamına zarar verecek her türlü davranış ve operasyonlardan vazgeçmeye ve toplumsal barışa karşı duyarlı olmaya davet ediyoruz.

İstanbul’da birçok etkinliğe açık olan Taksim Alanı’nın işçilere ve 1 Mayıs’a kapatılmasındaki çifte standardın kaldırılması için Cumhurbaşkanı, Meclis Başkanı, Başbakan ve siyasi parti grup başkanları nezdinde girişimler sürdürülecektir.

Ayrıca Taksim’de yapılacak 1 Mayıs kutlamaları uluslararası bir önem taşımaktadır. Avrupa Parlamentosu’nun Türkiye raporu hükümeti barışçıl 1 Mayıs kutlamaları için sendikalarla diyaloga davet ederken, başta ITUC ve ETUC olmak üzere Avrupa sendikalarından yöneticilerin de bulunduğu çok sayıda sendikacı ve Avrupa Parlamentosu’ndan milletvekilleri 1 Mayıs günü aramızda olacaktır.

Değerli Basın Emekçileri

2009 1 Mayıs’ına hazırlık çalışmaları devam etmektedir. 1 Mayıs’a kadar yapılacak etkinlikler ise şöyledir:

15–30 Nisan tarihleri arasında işyerlerinde, iş havzalarında ve semtlerde 1 Mayıs örgütlenmesi ve etkinlikleri sürdürülecektir.

24 Nisan’da İstanbul’da Genel Başkanların Krize Karşı Emek Paketi’ni kamuoyuyla paylaşacakları bir basın toplantısı yapılacaktır.

25 Nisan’da Emek Haftası başlatılacaktır. Bu çerçevede, 1 Mayıs’ın özgürce

kutlanması ve Taksim'in emekçilere açılması talepleriyle tüm illerde kitlesel yürüyüşler ve basın açıklamaları yapılacaktır. İstanbul'da bu etkinliklere sanatçılar da destek verecektir.

27 Nisan'da, hazırlıkları tamamlanan ve yerini sonradan bildireceğimiz bir fotoğraf sergisi düzenlenecektir.

29 Nisan'da ise anmalar yapılacaktır.

Herkesi 2009 1 Mayıs'ında Taksim 1 Mayıs Alanı'ndaki kutlamalara bekliyoruz. Katıldığınız için hepimize teşekkür ediyoruz.

### **Basın Açıklaması**

**“Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yasa taslağına Karşı basın açıklaması yapıldı**

16 Mayıs 2009 Cumartesi günü Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleriyle beraber “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yasa taslağına karşı basın açıklaması düzenledik.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından gıda güvenilirliğine aykırı, tüketici hak ve yararını görmezden gelen ve mühendislik mesleklerini dikkate almadan, mesleklerimizin kazanılmış haklarını hiçe sayarak çıkarmaya çalıştığı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yasa taslağına karşı, 16 Mayıs 2009 Cumartesi günü Saat 13.00'de Kadıköy Kilise Meydanı'nda Gıda MO Marmara Bölge Şubesi, KMO İstanbul Şubesi ve ZMO İstanbul Şubesi'nin katılımıyla kitlesel basın açıklaması gerçekleştirdik.

Mühendislik mesleğine saygılı olmayan, tüketici hak ve yararlarını gözetmeyen, Odaların, tüketici örgülerinin ve diğer meslek örgütlerinin görüşünü dikkate almayan ve kamu yararına sonuçlar üretmeyen anlayışa dur demek ve mesleğimize sahip çıkmak için “Biz”, 200 kişi Kadıköy'deydik!



#### **4.4. Mitingler**

##### **Kadın Mühendislerimiz 8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Gününde**

8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü Kadıköy İskele Meydanında Büyük bir mitingle kutlandı. Üyelerimiz TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Kadın Kolları öncülüğünde mitinge destek verdi.

##### **14 Mart 2008 SSGSS Yasa Tasarısına Karşı İş Bırakma Eylemi**

Emek Platformu'nun çağrısıyla yeni Sosyal Güvenlik Yasa Tasarısı'nın geri çekilmesi istemiyle 14 Mart günü 10:00-12:00 saatleri arasında gerçekleştirilen iş bırakma eylemine Şube çalışanlarımız ve yönetim kurulu üyelerimiz de destek verdi. Kadıköy Belediyesi önünde toplanarak 10.30'da Haydarpaşa'ya yürüyüşle başlayan eylem Haydarpaşa Garı'nda yapılan basın açıklaması ile son buldu.

##### **15 Mart İşgal Karşıtı Miting**

İstanbul Meslek Odaları Koordinasyonu (İMOK) tarafından tertiplenen miting 15 Mart Cumartesi günü Kadıköy İskele Meydanı'nda gerçekleştirildi. Irak'ta 5 yıldır devam eden işgal ve neden olduğu tahribata dikkat çeken konuşmaların yapıldığı mitingde Marsis Müzik Grubu ve Aylin Aslım da birer konser verdiler.

##### **Mersin'de Nükleer Santrale Hayır!**

Nükleer Karşıtı Platform (NKP) tarafından Çernobil'deki kazanın yıl dönümünde Mersin'de düzenlenen nükleer karşıtı mitinge Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak aktif destek verdik ve mitinge katılım sağladık. Mersin Metropol Meydanı'nda gerçekleştirilen mitinge birçok ilden NKP bileşenleri ve TMMOB yoğun katılım sağladı.

##### **Suyun Ticarileşmesi Taksim'de Protesto Edildi**

Parti, örgüt ve sivil toplum kuruluşlarının biraraya gelerek oluşturduğu "Suyun Ticarileştirilmesine Hayır Platformu" üyeleri dünyada ve Türkiye'de suyun özelleştirme politikalarını protesto etmek için Taksim Tramvay durağında 15 Temmuz Salı günü eylem düzenledi.

Platform üyeleri suyu metalaştırma politikalarına karşı çıkarken, 2009 yılında İstanbul'da toplanacak ve suyun piyasalaştırma sürecini hızlandırmayı amaçlayan 5. Dünya Su Forumu'na karşı da ortak mücadele çağrısında bulundu.

Platform adına açıklama yapan Türk Mimar ve Mühendis Odaları Birliği (TMMOB) İl Koordinasyon sekreteri Tores Dinçöz, dünyanın canlı hayatının sürmesi için en temel unsur olan suyun da özelleştirildiğini belirterek, "Dünya halklarının ortak malı olan su ve su kaynaklarının talan edilmesine ve sermayeye peşkeş çekilmesine izin vermeyeceğiz" dedi.

Basın metnine aşağıdaki bağlantıdan ulaşılabilir.

Ayrıca, Alternatif Dünya Su Forumu hazırlıkları Oda'mız adına katılan temsilcilerimiz tarafından takip e

### **Miting: İşsizliğe, Yoksulluğa, Zamlara Hayır!**

29 Kasım 2008 Cumartesi günü Ankara'da Kesk, Disk, TMMOB ve TTB'nin katılımıyla 'İşsizliğe, Yoksulluğa ve zamlara karşı', "ırkçılığa, gericiliğe ve neoliberalizme karşı" "Emek, Barış ve Demokrasi Mitingi" gerçekleştirildi. Mitinge, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyeleri ile Marmara Bölge Şube'de katılarak destek verdi.

### **"Emek, Barış ve Demokrasi Mitingi"ne Katılım Sağlandı**

15 Şubat 2009 Pazar günü DİSK, KESK ve TÜRK-İŞ İstanbul Şubeleri'nin düzenlediği ve her kesimden sivil toplum kuruluşu ile TMMOB İstanbul İKK (İl Koordinasyon Kurulu)'da destek verdiği "Emek, Barış ve Demokrasi Mitingi"ne Şube olarak katılım sağladık.

Kadıköy Meydanı'nda Yaklaşık Yüz Bin kişinin biraraya geldiği Miting, sendika başkanlarının krize, uygulanan ekonomik politikalara ve antidemokratik uygulamalara yönelik yaptıkları konuşmalarla başladı ve birlik mesajlarıyla son buldu.

### **"Suyun Ticarileştirilmesine Hayır" Mitingine Katılım Sağlandı**

16-22 Mart 2009 Tarihleri arasında İstanbul'da düzenlenen "5. Dünya Su Forumu"na karşı "Suyun Ticarileştirilmesine Hayır Platformu"nun öncülüğünde düzenlenen "Suyun Ticarileştirilmesine, Metalaştırılmasına Hayır" Mitingine Şube olarak katılım sağladık.

15 Mart 2009 Pazar günü Kadıköy İskele Meydanı'nda biraraya gelen ve aralarında TMMOB'nin de bulunduğu kitle olumsuz hava koşullarına rağmen hep bir ağızdan "Su Hayattır, Satılamaz" sloganını attı.

Zaman zaman etkisini artıran yağmur ve oldukça soğuk bir havada geçen miting, yapılan konuşmaların ardından Grup Yorum'un verdiği mini konserle sonlandırıldı.

### **1 Mayıs Emek Bayramı'nda Taksim'deydik!**

DİSK, KESK, TMMOB ve TTB'nin çağrısıyla 1 Mayıs Emek Bayramı kutlama ve anmaları için Şube olarak 1 Mayıs Alanı'nda, Abide-i Hürriyet Meydanı (Taksim Meydanı)'ndaydık.

On binlerce insanın katıldığı, ancak polisin müdahale ve engellemeleri sonucu ancak 5 bin kadar emekçinin çıkabildiği Meydanda, 1977 1 Mayısında onlarca insanın hayatını kaybettiği Kazancı Yokuşunda anma yapıldı ve Abide-i Hürriyet Anıtı'na çelenk bırakıldı.

On binlerce emekçinin Taksim'e çıkan cadde ve ara sokaklarda polis şiddetine maruz kalmasının burukluğunda 31 yıl aradan sonra Abide-i Hürriyet Meydanına çıkabilmenin coşkusunu yaşayan kalabalık, Sendika Liderlerinin yaptığı konuşmalar ardından seneye tekrar buluşmak sözüyle meydandan ayrıldı.

### **Madımak Otelı Yangınının 16. Yılında Yine Kadıköy'deydik**

Sivas'ta 2 Temmuz 1993'te meydana gelen ve 37 aydının hayatını kaybetmesine neden olan Madımak Otelı yangınının 16. yılında Kadıköy'de yapılan anma törenine katıldık.

37 Can'ın gerici-faşist odaklar tarafından hunharca katledilişinin üzerinden tam 16 yıl geçmesine rağmen sorumlu makamlar hakkında hiçbir soruşturmanın açılmamış olması ve gerçek sorumluların bulunup cezalandırılmamasını protesto eden ve Madımak'ın müze olması talebini yineleyen kitle, yapılan konuşmaların ardından olaysız dağıldı.

### **1 Eylül Dünya Barış Günü Mitingi'ne Katıldık!**

1 Eylül 2009 Cumartesi günü Kadıköy'de, düzenlenen barış mitingine katılım sağladık.

TMMOB, DİSK, KESK, TTB ile çeşitli kesimlerden siyasi parti ve sivil toplum örgütleri ile çok sayıda aydın, yazar ve sanatçının biraraya geldiği binlerce kişi 1 Eylül'de savaşa karşı barışı haykırmak için meydanlardaydı.

Dünya'da ve yaşadığımız coğrafyada süregelen savaşlara dur demek için, barışı haykıran sesin daha yüksek çıkması için, bizde TMMOB pankartı arkasında binlerle birlikteydik.

## **12 Eylül Gericiliğine Karşı Alanlardaydık!**

12 Eylül 1980 askeri darbesini ve onun devam eden antidemokratik uygulamalarını protesto etmek için 12 Eylül Cumartesi günü yine meydanlardaydık.

12 Eylül 1980’de meydana gelen ve ülkeyi ortaçağ karanlığına sürükleyen 12 Eylül askeri darbesini ve başta 1982 anayasası ve YÖK olmak üzere darbenin antidemokratik sonuçlarını protesto etmek için bizde, yoğun yağmura rağmen biraraya gelen ve darbeciler yargılsın, 82 anayasası değiştirilsin gibi taleplerini haykıran onbinlerle beraber TMMOB pankartı arkasındaydık.

## **“Herkes Sağık, Güvenli Gelecek” Mitingine Katıldık**

18 Ekim 2009 Pazar günü HSGG (Herkes Sağık, Güvenli Gelecek) Platformu öncülüğünde “Sosyal sigortalar ve Genel Sağık Sigortası Yasası”nı protesto etmek amacıyla alanlardaydık.

Bilindiği üzere 1 Ekim 2009 tarihinde “Sosyal Sigortalar ve Genel Sağık Sigortası Yasası” uygulamaya girdi. Yasayla gelen, muayene ücretlerine yapılan zamma, yeni katılım paylarına, özel hastanelerdeki ilave ücretlere, ilaçta katılım payının artırılmasına, Genel Sağık Sigortasına, sağıktan tasarrufa, sağıkta özelleştirmeye karşı, ayrıca IMF ve Dünya Bankası Programlarına hayır demek için 18 Ekim 2009 Pazar Kadıköy’de TMMOB pankartı arkasındaydık.

## **Grev**

### **Eşit İşe Eşit Ücret Grevine Destek Verdik**

25 Kasım 2009 Çarşamba günü KESK öncülüğünde yapılan ve TÜRK-İŞ ile KAMU-SEN’in de katıldığı 25 Kasım Eşit İşe Eşit Ücret grevine destek verdik.

25 Kasım günü Avrupa ve Anadolu yakasından 2 grup olarak biraraya gelen on binlerce emekçi Beyazıt Meydanı’nda biraraya geldi. Türkiye genelinde katılımın %70 civarında olduğu greve, bizde TMMOB bileşenleri olarak Beyazıt Meydanında destek verdik.





#### **4.5. Bilim ve Felsefe Söyleşileri**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji Mühendisleri Odaları İstanbul Şubeleri ile Şubemizin ortak çalışma ve katılımı ile düzenledikleri ve toplam 8 haftalık bir periyotta gerçekleştirilen “Bilim ve Felsefe Söyleşileri”, yoğun katılım ve ilgiyle tamamlandı.

13 Şubat 2009 – 3 Nisan 2009 tarihleri arasında toplam 8 haftada yaklaşık 370 kişinin katıldığı söyleşiler sonucunda “Bilim ve Felsefe Atölyesi” oluşturma toplantısı yapıldı.

“Bilim ve Felsefe Söyleşileri ile ilgili özet bilgiler aşağıda yer almaktadır:

##### **“Bir Simülasyon Kuramı Işığında Zuhur ve Simulakr”**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri'nin ortaklaşa düzenledikleri ve toplam 8 hafta sürecek “Bilim ve Felsefe Söyleşileri”nin ilki İstanbul Üniversitesi'nden Prof. Dr. Gediz Akdeniz'in konuşmacı olarak katılımıyla “Bir Simülasyon Kuramı Işığında Zuhur ve Simulakr” konulu oturumla 13 Şubat 2009 Cuma günü Şubemizde gerçekleştirildi.

8 hafta boyunca Şubemizde yapılacak ve ardından yapılacak toplantıyla bir “Bilim ve Felsefe Atölyesi” oluşturulması planlanan söyleşilerin ilki, Prof. Dr. Gediz Akdeniz yaptığı sunumun ardından karşılıklı sohbet şeklinde geçti.

##### **“Matematik ve Felsefe”**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri'nin ortaklaşa düzenledikleri, toplam 8 hafta sürecek olan ve ilki geçen hafta yapılan “Bilim ve Felsefe Söyleşileri” devam ediyor..

İstanbul Üniversitesi'nden Arş. Gör. Özgeç Güven'in konuşmacı olarak katıldığı “Matematik ve Felsefe” konulu söyleşi 20 Şubat 2009 Cuma günü yaklaşık 40 kişinin katılımıyla Şubemizde gerçekleştirildi. Oldukça keyifli geçen söyleşide Matematik'in Felsefe tarihindeki yeri ve önemi tartışıldı.

##### **“Fizik ve Matematikte Başarılı ve Başarısız Devrimler”**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri'nin ortaklaşa düzenledikleri “Bilim ve Felsefe Söyleşileri” artan bir ilgiyle devam ediyor...

Bilgi Üniversitesi'nden Chris Stephenson'un konuşmacı olarak katıldığı "Fizik ve Matematikte Başarılı ve Başarısız Devrimler" konulu söyleşi 20 Şubat 2009 Cuma günü yaklaşık 45 kişinin katılımıyla Şubemizde gerçekleştirildi.

Fizik ve Matematikte yaşanan tarihsel gelişmeler, dönüm noktaları, başarılı ve başarısız teoriler ve bunların felsefe dünyasına yansımalarını konu alan sunumun ardından karşılıklı soru-cevap ve sohbet şeklinde son buldu.

### **"Fizikte Büyük Birleştirme Kuramları"**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri'nin ortak çalışmayla düzenledikleri ve toplam 8 hafta sürecek olan "Bilim ve Felsefe Söyleşileri" 4. oturumu Şubemizde gerçekleştirildi.

Mimar Sinan Üniversitesi'nden Prof. Dr. Cemsinan Deliduman'ın konuşmacı olarak yer aldığı ve 45 kişinin katıldığı "Fizikte Büyük Birleştirme Kuramları" konulu söyleşi yapılan sunumun ardından karşılıklı sohbet-tartışma ve soru-cevap şeklinde devam ederek sonlandırıldı.



### **“Yüksek Sıcaklık Süper İletkenliği Teorisi ve Araştırma Odaklı Eğitim”**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri'nin ortak çalışmayla düzenledikleri ve toplam 8 hafta sürecek olan “Bilim ve Felsefe Söyleşileri” 5. oturumu Şubemizde gerçekleştirildi.

Sabancı Üniversitesi'nden Prof. Dr. Nihat Berker'in konuşmacı olarak yer aldığı ve 40 kişinin katıldığı “Yüksek Sıcaklık Süper İletkenliği Teorisi ve Araştırma Odaklı Eğitim” konulu söyleşi yapılan sunumun ardından karşılıklı sohbet-tartışma ve soru-cevap şeklinde devam ederek sonlandırıldı.

### **“Termodinamiğin İkinci Yasası ve Sevgililiklerin Pörsümesi”**

13 Şubat 2009 Cuma günü ilk oturumu yapılan ve toplam 8 hafta sürecek olan Bilim ve Felsefe Söyleşileri 6. oturumu 20 Mart 2009 Cuma günü Şubemizde gerçekleştirildi.

Okan Üniversitesi'nden Prof. Dr. Tolga Yaman'ın konuşmacı olarak yer aldığı ve 55 kişinin katıldığı “Termodinamiğin İkinci Yasası ve Sevgililiklerin Pörsümesi” konulu söyleşi yapılan sunumun ardından karşılıklı sohbet-tartışma ve soru-cevap şeklinde devam ederek sonlandırıldı.

### **“Eski Felsefi Sorulara Fiziğin Cevapları”**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubelerinin Ortak çalışmayla düzenledikleri Bilim ve Felsefe Söyleşileri artan bir ilgiyle felsefe severlerle buluşmaya devam ediyor.

27 Mart 2009 Cuma günü Sabancı Üniversitesi'nden Prof. Dr. Cihan Saraçoğlu'nun konuşmacı olarak yer aldığı ve yaklaşık 50 kişinin katıldığı “Eski Felsefi Sorulara Fiziğin Cevapları” konulu oturumla 7. haftasını geride bırakan Bilim ve Felsefe Söyleşileri 8 hafta sonunda yapılacak bir toplantıyla “Bilim ve Felsefe Atölyesi” oluşturularak sonuçlandırılacak.

### **“Geçmişten Günümüze İnsanlığın Evreni Anlama serüveni”**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubelerinin Ortak çalışmayla düzenledikleri Bilim ve Felsefe Söyleşileri son oturumu Şubemizde gerçekleştirildi.

3 Nisan 2009 Cuma günü Fizik Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanı Hikmet Durukanoğlu'nun konuşmacı olarak yer aldığı ve yaklaşık 45 kişinin katıldığı “Geçmişten Günümüze İnsanlığın Evreni Anlama Serüveni” konulu söyleşi ile Bilim ve Felsefe Söyleşilerinin 8. ve son haftasını geride bıraktık. Bilim ve Felsefe Söyleşileri, 10 Nisan 2009 Cuma günü yapılacak “Bilim ve Felsefe Atölyesi Oluşturma Toplantısı”yla sonuçlandırılacak.

#### 4.6. Mimarlık – Mühendislik Haftası Etkinlikleri

##### İTÜ Gıda Söyleşi: “Gıda Mühendisi Gözüyle Mesleğe Bakış”

8 Ekim 2008 Çarşamba günü, İTÜ Ayazağa Yerleşkesi KSB Büyük Salon’unda, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube ve GMO İTÜ Öğrenci Temsilciliği tarafından organize edilen “Gıda Mühendisi Gözüyle Mesleğe Bakış” adlı söyleşi gerçekleştirildi.

##### **Konuşmacılar:**

İbrahim Kaya (Gıda Mühendisleri Odası Marmara Şube Başkanı; Kraft Gıda);

Metin Gürbüz (Türkiye, Kafkasya Satış Müdürü, Symrise);

Zeynep İlkbahar (Yasal İşler Müdürü, Aromsa);

Meriç Karacan (Lead Auditor, TSE);

Ebru Taş (Satınalma Müdürü, Nestle);

Özgür Yayla (Gıda Müh. Odası Marmara Şb. YK Üyesi; Nestle).

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Hocalarının ve öğrencilerin yoğun ilgi gösterdiği söyleşide, katılımcılar ilk önce çalıştıkları işlerde nasıl bir süreç izlediklerini ve mesleki kariyerleri boyunca karşılaştıkları zorlukları nasıl aştıklarını anlatıp, biz gıda mühendisi adaylarına tavsiyelerde bulundular.

İkinci bölümde ise, dinleyicilerden gelen sorular yanıtladı.

##### **Liselerde Meslek Söyleşileri:**

TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu tarafından organize edilen ve çeşitli liselerde düzenlenen meslek tanıtım söyleşilerine Gıda Mühendis’leri de katılım sağlayarak, mesleklerini tanıttılar.

Söyleşilerde gıda mühendisliği hakkında tanıtıcı sunumlar yapılarak öğrencilerden gelen sorular yanıtladı.

<b>Tarih</b>	<b>Okul</b>	<b>GMO Konuşmacı</b>
22 Ekim 2008	Şenesenevler Lisesi	Mehmet Beyik
23 Ekim 2008	Halkalı M.Akif Ersoy Lisesi	Tufan Dağhan
24 Ekim 2008	Kartal Lisesi	Mehmet Beyik
24 Ekim 2008	Bahçeşehir Atatürk Lisesi	Şehriban Çam
31 Ekim 2008	Kaynarca Şevket Sabancı Lis.	Nilüfer Hızarcıoğlu



## İlköğretim Okullarında Bilinçli Gıda Tüketimi Söyleşi ve Etkinlikleri;

Bilinçli Gıda Tüketimi etkinlikleri kapsamında İstanbul Kartal, Maltepe, Kadıköy ve Maslak'ta çeşitli ilköğretim okullarında Bilinçli Gıda Tüketimi hakkında öğrencilere sunumlar yapıldı, öğrencilerden gelen sorular yanıtladı ve Oda'mız tarafından hazırlanan Bilinçli Gıda Tüketimi broşürleri dağıtıldı.

### Etkinlik yapılan okullar ve konuşmacı bilgileri aşağıdaki gibidir.

Tarih	Okul	Konuşmacı
24 Ekim 2008	Adnan Kahveci İlköğretim Okl.	Faruk Kor
24 Ekim 2008	Celal Avşar İlköğretim Okulu	İbrahim Kaya
24 Ekim 2008	Cumhuriyet İlköğretim Okulu	İbrahim Kaya
30 Ekim 2008	Yavuz Selim İlköğretim Okulu	İlker Çalışkan
30 Ekim 2008	Turhan-Mediha Tansel İlköğ. Okl.	Mehmet Beyik
31 Ekim 2008	Sabiha Gökçen Kız Meslek Lisesi	Mehmet Beyik
31 Ekim 2008	Mehmet Akif Ersoy İlköğretim Okulu	İTÜ Öğrenci Temsilciliği



## **Liselerde Meslek Tanıtım Söyleşileri**

Mühendislik Mimarlık Haftası etkinlikleri çerçevesinde TMMOB İstanbul İKK (İl Koordinasyon Kurulu) bünyesinde çeşitli liselerde meslek tanıtım söyleşileri düzenlendi.

20 Ekim 2009 Salı günü Özel Ahmet Şimşek Koleji'nde Şubemiz adına Şube çalışanımız Murat Aydın'ın ve İstek Bilge Kağan Lisesi'nde de Yönetim Kurulu Üyesi Murat Kuzuk'un katıldığı ve çeşitli odalardan temsilcilerin yer aldığı meslek söyleşileri gerçekleştirildi.

Yoğun ilginin olduğu söyleşiler; meslek tanıtımlarının ardından, öğrencilerden gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.

### **4.7. Toplantılar**

#### **4.7.1. TMMOB İstanbul İKK Bünyesinde yapılan Toplantılar**

Marmara Bölge Şubesi 2. Dönem çalışmalarında İstanbul İKK (İl Koordinasyon Kurulu) bünyesinde yapılan çalışmalara özel bir önem gösterilmiş, gerek İKK bünyesinde düzenli olarak yapılan İKK olağan toplantıları, komisyon ve çalışma grubu toplantıları ve gerekse de İKK' ya bağlı diğer birimlerle yapılan toplantılara düzenli olarak katılım sağlanmıştır. Bu dönemde yapılan ve katılım sağlanan toplantılara bazı örnekler ve toplantılarla ilgili özet bilgiler aşağıda yer almaktadır:

#### **Ölçü Yayın Kurulu Toplantısı**

TMMOB İstanbul İKK tarafından yayınlanan Mühendislikte, Mimarlıkta, Planlamada Ölçü Dergisi yayın kurulu toplantılarına yönetim kurulu yedek üyemiz Bilge Ölmez düzenli katılım sağlanmış ve çıkacak olan "Ar-Ge Ve İnovasyon" ve "Sanayi" sayılarına Şube'mizden de yazı gönderilmesi için çalışmalara başlanmıştır.

#### **İKK Kadın Komisyonu**

TMMOB İstanbul İKK bünyesinde oluşturulan ve kadın mühendislerin çalışma yaşamında karşılaştığı sorunları çözme ve bu sorunlara karşı dayanışmayı artırmayı hedefleyen İKK Kadın Komisyonu'nda Şube'mizi II. Başkanımız Nilüfer Hızarcıoğlu temsil etmektedir.

#### **"Alternatif Su Forumu" Hazırlık Toplantısı**

Mart 2009'da Türkiye'de düzenlenmesi planlanan Dünya Su Forumu'na alternatif bir etkinlik düzenlemek amacıyla bir araya gelen kurumların çağrısıyla periyodik olarak düzenlenen Alternatif Su Forumu Hazırlık

Toplantıları'na İstanbul Şubemiz adına Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Bilge Ölmez katılım sağlamaktadır.

Dünya Su Forumu düzenlendiği bütün ülkelerde suların özelleştirilmesi gündeme gelmiştir. Alternatif Su Forumu bu sorunu gündeme taşıyarak su konusunda doğru politikaların uygulanması –geliştirilmesi ve suların özelleştirilmesine karşı politikaların geliştirilmesi için çalışmalar yapmaktadır.

### **İKK Yönetim Kurulları Ortak Toplantısı**

28 Nisan Pazartesi günü İKK olağan toplantısı ardından TMMOB'a bağlı odaların İstanbul şube yönetim kurulları ortak toplantısı yapıldı. Toplantıda İstanbul İKK' nın etkinlikleri hakkında bir sunum yapıldıktan sonra nasıl bir İKK yapısı olması gerektiği, işyeri temsilcilikleri ve öğrenci örgütlenmesi, toplum ve meslek adına sürece müdahil olma örnekleri, yaklaşan yerel seçimler öncesi İKK'ların gözlemci rolü gibi konular tartışıldı. Toplantı sonrasında toplantı katılımcılarına yönelik kokteyl düzenlendi.

### **Şube Yönetim Kurulları Ortak Toplantısı**

9 Haziran Pazartesi günü TMMOB'ye bağlı odaların İstanbul şubelerinin katılımıyla ortak bir toplantı düzenlendi. Mimarlar Odası'nda düzenlenen toplantıya Yönetim Kurulu Üyelerimiz katılım sağladı. Yönetim Kurulu Üyemiz Özgür Yayla yaptığı konuşmada İstanbul İl Koordinasyon Kurulu'nun geçmiş dönemde yaptığı çalışmaların olumlu bulunduğu, önümüzdeki dönemde de sekreteryanın Mimarlar Odası'nda kalmasının uygun olacağı ve şubelerin geliştirdiği ortak çalışma kültürünün öğrenci çalışmasına da yansıtılması gerektiğini vurguladı.

Yönetim Kurulu Üyemiz Barış Gençoğlu ise yaptığı konuşmada gıda krizinin Türkiye'de ve Dünya'daki boyutu hakkında bilgilendirmede bulunduktan sonra, bu konuda İKK bünyesinde ortak çalışma yapılması gerekliliğini vurguladı.

Toplantı sonunda İstanbul İKK sekreteryanının bu dönem de Mimarlar Odası'nda kalması ve Tores Dinçöz'ün İKK sekreterliği görevine devam etmesine karar verildi.

### **TMMOB İstanbul İKK Bünyesindeki Faaliyetlerimiz**

29 Temmuz Salı günü TMMOB'ye bağlı odaların İstanbul Şube yönetim kurulu başkanlarının katılımıyla, güncel gelişmelerin ele alındığı bir toplantı düzenlendi. Toplantıda yapılan değerlendirmelerin ardından, Güngören'de meydana gelen patlama hakkında yapılacak basın açıklamasının metni hazırlandı.



## **ZMO, KMO ve GMO Ortak Toplantısı.**

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri kapsamında yapılacakların organizasyonu ve yapılacak diğer ortak çalışmaların belirlenmesi için 7 Ekim 2008 tarihinde, Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şube'sinde Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası yetkililerinin katıldığı toplantı yapıldı.

Toplantı sonucunda; 18 Ekim Cumartesi günü, Taksim Meydan'ında basın açıklaması yapılarak, Taksim Meydan'dan Tünel'e kadar İstiklal Caddesi boyunca yürüyüş yapılıp bilinçli gıda tüketimi broşürü dağıtılmasına karar verildi.

## **TMMOB İstanbul İKK Ortak Toplantısı**

1 Aralık 2008 Pazartesi günü TMMOB İstanbul Birimleri Yönetim Kurulu Üyelerinin katılımıyla TMMOB Mimarlar Odası İstanbul Büyükşehir Şubesi'nde örgütlenme gündemiyle toplantı yapıldı. Toplantıya Birimlerin Yönetim Kurulları Üyelerinin yanı sıra TMMOB Yönetim Kurulu Üyesi Nail Güler'de katıldı.

ve örgütlenme başlığında nelerin yapılması Toplantı TMMOB İstanbul İKK Sekreteri Tores Dinçöz'ün yöneticiliğinde gerçekleştirildi. Toplantıda TMMOB İstanbul İKK çalışmalarının değerlendirilmesi, yapılabilecekler gerektiği tartışıldı.

Toplantıda; Şube'miz adına katılan Yönetim Kurulu Üyelerimizden Nilüfer Hizarcıoğlu Kadın Komisyonu çalışmaları, Özgür Yayla Örgütlülük ve İstanbul'daki Öğrenci Kollarının birlikte çalışmasının önemi ve İbrahim Kaya'da Kent Çalışmaları-Ortak basın açıklaması-Örgütlülük-İKK çalışmaları hakkında söz alarak açıklamarda bulundu.

## **Oda Başkanları Toplantısı**

11 Mart Çarşamba günü 19.00-22.00 saatleri arasında Perpa Ticaret Merkezi'nde TMMOB'ye bağlı Odaların İstanbul Şube Başkanları "Başkanlar Açıklıyor: Nasıl bir İstanbul, Nasıl Bir Yönetim" konulu panelle bir araya geldi. Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya'nın katıldığı panele çeşitli siyasi partilerden, Büyükşehir ve İlçe Belediye Başkan Adayları ile Meclis Üyesi Adayları da katıldı.

Yaklaşık 3 saat süren panelde nasıl bir belediye yönetimi?

Konusu tartışıldı.

## **İMES'de "İş Sağlığı ve Güvenliği Söyleşisi" gerçekleştirildi**

TMMOB Çevre, Fizik, Gıda, Kimya ve Metalurji Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri'nin ortak katılımıyla düzenledikleri "İş Sağlığı ve Güvenliği" konulu söyleşi İMES Sanayi Sitesi'nde gerçekleştirildi.

15 Nisan 2009 Çarşamba günü saat 12.15'te İMES Sanayi Sitesi toplantı salonunda Dr. Mahmut Yaman tarafından sunulan söyleşide; iş sağlığı ve iş güvenliği alanında yasal mevzuat, mühendislerin sorumluluğu gibi konular ele alınarak, işyerlerinde karşılaşılan sorunlara birlikte çözüm yolları arandı.

### **İş Hukuku Bilgilendirme Toplantısı Düzenlendi**

TMMOB Fizik, Kimya, Metalurji, Çevre, Ziraat ve Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri ile Peyzaj Mimarları Odası İstanbul Şubesi'nin ortak çalışma ve katılımı ile düzenledikleri "İş Hukuku Bilgilendirme Toplantısı" 24 Nisan 2009 Cuma günü Şubemizde gerçekleştirildi.

Av. Kemal Tuncaelli'nin konuşmacı olarak yer aldığı ve TMMOB'ne bağlı 7 farklı Oda'dan mimar ve mühendislerin katıldığı, bu açıdan da çok geniş bir yelpazede mühendis ve mimarların iş yaşamında karşılaştıkları sorunların konuşulma ve tartışılma fırsatının bulunduğu toplantı; İş yaşamını düzenleyen mevzuatın genel hatlarıyla açıklandığı sunumun ardından katılımcılardan gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.

## 2008–2009 Döneminde TMMOB – İKK ve Diğer Alanlarda Katılım Sağlanan Toplantı Tablosu

Toplantı Adı	Toplantı Katılım Sayısı	Katılım Sağlayan Kişi
TMMOB İstanbul İKK Olağan Toplantısı	43	Barış Gençoğlu, İbrahim Kaya, İlker Çalışkan
İKK Kent Çalışma Grubu Toplantısı	20	İlker Çalışkan
TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı Yürütme Kurulu Toplantısı	20	Özgür Yayla
İKK Kadın Komisyonu Toplantısı	17	Nilüfer Hızarcıoğlu
Suyun Ticarileşmesine Hayır Platformu Toplantısı	16	Bilge Ölmez
TMMBO İstanbul İKK İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Komisyonu Toplantısı	12	Ali Ermiş Buğur Sinem Penbegül Özlem Aydın
HSGG (Herkes Sağlık Güvenli Gelecek) platformu Toplantısı	10	Barış Gençoğlu Şehriban Çam İlker Çalışkan
TMMOB İstanbul İKK Ölçü Yayın Kurulu Toplantısı	10	Bilge Ölmez
ZMO ve KMO İstanbul Şube ile ortak toplantı	6	YK Üyeleri
GDO'ya Hayır Platformu Toplantısı	3	Bilge Ölmez
TOPLAM	157	

### 4.7.2. TMMOB 40. Olağan Genel Kurulu

#### TMMOB 40. Olağan Genel Kurulu Yapıldı

TMMOB 40. Olağan Genel Kurulu 29,30,31 Mayıs tarihinde Karayolları Genel Müdürlüğü Toplantı Salonu'nda, seçimler ise 1 Haziran tarihinde Mimar Kemal İlköğretim Okulu'nda yapıldı.

Güncel mesleki, ekonomik, politik ve sosyal birçok konu ele alındığı toplantı; gerek katılan hemen bütün delegelerin söz hakkını kullanması ve gerekse de genç meslektaşlarımızın toplantıya ilk defa katılıyor olmalarından dolayı tam bir demokrasi şöleni şeklinde geçti.

Yaşasın TMMOB!

Yaşasın TMMOB Örgütlülüğü!

### **4.7.3. TMMOB Danışma Kurulları**

#### **TMMOB 39.Dönem 4.Danışma Kurulu**

26 Nisan tarihinde Ankara'da gerçekleştirilen ve TMMOB Genel Kurulu hazırlıklarının tartışıldığı TMMOB 39. Dönem 4. Danışma Kurulu toplantısına İstanbul delegelerimiz katılım sağlayarak, TMMOB'nin gelecekteki şekillenışı ve gıda ile ilgili gündemi etkileyen konularda (gıda yetki yasası, sorumlu teknik yöneticilik sorunları, gıdaların fiyat artışları, kadın mühendislerin örgütlenmesi, su sorunları, dünyada açlık, denetimlerin özelleştirilmesi v.s ) görüş ve yapılması gerekenler dile getirildi.

#### **TMMOB 40. Dönem 1. Danışma Kurulu'na Katılım Sağlandı**

11 Ekim 2008 Cumartesi günü Ankara'da düzenlenen TMMOB 41. Dönem 1. Danışma Kurulu'na Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu üyelerimizden Nilüfer Hızarcıoğlu, Özgür Yayla ve Bilge Ölmez katılım sağladı. Şube yönetim kurulu üyemiz Özgür Yayla, "TMMOB'de Öğrenci Örgütülüğünün Önemi" üzerine bir konuşma yaptı. Konuşmada, TMMOB'ye bağlı odaların öğrenci kollarının daha fazla bir araya gelmesi ve ortak etkinlik yapması gerekliliği üzerine duruldu. Beğeniyle ve dikkatle dinlenen konuşma sonunda, birçok oda öğrencilerle ilgili çalışmalarımız hakkında bilgi almak için görüşmeler yaptı.

#### **TMMOB 40. Dönem 2. Danışma Kurulu'na Katılım Sağlandı**

TMMOB 40. Dönem 2. Danışma Kurulu, 04.04.2009 Cumartesi günü İMO Teoman ÖZTÜRK Salonunda gerçekleştirildi. Yerel seçimler, Küresel kriz ve TMMOB Örgütülüğü gündemiyle toplanan danışma kuruluna, Şubemiz adına Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya, Yönetim Kurulu Üyelerimizden Bilge Ölmez ve İlker Çalışkan ile Celal Selçuk Esen katılım sağladı.

#### **TMMOB 40. Dönem 3. Danışma Kurulu'na Katılım Sağlandı**

TMMOB 40. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısı 10 Ekim 2009 Cumartesi günü saat 10.00'da İMO Teoman Öztürk Toplantı Salonu'nda yapıldı. Danışma Kuruluna Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu üyeleri Bilge Ölmez ve İlker Çalışkan katıldı.

## **5. GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER**

### **5.1 Gıda Mühendisleri Odası 7. Olağan Genel Kurulu**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 7. Olağan Genel Kurulu 29 Şubat – 2 Mart tarihleri arasında Başkent Öğretmenevi'nde yapıldı. Şubemiz adına Genel Kurul'da yer alan delegelerimizden Ali Haydar Süslü ve İbrahim Haldun İnelman Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu asıl üyeliğine seçilirken, Selim Demir ve Serap Öztürk de Onur Kurulu Yedek Üyeliğine seçildi. Gıda Mühendisleri Odası Denetleme Kuruluna ise Marmara Bölge Şube delegelerinden Recep Özmetin ve Esra Tokoğlu seçilirken, Denetleme Kurulu Yedek Üyeliğine ise Şubemiz delegelerinden Şükrü Bozkurt seçildi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 7. Genel Kurulu sonuç bildirgesi aşağıda yer almaktadır:

### **TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 7. Olağan Genel Kurulu Sonuç Bildirgesi**

29 Şubat - 02 Mart 2008 tarihleri arasında gerçekleştirilen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 7.Olağan Genel Kurulu'ndan; bu ülkenin demokrasi yolculuğunda katkı sunmayı hedeflemiş, emekten ve barıştan yana, özgürlükçü ve katılımcı demokrasiyi benimseyen, birlikte üretip hakça paylaşan, insanca yaşanası bir dünya özlemini dile getiren gıda mühendisleri olarak meslektaşlarımızla, basınla ve tüm kamuoyu ile paylaşmayı düşündüğümüz 7.Olağan Genel Kurul Sonuç Bildirgesidir:

Küreselleşme yaklaşımının az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin sosyal ve ekonomik gelişmişliklerini olumsuz yönde etkilediği göz ardı edilemez bir gerçekliktir. Ekonomik kriz gelişmiş ülkeleri bile sarsarken 3.Dünya Ülkelerinin bu sarsıntıdan daha derin etkilenmemeleri mümkün değildir.

Ülkemiz, gelişmekte olan ülkeler arasında gelir dağılımı yönünden en kötü ülkeler arasındadır. Gelir dağılımındaki bu dengesizliğin başlıca sonucu olarak yoksulluktaki artış görülmektedir. Halkın yoksullaşan kesimi ekonomik nedenlerden dolayı güvenli gıdaya ulaşmakta zorlanmakta veya önemli bir kısmı hiç ulaşamamaktadır. Yoksul kitleler, asgari üretim standartlarına ve hijyen koşullarına uyma gibi bir sorunu olmayan, halk sağlığını hiçe sayar koşullarda üretim yapan kayıt dışı üretimin ürünlerini tüketmek durumunda kalmaktadır. Bu durum halk sağlığını tehdit ettiği gibi, teknik ve hijyenik kurallara uygun üretim yapan sektör açısından da haksız rekabete yol açmaktadır. Kayıt dışı üretimin kayıt altına alınması her yönden acil bir zorunluluktur ve devletin sorumluluğundadır.

Küresel iklim değışikliklerinin genelde tüm dünya ülkelerinde; özellikle de tarıma dayalı ekonomik girdisi yüksek olan, tarımsal politikalarını netleştirememiş ve uzun soluklu stratejiler oluşturmamış ülkelerde yıkım yarattığı göz ardı edilmemelidir. Doğal kaynaklarımızın üzerinde gelecek kuşakların da hak sahibi olduğunu ve bu kaynakların en iyi şekilde korunarak aktarılmasının en acil görevimiz olduğu unutulmamalıdır.

Tarıma dayalı gıda sanayinin iklim değışikliğinden olumsuz etkileneceği çok açıktır. Bölgemizin, küresel iklim değışikliğine bağlı kuraklık ve hatta çölleşme tehlikesiyle karşı karşıya olduğu bilimsel verilerle ortadayken, aşırı su kullanımı ve su kaynaklarının tarım kimyasalları ve ağır metallerle kirletilmesi kabul edilebilir bir uygulama değildir. Yer altı sularının ve toprağın kimyasallarla kirlenmesi ve bunun sonucunda da gıda güvenliğinin yok olması kaçınılmazdır.

Yaşanan bu olumsuz sürecin ülkemiz ve mesleğimiz aleyhine dönmemesi için her birimizin birey olarak ve örgütlü dinamiklerimizle, süreci belirleyecek ve bu sürece müdahale edebilecek hazırlık ve kararlılık olduğumuzu göstermek yükümlülüğümüzdür.

İstihdam ve çalışanların hakları konusunda var olan yakıcı sorunlar tüm toplumu; mimar, mühendis ve şehir plancılarını ve tabii bu bağlamda meslektaşlarımızı olumsuz yönde etkilemektedir. Kamuda gıda mühendisi istihdamı gerekenin çok altındadır. Özel sektörde ise; istihdam sorunları kayıt dışılık ve ekonomik kriz ile paralel artış göstermektedir. Küçük ve orta ölçekli işletmelerde farkındalık ve eğitimsizlik sorunu istihdamı olumsuz etkilemektedir. Hal böyle iken;

Bir taraftan Gıda Mühendisliği eğitimi veren bölüm sayıları ve öğrenci kontenjanları artırılırken diğer taraftan “sorumlu yöneticilik”in kaldırılması çalışmaları ülke politikaları açısından bir çelişkidir.

Yabancı mühendis ve mimarların “denklik şartı” dahi aranmadan ülkemizde çalışmalarına izin verilmesi için yasal düzenleme arayışları, bu ülkenin kendi yatırımlarının ve geleceğinin yok sayılmasıdır. Kaldı ki, AB müzakere sürecinde AB’nin hizmetlerin serbest dolaşımına kalıcı derogasyonlar uygulaması gündemde iken, bu yaklaşım daha da manidar olmaktadır.

İkinci öğretimler bir kez daha gözden geçirilmelidir. Bu ülkenin ihtiyaç duyduğu kadar gıda mühendisi yetiştirilmelidir. Diplomalı işsizler ordusuna bir nefer daha kazandırmak Yüksek Öğretim Kurumu’nun görevi olmamalıdır.

Eğitim kurumları ticari işletmelermiş gibi düşünülerek çalıştırılmamalı, yaz okulları uygulamasına son verilerek eğitim ve öğretimde bilimsel yaklaşımlar ve dünyadaki gelişmeler dikkate alınmalıdır.

Tüm bilim alanlarında olduğu gibi gıda mühendisliği eğitim programlarında da asgari standardizasyon sağlanmalıdır. 24 değişik üniversitede verilen gıda mühendisliği eğitiminde Odamızca ilgili tüm üniversitelerin katılımıyla düzenlenen çalıştaylar sonucunda oluşturulan ve YÖK tarafından tavsiye edilen ders programları hayata geçirilmelidir.

Gıda güvenliğinin sağlanması multidisipliner bir yaklaşım gerektirir; ancak gıda mühendisi olmadan gıda güvenliğinin sağlanamayacağı, kamuda gıda mühendisi istihdamının yaygınlaştırılması zorunluluğu yadsınamaz bir gerçekliktir. Gıdada üretim, denetim, kontrol, tasarım, planlama, programlama, koordinasyon, standardizasyon gibi eylemlerin olduğu her yerde gıda mühendisi istihdamına ihtiyaç duyulmaktadır. Özel sektörde istihdamın sağlanmasına yönelik “sorumlu yöneticilik” uygulamaları etkinleştirilerek devam ettirilmelidir. İşletme sorumlu yöneticileri o işletmenin tam zamanlı çalışanı da olmalıdır.

Kamuda çalışan gıda mühendislerinin ücret dengesizliği giderilmeli, “eşit işe eşit ücret” verilmelidir. Mühendislerin birbirlerinden yapay ayrımlarla ekonomik olarak uzaklaştırılmaları bu konuda deneyim ve birikim sahibi çalışanların konu dışına kaymasına neden olmaktadır.

Günümüzde sıkça yaşanan “mesleki yetki ve çatışmaların” yasal düzenlemelerle aşılması gerektiği bir gerçektir. Birbirlerinin alanlarına girmiş meslek gruplarının yetki, sorumluluk ve çalışma alanlarının kesin olarak yasal düzenlemelerle belirlenmesinde üst örgütümüz olan TMMOB’ye büyük görevler düşmektedir. Meslek yetki yasaları konusunda yaşanan sorunlar TMMOB çatısı altında ivedilikle çözülmelidir.

“Gıda Yasası” da dahil olmak üzere mesleğimiz ve konumuzla ilgili her türlü yasal düzenlemelerde meslek odaları da dahil olmak üzere tüm paydaşların katılımı sağlanmalıdır. Sadece sonuç aşamasında, “olmuş ve bitmiş” bir düzenlemeyi paylaşmak değil, “işin mutfağından” yasal düzenlemeleri birlikte çıkarmak hedeflenmelidir. Yasal düzenlemelerin oluşumunda; toplum sağlığının en önemli güvencesi olan “gıda güvenliği” ve multidisipliner bir alan olan “gıda” konusunun, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından, bilimsel yaklaşımlardan uzak bir şekilde, tek bir meslek grubunun çalışma, ilgi ve yetki alanı haline getirilme çabalarını kaygıyla izlemektedir. Katılımcı, ilgili tüm kesimlerin bir arada olduğu ortamlar bu tür yanlışların gelişimine izin vermeyecektir.

SSGSS Yasa Tasarısı emekten ve halktan yana olmayan, sosyal devlet anlayışını tasfiye eden, tüm yurttaşlarımızın sağlık ve sosyal güvenlik haklarını tahribata uğratan ve geleceğimizi karartan bir yasa tasarısıdır. IMF ve Dünya

Bankası'ndan yana olmayan, bu ülkenin gerçek değerlerini yaratan emekten ve çalışandan yana olan bir yasal düzenleme yapılmalıdır.

Yukarıda sıralanan görüş ve düşüncelerin yaşama geçirilmesi için gıda mühendislerinin; demokratik mesleki örgütlülüğe sahip çıkarak üretim süreçlerine katılmaları en büyük gerçekliktir.

Tüm kamuoyuna ve basınımıza saygıyla duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

7.Olağan Genel Kurulu

## **5.2. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Danışma Kurulları**

### **Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 1. Danışma Kurulu'na Katıldık**

Odamızın 7nci Dönem 1.Danışma Kurulu Toplantısı 31 Mayıs 2008 Cumartesi günü İstanbul Şube'den Yönetim Kurulu ve delegelerimizin aralarında bulunduğu toplam 66 üyemizin katılımı ile gerçekleştirildi. Geniş katılımın olduğu toplantıda; 7.Olağan Genel Kurulumuz, Dünya Gıda Günü ve 2009'da yapılacak olan Gıda Mühendisliği 6. Kongresine yönelik çalışmalar, Gıda Mühendisliği Yetki Yasası ile Şube ve Temsilciliklerimizden gelen öneri ve görüşler değerlendirildi. Danışma Kurulu akşam kokteyli ile sona erdi.

### **Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 2. Danışma Kurulu'na Katıldık**

25 Ekim 2008 'de, Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 2. Danışma Kurulu Ankara'da, Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkezi'nde gerçekleştirildi. Danışma Kurulu'na Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyeleri ile İstanbul delegelerimiz katılım sağladılar. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı da her iki toplantıya katılarak konuşmalar yaptı.

### **Danışma Kurulu'nda Gündeme Alınan Temel Konular:**

1. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Mühendisi İstihdamı
2. 5179 Yerine Çıkacak Yeni Gıda Kanunu
3. Sorumlu Yöneticilik Sorunları ve meslektaşlarımızın haklarının korunması
4. GMO yetki yasası
5. 2009 Gıda Mühendisleri Odası Ajandası
6. Gıda Mühendisleri Odası'nda verilen Eğitimler
7. Kasım 2009'da Antalya'da yapılacak Gıda Mühendisliği 6. Kongresi
8. WEB Sayfasının yenilenmesi.



### **Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 3. Danışma Kurulu'na Katıldık**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısı Şubemizin ev sahipliğinde Makina Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi'nde gerçekleştirildi.

18 Nisan 2009 Cumartesi günü Merkez, Şube ve Temsilciliklerin yönetim kurulu üyeleri, delegeler ile Oda Onur Kurulu ve Denetleme Kurulu Üyeleri'nin yer aldığı ve toplam 110 kişinin katıldığı toplantıda; Gıda Yasa Taslağı, eğitimci havuzu, aidatlar, 6.Gıda Mühendisliği Kongresi, 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, gıda politikaları, web sitesi-yayın politikası, 1 Mayıs ve Odamızın TMMOB'daki çalışmaları değerlendirildi.

### **Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 4. Danışma Kurulu'na Katıldık**

Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısı, 03.10.2009 Cumartesi günü Oda Genel Merkezinde gerçekleştirildi. Danışma Kurulu üyeleri ve birimlerimizden katılımın olduğu toplantıda;

- Geçtiğimiz dönemde ( Nisan- Ekim ) gerçekleştirilen çalışmalar,
- 16 Ekim Dünya Gıda gününe yönelik yapılacak etkinlikler,
- 6. Gıda Mühendisliği Kongresi'ne yönelik hazırlık çalışmaları,
- Ana Yönetmeliğimiz değişiklik önerileri,
- Gıda politikaları, Biyogüvenlik Yasa taslağı ve GDO konusundaki gelişmeler,
- TMMOB bünyesinde çalışmaları yürütülen ve Odamızın hazırlık çalışmalarına etkin olarak katıldığı
- TMMOB Ücretli ve İşsiz Mühendis, Mimar ve Şehir Plancıları Kurultayı ile TMMOB Kadın Mühendisler, Mimarlar ve Şehir Plancıları Kurultayı çalışmaları,
- Önümüzdeki süreçte yapılacak şube genel kurulları değerlendirildi.

### **5.3 6. Gıda Mühendisliği Kongresi**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından düzenlenen önemli etkinliklerinden biri olan ve iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin Altıncısı 6-8 Kasım tarihleri arasında Antalya Kemer'de gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Başkanı Atakan GÜNAY, Akdeniz Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Muharrem CERTEL ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI'nın açılış konuşmalarıyla başlayan kongreye, aralarında Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyelerinin de bulunduğu 276 kişi katılım sağladı.

Yedi oturum, bir panel, otuziki sözlü sunum ve yüzondört poster sunumun gerçekleştirildiği kongrenin ilk oturumunda AB Gıda Güvenliği uzmanlarından Dr. Roland Ernst POMS, Dr. Miles R. THOMAS, Dr. Hans P. Van EGMOND ve Dr. Anton J. ALDRICK AB'nin gıda güvenliği ile ilgili görüşlerini katılımcılar ile paylaştı.

**Atakan Günay**

## **6. Gıda Mühendisliği Kongresi Açılış Konuşması**

Odamız tarafından iki yılda bir gerçekleştirilen Gıda Mühendisliği Kongresi, sektörü, bilim çevresini ve kamu kuruluşları yetkililerini bir araya getiren önemli bir buluşma olarak değerlendirilmelidir. Kongre aynı zamanda, Gıda Mühendisliği alanında dünyada ve ülkemizde yapılan çalışmaların, yeni bilimsel araştırmalara ilişkin bulguların paylaşıldığı ve tartışmaya açıldığı düzlem niteliğini artırarak sürdürmektedir.

Bu yıl 6 ncısını düzenlediğimiz Gıda Mühendisliği Kongresi, değerli katılımcıların yanı sıra, bilgi ve deneyimlerini bizlerle paylaşmak üzere yurt dışından gelen konuklarımızın program içinde yer alması ile daha zengin bir düzeye ulaşmakta, bir anlamda, etkinliğimizin sınırlarını uluslararası boyuta taşımaktadır.

Son yıllarda, gıda güvencesi ve gıda güvenliğine yönelik sorunlar çeşitli yönleriyle tartışılmakta ve dünya gündeminin ilk sıralarında yer almaktadır. Neo liberal ekonomi-politikaların kaçınılmaz bir sonucu olarak, özellikle son yıllarda yoğunlaşan küresel ekonomik krizin de tetiklemesiyle, açlık sınırının altında yaşam savaşı veren insanların sayısı 1 milyarı aşmıştır. Bir yandan milyonlarca insan evrensel insan hakkı anlayışının temel ve vazgeçilmez ilkesi olan yeterli ve güvenilir gıdaya ulaşma hakkından yoksun bırakılırken, diğer yandan, aşırı beslenmenin getirdiği obezite, kalp-damar hastalığı gibi sorunlarla uğraşmaktadır. Bu tablo, tüm insanlığın ders çıkarması, dahası, utanması gereken bir tablodur. Elbette, sorunlara neden olanlar tarafından çözülmesi zorunluluğu vardır.

Yaşanan küresel krize çözüm üretmek üzere bir araya gelen gelişmiş ülkeler, her toplantı sonrasında açtıkları paketten büyük banka ve şirketlere trilyonlarca dolar fon, aç ve yoksul insanlar için ise timsah gözyaşları çıkmıştır. On yıllardır serbest piyasa anlayışını IMF, Dünya Bankası gibi kuruluşlar aracılığıyla geliştirmekte olan ve az gelişmiş ülkelere dayatan gelişmiş ülkeler, “ ele verir talkımı, kendi yer salkımı ” sözünü anımsatan bir şekilde ezberimizi bozmaktadır. Oysa aç insanların doyurulması için gereksinim duyulan para, krizin aşılması adına aktarılan büyüklüğün neredeyse yüzde biri düzeyindedir.

Değerli katılımcılar,

Gıda güvenliği tüm dünyada olduğu kadar Türkiye'nin de sorunlarından biridir. 1995 yılında imzalanan Gümrük Birliği Anlaşması ile başlayan gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik çalışmalar, 14 yılı aşkın süre geçmesine karşın, ne yazık ki, önemli denilebilecek bir yol kat etmemiştir. Gerek iç hukukumuzda alınması Ortaklık Konseyi Kararları uyarınca güvence altına alınan Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu, gerekse ilgili tüm bileşenlerin katılımıyla hazırlanmış ve Türkiye gerçekleriyle örtüşen bir Gıda Yasası çıkarılamamıştır. Yürürlükte olan gıda yasası ve bağlı mevzuatı, AB kazanımlarına uyumlu olmadığı savıyla Avrupa Birliği yetkililerince eleştirilirken, iç hukukumuzda aykırı uygulamalara yol açtığı gerekçesiyle ya kısmen iptal edilmiş ya da yürütmesi durdurulmuştur. Gıda güvenliği konusunda tek yetkili konumdaki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, personel ve alt yapı donanımını iyileştirememiş, denetim ve kontrol hizmetlerini öngörülen düzeyde yerine getirememiş, tüketici sağlığını tehdit eden ve haksız rekabetin önemli bir parçası olan kayıt dışı üretimi kayıt altına alamamış, özetlemek gerekirse süreci iyi yönetememiştir. Öncelikle, niteliği ve kapsamı ne olursa olsun bir yetki alalım da, süreç içinde gerekli düzenleme ve değişiklikleri yaparız yaklaşımı terk edilmeli ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın gıda güvenliği alanındaki yetki ve sorumluluğu tartışmaya açılmalıdır.

Bir kaç yıldır Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası, Ulusal Biyogüvenlik Yasası, son aylarda da Tarım ve Gıda Bakanlığı'nın kuruluş yasası tartışmaları yaşanırken, Biyogüvenlik konusunun önemli bir boyutu olarak değerlendirebileceğimiz ve kamuoyunda GDO Yönetmeliği diye anılan “Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik” geçtiğimiz günlerde yürürlüğe girmiştir. Söz konusu yönetmelikten, ilgili tüm kuruluşlar gibi, Gıda Mühendisleri Odasının da Resmi Gazete’de yayımlandıktan sonra haberi olmuştur. Gıda güvenliğini, insan ve çevre sağlığını ilgilendiren böylesine duyarlı bir konuda, paydaşlardan görüş alınmaması üzüntü verici ve düşündürücüdür. 2004 yılında taraf olduğumuz Cartagena Protokolünün ihtiyatlılık ilkesi gereği, içinde bulunduğumuz koşulların zorunlu kıldığı ve önümüzdeki aylarda TBMM gündemine gelmesi beklenen Biyogüvenlik Yasası yerine, Bakanlık, ara mevzuat olarak adı geçen yönetmeliğin yürürlüğe girmesi adına neden acele etmiştir? Kamuoyu gibi biz de, bunu anlamakta güçlük çekiyoruz. Yönetmelik ile, ekim yapılmak üzere GDO içeren tohumlukların dışalımına yasak konulurken, deyim yerindeyse biraz da arkadan dolaşarak GDO içeren hammadde ve gıda maddesinin yurda girişine izin verilmektedir. GDO içeren hammaddenin girişinin serbest kalması demek, bunlardan üretilecek gıda maddelerinin yaygın biçimde tüketileceği anlamına gelmektedir. Gelecekte insan sağlığını, çevreyi, bitkisel ve hayvansal

üretimi, biyoçeşitliliği ve ekonomiyi nasıl etkileyeceğini bilmediğimiz bir konuda, GDO içeren gıda maddelerinin üretimine izin verilmesi kabul edilemez.

Değerli Konuklar,

Temel ekonomik göstergelere bakıldığında, Gıda sektörü, görece de olsa büyüme kaydetmektedir. Ancak, 2008 yılında Türkiye ekonomisi %10 küçülürken, yabancı yatırımcıların sektöre girmesi, gelir dağılımındaki adaletsizlikler, kayıt dışı üretimin artmasına bağlı olarak haksız rekabetin yaygınlaşması gibi sorunlar nedeniyle, azımsanmayacak sayıda işletme kapanmak zorunda kalırken, sektöre yatırım yapma eğiliminde düşüş söz konusudur. Gıda sektörünün üretim kalitesinin gelişmesinde önemli işlev gören, başta Gıda Mühendisleri olmak üzere teknik elemanların gereksinimi giderek artmaktadır. Ancak sektör, sorunlara çözüm üretecek, teknik ve hijyenik alanda bilgi birikimi ve derinliği olan elemanı tercih etmektedir. Bu bağlamda, yönetsel, öğretim üyesi niceliği ve niteliği ile teknik alt yapı açısından sorunlarla boğuşan üniversitelerde, bilimsel araştırma ve çalışmaların sürdürülmesi övgüye değer çaba olarak algılanmalıdır. Üniversitelerin eşitsiz olanaklara sahip olması, mezun olan mühendislerin niteliğine ilişkin soruları artırmaktadır. Var olan Gıda Mühendisliği bölümlerine her yıl yenilerinin eklenmesi, kontenjanlarının artırılması, üstüne üstlük, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesinde “Gıda Hijyenisti ve Kontrolörü “ bölümü açılması ve bu öğrenim döneminde öğrenci alımına başlanması sorunların katlanmasına neden olmaktadır. Adı ne olursa olsun, gıda üretim ve denetiminde görev alacak kişilerin örgün öğretim temelinde laboratuvar ve uygulama gibi teknik formasyonu almadan iş yaşamına katılması, kamu ve gıda sektöründe istihdam sorunlarına yol açacaktır.

Gıda güvenliğine ilişkin sorunların çözülmesi ve yitirilen sürenin geri kazanılabilmesi için, Meslek örgütlerine, Sivil Toplum Kuruluşlarına, Kamu Kurumlarına, Üniversitelere, tüketicilere ve basın kuruluşlarına önemli görev ve sorumluluk düşmektedir.

**Mehmet Soğancı**

## **6. Gıda Mühendisliği Kongresi Açılış Konuşması**

Sevgili arkadaşlar,

Kapitalizmin dünyada yarattığı en büyük sorunların başında açlık gelmektedir. Kapitalizmin krizinin bu sorunu daha da artıracığı ortadadır.

Dünya üzerinde yaklaşık 1 milyar insan açlıkla mücadele etmektedir. Bundan çok daha fazla sayıda insan da gizli açlık çekmekte, yetersiz beslenmektedir.

Hastalığa ve ölüme yol açan, insanların potansiyel çalışma güçlerini azaltan, çocukların öğrenme kapasitelerini etkileyen, insanlığın barış ve refah içerisinde

yaşamasına engel olan açlıkla mücadelede, özellikle gelişmiş ülkelerin refah paylarını gelişmemiş ülkeler ile paylaşması gerekliliği kaçınılmaz bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bugün buna kayıtsız kalan ya da çözüm yerine polemik üreten bu ülkelere 1996 yılında düzenlenen Dünya Gıda Zirvesi'ndeki imzalarını hatırlatmak gerekir. 1996 yılında bir araya gelen liderler 2015 yılına kadar dünya üzerindeki aç insanların sayısının yarıya indirilmesi üzerinde anlaşmaya varmışlardı. Dünyadaki açların sayısını 2015 yılına kadar yarı yarıya azaltmayı öngören Dünya Gıda Zirvesi ve bununla ilişkili "Binyıl Kalkınma Hedefi"nin gerçekleşmesi için yeterli mesafenin alındığını söylemek olası mıdır? Yaşadığımız kapitalist küreselleşme döneminde bunun mümkün olması olası mıdır? Eşitsizliği yeniden üreten, var olan politikalarla bu sorunlara çare bulunacağı şeklinde ham hayaller peşinde koşanların öncelikle bunu kabul etmesi gerekir.

Sevgili Arkadaşlar,

Uygulanan neoliberal iktisat politikaların bir sonucu olarak, 1980'li yıllardan bu yana, tarımsal üretim artışı nüfus artış hızının altında kalmaktadır. IMF, Dünya Bankası ve Dünya Ticaret Örgütü'nün dayattığı "politikalar" Türkiye'yi de giderek tarım ürünleri dışalımıcısı konumuna sürüklemektedir. Üç tarafı denizlerle çevrili, verimli arazilere ve geniş bitki örtüsüne sahip ülkemiz, kapitalizmin aktörlerinin dayattığı bu yanlış politikalar sonucunda bugün gıda alanında giderek artan sorunlarla baş başadır.

Yapılaşmaya tahsis edilen ekim arazileri, betonlaşma çılgınlığı ve daha fazla rant uğruna yakılan; yok edilen ormanlar, insansızlaştırılan bir coğrafyada bitirilen hayvancılık, ekilmeyen ya da ekilemeyen 2.000.000 dönüm verimli arazi, ölüm tarlalarına dönüştürülmüş mayınlı araziler sosyo-ekonomik kayıpların yanı sıra FAO'nun dikkat çekmeye çalıştığı gıda hakkına da ciddi bir tecavüzdür.

Balıkçılıkta geline nokta düşündürücüdür. Balık çeşitleri gün be gün azalmaktadır. Çok çeşitliliğin yerine bugün sularımızda bir elin parmakları kadar canlı türü kalmıştır.

Uygulanan yanlış politikalar sonucu ülkemizdeki hayvan ve bitki türleri hızla yok olmaktadır. Türkiye tarım ürünleri ihraç eden yerine ithal eden bir ülke konumuna gelmiştir. Gıda alanındaki dışa bağımlılığın bedelini de her zamanki gibi emekçiler ödemektedir.

Ayrıca GDO konusuna da burada vurgu yapmak gerekir:

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan "Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi,

"İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik" 26 Ekim 2009 günlü Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

1995 yılından bu yana gıda güvenliği konusunda yetkili olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Türkiye'de gıda güvenliğini sağlayamadığı gibi, başta Biyogüvenlik olmak üzere, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ile ilgili sorunları da çözememiştir. 2004 yılında çalışmalarına başlanan Biyogüvenlik Yasası bir türlü çıkarılamamış, yasal boşluk giderilememiştir. Biyogüvenlik yasasını çıkaramayan Bakanlık, söz konusu yönetmelik ile yürürlükteki kimi mevzuatta ve Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasa Tasarısı Taslağının hazırlanması sürecinde olduğu gibi, konuyla ilgili paydaşlara ve meslek odalarına görüş sormadan, her şeyi oldubittiye getirme anlayışını sürdürmektedir.

Yeni Yönetmelik ile GDO'ların ülkeye girişine meşruluk kazandırılmış iken, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın sanki bu ürünlerin ticareti yasaklanmış gibi bir yanlış kamuoyu algısı yaratma girişimleri görülmektedir.

Bu yönetmelik ivedilikle yürürlükten kaldırılmalıdır.

Değerli Arkadaşlar

Dünya Gıda Günü etkinliklerinin bu yılki ana teması FAO tarafından "Küresel Kriz ve Gıda Güvenliği" olarak belirlenmişti. Bunun isabetli bir saptama olduğunu düşünüyoruz. Çünkü tartışılmaz bir gerçekliktir ve biz de biliyoruz ki dünyada yaşanan küresel kriz her alanda olduğu gibi gıda alanında ve özellikle de gıda güvenliği boyutunda olumsuz etkilere yol açacaktır.

Gıda güvenliği konusunda dünya ölçeğinde yaşanan gelişmelere paralel olarak, denetimin tek elde toplanacağı bir sistemin ülkemizde de kurgulanması ve bir an önce hayata geçirilmesi gerekmektedir. Tarımsal üretimimizin sürdürülebilirliğini temin, bu potansiyele bağlı olarak gıda sanayinin gelişimini sağlamak, halkın yeterli ve nitelikli gıdaya erişmesini sağlamak ve sağlıklı nesiller oluşturmak için ilgili tarafların bu sürece katılımı sağlanmalıdır.

Bugün burada Gıda Mühendisleri Odamız tarafından düzenlenen bu kongrede "Türkiye'de Gıda Politikaları" konusu tüm boyutlarıyla konunun uzmanları tarafından ele alınacaktır. Odamızda burada oluşturulacak görüşlerin takipçisi olacaktır. Bu etkinliğimizi gerçekleştiren Gıda Mühendisleri Odası Yöneticilerine, oda çalışanı arkadaşlarıma, görüşlerini bizimle paylaşacak bilim insanlarına, uzmanlara, emeği geçen herkese teşekkür ediyorum.

Hepinize saygılar sunuyorum.

## 6. Gıda Mühendisliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

Odamız tarafından iki yılda bir gerçekleştirilen Gıda Mühendisliği Kongresi, sektörü, bilim çevresini ve kamu kuruluşları yetkililerini bir araya getiren önemli bir buluşmadır. Kongre, aynı zamanda, Gıda Mühendisliği alanında dünyada ve ülkemizde yapılan çalışmaların, yeni bilimsel araştırmalara ilişkin bulguların paylaşıldığı ve tartışmaya açıldığı düzlem niteliğini artırarak sürdürmektedir.

Bu yıl 6 ncısını düzenlediğimiz Gıda Mühendisliği Kongresi, değerli katılımcıların yanı sıra, bilgi ve deneyimlerini bizlerle paylaşmak üzere yurt dışından gelen konuklarımızın program içinde yer alması ile daha zengin bir düzeye ulaşmış, bir anlamda, etkinliğimizin sınırlarını uluslararası boyuta taşımıştır.

Son yıllarda, gıda güvenesi ve gıda güvenliğine yönelik sorunlar çeşitli yönleriyle tartışılmakta ve dünya gündeminin ilk sıralarında yer almaktadır. Neo liberal ekonomi-politikaların kaçınılmaz bir sonucu olarak, özellikle son yıllarda yoğunlaşan küresel ekonomik krizin de tetiklemesiyle, açlık sınırının altında yaşam savaşı veren insanların sayısı 1 milyarı aşmıştır. Bir yandan milyonlarca insan, evrensel insan hakkı anlayışının temel ve vazgeçilmez ilkesi olan yeterli ve güvenilir gıdaya ulaşma hakkından yoksun bırakılırken, diğer yandan, aşırı beslenmenin getirdiği obezite, kalp-damar hastalıkları gibi sorunlarla uğraşmaktadır.

Onlarca yıldır serbest piyasa anlayışını IMF, Dünya Bankası gibi kuruluşlar aracılığıyla geliştirmekte olan ve az gelişmiş ülkelere dayatan kapitalist ülkeler, kendi ilkelerine aykırı uygulamalarla ezberimizi bozmaktadır.

— Türkiye’de, 1995 yılında imzalanan Gümrük Birliği Anlaşması ile başlayan gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik çalışmalarda, 14 yılı aşkın süre geçmesine karşın, önemli denilebilecek bir yol kat edilememiştir.

— Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu, ilgili tüm bileşenlerin katılımıyla hazırlanmış ve Türkiye gerçekleriyle örtüşen bir Gıda Yasası çıkarılamamıştır.

— Yürürlükte olan gıda yasası ve bağlı mevzuatı, AB kazanımlarına uyumlu olmadığı savıyla Avrupa Birliği yetkililerince eleştirilirken, iç hukukumuzda aykırı uygulamalara yol açtığı gerekçesiyle ya kısmen iptal edilmiş ya da yürütmesi durdurulmuştur.

— Gıda güvenliği konusunda tek yetkili konumdaki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, personel ve alt yapı donanımını iyileştirememiş, denetim ve kontrol hizmetlerini öngörülen düzeyde yerine getirememiştir. Bakanlık, bu konudaki eksiklikleri ivedilikle gidermelidir.

— Tüketici sağlığını tehdit eden ve haksız rekabetin önemli bir parçası olan kayıt dışı üretim önlenememiştir.

— Taslak halinde kamuoyuna yansıyan “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası” tasarısı değiştirilerek “Gıda ve Yem”, “Bitki Sağlığı” ve “Veterinerlik Hizmetleri” olmak üzere 3 ayrı kanun halinde düzenlenmelidir.

— Ulusal Biyogüvenlik Yasası yerine, GDO Yönetmeliği diye anılan “ Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik “ geçtiğimiz günlerde yürürlüğe girmiştir. Gıda güvenliğini, insan ve çevre sağlığını ilgilendiren böylesine duyarlı bir konuda, paydaşlardan görüş alınmaması üzüntü verici ve düşündürücüdür.

— Tüm dünyada tartışmalı konu olan Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) ların kullanıldığı gıda ve yeme ilişkin düzenlemeler, yasal dayanaktan yoksun bir yönetmelikle değil, Biyogüvenlik Yasası çıkarılarak sağlanmalıdır.

— Gelecekte insan sağlığını, çevreyi, bitkisel ve hayvansal üretimi, biyoçeşitliliği ve ekonomiyi nasıl etkileyeceği bilinmeyen bir konuda, GDO içeren gıda maddelerinin üretimine izin verilmesi kabul edilmemelidir.

— Türkiye’de gıda güvenliğinin sağlanmasında risk değerlendirmesi yapmak üzere bağımsız ve özerk yapıda Ulusal Gıda Otoritesi mutlaka kurulmalıdır.

— 2008 yılında Türkiye ekonomisi %10 küçülürken, yabancı yatırımcıların gıda sektörüne girmesi, gelir dağılımındaki adaletsizlikler, kayıt dışı üretimin artmasına bağlı olarak haksız rekabetin yaygınlaşması gibi sorunlar nedeniyle, azımsanmayacak sayıda işletme kapanmak zorunda kalırken, sektöre yatırım yapma eğiliminde düşüş söz konusudur.

— Gıda sektörünün üretim kalitesinin gelişmesinde önemli işlev gören, başta Gıda Mühendisleri olmak üzere teknik eleman gereksinimi giderek artmaktadır. Sektör, sorunlara çözüm üretecek, bilimsel-teknik bilgi birikimi ve derinliği olan elemanı tercih etmektedir.

— Üniversitelerin eşitsiz olanaklara sahip olması, mezun olan mühendislerin niteliğine ilişkin soruları artırmaktadır. Var olan Gıda Mühendisliği bölümlerine her yıl yenilerinin eklenmesi, kontenjanlarının artırılması, üstüne üstlük, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesinde “Gıda Hijyenisti ve Kontrolörü “ bölümünün açılması, bu öğrenim döneminde öğrenci alımına başlaması sorunların artmasına neden olacaktır.

— Gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkili otorite konumunda olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Tarım ve Gıda Bakanlığı olarak yeniden yapılandırılması olumlu bir gelişmedir. Ancak, Bakanlık yönetim anlayışının da buna göre değişmesi gerekmektedir.

— Gıda denetim hizmetlerinin etkin biçimde yapılabilmesi için bakanlığın Gıda Mühendisi istihdamını ivedilikle artırması gerekmektedir.

— Gıda güvenliği gibi tüm toplumu ilgilendiren bir konuda mevzuat, oldubittiye getirilerek çıkarılmamalı, hazırlık aşamasında meslek örgütleri, sivil toplum örgütleri, üniversiteler ve ilgili kamu kurumlarının görüşleri değerlendirilmelidir.

## **6. Gıda Mühendisliği Kongresi Düzenleme Kurulu**

**6 – 8 Kasım 2009 Kemer ANTALYA**



## 6. BASIN

### 6.1 Basında Makalelerimiz

Kahkayı Belediyesi Ağır ve Dah Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından hazırlanan "Sağlıklı Yaşam İçin Obezite ve Diyabet Hastalıkları" isimli broşürü göstermektedir.

# Çağımızın tehlikeli bir hastalığı: Obezite

Sağlıklı bir yaşam için, daha sık meyve, sebzeyi, fındık ve tahıl tüketimi, fiziksel aktiviteyi artırmak, alkol tüketimini azaltmak önemlidir. Obezite, kalp hastalıkları, diyabet, hipertansiyon ve diğer sağlık problemlerine neden olan tuzlu ve şekerli yiyeceklerin aşırı tüketimine bağlıdır. Obeziteyi kontrol etmek, genetik faktörleri ve yaşam tarzınızı değiştirmektir.

## Birde kalıtsal obezite

Eğer obezite değil, sadece birkaç kilo fazla olduğunuzu düşünüyorsanız, zayıflamak için régime başlamanız yeterlidir. Ancak, obezite kalıtsal olabilir. Bu durumda, obeziteyi kontrol etmek için doktorunuza danışmalısınız. Sağlıkla bir yaşam için diyetten eminiz, genetik faktörler sadece bir faktördür. "Obezite" söz konusu olduğunda, "nasıl obez kalırsanız" diye düşünmek yerine, "nasıl obez kalırsanız" diye düşünmek daha önemlidir.

- Çay ve kahveyi az tüketmeyi öğrenin.
- Fast food, pizza, hamburger, doner, kebab, kızartmalar gibi yağlı yiyeceklerden kaçınarak sağlıklı beslenin.
- Her öğünde yiyeceğiniz yiyeceklerin her birini farklı taze meyve ve sebzeyle değiştirin.
- Her öğünde suyunuzun yarısını sıcak suyla değiştirin.
- Asansör yerine merdiven kullanın.
- İşyerine toplu vagon kullanın.
- Her dakikada bir adım atın.

**Selçuk ESEN**  
(Gıda Mühendisliği Odası üyesi)

verilerine göre de her yıl 300 bin kişinin obezite hastalığına yakalandığı tahmin edilmektedir. Kalp krizinden kansere, diyabete kadar obeziteyi tetikleyen birçok faktör vardır. Ancak, obeziteyi tetikleyen en önemli faktörlerden biri de genetik faktörlerdir. "Obezite" söz konusu olduğunda, "nasıl obez kalırsanız" diye düşünmek yerine, "nasıl obez kalırsanız" diye düşünmek daha önemlidir.



**Nasıl önlenir alınabilir?**

Çeşitli ülkeler obeziteye karşı daha dikkatli olmaya başladı. Özellikle ilköğretim uygulamaları ve beslenme standartları hazırlanıyor.

**Obezite neden olur?**

Obezite, her yıl artan hızla yaygınlaşan bir hastalıktır. Obezite, kalp hastalıkları, diyabet, hipertansiyon ve diğer sağlık problemlerine neden olur. Obeziteyi önlemek için, sağlıklı beslenmeyi ve düzenli egzersizi benimsemek önemlidir.

## AĞIR BİR HASTALIK, OBEZİTE

Obezite ya da halk arasında bilinen adıyla şişmanlık, sağlığımızı tehlikeye sokacak şekilde, vücudumuzun aldığı kaloriyi harcayamayarak yağ çevirmesi ve yağları depolaması sonucu ortaya çıkan ve mutlaka tedavi gerektiren ciddi bir hastalık olmaya başladı.

Kalp ve damar hastalıkları, şeker, obezite, kanser, solunum yolu hastalıkları gibi bulaşıcı olmayan hastalıklar, her yıl gerçekleşen ölümlerin yüzde 59'una neden oluyor. Obez kişilerin kalp rahatsızlıklarına yakalanma riski, normal kilolu kişilere göre yüzde 4 daha yüksektir. Vücut ağırlığı yüzde 20 arttığında, diyabet yani şeker hastalığına yakalanma riski de iki kat artıyor. Düşük, orta ve yüksek

gelirli ülkeleri etkisi altına alan kronik hastalıklar, artık fakir ülkelerde de yaygın. Bu durum, yokluk ve enfeksiyon hastalıkları ile savaşılan bu ülkelerde ikinci bir yük.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tüm bu sorunlara dikkat çekerek 24 Ekim'i dünyada 'obezite günü' ilan etti. 2002 yılından itibaren 24 Ekim tarihinde konuyla ilgili etkinlikler, toplumu bilinçlendirme adına çeşitli açıklamalar yapılmakta.

## **Nedenleri**

Özellikle son 20 yılda, hızlı tüketilen yiyecek maddelerinin fazla miktarlarda kullanılmasıyla salgın hastalık gibi yayılan obezite, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) yayımladığı verilerine göre de her yıl 300 bin kişinin çeşitli hastalıklar sonucu yaşamını yitirmesine yol açıyor.

Kalp krizinden kansere, diyabetten iktidarsızlığa kadar birçok hastalığa davetiye çıkaran obezite, nüfusunun yüzde 15'ini obezlerin oluşturduğu Türkiye'de de ciddi bir sorun. Türk Obezite Vakfı tarafından 2001 yılında yapılan geniş bir araştırma, Türkiye'de Sağlık Bakanlığı tarafından 'kronik hastalıklar' listesine alınan obeziteye ilişkin bir tablo sunuyor. Araştırma sonuçlarına göre, Türklerin yüzde 19'u fazla kilolu, yüzde 15.6'sı obez. 30 yaşın üzerindekiilerde kilo ve obezite sorunu daha sık, en çok da 55-64 yaş arası görülüyor.

Özetle, Türkiye'de fazla kiloluluk ve obezitenin görülme sıklığı günümüzde, yetkililerin zaman kaybetmeden önlemler alınmasını gerektirecek düzeye ulaştı.

## **Önlemler**

Çeşitli ülkeler obeziteye karşı önlemler alınmaya başladı. Brezilya'da ilkokullarda uygulanan ve beslenme saatlerinde hazır yemek tüketimini yasaklayarak geleneksel yiyeceklere dönüşü hedefleyen program, aşırı şişmanlığın ilk hedefi olan çocukları korumayı amaçlarken, İngiltere ile Avustralya'da yağlı yiyeceklere ek vergi getiren yasa tasarıları gelecekte de dünyanın başını ağrıtabilecek "Obezite"nin hızını kesebilir. Bunlar dünyadan verebileceğimiz birkaç örnek.

Biz de çocuklarımızı, ailemizi, tanıdıklarımızı ve çevremizdeki insanları bilinçlendirerek daha sağlıklı, obeziteye karşı daha duyarlı bir toplum yaratma konusunda üzerimize düşen görevi yapabiliriz.

Daha sağlıklı bir yaşam için, Daha fazla meyve, sebze, fındık ve tahıl tüketmeli, fiziksel aktivitelerde bulunmalı, doymuş hayvansal yağlardan, doymamış sebze yağlarına geçiş yapmalı, şişmanlığa neden olan tuzlu ve şekerli gıdaları

azaltmalı, kilomuzu düzenli aralıklarla kontrol etmeli, gerekirse diyet ve egzersiz yapmalıyız.

## Bazı küçük öneriler

Eğer obez değil, sadece birkaç kilo fazlanız olduğunu düşünüyorsanız, zayıflamak için rejime başlayıp ter dökmeniz de gerekmeyebilir. Bazı küçük değişikliklerle sağlıklı bir yaşam çok uzak değil aslında.

- Light ürünleri, 'nasıl olsa kalorisi az' diye fazla miktarda tüketmeyin.
- Çayı ve kahveyi az şekerli içmeye çalışın.
- Pasta, börek, çörek gibi yiyecekleri hazırlarken tariflerinde belirtilen miktarın yarısı kadar şeker kullanmayı deneyin.
- Her öğünde yiyeceğiniz yiyeceklerin hepsini önünüze koyup öncelikle gözünüzü doyurun.
- Sabah uyanır uyanmaz bir bardak ılık su için.
- Asansör yerine merdiven kullanın.
- İşyerine otobüs veya metroyla gidiyorsanız bir durak önce inin ve yürüyün.

**Yazan: C. Selçuk ESEN-Gıda Mühendisleri Odası**

## SÜT HAKKINDA MERAK ETTİKLERİMİZ

### Süt hakkında merak ettikleriniz

**S**üt, hepimizin bildiği üzere özellikle bebekler ve çocuklar olmak üzere her yaşta insan için çok besleyici ve yararlı bir gıdadır. Sütün içinde başka gıdalardan elde edemeyeceğimiz ve insanın sağlıklı bir sinir ve kemik yapısına sahip olmasını sağlayacak süt şekeri, süt yağı, süt proteinleri, pek çok mineral madde (kalsiyum, fosfor, potasyum) ile vitaminler (A, B2 ve B12 vitaminleri) bulunmaktadır.

Uygulanan işlemlere göre içme sütü olarak sınıflandırılan "pastörize" ve "uzun ömürlü (UHT)" sütünün içinde iki tip süt vardır.

Pastörize sütün 63°C derecede sıcaklıkta süzülmesiyle gıdaların içindeki zararlı mikroorganizmaların çoğu öldürülür ve 4°C derecede sıcaklıkta 2 gün boyunca muhafaza edilebilir. Uzun ömürlü (UHT) sütünün ise yüksek sıcaklıklarda (130°C) 2-4 saniye bekletilip hemen soğutulmasıyla, ambalajı açılmadan daha uzun süre (4 aya kadar) dayanabilir. Ambalajı açıldıktan 2 gün içerisinde tüketilmelidir.

Sokakta ve açık satılan sütün; hayvandan sağlıklı tüketiciye ulaşana kadar çevresinden, havadan, sudan, yemden, gübireden, haşerelerden, kapıdan ve insanlardan pek çok yabancı madde bulgınlamaktadır. Bu maddeler de sütün sağlık açısından sakıncalı duruma sokar.

Açıkta satılan sütünün yaygın olarak kullanılmasına sebep olarak da öncüllüğü gösterilmektedir. Ancak, açık sütü kaynatırken barınan enerji, besin değeri kayıpları ve dolayısıyla sağlığa verilen zararların tedavisi ile çözülen akıttı.

açık sütün çok daha pahalı olmasına, bunun yanı sıra tüketiminde riskli olmasına yol açmaktadır.

#### Sütün ilgili bazı pratik bilgiler

■ Ne pastörize sütün, ne de UHT sütün hiçbir katkı maddesi içermezler, sadece tabii bulunanları süzülme dolayısıyla ve ambalajlama ile dayanma süreleri uzar.

■ İşlenmiş sütünün evde tekrar kaynatılmasına gerek yoktur. Bu türden kaynatma işlemi uygulandığında ciddi besin değeri kayıpları meydana geleceğinden doğrudan tüketilebilir.

■ Pastörize sütün, tüketilene kadar UHT sütünün ise açıldıktan sonra tüketilene kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.

■ Sütün doğal yapısında yeterli miktarda şeker olduğunda, ayrıca şeker, bal gibi ilaveler yapılmasını önerilmez. Bunlar katılaşmaya, ağır ve dişi sağlığına önem verilmesi gereklidir.

Selçuk ESEN  
(Gıda Mühendisleri Odası üyesi)



Süt, hepimizin bildiği üzere özellikle bebekler ve çocuklar olmak üzere her yaşta insan için çok besleyici ve yararlı bir gıdadır. İçinde başka gıdalardan kolay kolay elde edemeyeceğimiz ve insanın sağlıklı bir sinir ve kemik yapısına sahip olmasını sağlayacak süt şekeri süt yağı, süt proteinleri, pek çok mineral

madde (kalsiyum, fosfor, potasyum) ve vitaminler (A, B2 ve B12 vitaminleri) bulunmaktadır.

Uygulanan işlemlere göre içme sütü olarak alabileceğimiz 2 tip süt vardır: Pastörize ve Uzun ömürlü (UHT) sütler.

Pastörize sütler 63°C derece sıcaklıkta ısıl işlem görerek içme sütü haline gelir ve 4°C derece sıcaklıkta 2 gün boyunca muhafaza edilebilirler. Uzun Ömürlü (UHT) sütler ise yüksek sıcaklıklarda (130 °C) 2-4 saniye bekletilip hemen soğutulularak, ambalajı açılmadan daha uzun süre (4 aya kadar) dayanabilir. Ambalajı açıldığında 2 gün içerisinde tüketilmelidir.

Bu süte, hayvandan sağılıp tüketiciye ulaşana kadar çevresinden, havadan, sudan, yemden, gübreden, haşerelerden, kaplardan, insanlardan pek çok yabancı madde bulaşabilmektedir. Bu maddeler de sütü sağlık açısından sakıncalı duruma sokmaktadır.

Yaygın olarak kullanılmasına sebep olarak da ucuzluğu gösterilmektedir. Ancak, açık sütü kaynatırken harcanan enerji, besin değeri kayıpları ve dolayısıyla sağlığa verilen zararların tedavisi ve çekilen sıkıntı, süte katılan suya ödenen para gibi nedenler ucuz gibi görünen açık sütün çok daha pahalı olmasına, bunun yanı sıra tüketiminin de riskli olmasına yol açmaktadır.

#### Pratik Bilgiler

Ne pastörize sütlere, ne de UHT sütler hiçbir katkı maddesi içermezler, sadece tabii tutuldukları ısıl işlem dolayısıyla ve ambalajlama ile dayanma süreleri artar.

İşlenmiş sütlerin evde tekrar kaynatılmasına gerek yoktur. Bu ürünlere kaynatma işlemi uygulandığında, ciddi besin değeri kayıpları meydana geleceğinden doğrudan tüketilebilirler.

Pastörize sütler, tüketilene kadar; UHT sütler ise açıldıktan sonra tüketilene kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.

Sütün doğal yapısında yeterli miktarda şeker olduğunda, ayrıca şeker, bal gibi ilaveler yapılması önerilmez. Bunlar katılacaksa, ağız ve diş sağlığına önem verilmesi gereklidir.

**C.Selçuk ESEN- Gıda Mühendisleri Odası**

## DOSYA

### ŞİŞEDE DURDUĞU GİBİ DURMUYOR: AMBALAJDA SU

Bilge ÖLMEZ

Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi YK Yedek Üyesi

*Kenti çevreleyen su borularında dolaşan, kimyasal yapısı H<sub>2</sub>O olan, işlevsel olarak suya benzeyen o sıvının, insanın tarih boyunca bildiği, yaratılışın ikinci gününde ikiye ayrılan, vaftiz eder ve abdest alırken ruhu arıtan, antik felsefede tözlerden biri olan, pınarlardan çağlayan, ırmaklardan akan; yani temizleyen ve arıtan o şey ile aynı olduğuna emin misiniz?*

(Ivan ILLICH- H<sub>2</sub>O ve Unutmanın Suları)

MAVİ GEZEĞENimiz MAVİ ALTINA dönüştürülürken...

Küresel su politikalarının, yerelde uygulamaya geçirmesini kolaylaştıran en etkili söylem, kritik, kuraklık ve "küresel ısınmaya bağlı iklim değişikliği" üzerine kurgulanan, "su krizi" söylemidir. Bu söylemin halka yansması; yüksek su fiyatları, kirlenmiş ve içilebilir niteliğini yitirmiş musluk sularıdır. Suyun kamusal bir hizmet olarak sunulmasının sorgulandığı -ülkemizde Dikili Belediyesi örneğinde de yaşadığımız üzere- bedelsiz su sağlamanın dava konusu olabildiği bir döneme geçmiştir. Yerel halk, kendi yöresindeki su yönetimine katılma şansını elde etmek bir yana, musluğundan akan suyun niteliğinin ne olduğunu bilme olanağını da yitirmiştir.

Oysa ki su kirliliğini, su kirliliğini yaratan, bunun üzerine "komple teorileri" kurgulayan, çıkış yolu olarak yine kendi üretim biçimlerini alternatif çözüm olarak sunan, küresel kapitalist üretim biçiminin kendisidir.

Küresel su politikaları karşısında İller Bankası, DSI ve Yerel Yönetimlerin durumu Türkiye'de suya yönelik neoliberal politikalar 1980'li yılların başlarından itibaren etkisini göstermeye başlamıştır. Bu etki başlangıçta birkaç büyük kentle sınırlı iken 1990'lı yıllarla birlikte daha fazla kendisini göstermiştir. 2000'li yılların başlarında Büyükşehir Belediyesi kapsamında su ve kanalizasyon idarelerinin büyük ölçüde içme suyu kanalizasyon yatırımlarını tamamlamış olmalarına karşın, daha küçük ölçekli belediyelerin halen bu yatırımlarını gerçekleştirme gereksiniminin devam etmesi, yeni yapılmaması çerçevesinde İller Bankası'nca verilen kredilerde yeni artışların yapılması zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır.

Yapılan kredi anlaşmasıyla İller Bankası Dünya Bankasından aldığı krediyi ortağı konumunda bulunan yerel yönetimler ortak olarak değil de daha ziyade, "müşteri" olarak tanımlandığı da belirtilmelidir. İller Bankası bu durumda kendi öz kaynağını belediyelere kullandırarak kamu kredileri sağlayan bir kurum olmaktan çıkartılarak Dünya Bankası'ndan sağlanan krediyi yerel yönetimlere, anlaşmada yer alan kısıtlar göz önünde tutularak dağıtma rolünü benimsemiş olmaktadır.

Söz konusu role soyunulması Türkiye'de bir süredir gündeme gelen İller Bankası'nın teknik altyapı sağlama işlevinden uzaklaştırılması şartının da yerine getirilmesini zorunlu kılacağı anlaşılmaktadır. Nitekim İller Bankasına yönelik hazırlanmış yasa taslağına göre kurum, sadece yerel yönetimlere kredi kullandırarak bir aracı kuruma indirgenmektedir. Böylelikle İller Bankasının tarihsel süreç içinde gelişmiş bulunan teknik hizmet sunma ve sübvansiyonlu kamu kredisi sağlama işlevlerinin tamamen sona erdirmek istendiği açıkça görülmektedir... Bu bağlamda kentlilerin yaşamın ortak gereksinimleri karşılama yöntemlerinin de ulus ötesi tekelin kar elde ettikleri alanlar haline dönüştürülmesinin hedeflendiği anlaşılmaktadır.

Su Nedir? Ne Değildir?

"Su, bir oksijen ve iki hidrojen atomundan oluşan, oda sıcaklığında sıvı haldede bulunan, renksiz, kokusuz bir maddedir" şeklinde formüle edilebilsede de, laboratuvar koşullarında elde edilebilen bir ürün değildir. "Eşi, benzeri olmayan fiziksel ve kimyasal özellikleriyle, yerine ikamesi olmayan, canlıların yaşam kaynağıdır!" ifadesi, suyun yaşamımızdaki hakkını teslim edebilmemiz açısından daha uygundur. Su; insan bedeninin yaklaşık 2/3'sini oluşturur. İnsanlar, vücutlarındaki proteinlerin yansını, glikojenin hepsini yitirselere dahi hayatta kalabilirken, suyun % 20'lik kaybında telefasi mümkün olmayan sağlık sorunları oluşabilir.

Diğer yandan su; ekonomik ve sosyal değeri olan, sınırlı ve stratejik doğal bir kaynaktır. Küresel ısınma ve su kaynaklarındaki azalma, suyun, petrol gibi uluslar arası ilişkilerde

98

Mühendislikte, Mimarlıkta ve Planlamada **ÖLÇÜ**

## ŞİŞEDE DURDUĞU GİBİ DURMUYOR: AMBALAJDA SU

Kenti çevreleyen su borularında dolaşan, kimyasal yapısı H<sub>2</sub>O olan, işlevsel olarak suya benzeyen o sıvının, insanın tarih boyunca bildiği, yaratılışın ikinci gününde ikiye ayrılan, vaftiz eder ve abdest alırken ruhu arıtan, antik felsefede tözlerden biri olan, pınarlardan çağlayan, ırmaklardan akan; yani temizleyen ve arıtan o şey ile aynı olduğuna emin misiniz?  
(Ivan ILLICH- H<sub>2</sub>O ve Unutmanın Suları)

**MAVİ GEZEĞENimiz MAVİ ALTINA dönüştürülürken...**

Dünya’da birçok ülkede suyun piyasaya konu olması ve özelleştirilmesi, neo-liberal politikalarla, 1990’lı yıllarda gündeme getirilmiş ve Dünya Bankası, Uluslararası Para Fonu (IMF), Birleşmiş Milletler (BM) ve Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) gibi küresel politika belirleyici örgütler bu süreci teşvik etmiştir. 1995 yılında imzalanan Hizmet Ticareti Genel Anlaşması (GATS) ile küresel ölçekte ticaret konusu kabul edilen, canlıların en temel yaşam kaynağı; su, bir insan hakkı olmaktan çıkarılıp, alınır satılır bir meta haline getirilmiştir. Artık, su; “temel bir insan hakkı” değil, “temel bir ihtiyaç maddesidir ve bedeli her ne şekilde olursa olsun ödenmelidir”. Su, ambalaja girer ve uluslar arası ekonomik literatürde, pazarının ürkütücü derecede büyük olmasından dolayı “mavi altın” olarak yerini alır...

Küresel su politikalarının, yerelde uygulamaya geçirilmesini kolaylaştıran en etkili söylem, kıtlık, kuraklık ve "küresel ısınmaya bağlı iklim değişikliği" üzerine kurgulanan, “su krizi” söylemidir. Bu söylemin halka yansımaları; yüksek su faturaları, kirlenmiş ve içilebilir niteliğini yitirmiş musluk sularıdır. Suyun kamusal bir hizmet olarak sunulmasının sorgulandığı -ülkemizde Dikili Belediyesi örneğinde de yaşadığımız üzere- bedelsiz su sağlamanın dava konusu olabildiği bir döneme geçilmiştir. Yerel halk, kendi yöresindeki su yönetimine katılma şansını elde etmek bir yana, musluğundan akan suyun niteliğinin ne olduğunu bilme olanağını da yitirmiştir.

Oysa ki su kıtlığını, su kirliliğini yaratan, bunun üzerine “komplo teorileri” kurgulayan, çıkış yolu olarak yine kendi üretim biçimlerini alternatifsiz çözüm olarak sunan, küresel kapitalist üretim biçiminin kendisidir.

Küresel su politikaları karşısında İller Bankası, DSİ ve Yerel Yönetimlerin durumu Türkiye’de suya yönelik neoliberal politikalar 1980’li yılların başlarından itibaren etkisini göstermeye başlamıştır. Bu etki başlangıçta birkaç büyük kentle sınırlı iken 1990’lı yıllarla birlikte daha fazla kendisini göstermiştir. 2000’li yılların başlarında Büyükşehir Belediyesi kapsamında su ve kanalizasyon idarelerinin büyük ölçüde içme suyu kanalizasyon yatırımlarını tamamlamış olmalarına karşın, daha küçük ölçekli belediyelerin halen bu yatırımlarını gerçekleştirme gereksinmesinin devam etmesi, yeni yapılanması çerçevesinde İller Bankası’nca verilen kredilerde yeni artışların yapılması zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır.

Su Nedir? Ne Değildir?

“Su, bir oksijen ve iki hidrojen atomundan oluşan, oda sıcaklığında sıvı halde bulunan, renksiz, kokusuz bir maddedir” şeklinde formüle edilebilse de, laboratuvar koşullarında elde edilebilen bir ürün değildir. “Eşi, benzeri olmayan fiziksel ve kimyasal özellikleriyle, yerine ikamesi olmayan, canlıların yaşam kaynağıdır!” ifadesi, suyun yaşamımızdaki hakkını teslim

edebilmemiz açısından daha uygundur. Su; insan bedeninin yaklaşık 2/3'sini oluşturur. İnsanlar, vücutlarındaki proteinlerin yarısını, glikojenin hepsini yitirseler dahi hayatta kalabilirken, suyun % 20'lik kaybında telafisi mümkün olmayan sağlık sorunları oluşabilir.

Diğer yandan su; ekonomik ve sosyal değeri olan, sınırlı ve stratejik doğal bir kaynaktır. Küresel ısınma ve su kaynaklarındaki azalma, suyun, petrol gibi uluslar arası ilişkilerde diplomatik bir konu ve üzerine savaş senaryolarının oluşturulduğu bir kaynak durumuna gelmesine yol açmıştır.

Bazı endüstriyel ürünlerin üretiminde gerekli olan su miktarları ortaya konulduğunda, insanın su gereksiniminin, sadece biyolojik anlamda var olabilmek adına değil, çeşitli gereksinimler ile var olma anlamında da daha net bir şekilde görülebilmektedir. Üretim teknolojisine bağlı olarak değişse de, ortalama su kullanımları aşağıda belirtilmiştir.

Endüstride Su kullanım örnekleri;

1 Hamburger üretimi için 4 lt,

4 Adet otomobil lastiği üretimi için 7500 ton,

1 Otomobil üretmek için 150 ton,

1 Ton çelik üretmek için 240 ton,

1 Fıçı bira elde etmek için (arpanın yıkanmasından-bira haline getirilmesine kadar) 5600 lt,

1 Kutu meyve ya da sebze konservesi elde etmek için 35 lt,

1 Kg kumaş için (baskılı boya yapılıyorsa) 200 lt,

1 Kg kumaş için (baskısız boya yapılıyorsa) 120 lt,

1 Satranç tahtası üretmek için 16 lt,

450 Gram plastik üretmek için 90 lt,

450 Gram pamuk ya da yün üretimi için 381 lt,

1 Varil ham petrolü rafine etmek için 7 ton su kullanılmaktadır. VE EN ÇARPICI ÖRNEK:

**Su şişelerinde kullanılan plastik (PET) 1 kg üretilse 17, 5 kg su harcanıyor. Şişeleri üretmek için kullanılan suyun miktarı, şişelere konan suyun miktarından daha fazla. PET şişe, suyu tüketerek üretiliyor!**

Evsel Su kullanım örnekleri;

Banyo yapmak için (ortalama) 50 – 60 lt,

Diş Fırçalama(Musluk Açık-3 dakika) 4 -5 lt,

Tuvalet için (asgari) 25 lt,  
Bulaşık ve Çamaşır Makinesi (1 yıkamada) 100 – 120 lt kullanılmaktadır.

Tarımsal Su kullanımında ise; en büyük kayıplar açık kanal yönetimi ile suyun iletiminde buharlaşma ile oluşmaktadır.

### **Rakamlarla Su Gerçeği**

Yeryüzündeki suyun sadece % 3'ü tatlı sudur, tatlı suyun ise sadece % 1'i erişilebilir durumdadır.

Geride bıraktığımız yüzyılda dünya nüfusu 4 kat artarken, su gereksinimi 9 katına çıkmış; endüstriyel gereksinimler için gerekli su ise, geçtiğimiz yüzyılın başına oranla 40 kat artmıştır.

Yerkürede kullanılan suyun % 85'i, dünya nüfusunun % 12'si tarafından kullanılmaktadır. 1900'de

erişilebilir suyun % 7'si kullanılırken, yüzyılın sonuna doğru bu oran % 25'e yükselmiştir. Tarihte erişime açık suyun bu denli çok olduğu bir dönemde kıtlıktan söz ediyor olmak ciddi bir çelişkidir. Suyun sınırlı olmasını, su kıtlığı olarak ifade etmek ciddi anlamda risk taşıyan bir tanımlamadır.

Dünyada kişi başına günlük ortalama kentsel su tüketimi Dünya Sağlık Örgütü (WHO) standartlarında 150 litre olarak kabul edilmektedir. Sanayileşmiş ülkelerde ortalama kentsel tüketim 266 lt/kişi-gün iken Afrika ülkelerinin ortalaması 67 lt/kişi-gündür.

Tablo 1: Kişi başına günlük ortalama kentsel su tüketimi (litre)

Kabul edilen Dünya Ortalaması	150
Sanayileşmiş ülkeler Ortalaması	266
Afrika ülkeleri Ortalaması	67
Asya ülkeleri Ortalaması	143
Latin Amerika Ortalaması	184
Arap ülkeleri Ortalaması	158
Türkiye	111

- Bugün dünya nüfusunun yalnızca % 5'i suyu çok uluslu şirketlerden satın aldığı halde, bu şirketlerin yıllık gelirleri dünya petrol ticaretinin yıllık gelirinin yarısına ulaşmış durumdadır.
- Dünya Bankası, su piyasasının büyüme hedefini güncellediklerini ve yeni tahminlerin 1 trilyon doları aştığını açıklamıştır.
- Dünya çapında 1.2 milyar insan temiz su kullanamamakta,
- 2.5 milyar kişi ise kanalizasyon sisteminden yoksun yaşamakta,
- İçme suyuna atık suların karışmasıyla yılda 5 milyon kişi salgın hastalıklardan ölmekte,
- 2.4 milyar insan banyo ve tuvaletten mahrum yaşamakta,



- Dünyada kullanılan suyun % 85'ini dünya nüfusunun % 12'si tüketmektedir.
- Suların yaklaşık % 70'i tarımsal, % 20'si endüstriyel ve % 10'u ise evsel olarak kullanılmaktadır. Söz konusu toplam tatlı su kullanımı içinde gıda ve içecek sanayilerinin (şişelenmiş su dahil) payı, % 0.18 kadardır. Yazık ki, % 70 gibi yüksek oranda kullanıma sahip olan tarım alanında kullanılan su miktarının yarısı yanlış kullanımlardan dolayı heba edilmektedir.

• Tablo 2: Suların Kullanım Alanlarına Göre Oranları

Kullanım Alanları	Dünya Ortalaması	Gelişmiş Ülkeler	Gelişmekte Olan	Az Gelişmiş
Tarım %	67	39	52	86
Endüstri %	23	46	38	7
Konut %	10	15	10	7

- Avrupa'da ortalama su kullanımı kişi başına 200–300 litre/gün ve Amerika Birleşik Devletleri'nde 575 litre/gün olmasına rağmen kalkınmakta olan ülkelerde yaşayan halkın beşte biri insan hakkı olarak kabul edilen en az 20 litre/gün suya ulaşamamaktadır. Oysa bilinmektedir ki hijyen koşullarının sağlanabilmesi için bir kişinin günde en az 50 lt suya ihtiyacı bulunmaktadır.
- Kalkınmakta olan ülkelerde en zengin halkın % 20'si şebeke sistemi ile ulaşan suyun % 85'ini, halkın en yoksul % 20'lik kısmı ise sadece % 25'ini kullanabilmektedir. Türkiye'de kişi başına düşen yıllık su miktarı, yanlış su politikaları ve uygulamaları ile hızla azalmaktadır. 1990'larda 3500 m<sup>3</sup>/kişi-yıl olan bu miktar günümüzde 1400 m<sup>3</sup>'lere kadar düşmüş durumdadır.

## Su Kaynakları İle İlgili Genel Bilgiler

(Viski; içmek içindir, su; adına savaşlar yapmak için..- Mark TWAIN)

Su kaynaklarının artan nüfusla birlikte tükenmeye başlaması, kullanılabilir-içilebilir-temiz suya erişimde yaşanan sorunlar, “su yoksulluğu” olarak açıklanan bir olgu ortaya çıkarmıştır.

Dünyada, yerkürede bulunan suyun % 97'si tuzlu sudur. Bunlar, okyanus ve denizlerdedir. Geri kalan % 3'lük bölüm ise, tatlı su olarak tarif edilen, içilebilir ya da kullanılabilir su kaynaklarıdır. Bu suyun % 79'u, kutuplardaki buz dağlarında ve % 20'si derin yeraltı sularında depolanmıştır. Ulaşılması mümkün olan su kaynakları ise, göller, nehirler, akarsu, çay, dereler ve tatlı su rezervuarlarında yer alan % 1'lik bölümdür. Sonuç olarak, dünya genelinde içilebilir-kullanılabilir su miktarı yukarıda ifade edilen toplam içinde % 0,007 civarına karşılık gelmektedir. Ancak, su miktarının sınırlı olması suyun kıt olduğu anlamına gelmemektedir.

Su, BM Çevre Programının (UNEP), 2002 yılında yayınladığı 3. Küresel Çevre Raporu'nda, başta Afrika ve Asya Kıtası olmak üzere, dünyada 1,1 milyar insanın güvenli-temiz içme suyu, 2.4 milyar insanın ise, güvenli bir içme suyu arıtma hizmetinden yoksun olduğu belirtilmektedir. UNEP Raporu, piyasa koşullarının küresel ölçekteki egemenliği sürdükçe, su politikalarını belirleyen ve yön veren çok uluslu tekellerin, bu alandaki girişimleri devam ettikçe, önümüzdeki yıllarda dünya nüfusunun büyük bölümünün su sıkıntısı ile karşılaşacağına dikkat çekmektedir. Bu noktada, su sıkıntısını en çok hissedecek ülkelerden biri de Türkiye'dir.

### Su Kıtlığının Tanımı

Bir ülkede, su kaynaklarının yeterli olup olmadığı en sağlıklı göstergesi “yıllık yenilenebilir” tatlı su miktarıdır. Bu miktarın 1000 m<sup>3</sup>'ün altına düşmesi, o ülkenin “su kıtlığı” noktasına ulaştığının göstergesidir. Eğer, bir ülkede kişi başına yenilenebilir tatlı su miktarı 1000 ile 1673 m<sup>3</sup> arasında değişirse, bu durum “su baskısı” olarak adlandırılır. Kıtık öncesi, acil ve riskli bir durumu ifade eder. Bu noktada, su politikalarını belirleyen temel öğeleri, su yönetimi ve su kaynağının ihtiyaçlar temelinde planlaması, nüfus-tüketim ilişkilerinin projelendirilmesi olarak tanımlanabilir. (Torunoğlu, E., 2008)

Türkiye, su kıtlığı çeken bir ülke değildir. Ancak, su kaynaklarının yönetimi ve planlanmasına dair yaşanan sorunlar, son yıllarda Dünya Bankası ve uluslararası su tekellerinin ülkemiz su yönetimini belirleyen ticari girişimleri, sanayileşme ve kentleşme süreçlerinin plansız seyri, yenilenebilir su miktarında olumsuz değişimlere yol açmıştır. UNEP'in Raporu'na göre dünya ortalaması 7000 m<sup>3</sup> olarak belirlenmiş olup, Türkiye 2002 yılı itibarı ile kişi başına 2940 m<sup>3</sup> tatlı su kaynağı ile düşük sınıfta yer almaktadır.

Karabasan şeklinde sunulan su sorununun dünyanın sonuymuş gibi ele alınmaması gerektiğini ileri süren uzmanlar, ulusların aslında son derece az miktarda temiz su kaynakları ile idare edebileceklerine inanıyor. Buna göre su krizi, kaynak azlığından değil, dünyadaki açlık ve gıda krizinde de yaşandığı üzere, dağıtım ve yönetim sorunundan kaynaklanıyor. Bunun için, ülke yönetimlerinin, suyu planlı kullanan teknolojilere öncelik vermeleri ve suyu bol keseden kullanmayan ekonomik faaliyetleri teşvik etmeleri gerekiyor. Dolayısıyla bu sorunu, var olan teknolojilerle, yatırımları arttırmakla ve siyasi müdahalelerle çözmek yeterli. Ve biz mühendislere çok iş düşüyor!

### **Bir yanda susuzluk, diğer yanda “özel su”!**

1990'lı yıllar, küresel su şirketlerinin dünyanın pek çok bölgesinde daha önce bir kamu hizmeti olarak kabul edilmiş olan suda özelleştirme için harekete

geçtiği dönemdir. Afrika, Asya ve Latin Amerika'da pek çok hükümet küresel baskı altında su hizmetlerini piyasaya açmıştır. Suda neo-liberal politikaların alt sınıflar için ölümcül sonuçları Bolivya, Hindistan, Meksika, Filipinler gibi ülkelerde ortaya çıkmıştır. Bu ülkelerde yoksul insanlar, yaşadıkları bölgelerden çıkan su kaynaklarını ellerinden yitirmekte, kullanma suyu bir yana, sağlıklı içme suyuna dahi erişememektedir.

Örneğin; Bolivya'nın bir kentinde su özelleştirilir ve şirket 1 hafta sonra suya yüzde 200 zam yapar. İnsanlar suyu kullanamayacak duruma gelince, yağmur sularını toplayıp kullanabilmek için damlarına bidon koyarlar. Şirket, o bidonları yasaklamak için kanun çıkarır! Düşünün ki, yağmur suları bile kullandırılmaz halka!

Hindistan'da 26 kilometre uzunluğunda bir akarsu özelleştirilir ve alan şirket akarsunun her iki tarafına silahlı adamlar yerleştirir. Hayvanların nehirde su içmelerini, insanların kova ile su almalarını yasaklar.

Su ile ilgili bunlar yaşanırken dünyada, anayasasına "Su insan hakkıdır, her insanın yaşayabilecek oranda suya sahip olması sağlanır" maddesi koyan ülkeler de var, Belçika gibi. Türkiye hangisini seçecek?

## **Su "ÜRETİLDİ"!**

"Üretime aracı olarak giren ve hiçbir şeye mal olmayan doğal öğeler, üretimde hangi rolü oynarlarsa oynasınlar, sermayenin parçaları olarak değil, doğanın sermayeye karşılıksız bir armağanı olarak girerler. Bu yüzden, başlangıçta hiçbir şeye mal olmayan böyle bir doğal güç, üretime katılırsa, üretilmesine yardım ettiği ürün, talebi karşılamaya yettiği sürece fiyatın belirlenmesine girmez. Ama, gelişme süreci içinde, bu doğal gücün yardımıyla sağlanabilecek üretimden daha büyük bir üretim talep edilirse, yani eğer bu ek üretimin, bu doğal gücün yardımı olmaksızın, ya da insan emek-gücünün onu desteklemesiyle yaratılması gerekirse, o zaman sermayeye yeni bir ek öğe dahil olur ve bütün öteki koşullar aynı kalmak kaydıyla, üretim-fiyatında bir artış olur (Marks, Kapital C. 3; s.655, 1997)."

Doğanın tüm canlılara cömertçe sunduğu, ekolojik denge içerisinde kendini sürekli yenileme yeteneği olan bir varlığın, sermaye tarafından sahiplenilmesi görece yeni bir olgudur. Ekonomi dilinde "serbest mal" olarak kabul edilen su, tıpkı hava gibi, kıt olmadığı için piyasa yasalarına tabi tutulamıyordu. Suyu bir bedel belirlenecekse, bu suyun kendisi için değil, onu bir yerden başka bir yere taşıma amacıyla ortaya konan emeğin ve yapılan harcamaların karşılığıydı. Suyu musluklardan akıtan, her evin mutfağına taşıyan kamusal bir hizmetin devamlılığını sağlama amacıyla alınan bir bedeldi söz konusu olan. Tüm bunlar, metalaşma sürecinin zeminini hazırladı. İşlenip, paketlenmesi ise piyasa malı olarak alınıp satılmasını kolaylaştırdı.

Suyu kamu hizmetinin konusu haline getiren, dünya yüzeyindeki dağılımının eşitsizliğidir. Ancak onu piyasa konusu yapan, kapitalizmin doğayı sömürsü sonucu, sağlıklı, güvenilir suyu doğal olarak elde etme olanağının ortadan kalkmasıdır. Ekolojik döngünün, tarım, sanayi ve turizm gibi ekonomik faaliyetler sonucu kırılması, doğanın kendini yenileme yeteneğine ket vurmuştur. Sağlıklı, güvenilir su, kıt bir mala dönüşmüştür. Küresel su krizinin, insanlığı tehdit eder boyutlara ulaştığından söz edilmektedir. Kapitalizmin küreselleştiği dünyada, suyun büyük yatırımlar gerektiren arıtma tesislerinden geçmeden tüketilmesi artık tehlikelidir. Büyük yatırımların karşılığı olan "kâr", bu kârı elde etmek için "rekabet" su dünyasına bu şekilde girebilmiştir.

## **Ve Şişeye Girdi!**

Küreselleşmenin “su” ile ilgili boyutu iki açıyla yürümektedir. Bunlardan biri su ticareti, diğeri ise özelleştirme.

Su ticareti; suyun borular ve tankerler ile yer değiştirip depolanarak ve şişelenerek satılmasını içerirken, özelleştirme; su üzerindeki kamu denetimi ve suyun dağıtımındaki kamu payının özel şirketlere geçmesini ifade eder. Suda neo liberal küreselleştirme ideolojileri, Dünya Su Konseyi öncülüğünde yürütülürken, operasyonlar Dünya Bankası aracılığı ile yapılıyor. Dünya Bankası'nın son yıllarda su altyapısı ile ilgili tüm kredilerinde mutlaka bir özelleştirme şartı getirmiş olması, suda küreselleşmenin gelmiş olduğu aşamanın elle tutulur, gözle görülür hale gelmesi açısından önemlidir.

Dünya genelinde su kaynaklarının büyük bölümü kamu mülkiyetinde bulunmakta ve su hizmetleri ortalama olarak Asya ülkelerinde % 99'u, Afrika'da % 97'si, Orta ve Doğu Avrupa ile Güney Amerika'da % 96'sı, Kuzey Amerika'da % 95'i, Batı Avrupa ülkelerinde % 80'i kamu kurumları tarafından yönetilmektedir. Ancak son 20–30 yıllık süreçte gelişen ve suyu metalaştıran yaklaşım sonucunda dünya nüfusunun yaklaşık olarak %5'inin kullandığı suyun yönetimi artık ulus-ötesi şirketler tarafından yapılmaktadır.

Meksika makilerinde içme suyu çok az olmasından dolayı, bebekler ve çocukların Coca-Cola ve Pepsi içmesi, strateji planlamaların yaşamımızı ne kadar belirlediğini gösteriyor. Coca-Cola'nın yıllık raporundaki bir öngörüsünden yapılan alıntı tüyler ürpertici: “Coca-Cola ailesinde yer alan her birimiz her sabah uyandığımızda, dünyada yaşayan 5,6 milyar insandan her birinin o gün susayacağını biliriz. Eğer bu 5.6 milyarın Coca-Cola'dan kaçmasını olanaksız kılsak gelecekteki karlarımızı uzun yıllar boyunca güvence altına alabiliriz. Bundan başka bir seçeneğimiz yoktur.”

"İnsan yaşadığı yere benzer. O yerin toprağına, suyuna benzer." derken Edip Cansever, "Su; su olmaktan, toprak; toprak olmaktan çıkınca, insan da insan olmaktan çıkıyor." diyen bir siyasetçimizin sözlerini doğruluyor Coca-Cola'nın öngörülerini. İnsan; insan olmaktan çıkınca, 5.6 milyar insanın, her sabah uyandığında, sistemden kaçmasını önlemenin planlarını yapmak kolay oluyor. Biz büyüdük ve kirlendi dünya!

## **Sudan Para- Havadan Para**

Su pazarı, özellikle de şişelenmiş su pazarı, dünyada hızla büyüyen ve şimdiden petrolün yerini alacağı öngörülen, yıllık yaklaşık 22 milyar dolar cirosu olduğu tahmin edilen bir ticaret hacmine sahip. Şişelenmiş su pazarının % 70-75'i yerel markaların, geri kalan % 25'e yakın bölümü de dev tekellerin elinde ve doğal olarak pazar paylarını her geçen gün arttırıyorlar. Bunu ise, en büyük pazara sahip markayı satın alıp, yerel pazarda ipleri ele geçirmek suretiyle yapıyorlar. Şişelenmiş su pazarı, yıllık % 15'lik büyüme ile çok hızlı gelişen bir pazar haline gelirken, Coca Cola, Nestle, Pepsi ve Danone gibi dünya devleri konumundaki meşrubat ve gıda firmaları, şişelenmiş su sektörüne yatırım bütçelerinden daha fazla pay ayırmaya başladılar.

2004 yılında, dünyada, şişelenmiş su satışlarının 154 milyar litre olması, suyun "MAVİ ALTIN" ifadesini ne denli hak ettiğini anlamamız açısından yeterli olacaktır.

Özelleştirme kapsamında değerlendirilen diğer ayakta ise; dev şirketlerin çoğunluğu, Avrupa kökenli ve yerel-paravan şirketlerle pazara giriyorlar. Bu şirketlerin yöneticileri, aynı zamanda Dünya Su Konseyi'nin organizasyon komitesinde yer alıyor. "Üç büyükler" diye adlandırabileceğimiz Suez, Vivendi ( Fransa) ve RWE Thames Water ( Almanya) şirketlerinin 2002 yılındaki toplam cirosu 160 milyar doları, büyüme hızları ise ülkelerin büyüme hızlarını katlayarak % 10'u buluyor. 2004'te Dünya Bankası, dev su şirketlerine verdiği düşük faizli kredi miktarını tam 3 kat arttırırken, şirketler de faaliyet gösterdikleri ülkelerdeki kur hareketlerinden muafiyet taleplerini dile getirdi.

## **Suda Mevzuat**

Ülkemizde su, ilk olarak 18.10.1997 tarihli ve 23144 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan "İçilebilir Nitelikteki Suların İstihsalı, Ambalajlanması, Satışı ve Denetlenmesi Hakkında Yönetmelik" gereği denetlenirken, AB uyum programları kapsamında yönetmelik değişikliğine gidildi ve 2005 yılında Avrupa Birliği'ne üye ülkelere esas alınan İnsani Kullanım Amaçlı Suların Kalitesine Dair Konsey Direktifi'ne de uyum sağlandı. Yapılan yönetmelik değişikliği sonucu, sular, Sağlık Bakanlığı'nın iki ayrı yönetmeliği ile denetlenmektedir.

## ✓ Suyun Kapsamı

17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik”; kaynak suları, içme suları ve içme-kullanma suları ile ilgili hükümleri kapsarken, 01.12.2004 tarih ve 25657 sayılı “Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik”; mineralli sular ile ilgili hükümleri kapsar. Sular ile ilgili bazı tanımlar aşağıda yapılmıştır.

**İnsani Tüketim Amaçlı Su:** Orijinal haliyle ya da işlendikten sonra, dağıtım ağı, tanker, şişe veya kaplar ile tüketime sunulan içme, pişirme, gıda hazırlama ya da diğer evsel amaçlar için kullanılan bütün sular ile suyun kalitesinin, gıda maddesinin nihai halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği durumlar haricinde insani tüketim amaçlı ürünlerin veya gıda maddelerinin imalatında, işlenmesinde, saklanmasında veya pazarlanmasında kullanılan bütün suları,

**Kaynak Suyu:** Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla çıkış noktasından yer yüzüne kendiliğinden çıkan veya teknik usullerle çıkartılan ve bu Yönetmeliğin 36 ncı maddesinde izin verilenler dışında her hangi bir işleme tabi tutulmaksızın söz konusu yönetmelikteki Ek-1' deki nitelikleri taşıyan, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yer altı sularını,

**İçme Suyu:** Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir çıkış noktasından sürekli akan veya teknik usullerle çıkarılan ve Bakanlıkça uygun görülen dezenfeksiyon, filtrasyon, çöktürme, saflaştırma ve benzeri işlemler uygulanabilen ve parametre değerlerinin eksiltilmesi veya artırılması suretiyle, söz konusu yönetmelikte Ek-1'deki parametre değerleri elde edilen, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yer altı sularını,

**İçme-Kullanma Suyu:** Genel olarak içme, yemek yapma, temizlik ve diğer evsel amaçlar ile, gıda maddelerinin ve diğer insani tüketim amaçlı ürünlerin hazırlanması, işlenmesi, saklanması ve pazarlanması amacıyla kullanılan, orjinine bakılmaksızın, orijinal haliyle ya da arıtılmış olarak ister kaynağından isterse dağıtım ağından temin edilen ve söz konusu yönetmelikte Ek-1' deki parametre değerlerini sağlayan ve ticari amaçlı satışa arz edilmeyen suları,

**Doğal mineralli su:** Yer kabuğunun çeşitli derinliklerinde uygun jeolojik şartlarda doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla kaynaktan yeryüzüne kendiliğinden veya teknik usullerle çıkartılan, mineral içeriği, kalıntı elementleri ve diğer bileşenleri ile tanımlanan, her türlü kirlenme risklerine karşı korunmuş, söz konusu Yönetmeliğin 5 inci, 6 ncı ve 7

nci maddelerinde belirtilen özellikleri haiz olan ve 8 inci madde gereği onaylanan yeraltı sularını,

İşlenmiş içme suyu: Yer altı su havzalarından elde edilen, ters osmoz denilen ileri teknoloji ile saflaştırılan, ozonlama işleminden geçirilen suları, kapsamaktadır.

#### ✓ **Su ve Gazlı İçeceklerin Plastik Şişeleri**

- a) Suyun dolumunda kullanılacak kaplar Sağlık Bakanlığı'nın iznine tabidir. Bu kaplar, suyun niteliğini değiştirmeyecek ve su ile etkileşmeyecek, izin alınmış bir maddeden yapılıdır.
- b) Ambalajda cam dışındaki malzemeden yapılmış kapların kullanılması halinde, bu kapların sağlık açısından sakıncalı olmadığına, kullanım ve üretimine ilişkin bilgi ve belgeler, ilgili bakanlığa sunularak izin alınır.
- c) Geri dönüşsüz (iade edilmeyen) plastik kap ve şişeler; polietilen (PET) ve polivinilklorür (PVC) olarak bilinen polimerlerden, iadeli plastik kaplar ise; Polikarbonat adı verilen polimerik malzemeler kullanılarak üretilmiş damacanalardan oluşmaktadır. Plastikğin sağlık açısından değerlendirmesini “Şişenin İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri” başlıklı bölümde yapacağız.

#### ✓ **Suyu Satmak İçin!**

Ülkemizde su şirketleri, su kaynağını işletmek üzere devletten “işletme ruhsatı” almak için başvuruyor. Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü, su kaynağının bulunduğu bölge orman alanı içindeyse Orman Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ayrı ayrı onay verdikten sonra, Maliye Bakanlığı'na parası yatırılıp su kaynağı kiralanıyor.

500 litre/saniyenin üstündeki kaynaklar Devlet Su İşleri envanterinde yer alıyor. 500 litre/saniyenin altındaki kaynaklar Devlet Su İşleri'nin envanterinde olmadığı için, kişi veya şirketler kendileri “kaynak” bulup, bu kaynağı Maliye Bakanlığı'ndan kiralyorlar. Kaynağın etrafına şişeleme tesisi yapılıyor, Sağlık Bakanlığı da “kaynağında örnek alma” (sample) yöntemiyle denetim yapıyor.

Devlet kamu hizmeti olarak vatandaşın musluğundan akıtacak su bulamazken, örneğin milyonlarca lira harcanarak İstanbul'a getirilmesi planlanan Melen suyunun “buharlaştığı” açıklanırken, özel şirketler kaynağı buluyor ve devletten kiralyıp, paketleyip satıyor.

## Şişelenmiş Su Sektörü Hızla Büyüyor

1970'lerde dünyada yılda 9 milyon litre su şişelenirken, 1980'de bu 19 milyon litreye çıktı. 1980'lerin sonunda ise yılda şişelenip satılan su miktarı 6 milyar litreye çıktı. 1998'de %90'ı yeniden kullanılamayan plastik şişelerde olmak üzere, 18 milyar litre su şişelendi. Dünyanın her yerindeki su kalitesi düşerken, şişelenen sular da Hindistan'daki gibi kalitesizleşti.

Şişelenmiş su sektörü, son yıllarda bir patlamayla dünya çapında yıllık 35 milyar doların üzerinde satış hacmine ulaştı. 2001'e göre % 11 artışla 2002'de Amerika'da 22,7 milyar litre şişelenmiş su satıldı. Danışma ve araştırma şirketi olan Beverage Marketing Corporation'a göre Amerikalıların 2002'de şişe suyuna ödediği tutar 7,7 milyar dolardı. Şişelenmiş su endüstrisi, meşrubat sektörünün en hızlı büyüyen segmentidir. Amerika Doğal Kaynakları Koruma Konseyi'ne (National Resources Defence Council - NRDC) göre Amerikalıların yarısından çoğu şişelenmiş su içerken, halkın üçte biri bunu düzenli olarak tüketmektedir. Birçok insan bunun diğer meşrubatlardan daha sağlıklı olduğunu savunmaktadır.

Dünya Bankası su pazarını daha 2000 yılında 1 trilyon dolar olarak öngörüyordu. Dünya nüfusunun yalnızca %5'inin "pazardan" su sağladığı anımsanınca geleceğin küresel kapitalizmi nasıl heyecanlandıracağını anlamak olanaklı.

### ABD'de Benzinden Pahalı!

Şişe suyunun litresinin 2,5 dolarlık fiyatıyla benzinden daha pahalı olduğu belirlenen araştırmada, ABD'lilerin 2004'te 26 milyar litre ve kişi başına günde 25 cl ile en çok şişe suyu tüketenler olduğu ortaya çıktı. ABD'lileri 18 milyar litreyle Meksikalılar, 12'şer milyar litreyle de Çinliler ve Brezilyalılar izledi.

Piyasalaştırmanın bir ürünü de şişelenen su pazarı oldu. Her ülkede çok sayıda marka ile şişelenmiş su satılır olmaya başladı. Örneğin, Hindistan'da tripiti, Granga, Bisleri gibi markalı sular pazara egemen oldu. Bunlar maden suyu pazarladıklarını söyleseler de, örneğin Granga'nın suyunu Ganj Nehri'den çektiği biliniyor.

Endüstrinin önde gelen şirketleri olan Perrier, Evian, Naya, Poland Spring, Clearly Canadian, La Croix ve Purely Alaskan ile binlerde daha küçük şirkete şimdi büyük kola üreticileri de katıldı. Pepsi Aquafina'yla pazarda. Coca Cola da, uluslararası pazardaki Bon Aqua ve ABD pazarında Dasani ile üretimde.

ABD'nde pazarlanan Poland Spring, Fiji Water, Evian, Aquafina ve Dasani için Amerikan halkı geçen yıl 15 milyar dolar ödedi. Bu yıl bunun 16 milyar dolara



çıkacağı öngörülüyor. Yalnız ABD'nin içinde haftada 1 milyar şişe kamyonlar, trenler, gemilerle bir yerden bir yere taşıyor. Haftada 37.800 adet 18 tekerlekli TIR'ı bu iş için kullanıyorlar. Bu suların şişelenmesi de taşınması da fosil yakıt tüketilerek yapılıyor. ABD'ne günde bir milyon şişeden fazla su gönderen Fiji halkının ise yarısı temiz suya ulaşamıyor. ABD'nin en lüks otellerinin minibarlarında altışar şişe Fiji suyu yer alıyor. Şimdi ilk sırada Fiji suyu ve ikinci sırada kola geliyor.

Yıllık 50 milyar dolarlık dünya şişe suyu pazarının 4 devi (ABD, Meksika, Çin ve Brezilya) arasında musluk suyu içilebilir olan tek ülke ABD. Ve burada şişe suyu, musluk suyundan daha güvensiz. Amerikalılar musluk sularını en ucuz şişe suyu bedeliyle alsalar aylık su giderleri 9000 dolar olurdu. Oysa satılan şişe suyunun %26'sı Pepsi ve Coca Cola'nın şişelediği yeraltısuyu ya da musluk suyu. ABD pazarının %13'ü Aquafina ile Pepsi'nin elinde. Coke'un Dasani'si %11 payla ikinci. Fiji Suyu şişelerinin satıldığı ABD'nden Fiji'ye gitmek için 18+4 saat uçmanız gerekli. Su bu yolla geliyor. Şişelenmeden önce de gerekli plastik Fiji'ye taşıyor. Şişeleme fabrikası kendi elektriğini kendisi üretiyor. San Pellegrino suyunun 1 lt'lik cam şişeleri ise taşıma giderini 4 kat arttırıyor. Bu suya katılan CO2 gazı da İtalya'dan taşınıp getiriliyor. Maine'deki Poland Spring fabrikası başka kaynaklardan getirilen su ile destekleniyor ve bunun için 80 tanker sürekli su taşıyor.Şişelenen su da örneğin Manhattan'a 500 km kadar taşıyor.

## Ülkemizde Şişelenmiş Su Sektörü

“Türkiye’de özellikle son 3-4 yılda ambalajlı su tüketimi artmaya başladı. Bunda en büyük pay ise 1998 yılında su istasyonlarından açık su satışının Sağlık Bakanlığı’nca kesin olarak yasaklanması oldu. Ardından küresel ısınma nedeniyle şebekelere yeteri kadar suyun verilememesi, verilse bile şehir sularının tüketiminin riskli hale gelmesi ambalajlı su pazarını giderek daha da büyüten en önemli etken.” diyor SUDER Başkanı Adnan Çavuş. Yıllar öncesinden programlanan sistem adım adım, bugüne nasıl geldiğimizin göstergesi.

Şişelenmiş su sektörü, yatırım giderleri ağır olmasına karşı işletme döngüsü en kısa olan, hem ekonomik ömür hem de işletme hammaddesi, sermayesi bulunurluluğu ölçüsünde geri dönüşümü 1. yılda tamamlanan tek ve en önemli sektördür.

Şimdi kapıyı açıp, içeride neler olmuş, neler oluyor? birlikte görelim...

Şişelenmiş su sektörünü, ambalaj büyüklüğüne göre 2 ana kategoride değerlendirmek doğru olacaktır:

a) 10 litre ambalajdan büyük ürünlerin yer aldığı, ancak temel olarak % 99'dan fazla bir ağırlıkla 19 litrelik polikarbonat (iadel) damacananın damgasını vurduğu Damacana Su kategorisi.

b) 10 litre dahil ve küçük ambalajlı ürünlerin yer aldığı ve genelde çeşitli hacimlerdeki (0.5 -1.5 - 5 litre vb.) PET (iadesiz) sular ile ve 0.2 litrelik cam şişelerde satılan doğal maden sularının ağırlıkta olduğu Paketlenmiş Su kategorisi.

2005 yılı sonu rakamları itibariyle Türkiye'de yıllık toplam ambalajlı su üretimi 7 milyar litre iken, son 2 yılda, 2007 yılı sonu verilerine göre toplam ambalajlı su üretimi 8.6 milyar litreye ulaştı. 2008 yılı yaz aylarında ise 10 milyar litreyi bulduğu tahmin ediliyor. Bu tüketimin % 80'lik kısmı damacana su segmentine, geri kalan % 20'lik kısım ise PET su segmentine aittir. Türkiye su pazarı litre bazında 2000-2005 yılları arasında ortalama her yıl en az % 10 civarında büyümüş, 2007'de bu büyüme % 12'ye ulaşmıştır. Yine SUDER Başkanı'nın açıklamasına göre, su sektörü krizden etkilenmedi! Bir başka ifadeyle, "kriz, suyu satanlara teğet geçti!"

Doğal Kaynak ve Maden Suyu Üreticileri Derneği (SUDER), yıllık 8,6 milyar litreye ulaşan ambalajlı su üretiminin nüfusa göre henüz düşük olduğu görüşünde. Derneğe göre sektörün satışları gelecek yıllarda 3 kat artabilir: **Herkes günde ortalama 1 litre civarında su içiyor. 70 milyon nüfusun tümü ambalajlı su tüketirse rakam yılda 27 milyar litreyi bulabilir!** Buradan da anlaşılacağı üzere, su sektörü, dünyanın ve dolayısıyla ülkemizin en stratejik ve en büyük pazarı haline dönüşmektedir. SUDER'in açıklamasına göre, sektörün geleceği çok parlak ve artık köy evlerine bile damacana su giriyor!

Kişi başına, ambalajlı su yurtiçi tüketim miktarının 2004 yılı için 72 litre düzeyinde gerçekleştiği tahmin edilmektedir. Özellikle sektöre yeni girecek firmaların etkisiyle pazarlama ağının genişlemesi ve buna bağlı olarak ambalajlı su tüketiminin yaygınlaşması sonucunda kişi başına yurtiçi tüketim miktarının önümüzdeki yıllarda da artışını sürdüreceği düşünülmektedir. Ancak İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlerde nüfusun ağırlıklı bir kısmına ulaşılmış olması nedeniyle kişi başına tüketim miktarındaki artışın oranında geçmiş yıllara göre bir azalma yaşanacağı beklenmektedir. Bu beklentiler doğrultusunda kişi başına ambalajlı su yurtiçi tüketim miktarının önümüzdeki yıllarda yıllık ortalama % 4 oranında artış göstereceği öngörülmüştür. Buna göre önümüzdeki yıllara

ilişkin bulunan kişi başı tüketim miktarları öngörüsü, nüfus projeksiyonu ile ilişkilendirilmek suretiyle elde edilen ambalajlı su yurtiçi tüketim tahmin miktarları Tablo 3'te verilmektedir.

Tablo 3: Yıllar İtibariyle Ambalajlı İçme Suyu Yurt İçi Talep Tahmini

Yıllar	Nüfus Tahmini	Kişi Başına Tüketim Miktarı (lt.)	Yurtiçi Talep Tahmini (milyon lt.)
2004	72.899.358	72,0	5.250
2005	74.231.958	74,9	5.560
2006	75.588.918	77,9	5.890
2007	76.970.684	81,0	6.235
2008	78.377.708	84,2	6.600
2009	79.810.452	87,6	6.990

Sağlık Bakanlığı'nın 2005 verilerine göre, sektörde ruhsatlı 226 tesiste üretim yapılıyor ve bu tesislerin 167'si kaynak suyu, 31'i maden suyu, 7'si işlenmiş içme suyu, 20'si içme suyu, 1'i ise işlenmiş kaynak suyu tesisi olarak faaliyet gösteriyor. Ayrıca, 8 tane de izinli ithal firma satış yapmaktadır. 2007'de ruhsatlı tesis sayısının 236'ya çıktığı belirtilmiştir.

Şu anda kullanılabilir durumdaki doğal su kaynaklarının, halen yüzde 20'si üretici firmalar tarafından işletiliyor. Genel talep yetersizliğinden ve yaz kış talebindeki farklılıklardan dolayı sektörün yıllık ortalama kapasite kullanım oranları işletilen kaynakların hacminin yüzde 30-35'i civarında gerçekleşmektedir. Yaz döneminde bu oran bazı işletmelerde yüzde 100'leri buluyor.

Su sektöründe üretim ağırlıklı olarak, İstanbul, Adapazarı, Bursa ve İzmir'de gerçekleşiyor. Satışın en fazla olduğu bölge ise % 50 oranla Marmara Bölgesi. Marmara Bölgesi'ni, % 20 ile İç Anadolu, % 15 ile Ege, % 10'luk oran ile Akdeniz Bölgesi takip ediyor. Bu oran Doğu Anadolu Bölgesi'nde % 3, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde % 2 oranında seyrediyor.

Bir ailenin haftalık su tüketimi ise, ortalama 1-2 damacana arasında değişiyor. Bu sayı, yemek, çay, kahve gibi ürünlerde de damacana kullanımında 4'e kadar çıkıyor.

Türkiye'de, ambalajlı su sektörüne girmek için dev firmalar sırada bekliyor. 3 milyar dolarlık büyüklüğe ulaşan sektör son dönemde büyük şehirlerdeki su problemleriyle daha da büyüdü. Ambalajlı su yatırımları genelde Marmara Bölgesi'nde bulunmakla birlikte, son yıllarda yatırımlar Karadeniz Bölgesi'nde yoğunlaşıyor ve yeni yatırım bölgeleri arasında Doğu ve Güneydoğu Bölgesi

gösteriliyor. Bu bölgelerde yeni tesisler kurmaya başlamış olan firmaların bazıları, hemen yatırım yapmayı, kaynağı elinde tutmayı tercih ediyor.

Ambalajlı su pazarının yaklaşık % 45'i 5 büyük firma tarafından paylaşılmaktadır. Bu firmalar sırasıyla DanoneSa, Pınar, Erikli, Nestle ve Coca-Cola'dır. Bu firmalar gıda sektöründeki deneyimleri ve üretimini gerçekleştirdikleri çeşitli ürünler ile dağıtım kanallarında elde ettikleri hakimiyetlerinin avantajını kullanmaktadırlar.

2005 yılında Türkiye'deki su sektörünün iç piyasa olarak parasal büyüklüğü (tüketici fiyatları ile) toplam pazar 1 milyar usd civarında, Türkiye'deki su sektörünün iç piyasa olarak parasal büyüklüğü üretimden satış (nakliye, dağıtım ve KDV hariç) rakamı olarak vermek gerekirse, toplam Türkiye su pazarı üretici rakamlarıyla yıllık 350 milyon usd'dir.

Pazarın, ulusal su politikamız bile olmadan, sadece sayılar üzerinden hüküm sürmesi, sadece dört işlemle de stratejik planlamalar yapılabiliyor olması, insanın sistemden yalıtılıyor olması gibi bir süreci de beraberinde getiriyor.

**Suyun Maliyeti Nedir?**

Ambalajlı su piyasasının üretici açısından en büyük özelliği, satış fiyatı içerisinde suyun maliyetinin çok düşük olmasıdır. Üretim maliyetinin önemli bir bölümünü ambalaj, şişeleme ve nakliye oluşturmaktadır.

Şişelenen suyun yalnızca % 15 kadarı su, şişe ve kapağa ödeniyor. Ülkemizde bu oran yaklaşık % 30 dolaylarında, çünkü ambalajın, petrol türevi olan hammaddesi yurtdışından geliyor. Gerisi dağıtım, tanıtım, vb. harcamalar için kullanılıyor. Karı saymazsak tabii..

## **Su Üzerinden İstihdam**

Ambalajlı Su sektörü, ülkemizin çok yakıcı bir gerçeği olan işsizlik sorununa da, istihdam edilecek çalışan üzerinden vurgu yapıyor. SUDER Başkanı Adnan Çavuş'a göre; şu an sektör üretim, satış ve pazarlama bölümlerinde 10 bin kişiye istihdam sağlıyor ama dağıtım ağlarını da göz önüne aldığımızda bu sayının 80 bin kişiye çıkacağını da söylüyor:

“İstihdam rakamları su sektöründeki büyümeye paralel olarak önümüzdeki dönem gittikçe artacaktır. Tesisler daha çok kaynaklara yakın yerlerde olduğu için dağıtım başlarındaki tesislerde kalifiye eleman istihdam etmek ve bu insanları oralarda tutmak fevkalade güç. Su konusunda yetişmiş eleman sayısı da çok az. Pazarlamada yaşanan kıran kırana rekabet dolayısıyla firmalar birbirlerinden

eleman transfer ediyor, dolayısıyla sektör büyüdükçe kalifiye eleman sıkıntısı da büyüyecektir.” Fakat

### **Şişede Sudan Başka Ne Var?**

1997 Birleşmiş Milletler raporunda şişe suyunun musluk suyuna karşı besin yönünden bir avantaj taşımadığına yer verilmiştir. Öyleyse neden birçok insan aksini düşünüyor?

Çeşitli tüketici grupları, dezenfekte edilmesine karşın, şişe sularında farklı mikroorganizmalar ve kimyasalların bulunduğu yönünde insanları uyarıyor. Amerika Birleşik Devletleri’nde, Amerika Doğal Kaynakları Koruma Konseyi (National Resources Defence Council - NRDC), dört yıllık bilimsel bir çalışma ile 103 farklı markaya ait 1.000'den fazla şişeyi test etmiştir. Sonuçta birçok markanın kalitesi iyi bulunmakla beraber bazılarının kalitesinde sorunlar olduğu tespit edilmiştir. Test edilen markaların üçte birinin en az birkaç örneğinde endüstri standartlarının üzerinde arsenik ve kanserojen atıklar bulunmuştur.

NRDC'nin, daha önce California'da yaptığı, 38 marka su üzerinde yüzlerce farklı kimyasalın incelendiği bir araştırmada ise, iki örnekte arsenik atık, altısında klorlamadan doğan zararlı kimyasal maddeler, altısında da toksik madde bulunmuştur. Case Western Üniversitesi ve Ohio Eyalet Üniversitelerinde görevli bilim adamlarının 57 şişe suyu örneği ile, Cleveland şebeke suyu arasında karşılaştırma yaptıkları araştırmada ulaştıkları sonuç şöyledir: 39 şişelenmiş su örneği, şebeke suyundan daha temizken, 15'inin bakteri düzeyi önemli ölçüde yüksek çıkmıştır. Bilim adamları, analiz ettikleri suların çoğunun güvenilir bulunmasına karşın "temiz oldukları varsayımıyla şişe suyu kullanımının yanıltıcı olabileceği" sonucuna ulaşmışlardır. Bir diğer endişe kaynağı da, haftalar süren taşınma ve depolanma süresi boyunca şişelenmiş suların nasıl etkilendiğidir. Bu amaçla, Kansas Sağlık ve Çevre Birimi 80 örnek üzerinde araştırma yapmış ve 80 örneğin 78'inde (yüksek dozları methemoglobinemia gibi çeşitli hastalıklara yol açan) nitrat, 12'sinde nitrit, 53'ünde kloroform, 33'ünde bromodikloro-metan, 25'inde arsenik ve 15'inde kurşun tespit edilmiştir. 46'sı çeşitli kanserojen madde içerirken, bu maddelerin plastik şişelerden suya karıştığı düşünülmektedir. Plastik şişelerin yapıldığı polikarbonun potansiyel bir hormon bozucu içerdiği (bisphenol A) için önlem olarak cam şişe kullanılması önerilmektedir. 2002 yılında, Nixsar Ayvaz suyunda, Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenen arsenik oranının (litrede 0.01 mg) 12 katı arseniğe rastlanması ve firmanın mühürlenmesi de ülkemizdeki örneklerden sadece biri.

Allayıp Pullayan Reklam Dünyası İş Başında!

Yukarıda söz edilen bir gerçekliğimiz varken, reklam dünyası da boş

durmuyor. Kapitalist bir tüketim güdüsüyle yönlendirdiği halka, mesajlar gönderiyor şişeden. İçi ne kadar boş ya da boşaltılmış olursa olsun, yaşamı “ambalajlayarak” satma telaşındalar. "Saf", "bozulmamış", "buz", "doğal", "sağlıklı" gibi, etiketlerde bulunan sözcükler, temelde anlamsız ancak musluk suyuna karşı o ürünün sözde daha saf olduğunu vurgulayan iddialardır.

Tüm yanıltıcı bilgilere, kimi şebeke sularının riskli olmasına karşın, şişe suyunun daha güvenli olduğunu sonucuna varabileceğimiz bir güvence yoktur. Geneva Üniversitesi'ndeki uzmanlar ise bu görüşe şunu ekliyor: Araştırmalarının % 50'sinde ulaştıkları sonuca göre; şişe suyunun şebeke suyundan tek farkının sonradan eklenen mineraller ve tuzlar olduğu ve bunların da gerçekte suyu daha sağlıklı yapmayacağıdır.

### **Plastiğin, Bedenindeki Ayak İzleri!**

- d) Daha önce, “Suda Mevzuat” başlıklı bölümde, plastik şişelerde PET, PVC ve polikarbonat denilen polimerler kullanıldığı anlatılmıştı.
- e) Bu polimerler üretilirken sağlık açısından çok riskli hammaddeler ile yola çıkılır. Hatta polikarbonatın üretimindeki hammaddelerden biri de çok tehlikeli olan fosgen'dir\* (fosgen, en çok bilinen kimyasal silahtır). Suyla etkileşimi en az düzeyde olacak şekilde üretilse de, yumuşak memba suyu her zaman iyi bir çözügendir, asitli içeceklerde ise çözücü karakter daha da baskındır. Böyle olunca da tüketicilerin uzun süre polimerik malzemeli ambalajda beklemiş içecekleri tercih etmemeleri önerilir. Polimerin çözünmesi ile ortaya çıkan monomer haricinde, polimerin üretilmesi sırasında polimerik yapıya hapsolmuş safsızlık ve katalizör denilen kimyasalların da içeceğe geçmesi, dolayısı ile tüketicilerin oldukça tehlikeli kimyasallara maruz kalması olasıdır.

Yukarıda sözü geçen tehlikeyi düşünerek, ilgili kurumlar önleyici kurallar hayata geçirmişlerdir. Bu nedenle suyun dolumunda kullanılacak kaplar, ilgili bakanlığın iznine tabidir. Bu kapların dolum öncesinde özel dedektör ve benzeri sistemler kullanarak polimer niteliğinin değişmediğinin kontrol edilmesi gerekir. Polimerik malzemelerin ısı ve ultraviyole ışıklardan etkilenecek bozunabilme olasılığı da olduğundan, tüketicilerin aynı kaptaki su ya da asitli içecekleri çok uzun süre bekletmemeleri, beklemiş ise kullanmamaları önerilir. Bir diğer açıdan ise;

### **f) Sağlıklı mısın? Emin misin?**

- g) **Pet şişelerde satılan sulara, güneşin ve sıcaklığın etkisiyle kanserojen Dioksin maddesi karışır.**
- h) **Dioksin bir kez bedene girdikten sonra dışarı atılamaz.** Yağ dokuda birikir ve canlının yaşamı boyunca orada kalırlar. Hiç doğum yapmamış kadınlarda göğüs kanseri görülme sıklığı bu nedenle daha fazladır. **Emzirmeyle birlikte kadınlar, farkında olmadan göğüslerinde biriken dioksini bebeklerine aktarırlar.** Böylece bebekleri daha ilk günden dioksinle tanışır. Yaşamı boyunca bedeninde taşımak zorunda kalacakları, bu güne kadar bilinen en kanserojen maddeyle birlikte yaşarlar. Kadınlığımız da, çocukluğumuz, çocuğumuz da ölümü içinde taşıyor anlayacağınız!
- i) Yarattıkları atık miktarıyla, **büyük bir çevre sorunu yaratan "kullan-at" niteliğindeki tüketim ürünleri için en iyisi hiç tüketmemektir.** Temizlenemeyen besin ve içecek artığı bulunan "kullan-at" ürünleri **yakma tesisine gönderilir.** Bu tür ürünler geri kazanım sırasında da, gereksiz hammadde ve enerji kullanımına ve diğer birçok tehlikeli atığa neden olurlar. Dioksin, bunların başında gelir.
- j) **Dioksin, üretim, geri kazanım ve yakılarak yok edilmesi sırasında aynı oranda ortaya çıkar ve havaya karışır.** Havayı soluyan **her canlı bu maddeden etkilenir.** Nisan 2005'te yapılan bir araştırmada, Kocaeli'ndeki atık yakma tesisi çevresinde yaşayan halkın beslediği **hayvanların yumurta ve sütlerinde sınırların üzerinde Dioksin bulunmuştu.**

### **Plastiğin Doğadaki Ayak İzleri!**

Amerikan Earth Policy Institute'ün araştırmasına göre, sanayileşmiş ülkelerde çoğunlukla musluk suyundan daha sağlıklı olmayan kaynak suyu, şişelemek için harcanan enerji, dağıtım ve ambalajının yeniden kazanımı için yapılan işlem göz önüne alındığında, musluk suyundan 10 bin kat pahalı hale geliyor.

Çevreciler, giderek tüm dünyayı yoğun biçimde ve gereksizce kirleten şişelerin amacını sormaya başlıyor. Dünya Yabani Hayat Fonu (WWF) ve İsviçre merkezli Dünya Doğa Fonu, bu ürünün para israfı olduğunu ve doğa düşmanı bir ürün olduğunu açıklıyorlar. Co-op America ise, daha ucuz ve daha güvenli bir seçenek olan şebeke suyunun çok daha çevreci bir seçenek olduğunu söylemektedir.

## **Şişeleme İçin Petrol Kullanılıyor!**

WWF'in tahminlerine göre su şişeleri için yılda 1,5 milyon ton plastik kullanılmaktadır. PET şişe olarak adlandırılan türlerin üretiminde polietilen tereftalat kullanılmaktadır.

Suyu şişelemekte kullanılan ve ham petrolden üretilen polietilen tereftalat (PET) maddesi için, sadece ABD yılda 1,5 milyon varil ham petrol harcarken, bu miktar 100 bin otomobilin bir yıllık yakıt harcamasına denk geliyor. Tüm dünyada pet şişe üretimi için kullanılan plastik, 2,7 milyon tonu buluyor.

### **✓ Atıkları Dönüştürsen Dert, Dönüştürmesen Başka Dert!**

Şişe sularından ötürü her yıl 1 milyar dolar değerinde 38 milyar plastik şişe çöplüklere atılıyor ve bununla birlikte ortaya atık sorunu da çıkıyor. Yeniden kazanım konusunda incelemeler yapan Container Recycling Institute'ün verilerine göre, ABD'de kullanılan PET su şişelerinin yüzde 86'sı yeniden kazanılmadan çöpe gidiyor. Bunların çok küçük bir kısmı geri dönüşüm için toplanmaktadır. Plastik şişelerin geri dönüşümünde de problemler bulunmaktadır. Şişelerin sınıflandırılması gerekmekte, farklı tür plastikler beraberce geri dönüştürülememektedir. Pet şişelerin doğada tamamen yok olması için 1000 yıla yakın bir süre gerekiyor. Atıkların dönüştürülmesi sırasında ne tür sorunlara neden olduğu da, "Sağlıklı mısın? Emin misin?" başlıklı bölümde değerlendirilmiştir.

### **✓ İçme Suyu Şebekesini de Etkiliyor!**

Büyük ölçekli şişe suyu üretimi, zaman zaman içme suyu şebekesinin de azalmasına ve Hindistan'da Coca Cola fabrikasının Dasani suyunu üretimi sırasında 50 köyün susuz kalması gibi durumlara da neden olabiliyor. PET, cam şişeye karşılaştırıldığında 100 kat daha fazla toksik emisyonla sahiptir.

İnsanlar musluk suyundan korktuğu için, çelişkili bir biçimde şişelenmiş suyu tercih ediyor. Oysa ki atık şişeler doğaya zarar vererek daha kirli bir suya neden olmaktadır.

### **✓ Taşımada Kullanılan Yakıt Kaynaklı Kirlilik!**

WWF, şişelenmiş suların yurtiçi taşıma ve ulaşımı bir yana, özellikle ülkeden ülkeye yılda 22 milyon tona yakın şişelenmiş sıvının taşınmasının çok yüksek yakıt israfına neden olduğunu savunmaktadır. Nakliyede kullanılan yakıtın da çevreye zararlı emisyonlarla zarar vermesi de ayrı bir konudur.



Pepsi ve Coca Cola ise, musluk suyunu şişeledikleri için fazla taşımayıp değişik yerlerde fabrikalar kurabiliyor. Ama enerji yoğun ters osmoz sistemi ile arıttıkları su, yine ekolojik bir yük getiriyor.

Ve hepsinin perde arkasında, farklı bir gerçeklik göze çarpmakta. Dünyanın bir ucundan diğer ucuna taşınan, Adana'da Erikli suyu, İstanbul'da Munzur suyu, Konya'da Hamidiye suyu, Trabzon'da Torosların suyunun tüketiliyor olması, hem savurganlığı, hem de su piyasasından elde edilen rantın sınırsızlaşması, küreselleşmesini görmemiz adına önemli. Jeoloji Mühendisleri Odası'ndan Tahir Öngür'ün belirttiği gibi; belki de, yalnızca bu savrulukla yitirilen kaynaklar bile, insanlara sağlıklı ve parasız su sağlamak üzere gereken yatırımları finanse etmeye yeter.

### **Sonuç Yerine: 2006-TMMOB 1. Su Politikaları Kongresi Sonuç Bildirisi'nden**

Sonuç bildirisinde, kamu hizmeti olarak tanımlanan su, “yaşamın vazgeçilmez unsuru ve yerine başka bir şeyin ikame edilemeyeceği bir doğal kaynak” olarak ele alınmakta idi. “Her insan, sağlıklı ve güvenilir suya erişme hakkına sahip olmalıdır” genel anlayışının egemen olduğu sonuç bildirgesi, bunun uygulamada geçerli olabilmesi için, suya erişme konusunda fırsat eşitliğinin, aynı zamanda tüm toplum kesimleri için olanak eşitliğine dönüştürülmesi ile mümkün olacaktır.

“Bu durumun yaratılmadığı yerlerde öncelikle suya erişmenin, bir insan hakkı olduğu kabul edilmeli ve suyun kamu yararı ilkesi doğrultusunda ve kar gözetilmeden olabildiğince ucuz olarak yurttaşın kullanımına sunulması sağlanmalıdır. Tüm bunların gerçekleştirilebilmesi için, su hizmetinin kurumsal yapısının oluşturulmasında, bu hizmetin bir kamu hizmeti olduğu ve kamu yararı anlayışı ile ulusal çıkarlarımız gözetilerek ele alınması gerektiği mutlaka dikkate alınmalıdır. Geliştirilmeyi bekleyen su potansiyelimize karşın, su yönetimindeki çok parçalı yapının ortaya çıkardığı olumsuzluklar, su kaynakları yönetiminin kurumsal yapısının kapsamlı bir biçimde yenilenmesini zorunlu kılmaktadır. Doğal olarak, bu yeni kurumsal yapı, tercih edilecek teknik, ekonomik ve sosyal politikalar temelinde şekillenecektir. Bu politikaların tespitinde, ülkemize özgü koşullar dikkate alınmalıdır.”

### **Son Söz**

Devletler ve büyük sermayeye göre tartışma bitmiştir: Suyun meta'laşması üzerinde fikir birliği vardır. Ancak, dünyanın vatandaşlarına su üzerindeki temel politik soruları tartışma fırsatı hiç verilmemiştir: Su kime aittir? Mülkiyet konusu olmalı mıdır? Özelleştiğinde onu kim satın alacaktır? Yoksullara nasıl

verilecektir? Ulus-ötesi şirketlere su sistemlerini tümüyle satın alma hakkını kim verebilir? Özel sektör aldığıında su kaynakları nasıl korunacaktır?"

Sorularını soruyorlar, Kanada'dan Maude Barlow ve Tony Clarke, Mavi Altın (Blue Gold) adlı kitaplarında. Bu yazı, biraz da, bu soruların yolunu aydınlatmak içindir.

Son sözü, ülkemiz insanı söylesin bize, bizim için. Halka suyu ücretsiz olarak ulaştırarak, sosyal devlet olma gereğini yerine getirdiklerinden dolayı yargılanan Dikili Belediye Başkanı Osman ÖZGÜVEN ve belediyelerin kamusal hizmet vermesine karşın, iddianamede ticari işletmeler gibi söz edildiğine dikkat çeken, dava avukatlarından Arif Ali CANGI konuşun:

Arif Ali CANGI: Verilen hizmet kamu yararınadır ve kararlar belediye meclisinin kararlarıdır. Burada belediyelerin ticari işletme mi, kamu hizmeti veren kurumlar mı olduğunun yargılaması yapılıyor.

Osman ÖZGÜVEN: Eğer suyu taşımak için bizden elektrik ücreti alınmasaydı suyun tamamını yurttaşlara ücretsiz olarak verirdik. Belediyeler ticari kurum değildir, hiçbir zaman da olmayacaktır. Tutuklansak bile bu uygulamamızdan vazgeçmeyi düşünmüyoruz.

Suyun "yaşam" olduğunu savunup, gezegenimizin mavi olarak dönmesinde emeği geçen herkese minnetle..

## Kaynakça

- 1) <http://www.worldwatercouncil.org>
- 2) <http://www.antimai.org>
- 3) <http://e-imo.imo.org.tr/DosyaDizin/WPX/Portal/Yayin/tmh/2005/439-440-SuPolitika-SonucBildirgesi.pdf>
- 4) [http://alternatifsuforumu.org/index.php?option=com\\_content&task=blogsecti on&id=7&Itemid=34&date=2008-11-01](http://alternatifsuforumu.org/index.php?option=com_content&task=blogsecti on&id=7&Itemid=34&date=2008-11-01)
- 5) [www.cumhuriyet.com.tr](http://www.cumhuriyet.com.tr)
- 6) <http://www.suplatformu.net/>
- 7) <http://www.insidethebottle.org>
- 8) <http://www.chpsusempozyumu.org/bildiri/bildiriana.aspx>
- 9) <http://www.policyalternatives.ca>
- 10) [http://www.yapitr.com/HaberDosyalari/su-manzaralari\\_63424.html](http://www.yapitr.com/HaberDosyalari/su-manzaralari_63424.html) <http://ehcduo.wordpress.com/plus/su-dosyasi>
- 11) [http://www.halkinhaklari.com/yazi\\_arsivi.asp?dosya=43&b=cevre\\_ve\\_su\\_h akki\\_atolyesi](http://www.halkinhaklari.com/yazi_arsivi.asp?dosya=43&b=cevre_ve_su_h akki_atolyesi)
- 12) <http://www.emagazine.com/view/?1125>

- 13) <http://www.bahcesel.com/forumsel/cevre-haberleri/12032-su-kitligina-kuresel-cozum-sanal-su/>
- 14) <http://www.zone.web.tr/kuresellesme-ve-su-ticareti/>
- 15) [http://www.yayed.org.tr/genel/bizden\\_detay.php?kod=784&tipi=9&sube0](http://www.yayed.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=784&tipi=9&sube0)
- 16) ILLICH, I., H2O ve Unutmanın Suları, 2007.
- 17) SHIVA, V., Su Savaşları, 2003.
- 18) Dursun YILDIZ (Ed.) 2007 Ed. Su Raporu. Ulusal Su Politikası İhtiyacımız. USİAD. Yayını. Ulusal Sanayici ve İşadamları Derneği, Haziran 2007, Ankara.

Bilge ÖLMEZ  
Gıda Mühendisleri Odası  
Marmara Bölge Şubesi Y.K. Yedek Üyesi

## Gıda Katkı Maddeleri



Günümüzde, gıdalardaki katkı maddeleri çokça konuşulmaktadır. Alışverişlerde, kendi aramızda konuşurken sık sık sorarız, "Acaba bu üründe katkı maddesi var mı?", pek çoğumuz "Katkı maddesi varsa alman" bile diyebilir. En çok duyduğumuz ise asitli içeceklerde yer alan ve kanserojen diye

bildiğimiz E330 dur. Ama gerçekte korkulacak, zararlı şeyler midir gıda katkı maddeleri?

Gıda katkı maddeleri, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ancak gıdalara uygulanan işlemler sırasında belirlenmiş miktarlarda katılan maddelerdir. Gıdaların besleyici değerlerini korumak, diyet ürünler yapmak, renk ve lezzeti çekici hale getirmek, zararlı mikroorganizmaları etkisiz kılmak gibi nedenlerle kullanılırlar.

Bu maddeler, Dünya Sağlık Örgütü(WHO) ve Gıda Tarım Örgütü(FAO)'nün uzmanları tarafından sürekli araştırılır ve kullanma düzeylerine karar verilir. Dünyada 180'den fazla ülkenin kabul ettiği bir sistemle, başında Avrupa Birliği'nin simgesi olan E harfi ve 3 haneli sayılarla numaralandırılırlar. Kanunlarda belirtilen sınırları geçmediği sürece, yaşam boyu sağlık riski oluşturmadan kullanılabilirler.

Ülkemizde Avrupa Birliği standartları esas alınarak mevzuatımız uyarlanmaktadır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, laboratuvarlarında çeşitli sıklıklarda ürünlerin katkı maddeleri içerikleri incelenmekte ve gerekli izinleri ve onayları vererek kullanımını kontrol etmektedir. Bu nedenle Bakanlıktan üretim izni almış ürünleri tüketmeliyiz.

Gıda katkı maddeleri ile ilgili yıllardır çeşitli söylentiler ortaya atılmaktadır. Bu haberlerde en bilinen ve kanserojen olarak tanımlanan E330, halk arasında limon tuzu olarak bilinir ve doğal gıdalarda (özellikle limon, portakal, mandalina greyfurt) bol miktarda bulunur. Bize ulaşan asılsız haberlere inanmayıp konunun uzmanlarına (Gıda Mühendisleri Odası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, TÜBİTAK vb.) danışmamız daha doğru bilgilere sahip olmamızı sağlayacaktır.

**Celal Selçuk Esen**  
**Gıda Mühendisleri Odası üyesi**

## **GIDA SANAYİİNE GENEL BAKIŞ**

“Cinsiyeti ve yaşı ne olursa olsun, her insanın her zaman sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihinine uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşma hakkı vardır. İnsanlar gıda ihtiyaçlarını kendi kontrollerinin dışında, engelli, yaşlılık, ekonomik yetersizlikler, hastalık, felaket ya da

ayrımcılık gibi durumlarda karşılayamadıkları zaman gıda ihtiyaçları devlet tarafından karşılanmalıdır.” **(Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Komitesinin 12. Genel Yorumu, 1966 yılında kabul edilen Uluslararası Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Sözleşmesi)**

## 1) SEKTÖRÜN TANIMI VE GENEL DURUM

Gıda sanayi, tarımdan sağladığı bitkisel ve hayvansal hammaddeyi, uyguladığı bir ya da daha fazla işleme, raf ömrü uzun ve tüketime hazır ürünlere dönüştüren bir üretim sanayii koludur.

Tarımsal üretimin mevsime ve yöreye bağlı değişkenliğine karşılık gıda gereksiniminin sürekliliği, çabuk bozulma eğilimindeki tarımsal ürünlere belirli bir işleme ve muhafaza yöntemlerinin uygulanmasını zorunlu kılmakta ve bu işlemi gıda sanayi yerine getirmektedir.

Gıda sanayi; tarımsal üretim, dengeli beslenme, katma değer, istihdam ve ihracat açısından önemli işlevleri olan bir sektördür. 2004 yılı verilerine göre sektörün GSYİH içindeki payı % 2,4, imalat sanayii içindeki payı ise üretim değeri açısından % 14,1, katma değer açısından % 11,7, istihdam açısından %13,7, toplam ihracattaki payı ise % 5,8 dolayındadır. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı 2007 verilerine göre çalışan işçi sayısı 356 bin 314, sendika üyesi sayısı 278 bin 476 ve sendikalaşma oranı % 78’dir.

Uluslararası standart sınıflandırma (ISIC-3) sistemine göre gıda sanayi, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, su ürünleri, tahıl ve nişasta mamulleri, meyve ve sebze işleme, bitkisel yağ ve mamulleri, şeker ve şekerli mamuller, yem sanayi olmak üzere sekiz alt sektörden oluşmaktadır.

Türkiye’de artan nüfusun yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmesi, tarımsal üretimin uygun şekilde değerlendirilmesine bağlıdır. Tarımsal üretimin artan oranda sanayide değerlendirilerek tüketiciye sunulması için gıda sanayinin yapısının sağlıklı şekilde geliştiği ve sorunlarının çözüldüğü bir ortamın varlığı önemli görülmektedir. Gıda sanayi alt sektörleri, hammaddeyi çoğunlukla ülke içi kaynaklardan sağlayabilirken, az sayıda da olsa kimi alt sektörler hammadde açısından dışa bağımlılık göstermektedir.

Çeşitli kayıt ve kaynaklara göre gıda alanında faaliyet gösteren işyeri sayısı farklılık göstermektedir. Ancak, gıda sanayi, tarıma dayalı bir sanayi dalı olarak Türkiye ekonomisinde önemli bir yere sahiptir.

## 2) SEKTÖRÜN EKONOMİK DURUMU

Sektörün tanımı yapılırken de değinildiği üzere, gıda sektörünün tipik özelliklerinden birisi, hammaddesini tarımdan almasıdır. Bu nedenle, her ülkede tarım ve gıda sanayi etkileşmekte ve birbirine paralel gelişmektedir.

Türkiye, doğal kaynakları ve ekolojik durumu nedeniyle, tarımsal üretim potansiyeli ve çeşitliliği açısından oldukça zengin bir ülkedir. Toplam 77 800 000 ha olan topraklarının % 35,6'sı tarım arazisinden, % 28,0'i çayır ve meradan, % 30,2'si ormandan oluşmaktadır. Ekilen toprakların % 72,8'inde tahıl, bunun da % 50,1'inde buğday tarımı yapılmaktadır. (DİE 1997)

FAO'nun 2002 yılı verilerine göre Türkiye'de yaklaşık 31,9 milyon ton tahıl, 24,8 milyon ton sebze, 13,0 milyon ton şeker pancarı, 11,0 milyon ton meyve, 9,5 milyon ton süt ve 1,3 milyon ton et üretilmektedir.

**Tablo 1. Türkiye'nin tarımsal ve hayvansal üretimi 2002 (FAO 2002)**

ÜRÜN GRUBU	ÜRETİM (TON)
Tahıl	31.940.000
Yumru	5.000.000
Baklagil	1.488.000
Yağlı tohum (ay çiçeği – pamuk çiğidi)	3.200.000
Şeker pancarı	13.000.000
Sebze	24.836.000
Meyve	10.996.000
Süt	9.495.000
Et	1.314.000
Yumurta	530.000
Bal	60.000

Tarımsal üretimin bir kısmı doğrudan (taze olarak) tüketilirken, bir kısmı da gıda sanayinde hammadde olarak işlenmekte ve değişik gıdalara dönüştürülmektedir. Tarımsal üretimin gıdaya işlenen oranı üründen ürüne değişiklik göstermektedir. Bu oran buğdayda, yağlı tohumda, şeker pancarında daha yüksek; et, süt, sebze ve meyvede daha düşüktür.

Türkiye'nin ihracata yönelik büyüme sürecinde gıda sanayi hızlı bir gelişme sürecine girmiştir. Gıda sanayinin GSYİH içindeki payı son onbeş yıllık dönemde yüzde 4,6'dan, yüzde 4,8'e yükselmiştir. Diğer taraftan, gıda sanayinin 1995–2002 tarihleri arasında sabit fiyatlarla üretim değer artış ortalamasına bakıldığında, ekonominin genelinde üretim artış oranı yüzde 2,8

civarındayken, gıda sanayinde bu oranın yüzde 3,2 olduğu görülmektedir. Ekonominin diğer sektörlerindeki büyüme de bunda etkilidir.

Türkiye’de 2007 yılı itibariyle yaklaşık 40 bin işletmede, 90 milyar dolarlık üretim yapılıyor ve yaklaşık 400 bin kişiye istihdam sağlanıyor. Gıda işletmelerinin yüzde 72’sini un ve unlu ürünler, yüzde 9’unu süt ve süt ürünleri, yüzde 4’ünü meyve-sebze işleme, yüzde 3,4’ünü şekerli ürünler, yüzde 3,4’ünü şekerli ürünler, yüzde 2’sini et ürünleri, yüzde 4’lük kısmını tasnif dışı gıdalar, alkolsüz içecekler, su ürünleri sanayi oluşturmaktadır. Un ve unlu ürünler, süt ve ürünleri, meyve-sebze işleme gibi alt sektörlerdeki oranların yüksek olması, halkın tüketim alışkanlıklarının yanı sıra gelişmiş teknoloji uygulamayan (değirmen, mandıra, zeytin, salamura işleme vb.) işletmelerin sayısal fazlalığından da kaynaklanmaktadır.

Genelde küçük ve orta ölçekli işletmeler olarak faaliyetlerine devam eden gıda işletmeleri, mülkiyet yapısı açısından daha çok özel sektör kuruluşları niteliğindedir. Özellikle et, süt, yem gibi sanayilerde yaşanan özelleştirme ile günümüzde şeker ve çay hariç tamamıyla özel kesimin hakim olduğu söylenebilir.

Gıda sanayinin gelişimi incelendiğinde, tüketici talebindeki farklılaşmanın ve pazarlama tekniklerinin gelişmesiyle ürün çeşitlenmesinin arttığı, dış pazara da daha çeşitli ürünlerin ihraç edildiği anlaşılmaktadır. Gıda sanayinde, toplumun beslenme ihtiyaçları göz önüne alındığında et ürünleri gibi bazı temel sektörlerin üretiminde nüfus artış hızı ile uyumlu bir gelişme görülmemekte, meyve-sebze işleme sanayi gibi bazılarında ise ihracatın da etkisiyle önemli gelişmeler kaydedilmektedir. 1995-2005 döneminde gıda sanayi üretimi reel olarak ortalama yüzde 2,7 civarında büyümüştür. Talepteki büyüme aynı dönemde ortalama % 2,5 civarındadır.

Ülkemiz bitkisel yağlar dışında diğer alt dallarda hammadde açısından kendine yeterlidir. Ancak gelişmiş ülke beslenme şekilleri dikkate alındığında hayvansal protein alımının düşük olması ve bunun özellikle hayvancılık sektöründeki üretim darboğazından ve dolayısıyla hammadde yetersizliğinden kaynaklanması sorun oluşturmaktadır. Öte yandan, meyve ve sebze başta olmak üzere bazı alanlarda ihracat potansiyeli yüksektir. 1995–2005 döneminde cari rakamlarla gıda sanayi ihracatı ortalama yüzde 7,5 civarında büyümüştür. İthalat genelde yem hammaddelerinde yoğunluk kazanmakta, tarım sektöründe görülen gıda sanayi hammaddeleri ithalatında ise yağlı tohumlar önde gelmektedir. Türkiye’de işlenen ürün oranının diğer ülkelere göre düşük olduğu bir gerçektir.

### **3) GIDA SEKTÖRÜNDE YAPISAL DEĞİŞİMLER**

1970’li yıllara dek tarım ürünleri ithalatçısı konumunda olan sömürgeci merkezler, geliştirip uyguladıkları yeni teknolojilere ek olarak her türlü

destekleme aracını sonuna dek kullanarak, gereksinimlerinin çok üstünde bir tarımsal üretim kapasitesine ulaştılar. Ancak üretim fazlaları için pazar gerekiyordu. Bu noktada IMF ve Dünya Bankası gibi gibi örgütlerini devreye soktular ve az gelişmiş ülkelerin pazarlarını ele geçirmek için bir saldırı programı başlattılar. 1980’li yılların başında borç krizine giren ülkelerde “yapısal uyum programları” şeklinde dayatılan bu saldırı sonucu, Afrika, Latin Amerika ve Güneydoğu Asya’da birçok az gelişmiş ülke, iç piyasalarını gıda malları ithalatına ve tarım alanlarını çokuluslu tarım-gıda tekellerine açtılar. Bu ülkelerde temel gıda üreticiliğine dayalı üretim biçimi terk edilerek, tekellerin gereksinimlerine göre ve onların belirlediği koşullarda ihraç malları üretimine geçildi. IMF ve Dünya Bankası reçetelerinin uygulandığı az gelişmiş ülkeler, sonuçta, kendi kendilerini besleyemeyen bir duruma gelerek, net gıda maddeleri ithalatçısı oldular. Buna karşılık, dünyada gıda üretimi ve dağıtımını bir avuç şirket kontrol etmeye başladı. GATT Uruguay Görüşmeleri de tarım-gıda tekellerinin gücüne güç kattı. “Yeni Dünya Düzeni” sürecinde ve “Küreselleşme” koşullarında, tüm siyasi ve ekonomik politikalarda olduğu gibi tarımsal politikalarda artık içsel dinamikler değil, dış dinamiklerin belirleme gücü baskındır. (Oral, N. 2006)

Gıda sektörü, özellikle 1980’den bu yana sözleşmeli tarıma yönelme, teknolojinin yenilenmesi, kalite sistemlerinin yaygınlaşması, KİT’lerin özelleşmesi, şirket evlilikleri, ürün çeşitliliğinin artması, yeni pazarlama tekniklerinin uygulanması ve sektörel örgütlenmenin gelişmesi gibi yapısal değişimler yaşamaktadır. Bu değişime yol açan başlıca etmenler ise; küreselleşme olgusu, uluslar arası anlaşmalar, tarım politikaları, yasal düzenlemeler, tüketici talepleri ve çevre duyarlılığıdır.

12 Eylül askeri darbesi eşliğinde IMF, Dünya Bankası ve yerli tekелci sermayenin dayatmalarıyla yaşama geçirilen yapısal uyum programlarının bir sonucu olarak, Türkiye’de gelir dağılımı tarım aleyhine, büyük sermaye lehine olacak şekilde bozuldu. Buna paralel olarak mevcut küçük ölçekli ve dağınık üretim yapısı üzerine çok uluslu şirketlerin oturması gıda piyasasını katmanlaştırdı. (Oral, N. 2006)

Uluslararası sermayenin Türkiye’de gıda piyasasına girişi 1950’lere dayansa da etkinlik alanları birkaç sektörle sınırlı kalmıştır. 1980’lerden başlayarak sektörde uluslar arası sermayenin rolü önemli ölçüde artmış; yabancı şirketler ile yabancı ortaklı yerli şirketlerin sayısında önemli bir yükselme görülmüştür. Türkiye’nin önde gelen sermaye grupları giderek büyüyen ölçekte, çokuluslu şirketlerle ortaklıklara giderek sektörün tekelleşmesini hızlandırmışlardır. Bu dönemde dış ticarete gıda ürünlerini de kapsayan önemli değişiklikler oldu. Bunların başında gıda ve tarımsal ürünler dış serbestleştirilmesi geliyordu. 1984 yılında gıda ürünlerinin ithalatında uygulanan vergi ve harçlar önemli ölçüde düşürüldü ve 1985-1995 arası gıda ithalatı 6 kat artmıştır. Gıda ithalatı özellikle,



hayvansal ürünlerde (et ve süt) ve bitkisel yağda yoğunlaşmıştır. (Oral, N. 2006)

1990'ların başında özelleştirme kapsamına alınan SEK, EBK ve YEMSAN gibi tarımsal KİT'lerin arsa bedellerinin bile altında kalan fiyatlarla sermaye gruplarına verilmesiyle birlikte, besi ve süt hayvanları üreticileri için belirli bir pazar güvencesi oluşturan bu kuruluşların piyasadan çekilmesi sonucunda sektörde dalgalanmalara yol açtı.

1987-1998 yılları arasında yabancı şirketler ile yabancı ortaklı yerli şirketlerin sayısında önemli bir yükselme oldu. Türkiye'nin önde gelen yerli sermaye grupları giderek büyüyen ölçekte, çokuluslu şirketlerle ortaklıklara giderek et, süt ve sütlü ürünler üretimi, gıda paketlenmesi, sebze ve meyve işlenmesi ve dondurulması, çay üretimi, tam ve hazır gıda üretimi, gıda pazarlaması ve perakendeciliği gibi alanlarda etkinlik göstermeye başladılar. Çokuluslu gıda şirketlerinin büyük ölçekli ve ileri teknolojik tesislere yatırımlarının artmasıyla ülkemizdeki gıda üretim yapısı hızla küresel tarım-gıda komplekslerinin bir parçası haline gelmeye başladı.

Özellikle son 25 yılda gerek satın alma, gerekse ortaklık yolu ile gerçekleşen şirket birleşmesi ya da şirket evliliği sayısı 2000 dolayındadır. Bu birleşmelerin çoğu yerli gruplar arasında olmakla birlikte, özelleştirme süreci ve kriz sonrasında hız kazanmıştır. (Oral, N. 2006)

#### **4) GIDA MEVZUATIMIZ VE AVRUPA BİRLİĞİ**

Dünya nüfusundaki hızlı artışla birlikte gıda maddelerine duyulan gereksinim de hızla artmıştır. Bu talebin karşılanabilmesi adına, birim alandan daha fazla ürün alabilmek için tarımsal alanlarda kimyasal girdilerin kullanıldığı konvansiyonel üretime başlanmıştır. 60'lı yıllarda başlayan bilinçsiz, yanlış ve aşırı oranda ilaç ve kimyasal gübre kullanımı sonucu ekolojik denge bozulmaya başlamış, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiler çıkmaya başlamıştır. Bundan dolayı, gelişmiş ülkelerde tüketici bilincinin uyandırılması ile birlikte sürdürülebilir tarım ve gıda güvenliği gibi kavramlar ortaya çıkarak tartışılmaya başlanmıştır.

Gıda güvencesi sorununu çözümlenmiş ülkelerde, gıda üretim ve ticaretinin küresel ölçekte insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen, güvenli ve kaliteli şekilde yapılması için ciddi bir titizlikle çalışmalar yapılmaktadır.

#### **Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini;**

- 1- Mikrobiyolojik tehlikeler,
- 2- Kimyasal tehlikeler,

- 3- Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi,
- 4- Yeni teknolojiler,
- 5- Ülkelerde mevcut idari ve beşeri kapasitenin geliştirilmesi

başlıkları altında sınıflandırmıştır.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik uluslararası uygulamalara baktığımızda, Birleşmiş Milletler kuruluşlarının kendi görev alanları çerçevesinde öncelik verdiği konuların başında gıda güvenliği gelmektedir. Bu çerçevede 1997 yılında BM İdari Koordinasyon Komitesi bünyesinde, 1996 Dünya Gıda Zirvesi Eylem Planı'nın uygulanmasını izlemekle görevli bir "Gıda Güvenliği ve Kırsal Kalkınma İletişim Ağı" oluşturulmuştur. Küresel düzeyde ve tüm Birleşmiş Milletler kuruluşlarının katılımıyla oluşturulan söz konusu iletişim ağının sekreteryaya görevi Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) tarafından üstlenilmiştir. İletişim Ağı çalışmaları, diğer ülkelere benzer olarak, Türkiye'de de, Birleşmiş Milletler Daimi Koordinatörlük sistemi çerçevesinde ve FAO ülke ofisinin liderliğinde, ilgili hükümet ve sivil toplum kuruluşlarının katkı ve katımları ile yürütülmektedir.

Birleşmiş Milletler FAO-WHO tarafından kurulan "Kodeks Alimentarius Komisyonu" gıda maddelerine yönelik asgari kalite ve güvenlik ölçütlerini belirlemekte ve dünya ülkelerine önerilerde bulunmaktadır.

AB ise, dünyadaki en yüksek gıda güvenliği ve kalitesi standartlarına sahiptir. "Tarladan sofraya" gıda zincirinin tüm aşamalarını kapsayan entegre yaklaşım çerçevesinde ve gıdaların üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda karşılımları gereken yüksek gıda güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığı standartları belirlenmekte ve uygulama etkin bir şekilde denetlenmektedir.

Gıda güvenliğinin temel ilke ve gereklilikleri 178-2002-EC sayılı genel gıda kanununda ortaya koyulmaktadır. Gıda güvenliğinin sağlanmasında temel sorumluluk gıda işletmelerine verilmiştir. İşletmelerin ithal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, dağıtımını yaptıkları, ya da piyasaya sürdükleri gıda ürünlerinin ve hayvan yemlerinin mevzuata uygun olmalarını sağlamaları ve herhangi bir gıda güvenliği riski gözlemlediklerinde en kısa sürede piyasadan geri çekmeleri ve yetkili makamı bilgilendirmeleri gerekmektedir. İşletmeler, böylesi bir sorumluluğun gereklerini yerine getirmek için gıdaları ve yemleri kimden aldıkları ve kime sattıklarının kaydını tutmakla yükümlüdür. "İzlenebilirlik" adlandırılan bu sistemde, AB'de gıda güvenliği açısından bir sorun çıktığında, risk taşıyan ürünün kaynağı ve ulaştığı işletmeler tespit edilip gerekli önlemler en kısa süre içerisinde alınabilmektedir.

AB ile 1996 yılından itibaren yürürlüğe giren Gümrük Birliği Kararı sonrasında gıda güvenliği konusuna büyük öncelik ve önem verilmektedir. Öncelikle 1995

yılında Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hakkında Kararname yürürlüğe girmiş, bundan sonra ise, Türkiye’de gıda konusunda eksikliği duyulan ve AB mevzuatına uyumu gereken tüm ülke mevzuatı hızla hazırlanarak yürürlüğe konmaya başlamıştır. Bu çerçevede, gıda maddelerinin üretim yerlerinde Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun denetimi ve gıda kontrolü ile üretim izni ve denetimi ve gıda maddelerinin ithalat ve ihracat aşamalarındaki denetimler, gıda ve gıda ile temas eden ambalaj materyallerine ilişkin mevzuatları hazırlamak, gıda zincirinin tüm aşamalarında, ithalat ve ihracat işlemlerinde denetimlerin ve kontrollerin yapılmasını planlamak, koordine ve takip etmek, gıda ve beslenmeye ilişkin projeler hazırlamak, uygulamak, ayrıca gıda ile ilgili konularda kalkınma ve icra planlarının hazırlanmasına yardımcı olmak ve takip etmek, Kodeks Alimentarius Komisyonun çalışmalarını takip etmek, toplantılara katılarak taslak standartlara ülke görüşlerimizi bildirmek ve ticari ilişkide bulunduğumuz ülkelerin gıda mevzuatlarını takip etmek, 5179 Sayılı Kanun kapsamında yer alan tarım ürünleri ve gıda maddelerinin (ham, yarı veya tam işlenmiş her türlü madde) ithalat ve ihracat kontrollerini yapmak ve ihracatta sertifika düzenlemek, uluslararası anlaşmalar çerçevesinde uygulamalar yapmak Tarım ve Köyşleri Bakanlığı’na bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü yetkisine bırakılmıştır.

## 5) GIDA SEKTÖRÜNDE TEMEL SORUNLAR

- Tarım politikası uygulamaları ve tarım sektörünün altyapı sorunları nedeniyle gıda sanayiine yeterli ve kaliteli hammaddenin düzenli şekilde temininde ciddi sıkıntılarla karşılaşmaktadır.
- Gelişmiş ülkelerin ihracat teşvikleri ve tarımda maliyetlerin yüksek, verimin düşük olması,
- Kişi başına düşen milli gelirin düşüklüğü,
- İdari sorunlar nedeniyle dış pazarlarda güvensizlik yaşanması,
- İş yaşamındaki iş ahlakı yetersizliği,
- İşletmelerin üretim girdi maliyetlerinin yüksekliği ve işletme bazında AB’ye uyum sağlanması gerekliliği gibi faktörler bir dizi sorunla karşı karşıya kalınmasına neden olmaktadır.
- Örgütlenmenin ve sanayii ile entegrasyonun zayıf olması nedeniyle üreticileri yeniden yapılanma ve ürünlerini pazarlamada güçlükle karşılaşmaktadırlar.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında reel sektörden kaynaklanan önemli sorunlar;

- Kamu ve özel kesimde gıda konusunda eğitim almış yeterince istihdam edilememesi,
- Teknik personel istihdamı yetersizliğine bağlı olarak denetim hizmetlerinin yeterli düzeyde bulunmaması ve kontrol personelinin hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim yetersizliği, istihdamda sürekliliğin olmaması,

- Kamu denetim sistemi ve otokontrol anlayışının yetersizliği,
- Küçük işletme sayısının fazlalığı ve dağınık yapısı,
- Mali ve teknik açıdan küçük ve güçsüz işletmelerin yoğunluğu, kayıtdışılığı,
- Kaliteye göre fiyat belirlenmemesi,
- Standart katle üretim yapılmaması,
- Denetimde ve araştırmada çalışan personelin özlük hakları yetersizliği,
- İzlenebilirliğin sağlanamaması,
- Devlet adına gıda denetim ve kontrol hizmetleri yapan birimlerin dağınık olması ve aralarında yeterli koordinasyon olmaması,
- Çevre ülkelerden yapılan ithalatlar, gıda güvenliği olmayan ürün ve materyal girişi,
- Politik kaygılardan dolayı yetki paylaşımı,
- GDO’lu gıdaların güvenliği, ithalatı, üretimi ve kontrolündeki belirsizlikler ve kontrollerde akredite olmuş laboratuvar eksikliği ve henüz taslak halinde olan Biyogüvenlik Yasası,
- Gıda kaynaklı hastalıklara ait ulusal veri tabanı bulunmaması ve bilgi ağı sistemi olmaması,
- Gıda güvenliğine ilişkin parametrelerden oluşan bir veri tabanı eksikliği, ülke genelinde ilişkili mesleklerin eğitim programında gıda güvenliğinin yeterince ele alınmaması,
- Yalnız gıda güvenliği ile ilgili üst bir kurumun bulunmaması, ulusal gıda güvenliği araştırmalarını tek elden izlenememesi,
- Uygulamalı Ar-Ge çalışmalarının eksikliği (altyapı-bütçe),
- Mesleki kaygılar nedeniyle “tarladan çatala” gıda güvenliği yaklaşımına uzak kalınması,
- Gıda işletmelerinin bağlı buldukları meslek odası, dernek vb. kuruluşların sektörü ve işletmecileri yeterince bilgilendirmemesi, eğitim faaliyetlerinde yetersizlik,
- Tarım-gıda sanayi entegrasyonundaki zayıflık nedeniyle gıda otokontrol sistemlerindeki (HACCP ve GMP gibi) oluşturulmasında zorluklar bulunması,
- Modern işletmelerde haksız rekabeti ve tüketici sağlığına uygun koşullarda ve kalitede üretim yapılmama riskini beraberinde getirmektedir.

## 6) SONUÇ

Dünya ticaretinin gelişimi, gıdaların daha uzun mesafelerde, daha uzun sürelerde saklanabilme gereğini ortaya çıkardı. Özellikle de, gıdanın daha güvenli, daha besleyici, daha yararlı, daha kolay taşınabilir, daha kolay saklanabilir, daha ekonomik ve uzun raf ömürlü olması için yapılan çalışmalar, bugün gıda teknolojilerini ortaya çıkardı. Ve üretim teknolojilerinden başlayarak, işleme, saklama, ambalajlama, taşıma dahil olmak üzere tüm işlem

aşamaları ciddi bir gelişme kaydetti. Bu arada sanayide karşılaşılan sorunlar, çok geniş çerçevede düşünülerek çözüme ulaştırılacak yapıdadır. Ülkemizde, Dokuzuncu Beş Yıllık Kalkınma Planı hazırlıkları kapsamında DPT Müsteşarlığı tarafından yürütülen Gıda Sanayii İhtisas Komisyonu çalışmalarında elde edilen bulgular ve saptanan strateji şu şekilde belirlenmiştir ve aşağıdaki şekilde özetlenmiştir: “Tarım sektörüyle entegrasyon sürecini tamamlamış, yeterli ve güvenli gıda üreten, teknoloji gücü yüksek, çevre bilinci gelişmiş, biyoçeşitliliği korumaya özen gösteren, dış pazarlara yönelik üretimini arttıran ve sürdürülebilir bir rekabet gücüne sahip bir yapı ile faaliyetini devam ettirmek.”

- Türkiye’de genel olarak bilinçli ve tepkili sivil toplum örgütü yapılanması yeterli düzeyde değildir. Bu açıdan gerekli tepkilerin zamanında yeterli düzeyde ve etkili olarak verilmesinde, özellikle de gıda alanında eksiklikler söz konusudur. Bu bakımdan toplumda sivil toplum bilincinin geliştirilmesi ve duyarlılığın artırılması gerekmektedir.
- Tarım sektöründe uygulanan politikalar, gıda sanayinin tarımla ilişki ve etkileşimini etkileyen unsurların başında gelmektedir. İthal hammaddeye bağımlı bir gıda sanayii sektörü oluşturulmamalı, tarımsal üretim ve işleme sanayii maliyet yapısının verimlilik artışı ve uygun destek politikaları ile düzeltilerek rekabet edebilir seviyeye getirilmesi gerekmektedir.
- Hammadde sorunu sürekli devam etmekte olan ülkemizde, ithal hammaddeye bağımlı bir gıda sanayii oluşturulmamalıdır. Bu sorunun çözümünde tarımsal üretimi teşvik edici, üreticinin gelir düzeyini artırıcı, yurtiçi tüketimini ve dünya ticareti ile uyumlu sürdürülebilir bitkisel ve hayvansal hammaddenin teminini sağlayıcı stratejik çalışmalara gerek vardır. Öncelikle, tarımsal ürünlerin yoğun olarak sanayide işlenmesi ve üretici-işleyici arasındaki fiyat anlaşmazlıklarının giderilmesi gerekmektedir.
- Gıda alanında tüketim ve gümrük vergi oranlarının yüksekliği ve tutarsızlığı önemli bir sorun olarak dikkati çekmektedir. Bu amaçla sanayicinin ve tüketicinin daha düşük maliyetle üretim ve tüketim yapılabilmesi, vergi kaçaklarının azaltılması gerekmektedir.
- Gıda sanayii, her sanayii kolunda olduğu gibi yaşamın tümünü etkileyen sistemler içermektedir. Enerji kaynaklarını optimum düzeyde kullanarak, üretim, işleme, ambalajlama, saklama ve taşıma aşamalarında çevreye duyarlı ve zarar vermeyen bir yapı geliştirmeli, organik tarım desteklenmelidir.

- Sanayiinin gelişip büyüebilmesi ve gelişmeleri takip edip üretimini talebe göre hızlı ayarlamasında Ar-Ge çalışmalarının önemi bulunmaktadır. Ancak, genel anlamda işletmelerin özellikle KOBİ'lerin Ar-Ge'ye ayırdıkları pay ve bu konudaki çalışmaları yetersiz düzeydedir. Bu amaçla gıda konusunda tüm paydaşların yararlanabileceği şekilde bütçeden Ar-Ge çalışmalarına ayrılan payın artırılması, bu bağlamda sanayiinin bilim, teknoloji ve Ar-Ge'ye dayalı gelişim kültürünün tüm paydaşlarca özümsemesi, önemli görünmektedir. Ayrıca sanayiinin TÜBİTAK, üniversiteler ve araştırma enstitüleri gibi bilimsel araştırma kurumlarıyla işbirliğinin özendirilmesi ve geliştirilmesi gerekmektedir.
- Tarımda verimlilik ve kalitenin artırılması, aynı zamanda, AB ve dünya standartlarında güvenli gıdanın “tarladan sofraya gıda güvenliği” ilkesi benimsenerek tüketiciye ulaştırılması gerekir.
- 
- Nüfusun çoğunu gençlerin oluşturduğu ülkemizde özellikle et ve süt üretiminin artırılması için hayvancılıkta üretim artışını sağlayacak ıslah çalışmalarının yanı sıra, büyük ölçekli, yaygın ve gıda sanayii ile entegre projelerin yürütülmesi önemli gözükmektedir.
- 
- Özel gıda organize sanayi bölgeleri kurulması önemlidir. Organize sanayi bölgeleri küçük işletmelerin birleşerek büyümesini, yeni girişimcilerin ve yabancı sermayeli işletmelerin yatırıma yönelmesini teşvik edebilecek standartlarda bulunmalıdır.
- 
- Kamunun denetimi ve cezai işlem uygulaması, tüketici ve sanayicilerin örgütlü işbirliği ile kayıtdışılık çözülmeye çalışılmalıdır. Uzun vadede kısmen çözülebilir görülmektedir.
- Tüm gıda güvenliği altyapısının yeniden tasarlanması gerekir.

Bu çalışma, aşağıda belirtilen kaynaklardan derlenmiştir.

## **KAYNAKLAR**

- 1) Oral, N. 2006. Türkiye Tarımında Kapitalizm ve Sınıflar.
- 2) Ekşi, a. ve diğerleri. 2005. Gıda Sanayiinde Yapısal Değişimler. TÜGİS, 2006. Türkiye'de Gıda Sektörünün Analizi ve Sorunları Seminer Notları.
- 3) Kıymaz, T. 2003. Gıda Sanayii Raporu.
- 4) DPT, 2006. 9. Kalkınma Planı, Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu.

- 5) DPT, 2007. Türkiye'nin Avrupa Birliğine Katılım Sürecine İlişkin 2007 Yılı İlerleme Raporu.
- 6) Tekgıda İş-TÜGİS, 2007. Gıda Sektörünün AB'ye Uyumu Sürecinde Türkiye Gıda Sektörü.
- 7) <http://www.kkkm.gov.tr/>
- 8) TÜİK Bitkisel Üretim İstatistikleri.
- 9) DPT, 1999. Türkiye Tarımında Sürdürülebilir Kısa, Orta ve Uzun Dönem Stratejileri. DPT, 2007. (<http://ekutup.dpt.gov.tr>)
- 10) DPT, 2001. Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Raporu.
- 11) [http://www.fao.org/ag/agn/agns/foodsafety\\_en.asp](http://www.fao.org/ag/agn/agns/foodsafety_en.asp)

**Bilge Ölmez**  
**Gıda Mühendisi**

**Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube**  
**YK Yedek Üyesi**

## **ZEYTİNYAĞI SEKTÖR RAPORU**

### **1) ÜRÜN TANIMI**

Zeytin; zeytingiller (Oleaceae) familyasından, meyveleri için yetiştirilen bir ağaçtır. Meyveleri yağca zengin olup zeytinyağı yapımında kullanılmaktadır. Zeytinyağı ise, zeytinin preslenmesiyle elde edilen, herhangi bir kimyasal işleme tabi tutulmadan doğrudan tüketilebilen tek yağdır. Bitkisel yağlar içerisinde, fiziksel yöntemlerle üretilebilen tek yağ olması zeytinyağının sahip olduğu bir ayrıcalıktır. Sektör olarak incelemeye başladığımızda zeytinyağı sektörü zeytincilikten ayrı düşünülemeyeceği için, durum saptamaları, sorunlar ve çözüm önerileri birlikte incelenecektir.

**Tablo 1: Zeytinyağının Kimyasal Bileşimi**

<b>Bileşim Oranı</b>	<b>Miktarı</b>
Trigliseritler	% 99,8
Doymuş yağ asitleri	% 14
Palmitik asit	% 7,5-20
Stearik asit	% 0,5-5,0
Tekli doymamış yağ asitleri	% 72
Oleik asit	% 55-83
Palmitoleik asit	% 0,3-3,5
Çoklu doymamış yağ asitleri	% 12
Linoleik asit	% 3,5-21

Linolenik asit	% 0.0-1,5
Trigliserit olmayan ögeler	% 0,2
Tokoferoller	150 mg-kg
Vitamin E	
Polifenoller	300 mg-kg
Kolesterol	0

Kaynak:<http://www.agri.ankara.edu.tr/bahce/pratikbilgiler/meyve/zeytin/genel.htm>

## 2) ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ İNSAN SAĞLIĞI AÇISINDAN ÖNEMİ

Zeytin, zeytinyağı ve zeytin ağacı mitolojik hikayelerde de sık sık geçmektedir. Pers'ler Atina'ya saldırdıklarında akropoldeki zeytin ağacını yakarlar, ne var ki, ağaç bir gecede tekrar filizlenip ölümsüzlüğünü kanıtlar. Yunanlılar da, zeytinin koruyucu ve kurtarıcı bilmiş, zeytin ağacına tapınmışlardır. O günden bu yana zeytinin insanlığın yaralarını iyi edecek bir merhem, lezzetli ve bol enerjili bir besin maddesi ve karanlıkları aydınlatacak bir alev olduğunu söylenir. 1970'li yıllarda yapılan bir araştırmanın zeytinyağı tüketiminin sağlık açısından yararlarını ortaya çıkarmasıyla, manevi önemi olan zeytinyağı çok hızlı bir şekilde ticari değere sahip stratejik bir ürün olmuştur.

**Zeytin**, kansere karşı etkili birçok maddenin yanı sıra A, D, E ve K vitaminleri de içermektedir. Sindirim bozuklukları, safra kesesi hastalıkları, özellikle bağırsak kanseri ve kalp rahatsızlıklarında etkili olan zeytinden istenilen yararı alabilmek için acısını yemek, yağında ise rafine değil sızma olanını tercih etmek gerekmektedir. Zeytin, besleyici değerinin yüksek olmasından ötürü, yeterli ve dengeli beslenmede önemli bir yere sahiptir. Zeytinin besleyici değerinin yüksek oluşu; lif içermesi, lezzetli olması, protein oranı yüksek bir besin olmasının yanı sıra vücuda alınması zorunlu olan aminoasitleri (özellikle lösin, aspartik asit, glutamik asit), doymamış yağ asitleri, vitaminler ve temel elementleri içermiş olmasına bağlanmaktadır.

Zeytinyağı, yüksek tansiyon, kolesterol, damar sertliği, mide ve bağırsak ülserleri, romatizma, safra kesesi tembelliği, safra taşı, safra kanalı tıkanıklığı, karaciğer bozuklukları, kabızlık, kansızlık, gut hastalığı ve deri çatlaklarını tedavide önemli bir rol oynamaktadır. Beyin ve kemik gelişimini hızlandırır. E vitamini sayesinde yaşlanma etkilerini azaltma ve doku yenileme özelliği taşır. Kireçlenmeyi önlemede büyük rol oynar. Cansız saçların kuvvetlenmesini sağlar. Unutkanlığı önler.



### 3) ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ GELİŞİMİ

Atatürk, bugün adı Yalova Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsü olan, Yalova Millet Çiftliği'ni 1929 yılında ziyaret ettiği zaman yörenin tek geçim kaynağı olan zeytinciliğın geliştirilmesi ve çiftlik yanında bulunan 4000 ağaçlı verimden düşmüş, yaşlı zeytinliğın gençleştirilerek örnek bir zeytinlik haline getirilmesi talimatını vermiştir. Bunun üzerine çiftlikte hızlı bir budama, gübreleme, bakım ve sulama faaliyeti başlatılarak zeytinlik verimli bir hale getirilmiş; İtalya'dan çoğunluğu salamuralık 6000 fidan getirilip Türkiye'nin ilk yabancı zeytin çeşitleri koleksiyon bahçesi kurulmuştur. İtalya'dan zeytincilik teknisyeni getirilerek zeytinci köylerde kurslar açılmıştır. 1931 yılında da 4 ziraat mühendisi 3 yıl süre ile İtalya'ya gönderilmişler ve İtalya'nın en önemli zeytincilik ve zeytinyağcılık araştırma enstitülerinde uzmanlık eğitimini tamamlayarak 1934 yılında Türkiye'ye dönmüşlerdir. Tarım Bakanlığı Balıkesir, İzmir, Muğla ve Aydın'da "Çevre Zeytincilik Uzmanlığı" örgütü kurarak bu 4 uzmanı kurulan örgütlerin başına getirmiştir. Daha sonra yeni örgütler ve ilçe örgütleri kurularak, ziraat okulu mezunu genç teknisyenler "zeytin bakım fen memuru" adıyla bu ilçelerde görevlendirilmiştir. Köylerde açılan kurslar genişletilerek tüm zeytinci yörelere yayılmışlardır. 15 gün süreli kursları başarıyla bitirenler usta diploması almışlardır. Bütün bu çalışmalar halkta zeytincilik sevgisi yaratmış, aşılı fidan isteyenler hızla artmıştır. Bugün Zeytincilik Araştırma Enstitüsü olarak bilinen kurum Bornova'da 1937 yılında "Zeytincilik İstasyonu" adı altında açılmıştır. Teknisyenler köy köy dolaşırken dağların yabani zeytin, yani delice ağaçlarıyla kaplı olduğunu, bu ağaçların sayısının kültüre alınmış olanlardan 3-4 kat fazla olduğunu belirlemişlerdir. Bu ağaçların değerlendirilmesi için Ocak 1939 tarihinde "Zeytinciliğın Islahı ve Yabanilerinin Aşılması Hakkında Kanun" kabul edilmiştir. Zeytincilik Yasası, devlet ormanları ile boş arazide bulunan yabani zeytinliklerin belirlenmesi ve isteyene ücretsiz dağıtımını, aşılmasını öngörmekte ve zeytinlik sahiplerinin zeytinliklerine bakmalarını, vaktinde budamalarını, zeytinliklerine hayvan bırakılmamasını yasal yaptırımlara bağlamaktadır. Yasaya dayanılarak çıkarılan Tüzükte de zeytinlerin ancak, zeytincilik örgütünün belirleyeceği tarihte toplanacağı, elle toplanması mümkün olan zeytinlerin sıklıkla silkelmemesi, kurslara katılıp usta ehliyeti almayanların zeytin budaması yapamayacağı gibi hususlar yer almaktadır. Tüzükte yalnız yaptırımlar olmayıp ödöl maddeleri de vardır. Örneğın, budama ustalarına budama ve aşı takımının bedava verileceğı, zeytinliğında yeterli bakım işlemleri olan üreticilere Tarım Bakanlığı tarafından belirlenecek miktarlarda nakit ödöl verileceğı maddeleri Tüzükte yer almaktadır.

Zeytin bakım örgütünün çalışma yaptığı yaklaşık 10 yılda zeytin bakım örgütü elemanları devlete ait boş alanları ve ormanları tarayarak dekarında en az 15 yabani zeytin ağacı bulunan alanları belirlediler. Bu alanlar yöredeki topraksız köylüye dağıtıldı ve tapuları köylüye törenlerle verildi. Gerek yağlık ve gerekse salamuralık aşı kalemleri hazırlanarak binlerce sandık halinde Ege ve Akdeniz

Bölgeleri'nin yabancı zeytin ağaçlarının aşılınması için gereksinimi olan illere gönderildi ve bu illerin zeytinlikleri aşılandı. Türkiye Cumhuriyeti'nin 1923 yılında devraldığı 26 milyon zeytin ağacı zeytin bakım örgütünün özverili çalışmaları sonucu hızla arttı. Zeytin bakım örgütü 1950 yılında kaldırıldı. Zeytincilik Yasası ve Tüzüğü ortada kaldı. 1951 – 1960 arasındaki dönem Türkiye zeytinciliğinin örgütsüz dönemi oldu.

1960'dan sonraki planlı dönem, zeytincilikte yeni bir atılım hamlesinin gerçekleştirildiği bir dönem olmuştur. Bu dönemde Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü her bakımdan geliştirilerek, zeytincilik sorunlarına yanıt verebilecek duruma getirilmiştir. Ayvalık, Edremit ve Havran'da "Zeytin ve Zeytinyağı Müstahsilleri Derneği" kurulmuştur. 1963 yılında zeytin ağacı sayımızı arttırmak üzere köylüye bedelsiz delice fidanı dağıtım projesi yürürlüğe konmuştur. Yabancı zeytin fidanı dağıtım yanında aşılı yabancı zeytin yetiştirilmesi ve dağıtımına da başlanmıştır. Bu program başarılı olunca, Edremit zeytin fidanlığı kurulmuş, Yalova ve Dalaman Devlet Üretim Çiftlikleri'ne zeytin fidanı yetiştirme görevi verilmiştir. 150 zeytinci ilçe ve köyde örnek zeytinlikler kurulmuş, üreticiye gözüyle görüp inanacağı güzel örnekler verilmiş, köy düzeyinde budama kursları açılmıştır. Bu çalışmalar zeytin ağacı sayısındaki artışı hızlandırdığı gibi zeytinyağı üretiminde de artış sağlamıştır. Zeytinyağı ve yemeklik zeytin standartları da bu dönemde hazırlanarak yürürlüğe konmuştur. 1970 yılından sonra zeytincilikte yeniden bir duraklama olmuştur. Oysa, 1970'den sonra da köylüye bedelsiz yabancı zeytin ağacı dağıtım sürseydi, bugün 100 milyon dolayında olan zeytin ağacı sayımız 150 milyona ulaşmış olacak, zeytin yağı üretimimiz de bugünkünün yaklaşık, 1,5 katına yükselecekti. Son 5-6 yılda zeytinciliğimizde planlı olmasa da yeniden bir hareketlenme görülmektedir.

#### **4) ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI HAKKINDA GENEL BİLGİ**

Anadolu, bağıcılığın ve zeytinin anayurdudur. Bu iki ürün binlerce yıl önce Anadolu'dan dünyaya yayılır. Zeytin yetiştiriciliği 6000 yıl önce Anadolu'da başlayıp, buradan adalara, Yunanistan'a, İtalya'ya, Arnavutluk'a ve İspanya'ya geçer, İspanyollar aracılığıyla Amerika'ya götürülür. Akdeniz'in güneyindeki ülkelere ise Araplar, Romalılar, Kartacalılar ve Grekler tarafından taşınır.

Zeytinyağı üretimi Akdeniz ülkeleri olan; İspanya, Portekiz, İtalya, Yunanistan, Türkiye, ve Tunus'ta yoğunlaşmış olup, bu altı ülke dünyadaki toplam üretimin % 90'ını karşılamaktadır. Dünyada yaklaşık 10 milyon hektar alan üzerinde 900 milyonu aşkın zeytin ağacı olduğu tahmin edilmektedir. Dünya zeytin ağacı varlığının yüzde 98'i Türkiye'nin de içinde bulunduğu Akdeniz Havzası'nda yer alıyor. Dünyada üretilen yaklaşık 16 milyon ton "tane zeytinin" % 11,3'ü Türkiye'de üretiliyor. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nden (ZAE) yapılan açıklamalara göre, dünyada her yıl yaklaşık 2

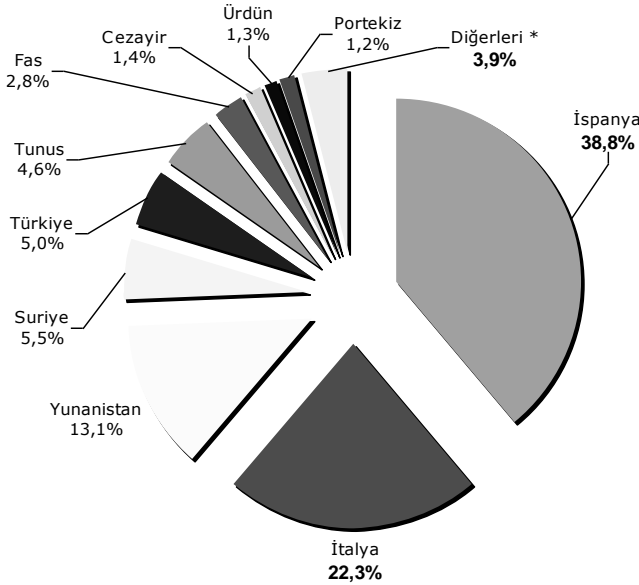
milyon 850 bin ton zeytinyağı üretilirken, tüketim 3 milyon 250 bin tona kadar yükseliyor.

Ülkemiz bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu Akdeniz iklimi özellikleriyle, İtalya, İspanya, Yunanistan ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleriyle birlikte dünyanın önde gelen zeytin ve zeytinyağı üreticilerindedir. Zeytin ve zeytinyağı üretimi daha çok Ege ve Marmara bölgesinde yapılmaktadır.

Aydın, İzmir, Muğla, Balıkesir, Manisa ve Çanakkale üretimin gerçekleştiği başlıca illerimizdir.

Zeytinyağı ile ilgili olarak Türkiye’de, 2001 yılı verilerine göre, 644.000 hektarda yaklaşık 107 milyon zeytin ağacı (yoğunluk hektar başına 166 ağaç) ile 400.000 kadar çiftçi ailesi (yaklaşık 2 milyon kişi) geçimini doğrudan zeytincilikten sağlamaktadır. Üreticilerin %35’i, zeytinyağı üretiminin %16’sını kapsayan kooperatifler altında örgütlenmiştir. Türkiye; dünya zeytin ağacı varlığında 4., zeytinyağı üretiminde 5. sırada yer almaktadır.

**Tablo 2: 2006-2007 Yılı Dünya Zeytinyağı Üretimi**



Kaynak: (IOC) Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

<b>Ülkeler</b>	<b>1000 ton</b>
İspanya	1095
İtalya	630
Yunanistan	370
Suriye	154
Türkiye	140
Tunus	130
Fas	80
Cezayir	40
Ürdün	36
Portekiz	35
Diğerleri	110

Kaynak: (IOC) Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

Zeytin ağacında periyodisiteden dolayı zeytin ve zeytinyağı üretimi yıllara göre inişli çıkışlı bir grafik izlemekte ve üretime bağlı olarak bir yıl düşük (yok yılı) bir yıl yüksek (var yılı) ürün alınmaktadır. Toplam üretimdeki artış daha çok var yıllarındaki artışlardan artışlardan kaynaklanmakta olup, üretimdeki bu eğilimin sürekli kılınması, makasın ve yok yıllarındaki makasın azaltılmasına bağlıdır. Bununla birlikte 80–240 bin ton arasında değişen bir zeytinyağı üretimi söz konusudur. Bu da yılda ortalama 160-170 bin ton zeytinyağı üretimimiz olduğunu göstermektedir. Bunun yaklaşık 70 bin tonu iç piyasada tüketiliyor, kalanı ihraç ediliyor.

İç pazarda tüketilen zeytinyağının da yaklaşık 25 bin tonu raflarda yer buluyor. Geri kalan yaklaşık 50 bin tonu ise üreticiler tarafından “beyaz teneke” olarak adlandırılan satış yöntemi ile piyasaya sürülüyor. Buna en fazla rağbet edenler ise tatilciler. Beyaz teneke satışlarının bu kadar yüksek olmasının nedeni ise marketlerde satılan ürünlerle arasındaki fiyat farkı ve tatilcilerin bu ürünleri özel üretim olarak görmesi... Ancak zeytinyağı pazarının önde gelen markalarına göre bu zeytinyağları zannedildiği gibi özel değil. Marketlerde satılan yağlardan çok daha ucuza, elden satılan yağların çoğuna pamuk, mısır ya da ayçiçeği yağı karıştırıldığı için bu işi yapanlar ciddi gelir elde ediyor. Bunu da üretici değil, bunu iş haline getiren araçlar yapıyor.

Uluslar arası Zeytinyağı Konseyi verilerine göre dünya zeytinyağı üretimi 2007-2008 sezonunda 2.8 milyon ton oldu. Avrupa Birliği (AB) bu üretimin % 76’sına sahiptir. Türkiye’nin payı sadece % 5.

**Tablo -3: Türkiye'nin Sezonlar\* İtibariyle Zeytinyağı Üretimi (Miktar: Bin Ton)**

Sezon	Miktar
2000/01	175
2001/02	65
2002/03	140
2003/04	79
2004/05	145
2005/06	115
2006/07	140

Kaynak: Uluslararası Zeytinyağı Konseyi

\* : Sezon aralığı 1 Kasım–31 Ekim

#### 4.1. İhracat

Türkiye'nin zeytinyağı ihracatı, yıldan yıla üretimde meydana gelen dalgalanmalar sebebiyle keskin artış ve düşüşler göstermektedir. İşleme teknolojisi, pazarlama politikaları ve rakiplerimizin zeytinyağı üretimindeki yükseliş ve düşüşler de ihracatımızı etkileyen önemli unsurlardır. Zeytinyağı tüketimindeki payımızın oldukça düşük olmasından dolayı (kişi başına yıllık yaklaşık 1 kg ) ürettiğimiz zeytinyağının hemen tamamı ihraç edilmektedir. Türkiye, zeytinyağı ihracatının % 65'ini Avrupa Birliği'ne, % 24'ünü de ABD'ye yapmaktadır. Dış ticarete AB'nin payı % 55, Türkiye'nin payı % 13'tür.

**Tablo 4: Türkiye'nin Sezonlar\* İtibariyle Zeytinyağı İhracatı**

Sezon	Miktar (kg)	Değer(ABD \$)
2000/01	91 150 368	127 620 410
2001/02	25 351 075	45 222 480
2002/03	71 199 887	147 279 025
2003/04	48 058 111	127 655 956
2004/05	93 458 719	291 426 824
2005/06	51 047 929	205 867 156
2006/07	33 727 087	113 999 434

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

\* : Sezon aralığı 1 Kasım–31 Ekim

Dünyada zeytinyağına yönelik talebin artması Türkiye için yeni ihraç pazarlarının ortaya çıkmasını sağlamış ve son yıllarda daha önce zeytinyağı ihracatı yapılmamış ülkeler Türkiye'ye yeni olanaklar sunmuştur. 2006 yılında

yaklaşık 75 ülkeye zeytinyağı ihracatı yapılmıştır. Üretici-ihracatçı konumundaki İspanya ve İtalya ihracatımızda en önemli yere sahip olan ülkelerdir. Bunun yanı sıra ABD ve Kanada da ihracat pazarımızda önemli yere sahiplerdir.

#### 4.2. İthalat

Türkiye'nin bazı yok yıllarında düzenli olmamakla birlikte az miktarlarda zeytinyağı ithalatı bulunmasına karşın, son yıllarda önemli ithalat kaydedilmemiştir.

**Tablo 5: Türkiye'nin Sezonlar İtibariyle Zeytinyağı İhracatı**

Sezon	Miktar (ton)	Değer (Bin ABD \$)
2000/01	1708	2522
2001/02	58	28
2002/03	2281	3555
2003/04	1106	1940
2004/05	27	90
2005/06	108	233
2006/07	10	60

Kaynak: Dış Ticaret Müsteşarlığı

Dünyada zeytinyağı tüketimi artış eğiliminde ve dünya zeytinyağı tüketimi 2 milyon 900 bin ton olarak görünmektedir. Kişi başına zeytinyağı tüketimi Yunanistan'da kişi başına 25 kg, İspanya'da 15 kg, İtalya'da 14 kg, Suriye'de 7 kg, Tunus'ta 6 kg, Fas'ta 2 kg iken, ülkemizde yaklaşık 1 kg gibi oldukça düşük düzeydedir. AB'nin tüketimdeki payı % 70, Türkiye'nin ise % 2'dir.

Zeytinyağı ürün borsalarında pazarlanmaktadır. Kalite tanımları, etiketleme, pazarlama standartları ve kimyasal ve fiziksel özellikler Türk Gıda Kodeksi Tebliği, ilgili yatay tebliğler ile zeytinyağının fiziksel ve kimyasal özelliklerinin yanı sıra bulaşanlar, katkı maddeleri, hijyen, paketleme ve etiketleme esaslarını belirleyen Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina yağı Tebliği ile düzenlenmektedir.

#### 5) ZEYTİNYAĞI DESTEKLEME POLİTİKASINDA TÜRKİYE-AB KARŞILAŞTIRMASI

Cumhuriyet Halk Partisi (CHP) yakın geçmişte başta üretici, ihracatçı, tüccar, birlik ve kooperatifler olmak üzere zeytin ile ilgili tüm taraflarla görüşme yaparak “Türkiye'nin AB Üyeliği Sürecinde Zeytinde Karşılaşacağı Tehdit ve Fırsatlar” başlığı ile bir rapor hazırladı. Rapor, Türkiye tablosu karşısında AB'nin zeytinyağı üreticilerine verdiği destekleri de çarpıcı bir şekilde ortaya koyuyor. Avrupa Birliği'nde kayıtlı 2,8 milyon zeytinyağı üreticisi var,

bunlardan 2,2 milyonu her yıl üretim yardımı alıyor. Üretim için her yıl AB bütçesinden 2,2-2,5 milyar euro ayrılıyor. Bu tutarın yaklaşık % 90'ı üretim yardımlarına ayrılıyor. Bunun yanı sıra üretim için her yıl bir hedef fiyat belirleniyor, hedef fiyatla piyasa fiyatları arasında fark oluşursa üreticiye prim olarak ödeniyor. Arz fazlası yaşanan dönemlerde üreticiye stoklama yardımı da veriliyor. Zeytinyağı üretiminin kalitesini geliştirmek için zirai ve sınaî önlemler içeren programlara her yıl yaklaşık 30 milyon euro ayrılıyor.

Birlikleri özerk bir yapıya kavuşturmak ve devlet desteğini ortadan kaldırmak amacıyla Dünya Bankası'nın talebiyle 2000 yılında 4572 sayılı Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri Hakkında Yasa çıkarıldı. Ancak, fındık ve zeytin örneklerinde görüldüğü üzere özerkleştirme amacıyla çıkarılan bu yasa AKP iktidarının birliklere müdahalesini engelleyemedi. (Atalık, A. 2006)

### **Türkiye ile AB'nin konuyu bakışı kısaca aşağıdaki gibi özetlenebilir:**

- AB, üretim, stok, kooperatiflere mali destek, ihracat, tanıtım ve promosyon başta olmak üzere zeytinyağına her aşamada yılda 2 milyar 350 bin euro destek veriyor. Yıllardır üreticiye kiloda 1,32 Euro destekleme primi verildi, 2007'de doğrudan ödemeye geçildi. Destekleme miktarı aynı kaldı, sadece verilmiş biçimi değişti.
- Türkiye, zeytinyağına kilo başına 20 kuruş destekleme primi veriyor. Tescilli Türk Markaları ve "Made in Turkey" ibaresi ile ambalajlı zeytinyağı ihracatına ton başına 125-400 dolar destek veriyor. Ayrıca zeytin dikimine dekar başına 250 YTL destek veriliyor. Gemlik çeşidinde bu destek 45 YTL olarak uygulandı.
- Türkiye'nin verdiği toplam destek AB'nin verdiği desteğin % 15-20'si kadar. Ayrıca AB'de 2013 yılına kadar verilecek destek miktarı belli, ülkemizde ise gelecek yıl ne kadar destek verileceği belli değil.
- Avrupa Birliği'nde üretim destekleri genellikle kooperatifler ve üretici birlikleri üzerinden yapılmaktadır. Bu hizmet karşılığında birliklere yılda ortalama 18,8 milyon euro komisyon ödeniyor. Türkiye'de böyle bir uygulama yok.
- Avrupa Birliği'nde zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren üretici birliklerinin idari ve teknik masrafları karşılığında 30 milyon euro ödenek ayrılıyor. Türkiye'de böyle bir uygulama yok.
- Avrupa Birliği, üretimi kontrol altına almak ve planlı bir üretim için 1998 yılından sonra dikilen zeytin ağaçlarından elde edilen zeytinyağına destek vermiyor. Türkiye'de yeni kurulan zeytinliklerde

sertifikalı fidan kullanmak koşulu ile dekar başına 250 YTL destek veriliyor.

- Avrupa Birliği, ton başına 18,50 euro promosyon desteği veriyor. Türkiye’de böyle bir destek yok.
- Avrupa Birliği’nde pazarlama faaliyetleri kapsamında yürütülen promosyon ve bilgilendirme programlarının maliyetinin % 20’si Avrupa Birliği Komisyonu tarafından karşılanmaktadır. Türkiye’de böyle bir destek yok.
- Avrupa Birliği’nde yapılan ihracatın miktarı, hedef ülkeler, dünyada oluşan fiyatlar dikkate alınarak ihracatçılara ihracat iadesi yapılmaktadır. Türkiye’de ambalajlı ihracatı özendirmek için 5 kg’a kadar olan ambalajlarda ihraç edilen zeytinyağı için ton başına 150 dolar, 1 kg’a kadar olan ambalajlarda ve “made in Turkey” ibareli zeytinyağı için ton başına 300 dolar ihracat iadesi ödenmektedir.
- Avrupa Birliği’nde konservelerinde zeytinyağı kullanan imalatçılara ton başına 440 euro destek verilmektedir. Türkiye’de böyle bir uygulama yok. (Atalık, A. 2006)

## 6) ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNDE YAŞANAN SORUNLAR

Zeytinyağı üretiminde yetiştiricilikten işlemeye ve pazarlamaya kadar birçok aşamada sorunlarla karşılaşmaktadır. Bunlar;

- Mevcut ağaçlarımızın büyük çoğunluğunun eğimli alanlarda olmasının ve bağlı olarak yetiştiricilikte karşılaşılan sorunların yani, kültürel işlemlerdeki (toprak, toplama, işleme, gübreleme, sulama ve mücadele) eksikliklerin zeytinyağı verimi ve kalitesine olumsuz etkisi,
- Miras yoluyla toprakların bölünmesi ve zeytin sahalarının daralması,
- Türkiye’nin ağırlıklı olarak tuzlu ve uzun sürede yeme olgunluğuna gelen işleme tekniğini tercih ediyor olması, sofralık zeytin işleme tesislerinin daha çok küçük aile işletmeleri yapısında, teknolojiden uzak çalışıyor olması (özellikle torak işleme, sulama, gübreleme, hasat, toplama ve pazarlama aşamalarında teknolojik olmayan ve bilinçsiz uygulamalar kalite ve maliyeti olumsuz etkilemektedir.)
- Yeterli altyapı ve Ar-Ge çalışmaları yapılmamış olduğundan yurdumuzun hangi yöresinde, hangi tür zeytinin en uygun şekilde yetiştirilebileceğinin planlanmaması, bu bölgede yapılan üretimin yurt çapına dağılması ve bütün üretimin Gemlik zeytininde yoğunlaşması, özellikle bazı yörelerde hem verim düşüklüğü, hem de işleme şekli nedeniyle sorumsuzlukların yaşanması,



- Zeytinin kayıtsız işletmelerce merdiven altı tabir edilen yerlerde çok ucuz maliyetlerle ve sağlıksız şartlarda üretilmesi, ilgili bakanlıkların sadece kayıtlı işletmeleri periyodik denetim altında tutarken hiçbir kaydı bulunmayan merdiven altı işletmelerin denetlenmemesi, aynı pazarda ise fiyat olarak haksız rekabete yol açmaları,
- Sektörde yetişmiş eğitilmiş ve nitelikli personel eksikliği, şeklinde sıralanabilir.

## 7) ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

- Zeytincilik Bölgelerindeki Tarım İlçe Müdürlüklerinde mutlaka zeytincilik konusunda uzman ziraat mühendisleri ya da ziraat teknisyenleri görevlendirilmelidir.
- Tarım Satış Kooperatif ve Birlikleri Yasası'nda değişikliğe gidilerek bu kooperatiflere ve birliklere gerektiğinde devlet desteğinin sağlanması mümkün hale getirilmelidir.
- Kooperatif ve Birlikler her türlü işlemlerini kayıtlı olarak yapmakta ve sigortalı işçi çalıştırdıklarından, bu kurallara uymayan ve kayıt dışı çalışan tüccarla rekabette sıkıntı çekmektedirler. Kooperatiflerin rahatlatılması için kendilerine vergi bağışıklığı getirilmelidir
- İhracat olanaklarının geliştirilebilmesi için farklı ülkelere yönelik işleme tekniklerinin uygulamaya konulması, AB ile ABD gibi büyük pazarların damak zevkine uygun sofralık zeytin işleme konusunda gerekli teknolojik ve yapısal dönüşümlerin gerçekleştirilmeli,
- Mevcut zeytinliklerin ıslah edilmesi ve geliştirilmesi, yeni zeytinliklerin oluşturulması,
- Coğrafi bilgi sistemleri yöntemiyle yani uzaktan algılama sistemi kullanılmak suretiyle, Türkiye'de tüm ürünlerin nerede, ne kadar yetiştiğinin belirlenmesi ve bilinçli üretim yapılmalı,
- Yurt dışında talep gören zeytin çeşitlerimizin artırılması,
- Türkiye'deki ağaç sayısının sağlıklı bir şekilde tespit edilmesi, ağaçların sofralık mı yağlık mı olduğunun ortaya konulması ve buna göre ne kadar ağaç dikileceğinin planlanması,
- Zeytin üretici firmaların çoğu zeytin stokçusu olarak çalışmaktadır. Zeytinin var yılı, yok yılı gözönünde bulundurularak gelecek 5-10 yılda zeytinin stoklanmasının, kooperatifler veya birlikler tarafından şekillendirilmeli, bu şekilde bilinçsiz stokçuluk önlenmeli,
- Kayıt dışılık önlenmeli,
- Zeytininin pazarlanması için hedef pazarlar seçilerek o ülkelerde tanıtım yapılmalı,
- Türkiye zeytin ihracatının % 83'ünü dört ülkeye gerçekleştirmektedir. Bu gelirin %55'ini Romanya'dan elde etmektedir. Romanya'da ihracattaki bir

tıkanma, bir sıkıntı çok ciddi problemlere sebep olacaktır. Bu itibarla, zeytin ihrac pazarlarımız çeşitlendirilmeli,

- İhracat yapmadan önce hangi ülkeye, hangi kanalla (oteller, süpermarketler, restoranlar, zeytini üreticiden alıp yeniden paketleyecek müşteriler), hangi ambalajla, hangi lezzette, hangi ürünün satılacağına tespit edilmesi ve bu doğrultuda ön çalışma yapılmalı,
- Zeytinliklere hayvan bırakılmamalı,
- Zeytinyağına verilen prim zamanında ödenmemeli,
- Zeytinyağlarının uygun ve hijyenik ortamlarda üretilmesi ve depolanması sağlanmalı,
- Öncelikli pazarlar belirlenerek zeytinyağının yurtdışında tanıtılması sağlanmalı,
- Eski zeytinliklerin ıslahı, yeni zeytin bahçelerinin tesisi ve uygulanacak kültürel önlemlerin AB mevzuatına uyum çerçevesinde bilimsel verilere dayandırılarak standartların oluşturulmasına yönelik bir yönetmelik hazırlanmalı,
- Mevcut zeytin çeşit ve tipleri belirlenmeli, genetik haritaları çıkartılmalı,
- Zeytinyağlarının duyuşal özelliklerinin belirlenmesine yönelik UZZK tarafından da akredite olan panel testleri kurulmalı,
- Kaliteli zeytinyağı için çeşide uygun zamanda hasat teşvik edilmeli,
- Zeytinyağına verilen prim yağlık zeytinin danesine verilmeli,
- Sektörde HACCP ve EUROPGAP uygulamaları teşvik edilmeli,
- Zeytinyağının iç tüketiminin artırılmasına yönelik kitle iletişim araçları kullanılarak sistemik tanıtım kampanyaları düzenlenmeli,
- Zeytin alanlarının artırılmasına yönelik öncelikli zeytincilik bölgeleri tespit edilmeli,
- Uzaktan algılama sistemleri ile zeytin varlığı tespit edilmeli, veri tabanı oluşturulmalı ve bu bilgiler hizmet içi kullanıma açılmalı,
- Üreticiler mutlaka kooperatif ve birlikler altında örgütlenmeli ve dünyadaki örnekler gibi teşviklerin bunlar aracılığıyla yapılması sağlanmalı,
- Havadan ve yerden ilaçlamanın mümkün olmadığı alanlarda Zeytin Sineği kontrolünde biyoteknik yöntemlerin kullanılması yaygınlaştırılmalı,
- Zeytin Sineğine karşı ilaçlama yapılan alanların içinde organik tarım alanlarının var olması nedeniyle bu alanların zarar görmemesi için çevreye ve doğal dengeye zararı bulunmayan preparatlara öncelik öncelik verilmeli,
- Verticillium hastalığına gerekli önlemler alınmalı, araştırma, eğitim ve yayım hizmetlerine ağırlık verilmeli,
- Zeytinyağı ihracatında özellikle ambalajlı ihracat teşvik edilmeli,
- Sağlıklı bir coğrafi işaret sistemi uygulanarak kaliteli zeytinyağlarımız güvence altına alınmalı,
- İhracatımızın istikrarlı bir hale gelmesi için, yeni pazarlara yönelinmeli ve mevcut pazarlar geliştirilmeli,

- Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi ve benzer konseylerin maddi yapısını geliştirecek şekilde mevzuat oluşturulmalı,
- Tarımsal Üretici Birlikleri Kanunu sadece üretici örgütlerini içerdiğinden, zeytincilik sektöründe ortak piyasa düzenlerinde örgütlerin tanınması veya onaylanması için gerekli yasal dayanak Tarım Kanunu aracılığıyla temin edilmelidir.

Bu rapor, aşağıda belirtilen kaynaklardan derlenmiştir.

## **KAYNAKLAR**

- 1) Göksu, Ç. 2007. T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi Zeytinyağı Raporu.
- 2) Altıntaş, G. 2005. İzmir ticaret Odası Araştırma ve Meslekleri Geliştirme Müdürlüğü, Uluslararası Zeytinyağı Konseyi.
- 3) [http://www.chp.org.tr/index.php?module=reports&page=list\\_sub\\_reports&report\\_id=71](http://www.chp.org.tr/index.php?module=reports&page=list_sub_reports&report_id=71)
- 4) Duran, M. 2006. Zeytin/ Zeytinyağı Sektör Raporu.
- 5) Kıymaz, T. 2003. Gıda Sanayi Raporu.
- 6) Atalık, A. 2006. Sıra Fındık ve Zeytin-Zeytinyağı Üretimini Bitirmeye Geldi.
- 7) <http://tarimsalpazarlama.com/makale.php>
- 8) <http://www.zeytindostu.org/tr/zy/>
- 9) <http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2007-36.html>
- 10) Zeytinyağı Kimyası Alt Komitesi Çalışma Raporu, 2007.
- 11) <http://tech.groups.yahoo.com/group/UZZK-TURK/>
- 12) [www.marmarabirlik.com.tr](http://www.marmarabirlik.com.tr)
- 13) [www.tarimdunyasi.net](http://www.tarimdunyasi.net)
- 14) [www.zae.gov.tr](http://www.zae.gov.tr)

**Bilge Ölmez**  
**Gıda Mühendisi**

**Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube**  
**YK Yedek Üyesi**

**Gazete Kadıköy**

**Bilinçli Tüketici Olmak**

Alişverişlerimizde çok önemli bir yere sahip olan gıda ürünleri, her geçen gün artan çeşitleri ile biz tüketicilere çok fazla seçenek sunmaktadır. Bu seçenekler

arasından da hangi gıda ürününü alacağımıza karar vermek son derece önemlidir. Öncelikle sağlığımızı ve bütçemizi korumak adına, bilinçli bir tüketici olmak alışverişlerde bize pek çok fayda sağlayacaktır.

Her yaştan tüketiciyi bilinçlendirmek adına sokak standları açma, ilköğretim okullarında eğitim verme gibi çeşitli çalışmalar yapan ve uzman kuruluşlardan biri olan Gıda Mühendisleri Odası, sağlığımızı korumak ve tüketim hayatımızı iyileştirmek adına alışverişler için bazı öneriler sunmaktadır.

Alışverişlerde dikkat edilmesi gereken en önemli şey, ambalajlı ve etiketli gıda ürünlerini tercih etmektir. Ambalaj, gıdaları uygun koşullarda saklayarak, dışarıdan gelebilecek tehlikeleri önler. Bir ürünü alırken etiketindeki gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, firma adı, Bakanlık izinleri ve en önemlisi son tüketim tarihi kontrol edilmelidir.

Satın aldıktan sonra kullanma tarihi geçmemiş olsa bile gıda maddesinin ambalajı açıldığı anda bozulma, küflenme, renk ve koku farklılığı varsa bunları tadararak kontrol etmemeli, ürünü tüketmeden iade etmeliyiz.

Ürünleri satın alırken dondurulmuş ürünleri en son almalı ve en kısa sürede dondurucuya koymalıyız.

Alt ve üst kapakları normal görüntüsünü kaybetmiş ve şişlik oluşturmuş gıda ürünü kutularını almamalıyız.

Vakum paketlenmiş ürünlerde vakum herhangi bir nedenler bozulmuş ise bu ürünleri tüketmemeliyiz.

İstenmeyen bir durumla karşılaşıldığında Tarım ve Köy İşleri Bakanlığına ve ilçemizde bulunan Tüketici Koruma Derneklerine şikayette bulunmalıyız.

**Celal Selçuk Esen**  
**Gıda Mühendisleri Odası üyesi**

## **Afet Durumunda Gıda Güvencesi ve Güvenliği**

İnsanlar için fiziksel, ekonomik ve sosyal kayıplar doğuran, insanın normal yaşantısını ve eylemlerini durduracak veya kesintiye uğratacak doğal veya insan kökenli olaylara “afet” denir. Afetler 2 grupta incelenir. Doğanın kendi davranışlarından kaynaklanan; şiddetli, soğuklar, kuraklık, kıtlık, açlık, deprem ve tsunamiler0, sel ve su taşkınları, toprak kaymaları, heyelan, çığ, fırtına, hortum, kasırga, yanardağ patlamaları gibi olayları tanımlayan doğal afetler; diğeri de doğanın kendi gücü dolayısıyla değil de insanın doğaya olan

etkileşiminin aşırılışması sonucunda oluşan büyük yangınlar, nükleer-biyolojik-kimyasal kazalar, taşımacılık ve ulaşım kazaları, endüstriyel kazalar, hava-su-toprak kirliliği gibi beşeri (insan kaynaklı) afetlerdir.

Afetlere bağlı can kayıplarının % 95' i az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde meydana gelmektedir. 1981-1990 yılları arasında tüm dünyada 147 milyon insan afetlerden etkilenmişken, 1991-2000 yılları arasında bu rakam 211 milyona çıkmıştır. Her gün, dünyanın çeşitli yerlerinden gelen afet haberleri, insanoglunun afetler karşısında 21. yüzyılda dahi yetersiz kaldığını ve etkin şekilde organize olamadığını göstermiştir. Afetten 15 gün sonra bile hala ulaşılabilen bölgelerin oluşu, güvenlik ve kontrolün yeterince sağlanamayışı , afet sonrası karşılaşılan halk sağlığı problemlerinin çözümündeki ciddi aksaklıklar, Afet Planlamalarını ve surveyans sistemlerini yeniden gündeme getirmiştir. Bu amaçla Dünya Sağlık Örgütü (WHO); surveyans ve erken uyarı sistemlerini, ulusal ve uluslararası düzeyde koordinasyonu, birlikte hareket etmeyi, salgın hastalıkların, su kalitesinin, kimyasal tehditlerin, kronik hastalıkların yönetimi ve ruh sağlığı gibi kritik önem taşıyan halk sağlığı konularında rehberlik sağlanmasını, kilit hastaneler ve sağlık merkezleri aracılığıyla gerekli sağlık hizmetlerini sürdürmeyi ve tıbbi malzeme sağlama zincirinin etkin bir şekilde olusturulmasını öngörmektedir. Afetlere karşı plan yapılması; var olan kaynakların belirlenmesi, gereksinimlerin hesaplanması, tahmin edilmesi ve bu kaynaklarla gereksinimleri karşılayabilecek iş planlarının yapılması ve afet senaryolarının oluşturulması, afet planlamasının önemli bir parçasıdır.

Afet durumunda halk sağlığını etkileyecek en önemli durum gıda ihtiyacıdır. İnsanoğlu bir müddet barınmasız, elektriksiz, yakıtsız yaşamını sürdürür fakat gıdasız asla. Gıda ihtiyacının ortaya çıkmasıyla 2 konu önem kazanır. Yeterli-düzenli beslenebilmek için gıda güvencesi ve tüketilecek gıdanın kendi güvenliği. Bu iki gereksinimi sağlamak basit gibi görünse de aslında karmaşık, uzman bilgi ve yaklaşım gerektiren çoklu işlemler zincirinin sonucudur.

### **Gıda Güvencesi:**

Afetzedelerin temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme ihtiyaçlarının bir an önce sağlanmasında acil gıda yardımı söz konusudur. Gıda yardımında kullanılan yöntem adil ve yerel koşullara uygun olmalıdır. Yardım alanlar kendilerine verilen besinleri, miktarları ve buna nasıl karar verildiği konusunda bilgilendirilmelidir. Gıda yardımına muhtaç topluluklar için seçilecek olan yiyecek maddeleri, toplumun ihtiyaç duyduğu ve bağımsız olarak elde edebileceği maddeler olmalıdır. Gıda yardımları toplumun beslenme alışkanlıklarına uygun olmalıdır.

### **Gıda ihtiyacı karşılanırken göz önüne alınması gereken noktalar:**

- Günlük enerji gereksinimi yaş ve cinsiyete göre değişebilmektedir.
- Hasta, gebe ya da emzिकlilerin beslenme durumları diğer bireylere göre farklılık göstermektedir.
- Soğuk iklimde enerjisi yüksek yiyecekler gerekebilir. Sıcak hava ise besinlerin daha çabuk bozulmasına neden olur.
- Toplumun beslenme alışkanlıkları göz önüne alınmadan gönderilen ve dağıtılan yiyecekler israfa neden olur.
- Başlangıçta çabuk bozulmayan yiyeceklerden oluşan gıda yardımları kabul edilmelidir. Et, balık, pastörize süt gibi çabuk bozulabilen gıdalar saklama koşulları uygun değilse barsak enfeksiyonlarına neden olabilir. İlerleyen süreçte bozulmaları önlemek amacıyla soğuk hava depoları ve buzdolaplarının sağlanması gereklidir.
- Gerek yardımları alan, gerekse yardımları gönderen ilgililerin organizasyona önem vermeleri, gereksinime göre talepte bulunmaları ve ellerindeki olanakları iyi değerlendirmeleri gerekir. Besinin yanı sıra yemek pişirmek ve saklamak için gerekli olan araç ve gereçlerin gönderilmesi genellikle unutulur. Bunlar; pişirme kabı, yakıt, kibrit, pişirmek için sağlıklı su, v.b. araç ve gereçlerdir.

Afetzedelerin beslenme ihtiyaçları karşılanırken toplumda risk grubu içerisinde yer alan grupların öncelikle düşünülmesi gereklidir. Bunlar;

- 0-5 yaş grubu çocuklar,
- Okul çağı çocuklar
- Gebe-emzikli kadınlar
- Yaşlılardır.

### **0 – 1 Yaş Grubu Çocukların Beslenmesi:**

Anne sütü bebeğin ilk 6 ay tek başına tüm gereksinimlerini karşılar. 6. aydan sonra ek besinlerin verilmesine başlanmalıdır. Bebek en az bir yaşına kadar, mümkünse daha uzun süre emzirilmelidir. Afet durumunda da 0-1 yaş grubu için en ideal besin anne sütüdür. Ancak annelerin psikolojik yönden olumsuz etkilenmesi süt salgılanmasında azalmaya veya tamamen kesilmeye neden olabilir. Buna rağmen, anne bebeğini emzirmesi konusunda desteklenmelidir. Bu hem annenin yeniden yaşama bağlanmasını hem de bebeğin psikolojik ve fizyolojik gereksinimlerinin karşılanmasını için önemlidir. Eğer afette anne kaybedilmiş, yaralanmış veya emzirmesine karşın sütü yeterli gelmiyorsa, bu durumda bebeğin beslenmesi aşağıdaki şekilde düzenlenmelidir.

0-6ay

Anne sütü (emzirmeye devam edilmeli), süt, yoğurt, muhallebi, bisküvi, tahıl unu ve sebze çorbaları, taze meyve suyu ve püreleri

6-12 ay

0-6 aylık dönemde verilen besinlere ilave olarak kurubaklagil yemeği ve çorbaları, yumurta

**Emziren anneler bebeklerine anne sütü vermeye devam etme konusunda uyarılmalıdır. Anne sütü her koşulda hazır, steril ve besleyicidir. Ayrıca psikolojik etkisi vardır.**

### **Gebe ve Emzikli Kadınların Beslenmesi:**

Afet durumu için belirlenen günlük beslenme programına ilave olarak 2 su bardağı süt-yoğurt tüketilmesi gereklidir. Bulunabiliyorsa taze meyve tüketimi sağlanmalıdır.

### **Yaşlı Beslenmesi:**

Normal şartlarda bile beslenmesine dikkat edilmesi gerekli olan bu grubun, afet durumunda da kendi ihtiyaçlarını karşılamada güçlük çekebilecekleri düşüncesi ile beslenmelerine özen gösterilmelidir. Yine diyetisyen tarafından saptanan diyete ilave olarak her gün süt-yoğurt, mümkünse taze meyve tüketimi sağlanmalıdır. Eğer kronik bir hastalık söz konusu ise, o doğrultuda beslenmede değişiklikler eldeki olanaklar doğrultusunda yapılmaya çalışılmalıdır.

Afet durumlarında afetten etkilenen nüfus için enerji gereksinimleri tablo-1 de gösterilmiştir. Tablodan da görüldüğü gibi genel olarak kişi başına enerji gereksinimi günde 2100 kkal'dir. 2100 Kkal sağlayacak diyet 450 g tahıl, 25 g yağ, 50 g kurubaklagil içermelidir. Bu besinlere ek olarak çay, şeker, tuz (iyotlu), baharat, bulunabiliyorsa taze sebze ve meyveler kişilerin kültürel ve beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak verilebilir.

Tablo 1- Kişi başına önerilen enerji miktarları

Yaş (yıl)	Enerji (Kkal)		
	Erkek	Kadın	Genel
0-4	1320	1250	1290
5-9	1980	1730	1860
10-14	2370	2040	2210
15-19	2700	2120	2420
20-59	2460	1990	2230
≥60	2010	1780	1890
Gebe	-	+285	+285
Emzikli	-	+500	+500
Ortalama Değer	2250	1910	2080

Afet durumlarında beslenme hizmetlerinin organizasyonu başlıca iki aşamada gerçekleştirilir:

**1- Kısa dönem beslenme organizasyonu:** Bu dönem yeniden yapılanma ve rehabilitasyondan önce başlar. Toplam birkaç hafta veya daha az sürer. Bu aşamada servise hazır öğün ve sağlıklı su sağlanması çok önemlidir. Afet durumlarında var olan besin kaynaklarının belirlenmesi ve elzem olan besinlerin sağlanması önemlidir. Afetten hemen sonra yiyecek dağıtımı için destek ve organizasyon acilen sağlanmalıdır. Merkezi noktalarda mutfaklar/yiyecek dağıtım üniteleri kurulmalıdır. Bu üniteler gezici de olabilir.

İlk saatlerde organizasyonun tam olarak sağlanamamasına karşın afetzedelere sıcak bir içeceğin (çorba, çay vb.) temin edilmesi beslenme açısından olmasa da psikolojik açıdan çok önemlidir ve rahatlatıcıdır. İlk günlerde hazır besinlerin (ekmek, peynir, yoğurt, zeytin vb) verilmesi uygundur.

Bu dönemde özellikle tüketimi kolay, çabuk bozulmayan gıda maddeleri sağlanmalıdır. Bunlar: Tahıllar (ekmek, bisküvi, pirinç, makarna, bulgur vb.), yumurta, kurubaklagiller (kurufasülye, nohut, mercimek vb.), konserve yiyecekler (et, balık vb.), çay, şeker ve tuzdur. Bu dönemde yeterli koşullar (sağlıklı su ve mutfak ortamı vb.) sağlanmadığı takdirde taze sebze ve meyve gibi besinlere yer verilmez.

Afetzedelere, geçici yerleşime geçinceye kadar ılıman mevsimlerde 3 litre/gün/kişi, sıcak mevsimlerde ise 6 litre/gün/kişi su sağlanması gerekir. Olabildiğince kısa bir zamanda bu miktarın üzerine çıkılması gerekir. Geçici yerleşimle birlikte ve çok zaman geçirmeden kişi başına 15-40 litre/kişi/gün içme ve kullanma suyu temin edilmelidir.

**Sağlıklı su sağlanamaz ise afetzedeler buldukları her türlü suyu içer ve kullanırlar. Bunun sonucunda ani ve yaygın salgınlar ortaya çıkabilir.**

Tablo-2 Kısa Dönem Beslenme Organizasyonunda Kullanılabilecek Besinler ve Önemi

BESİN	ETKİNLİĞİ	ÖNEMİ
Sağlıklı Su	Vücudun %60-70'ini oluşturur. Yaşam için elzemdir.	Dehidratasyonu önler.
Tahıllar (Ekmek, Bulgur, Pirinç, Çorbalar vb.)	Enerji, protein, B grubu vitaminleri, posa sağlar.	Acil enerji gereksinmesini karşılar, açlığı giderir.
Yoğurt, Peynir	İyi kaliteli protein, kalsiyum, riboflavin, folik asit sağlar.	Hızlı doku onarımı, ishalin önlenmesi ve tedavisinde etkindir.



**2-** Uzun dönem beslenme organizasyonu: Bu dönemde rehabilitasyon ve gelişmenin birlikte gerçekleştirilmesi gereklidir. Toplam süresi birkaç hafta ile birkaç ay arasında değişebilir.

Yiyecek yardımı organizasyonunda farklı yollar vardır:

**a)** Merkezi mutfaklarda öğünler hazırlanır ve toplu beslenme uygulanır. Çünkü bireylerin barınaklarda pişirme olanakları yoktur. Kurulan merkezi mutfakların işlerliği sağlanmalıdır. Yemek yiyen kişilerin kayıtları tutulmalı, risk gruplarının tanımlanmasını sağlayacak beslenme kartları hazırlanmalıdır. Her mutfaktan yemek yiyen kişi sayısı belirlenmelidir. Yemek hazırlanan mutfaklarda gıdaların saklandığı depolarda gıda güvenliği başlığında bahsedilecek tüm esaslara dikkat edilmelidir. Günlük ve öğünlük diyet hesaplamaları bu konuda eğitim almış kişiler tarafından yapılmalıdır.

**b)** İki veya daha fazla çeşitte kuru gıda (kuru fasulye, bulgur, pirinç vb.) ve sıvı yağ dağıtılır, kişiler kendi öğünlerini kendileri hazırlar. Bu yol yeniden yapılanma aşamasında uygundur.

**c)** Ek besin; Kuru gıdaya ek olarak risk gruplarına gereksinmelerini karşılayacak ek öğün verilmelidir. Birçok durumda afet sonrası ek beslenmeyi sağlamak güç bir durumdur. Süt veya süttozu, yoğurt veya besleyici değeri yüksek işlenmiş besinler ek besinlerdir. 5 yaşın altındaki çocuklar, gebe-emzikli kadınlar için her gün ilave bir öğün verilmelidir.

**d)** Tedavi edici (terapatik) beslenme; hayat kurtarıcıdır. İyi organize edilmeli ve diyetin özellikleri iyi saptanmalıdır. Böylece iyileşme kısa sürede sağlanabilir. Malnütrisyon oluşumunun ve ciddi hastalıkların (ishal, hepatit, tüberküloz vb.) önlenmesi için beslenme programları yapılmalıdır. Tüm yaş gruplarında şiddetli malnütrisyon durumunda terapatik beslenme ve tıbbi yardım sağlanmalıdır. Özellikle ideal ağırlığı %70'in altında olan çocuklara, kuvashiorkor ve marasmuslu çocuklara, ishal, kızamık ve tüberküloz gibi hastalığı olan orta derecede malnütrisyonlu çocuk ve yetişkinlere terapatik beslenme desteği sağlanmalıdır.

Uzun dönem beslenme yardımında kişilerin günlük enerji ve besin öğeleri ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kısa dönemde verilen ekmek, diğer tahıl grubu besinler (pirinç, bulgur, makarna, çorba vb.) peynir ve yoğurda ek olarak kurubaklagiller (kuru fasulye, mercimek, nohut vb.), yumurta, yağlı tohumlar (fındık, ceviz vb.) ve tahin helvası gibi besin değeri yüksek işlenmiş gıdalar verilir.

**Tablo 3-** Uzun Dönem Beslenme Organizasyonunda Kullanılabilecek Besinler ve Önemi

BESİN	ETKİNLİĞİ	ÖNEMİ
Kuru baklagiller (kuru fasulye, nohut, mercimek vb.)	Protein, demir, çinko gibi mineralleri B grubu vitaminleri sağlar.	Dayanıklı, ucuz, besin değeri yüksek.
Yumurta	Örnek protein, demir, çinko gibi mineralleri, A, D, E vitaminlerini sağlar.	Dayanıklı, besin değeri yüksek, pişirilmesi kolay
Yağlı tohumlar (fındık, ceviz vb.)	Enerji, protein, vitamin ve mineral sağlar.	Besin değeri yüksek, tüketimi kolay
Tahin helvası Tahin-pekmez	Yoğun enerji, protein, mineraller. (demir, kalsiyum)	Besin değeri yüksek, tüketimi kolay

Beslenme organizasyonu yapılırken beslenme sorumlusunun iyi bir gözlem yapması gerekir.

Beslenme sorumlusunun gözleyip değerlendirmesi gereken hususlar:

- Toplumun beslenme durumu ve beslenme alışkanlıkları
- Çocuk beslenmesi ile ilgili gelenekler
- Pişirme alışkanlıkları
- Yiyeceklerin satılıp satılmadığı, yerel olarak satın alınabilecek yiyecekler
- Yerel olarak elde edilebilecek yiyecek kaynakları (Yöresel yiyeceklerin temin edilmesi)
- Yardımların adil olarak dağıtılması

Kısaca beslenme ilkeleri normal zamanlarda olduğu gibidir ancak, olumsuz koşullarda özellikle risk gruplarının hemen etkileneceği göz önüne alınarak iyi bir örgütlenme ve dağıtım planı yapılmalıdır. Gereksiz ve kültürel alışkanlıklara uymayan yiyeceklerin gelmesi ve dağıtımı engellenmelidir.

### **Gıda Güvenliği**

Afetzedelerin gıda ihtiyacının karşılanması yanında sunulan, ulaştırılan gıdaların güvenli olması dikkat edilmesi gereken bir konudur.

Ana gıda gruplarını su, meyve-sebze, et ve ürünleri, süt ve ürünleri, tahıllar ve ürünleri adı altında sınıflandırarak inceleyebiliriz.

### **Su**

Afet bölgelerine temiz su sağlamanın mobil su arıtma üniteleri kullanılabileceği gibi su tankerlerle de taşınabilir. Bu durumda, tankerin su taşımaya uygun olması, iyi temizlenmiş olması, temiz kaynaktan doldurulmuş

olması ve doldurulurken suyun kirletilmemesi, dolun yapılan kaynak klorlanmamış ise tankerde klorlama yapılması çok önemlidir. Afet bölgesine girişte, tankerlerdeki suda kalıcı klor düzeyi mutlaka ölçülmeli ve klor içermeyen sular tankerde klorlandıktan (0.5 PPM – litrede 0.5 miligram serbest kalıcı olacak şekilde) sonra tüketime verilmelidir.

Su sağlamada merkezi dağıtım ve şebeke suyu her zaman tercih edilir. Ancak; merkezi su dağıtım sisteminin suyla bulaşan hastalıklar ve toksikasyonlar açısından risk potansiyeli yüksektir ve afet bölgesindeki toplumun risk altına girmesine neden olabilir. Sistem, gerekli incelemeler ve analizler yapıldıktan sonra tüketime sunulmalıdır. Afet sırasında, bölgedeki şebeke klorlaması normal zamanların iki katına çıkarılmalıdır. Herhangi bir boru sisteminin dezenfeksiyonu için, bir saat süre ile 100 mg/litre veya 24 saat 50 mg/litre klorlu su uygulanmalıdır. Aşırı klorun uzaklaştırılması amacıyla sudaki her 1000 mg klor başına 0,88 gram sodyum tiyosulfat konulmalıdır.

Afetlerden hemen sonra geçici yerleşim sağlanıncaya kadar içme suyu gereksiniminin ambalajlı sularla karşılanması hem pratik hem de sağlıklıdır. Ambalajlı suların açılmamış ve tek kullanımlık ambalajlarda olmasına çok dikkat edilmelidir. Özellikle kapağı açık suların tüketilmesi önlenmelidir.

Su Temini ve Sanitasyon için Asgari Standartlar (Dünya Sağlık Örgütü (WHO))

### **Su Temini Standardı 1:**

- Günde kişi başına en az 15 litre su sağlanmalıdır.
- Su toplama noktalarında akış hızı en az saniyede 0.125 litre olmalıdır.
- Her 250 kişiye en az bir su noktası düşmelidir.
- Herhangi bir yerleşim yeri ile en yakın su noktası arasındaki mesafe maksimum 500 metre olmalıdır.

### **Su Temini Standardı 2:**

- Dezenfekte edilmemiş kaynağın çıkış noktasından alınan suyun her 100 mililitresinde 10 dan fazla koliform bakteri olmamalıdır.
- 10.000 kişinin üzerindeki toplumlar için boruyla tannan sular veya epidemik ishal olaylarının olduğu ya da olma riskinin bulunduğu durumlarda, tüm su kaynakları kabul edilebilir standartlar kapsamında dezenfektanlarla temizlenmelidir. (Muslukta kalan serbest klor miktarı litrede 0.2-0.5 mg olmalıdır).
- Toplam çözünmüş katılar litrede 1000 mg dan fazla olmamalı ve suyun tadı iyi olmalıdır.
- Kısa süreli kullanım veya su kaynağının planlanan kullanımı sürecinde, sağlık üzerinde olumsuz etki yapan kimyasal veya radyolojik kontaminasyon olmadığı belirlenmelidir.

### **Su Temini Standardı 3:**

#### **Su tesisatları ve malzemesi:**

- Her ailenin 10–20 litrelik iki su kabı ve ayrıca 20 litrelik kapaklı depolama kabı olmalıdır.
- Kişi başına ayda 250 gr. sabun düşmelidir.
- Toplu çamaşırhane gereken yerlerde her 100 kişi için 1 yıkama havuzu gereklidir. Kadınların çamaşırlarını yıkama ve kurutmaları için özel çamaşır alanları gerekmektedir.
- Toplu yıkanma yerlerinin gerekli olduğu durumlarda, kadın ve erkekler için ayrı olmak üzere yeterli banyo kabini olmalıdır.

### **Meyve – Sebze**

Bu gruptaki gıdalar yüksek vitamin ve mineral içeriğine sahip gıdalardır. Bu besin içeriğini koruyabilmeleri için uzun süre depolanmamaları, taze tüketilmeleri gerekir. Birçok meyve-sebze pişirilmeden tüketilir. Bu durumda temiz su kullanılarak çok iyi yıkanmalıdırlar. Aksi takdirde koliform bakterilerin hızla yayılmasında aracı görev taşırlar. Depolama ve hazırlama aşamasında çiğ et ürünleri ile ayrı yerlerde bulundurulmalıdırlar.

### **Et ve Ürünleri**

Et ve ürünleri (kırmızı et, beyaz et, balık eti) 2 günlük bir süre zarfında tüketilecekse +4 C de saklanabilir. Eğer daha uzun bir süre zarfında bekletilecekse -18 C ve üzerine dondurulmalıdır. Afet sonrasında kurulacak mutfak organizasyonlarında asgari sanitasyon koşulları oluşturulmalı ve yeterli tüm mutfak ekipmanları sağlanmalıdır. Çapraz bulaşma (çiğ etten pişmiş ete mikroorganizma bulaşması) olmaması için önlemler alınmalıdır. Etlerin kullanımı için planlama doğru yapılmalıdır. Çözünmüş et tekrar dondurulmamalıdır. Afetzedelerin yemeklerini kendileri yaptıkları durumlarda dağıtılan et yardımlarında bu konuya önem verilmelidir.

### **Süt ve Ürünleri**

Süt ve ürünleri steril gıdalardır. Bulaşmaya oldukça elverişlidirler. Afetzedelere yapılacak süt yardımlarında küçük ölçekte ambalajlar seçilmelidir. Depolanma organizasyonunun kolaylığı açısından oda sıcaklığında depolanabilecek uzun ömürlü (UHT) sütler tercih edilmelidir. Yoğurt, peynir ve benzeri ürünlerin yardımında öğünlük porsiyon miktarında dağıtılmaya dikkat edilmelidir. Meyve-sebze ve çiğ etten uzakta depolanmalı ve hazırlanmalıdırlar.

### **Tahıl ve Ürünleri**

Tahıllar diğer gıda gruplarına göre oldukça dayanıklı gıdalardır. Serin ve kuru ortamlarda depolanmaları gerekmektedir. Vücudun enerji gereksinimini karşılayan temel madde karbonhidratların kaynağıdır. Tok tutmayı sağlarlar. Ekmek beslenmenin temel gıdasıdır. Afet durumlarında ihtiyaç duyulan en önemli besindir. Normal ekmeğin raf ömrü 2-3 gündür. Ülkemizde afet durumları için polyester/aliminyum/polipropilen ambalajlarda vakum altında kapatılarak otoklavda sterilize edilen 2 yıl dayanıklı besin değeri ve kalorisi yüksek ekmek geliştirilmiştir. Ekmek yardımları afetzedelerin ihtiyacı kadar

yapılmalı kontrolsüz biriktirmelere ortam oluşturulmamalıdır. Afet riski taşıyan bölgelerde mutlaka mobil fırınlar temin edilmelidir.

### **Organizasyon ve Tedarik Zinciri**

Afet durumuna kaynak açısından hazır olmak kadar bu kaynakları kullanmak ve yönetmek de önemli bir beceridir. Öncelikle riskli bölgelerde varolan riskler konusunda acil durum planları hazırlanmış olmalıdır. Mutlaka afet koordinasyon merkezleri oluşturulmalı ve bu birimler sürekli hazır tutulmalıdır. Afet durumuyla birlikte ilk şokun atılmasıyla afetzedelere derhal gerekli yardımlar yönlendirilmelidir. Bu yardımlar kapsamında gerekli tüm teçhizat, eğitilmiş personel önceden belirlenmeli, çalışma şekilleri, planları tatbik edilmiş olmalıdır.

Riskli bir bölgede afetten etkilenebilecek kişi sayısı ile orantılı olarak mutlaka; Mobil fırınlar, mobil mutfaklar, mobil büfeler, su arıtma araçları hazır bulunmalıdır.

Gerek afet bölgesinin kendi hazırlıklarının gerekse dışarıdan gelecek çeşitli yardımların nerelere ulaştırılacağı, nerelerde depolanacağı, dağıtım-sunum noktasına nasıl sevkedileceği hakkında planlar yapılmalıdır. Gıda depolamak için soğuk hava deposu olarak kullanılacak ortamlar önceden belirlenmelidir. Yardım olarak gelecek gıdaların, afetzedelere ulaşana kadar soğuk zincirinin kırılmaması için gerekli tüm hazırlıklar önceden düşünülmeli ve hızlı bir şekilde faaliyete geçirilebilmelidir. Farklı koşullarda depolanması gereken tüm gıda grupları için depolama planları ve kapasiteleri belirlenmelidir.

Kurulacak mobil mutfaklarda asgari sanitasyon şartları sağlanmalı gıda güvenliğini riske atacak bir uygulamaya sebebiyet verilmemelidir. Hazır yemek üretimi için gerekli tüm ekipmanlar eksiksiz bir şekilde bulunmalıdır. Sunulacak yemeklerin sunum sıcaklıkları gıda güvenliğini sağlayacak aralıkta olmalıdır. Planlama doğru yapılmalı ve mümkün olduğu kadar pişirilen yemek o öğünde tüketilmelidir. Yemek hazırlamada ve meyve-sebzelerin yıkanmasında kullanılacak suyun sağlıklı su tanımını karşılayacak nitelikte olması gerekmektedir.

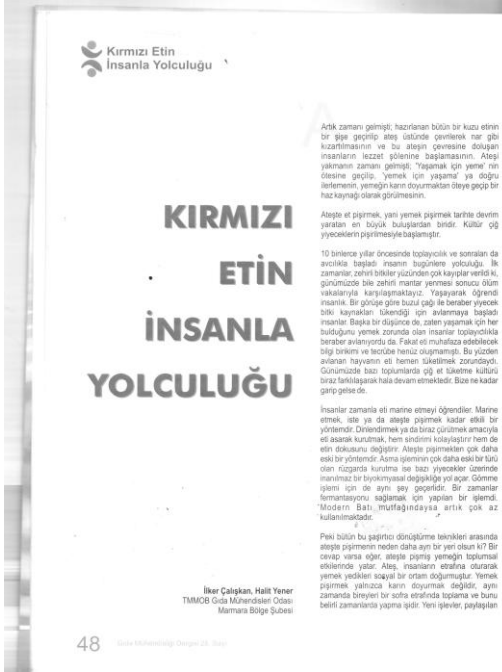
Unutmayalım ki en küçük bir ihmalimiz korunmasız yardıma muhtaç afetzedelerin sağlıklarını tehlikeye atacak ve içinde bulunulan kötü koşulların da desteğiyle tüm topluma yayılarak etkisini gösterecektir.

### **KAYNAKLAR**

1. Enviromental Health in Emergencies and Disasters: A Public Guide,2002
2. Afet Durumlarında Beslenme Hizmetleri, Sağlık Bakanlığı, TSHGM
3. AKOM internet sitesi

## KIRMIZI ETİN İNSANLA YOLCULUĞU

Artık zamanı gelmişti. Hazırlanan tüm bir kuzu etinin bir şişe geçirilip ateş üstünde çevrilerek nar gibi kızartılması ve topluluğa ziyafet sunulmasının. Ateşi yakmanın zamanı gelmişti. Yaşamak için yemenin ötesine geçilip, yemek için yaşamaya doğru ilerlemenin. Yemeğin hazzına varmanın. Ateş, ateşte et pişirmek, yani yemek pişirmek tarihte devrim yaratan en büyük buluşlardan biridir. Kültür çiğ yiyeceklerin pişirilmesiyle başlamıştır.



10 binlerce yıllar öncesinde toplayıcılık ve sonraları avcılıkla başladı insanın bugüne yolculuğu. Çok kayıplar verildi ilk zamanlar zehirli bitkiler yüzünden ki günümüzde bile zehirli mantar yenmesi sonucu ölüm vakalarıyla karşılaşmaktayız. Yaşayarak öğrendi insanlık, bir görüşe göre buzul çağı ile beraber yiyecek bitki bulamadı ve avlanmaya başladı insanlar ya da yaşamak için her bulduğunu yemek zorunda olan insanlar zaten toplayıcılıkla beraber avlanıyordu da. Fakat eti muhafaza edebilecek bilgi birikimi ve tecrübe henüz oluşmamıştı. Avlanan et hemen tüketilmek zorundaydı bu yüzden. Çiğ et tüketme kültürü, farklılaşarak günümüzde de bazı toplumlarda devam etmektedir bize ne kadar garip de gelse.

İnsanlar zamanla eti marine etmeyi öğrendiler ki iste ya da ateşte pişirmek kadar etkili bir yöntemdir. Dinlendirmek ya da biraz çürütmek amacıyla eti asarak kurutmak, hem sindirimi kolaylaştırır hem de etin dokusunu değiştirir. Ateşte pişirmekten çok daha eski bir yöntemdir. Asma işleminin çok daha eski bir türü olan rüzgarda kurutma ise bazı yiyecekler üzerinde inanılmaz bir biyokimyasal değişikliğe yol açar. Gömme işlemi için de aynı şey geçerlidir. Bir zamanlar fermantasyonu sağlamak için yapılan bir işlemdi. Modern batı mutfağındaysa artık çok az kullanılmaktadır.

Peki bütün bu şaşırtıcı dönüştürme teknikleri arasında ateşte pişirmenin neden daha ayrı bir yeri olsun ki? Bir cevap varsa eğer, ateşte pişmiş yemeğin toplumsal etkilerinde yatar. Ateş, insanların etrafına oturarak yemek yedikleri sosyal bir ortam olmuştur. Yemek pişirmek yalnızca karın doyurmak değildir, aynı zamanda bireyleri bir sofraya etrafında toplama ve bunu belirli zamanlarda yapma işidir. Yeni işlevler, paylaşılan zevkler ve sorumluluklar ortaya çıkarır. Yalnızca birlikte yemek yemekten daha yaratıcıdır ve sosyal bağları güçlendirir.

Kültürel bağlamda yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek-sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır. Kültür; ne yiyeceğimizin temel belirtisidir, öğrenilmiştir ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmez, yiyecekler kültürün bütünleyici bir parçasıdır.

Farklı pişirme tekniklerinin, yemek yeme koşullarının gelişmesiyle birlikte yeni mutfak araç gereçleri de ortaya çıkmıştır. Mesela Türklerin kalkanlarını tencere gibi kullanmaları sac adı verilen düz kalkana benzer bir pişirme aleti icat etmelerine önyak olmuştur. Mızraklarını da çatal olarak kullanırlardı. Bazı kültürlerde şiş kebabın ağaç dallarının şiş olarak kullanılmasıyla ortaya çıktığı söylenir. asya mutfağının evrensel mutfaka bir armağanı olan şiş kebab, eski zamanlarda şişler yerine hançere takılan etlerle pişirilirdi.

Avrupa uygarlığında et, yiyecekler arasında birinci sırada olmuştur. Özellikle yönetici sınıf üyeleri için bu husus önemli idi. Yönetici sınıf gözünde et, bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşıma yeteneği gibi, gücün gerekçesini oluşturan öğeleri sağlamada bir araç niteliğinde idi.

Et yiyemeyenler yoksul ve marjinal kesimi oluşturuyordu. Onlar için diğer yiyecekler yedek ve ikame yiyeceği idi. Böylece alt sınıflar daha çok sebze ağırlıklı, yani tahıl ve yeşillik yemekteydiler. Et tüketimi bir statü simgesi durumuna dönüştü. Yiyecek farklılıkları, toplumsal farklılıkları çağırırdı.

Geleneksel kültürde etlerin bazıları çeşitli dinlerde yasaklanan, günah sayılan bir yiyecek olabilmiştir. Domuz eti, Yahudilikte ve İslamiyette yasaklanmıştır. Beşerî tüketime uygun olmadığı ve temiz olmadığı için reddedilmiştir. Sığır eti ise, Hindistan'da Hinduizm dinince reddedilmiştir. Sığırın kutsal bir hayvan

oluşu, yani statüsü gereği yasaklanmıştır. Ayrıca, en yüksek düzeydeki Hint kast sisteminin et yemekten kaçınma ve vejetaryanizmi benimsemesi ile bütünleşmiş bir yasaklamadır.

İÖ 2000'lerde gizemli bir şekilde tarih sahnesine çıkan Hititler, dünyanın en önemli imparatorluğunu kurdular ve tarih sahnesinden çekildiklerinde arkalarında on binlerce yazılı tablet bıraktılar. Çorum civarlarında yapılan kazılarda çıkan yazılı tabletlerden Hititlerin ekmeğe çok önem verdikleri görülür. Üretilen yemek çeşitleri ise şöyledir; Yağlı börek, haşlama et, ateşte pişirildikten sonra üstüne zeytinyağlı bal dökülerek tatlandırılan şiş kebab, üzerine un serpilerek ızgarası yapılan ciğer ve yürek, şarabın içinde bir iki saat terbiye edildikten sonra toprak tencerede pişirilen etler, hayvanın döşü, kasık kısmı, kaburgası, kellesi ve ayaklarının hep birlikte kaynatılmasıyla yapılan paça benzeri bir çorba, yabankeçisinin boyun, ciğer ve yürek kısımlarından yapılan şiş kebab, pişmiş et ve soğanla yapılan sandviç, keçi kulağı kızartması.

Anadolu'daki yemek kültürünün bunca zaman diliminde hala korunduğu söylenebilir. Ayrıca soğuk teknolojisinin bilinmediği dönemlerde, etin kolayca kontamine olup bozulması sorununa çözüm olarak kavrulduktan sonra kavurma yağı içinde saklanması bulunmuştur.

Özellikle kış mevsimine girerken hayvancılığın yoğun olduğu Doğu Anadolu bölgesinde üreticilerin besleme zorlukları sebebiyle damızlık dışı hayvanları elden çıkartmak istemesi, kış öncesi aylarda yapay bir et bolluğu yaratmaktadır. Etin depolanması ekonomi ve teknoloji açısından güç olduğundan bu bölgede kavurma bir et olarak değil, genelde bir saklama yöntemi olarak üretilmeye devam etmektedir. Sonbahar aylarında hazırlanan kavurma tüm yıl boyunca tüketilmektedir. Et ürünleri içerisinde kavurmanın özel bir yeri vardır. Kavurma doğal koşullarda üretilen, katkı maddesi veya sağlığa zararlı olabilecek maddeler içermeyen et ürünüdür.

Et, tuz ve kırmızıbiberin birbirine karıştırılarak, sarımsak ve çemenle bastırılıp güneş veya iste kurutulmasıyla meydana gelen bir çeşit et yiyeceği olan pastırma da, ilk kez Türkler tarafından üretilmiştir. Tarihi, Orta Asyaya Dayanan Hun ve Oğuz Türklerine kadar ulaşır. Uzun yola veya savaşa giden Türkler, aç kalmamak ve fazla zaman harcamamak için, yanlarına tuzlanmış sığır ve buna benzer hayvan etleri alırlardı. Bu etleri, deri gözlerinde (kılıflar) içine, bazen da açıktan atın eğerine bağlayarak, bacaklarının arasına iyice sıkıştırırlardı. Tuzlanmış et parçaları haftalar hatta aylar süren yolculuk esnasında basıla basıla "pastırma" haline gelmiş olurdu. Yemek pişirmek için vakti olmayan yolcu veya savaşçılar, hiç zaman kaybetmeden bu kolay ve besleyici etleri biraz keser yer, gıdasını alırdı. Pastırma, Türkler vasıtasıyla Rumeli'ye, Balkanlar'a ve çevresine götürüldü.

Türklerin et kültürü Orta Asya'dan Anadolu'ya gelince daha da gelişti. Anadolu'nun birbirinden farklı köşelerinde yetişen baharatlarla etle harmanlanınca her yöreye özgü farklı et yemekleri ve kebablar ortaya çıktı.



Özellikle Osmanlı imparatorluğu döneminde Türklerin hakim olduğu alanlar genişleyince farklı toprakların lezzetleri de Anadolu'ya girdi ve et kültürünün gelişmesini hızlandırdı. Böylece her yörenin de kendine özgü et yemekleri oluşmaya başladı.

Döner kebab yurdumuzun her bölgesinde rastladığımız ve aynı zamanda hemen hemen tüm dünyaca tanınan yöresel yemeklerimizden birisidir. Damak tadı açısından Anadolu kültürüne daha bağlı ya da yönelik olanlara hitap ederek diğerlerine rakip bir fast food olarak karşımıza çıkmıştır.

Türkiye'de 1950'li yıllardan sonra doğudan batıya doğru artan göç kebab kültürünü batıya taşıdı. Kebabın alt kültür olarak görülmesinden, büyük şehirlerde sayısı giderek artan kebabçılar sayesinde vazgeçilmektedir.

Ülkemizde toplumsal değişimler sonucu kentleşme artmış ve yemek alışkanlıklarını değiştirmiştir. Çalışan insanlar uzun uzun yemek hazırlama zamanı bulamadıkları için kısa zamanda hazırlanan yiyecekleri tercih eder duruma düşmüşlerdir. Fast-food, ayaküstü beslenmeyi ifade etmektedir. Başka bir deyimle, hızlı ve hazır beslenme sistemi anlamındadır.

Çalışan insanın saatlerce yemek yiyecek zamanı yoktur. Bu nedenle kısa zamanda, ayaküstü bir şeyler yiyip işine gitmesi gerekmektedir. Böylece büyük kentlerimizin özellikle merkezi kısımlarında ayaküstü yiyecek dükkânları açılmıştır. Buralarda dönerciler, köfteciler, balıkçılar, sandviç ve poğaçacılar vs. bol miktarda bulunmaktadır

Ülkemiz, sanayileşmeden önce, çok eski yıllara dayanan, tarım kültürünün oluşturduğu, geleneksel bir ayaküstü hazır yiyecek kültürüne sahiptir. Bunlar, halkın büyük kentlere gelişi ile yeniden canlanmıştır

**Yazan:**

Halit Yener (YK Yedek Üyesi)

İlker Çalışkan (YK Üyesi)



## **GDO NEDİR, NE DEĞİLDİR?**

Kendi türünden ya da kendi türü dışındaki bir canlıdan gen aktararak bazı özellikleri değiştirilen bitki, hayvan ya da mikroorganizmalara "genetiği değiştirilmiş organizma (GDO)" denir. Gen aktarımı kendi türü dışından gerçekleştirilmiş ise bu canlıya "transgenik" denir.

Her ne kadar GDO'ların insanlar üzerindeki etkileri henüz bilinmese de hayvanlar üzerindeki etkileri belirlenmiştir.

Çeşitli ülkelerde yapılan hayvan deneylerinde GD patates ile beslediği farelerin tümünün iç organlarında küçülme, sindirim sistemlerinde bozukluk, bağışıklık sistemlerinde çökme, kan yapılarında bozulma ve mide çeperlerinde kalınlaşma görüldü.

GD soyayla beslenen farelerin yavrularının %55,6'sı doğumdan üç hafta içinde öldü. Normal soyayla beslenen yavruların %9'u ve GDO'suz gıdalarla beslediği yavruların ise sadece %6,8'i öldü. Ayrıca, GD soyayla beslenen farelerin yavrularının %36'sının normal doğum ağırlığının altında doğduğu saptandı. Sonuçlar, bilimsel bir panelde kamuoyu ile paylaşıldı.

Geçen yıl yapılan bir çalışmada ise GD gıdalarla beslenen farelerin 3-4 nesil sonra büyük ölçüde üreme yeteneklerini kayb ettikleri belirlendi.

Canlılarda gen aktarımının başarılı olup olmadığının tespiti amacıyla antibiyotik direnç genleri kullanılmaktadır. Bu genler özellikle insan sindirim sistemindeki

bakteriler tarafından bünyelerine kolayca alınabilmektedir. Bu da insanda antibiyotik direnci oluşturmaktadır. Bugün GDO'ların anavatanı ABD'de her yıl onbinlerce kişi antibiyotik direnci nedeniyle hayatını kaybetmektedir.

Ayrıca, genetiği değiştirilmiş ürünlerin ekili olduğu alanlardan genetiği değiştirilmiş polenler rüzgar, yağmur, kuşlar, arılar ve polen taşıyıcı böcekler tarafından hem organik hem de normal tarımın yapıldığı alanlara taşınmakta ve buradaki ekinlerin DNA'sını kirletmektedir. Genetik kirlilik kontrol edilemez ve bunlar canlı oldukları için çoğalabilir, göç edebilir, mutasyona uğrayabilirler.

Bu bağlamda, bir ülkenin temel gıda güvencesi için zorunlu olan biyoçeşitlilik – ki ülkemizde 3.000'i endemik olmak üzere, 11.000-15.000 çeşit bitki çeşidi vardır ve bu sayı Avrupa Kıtası'ndaki bitki sayısına eşdeğerdir- için çok büyük bir tehlikedir GDO'lar.

Biyoteknoloji lobisinin, söylediği üzere GDO'ların çıkış nedeni açlık değil. Şu anda, Dünyadaki gıda üretimi ile adil bir dağılım söz konusu olsa, açlığın olması mümkün değil. Açlık ile kastedilen, sadece gıda bulamamak değil, aynı zamanda doğru beslenememektir kaynaklı “gizli açlık”. İnsanların açlık çektiği birçok ülke, birinci dünya ülkeleri dediğimiz gelişmiş ülkelere gıda ihraç ediyorlar. Örneğin; Etiyopya'da açlığın kol gezdiği dönemde kahve üretimi ve ihracatı sürüyordu. Gıda bulunamaması ya da doğru beslenememenin nedeni gıda olmaması değil, üretilen gıdayı alacak ekonomik gücün olmamasıdır. GDO'nun açlığa potansiyel çözüm olarak gösterilmesi, burada geçersizleşmiştir. Teknolojiyi elinde bulunduran güçler, bu teknolojiyi hiçbir şekilde açlığa çözüm olarak kullanmayacaklardır. GDO'da bu kadar ısrar edilmesinin nedeni, çok büyük bir pazar olmasıdır!

Şimdiye kadar saydığımız nedenlerden dolayı; hiçbir şekilde bilimi dışlamadan, ülkemiz kendi biyoteknolojik çalışmalarını yürütmeli ve AB ülkelerindeki gibi biyoteknolojik çalışmaların gıda dışı kullanım alanlarında odaklanması sağlanmalıdır. Gıda Mühendisleri Odası olarak, biyoçeşitliliğe sahip çıkıp koruyan, insan ve hayvan sağlığını riske atmayan ve tüketici hakları konusunda duyarlı, çokuluslu şirketlerin kar hırsına alet olmayan, tarımımızı ve çiftçimizi dışa bağımlı hale getirmeyen bir tarım ve gıda politikası oluşturulmasında üzerimize düşen görevleri yerine getireceğimizi vurgulamak istiyoruz.

**Bilge Ölmez**  
**Gıda Mühendisleri Odası**  
**Marmara Bölge Şube YK Üyesi**

## Meyve – Sebzelerde Mumlama

### Hasat Dergisi-İbrahim Kaya



#### **1 – Meyveler üzerinde parlak görünüm sağlayan mumlama ve boya uygulaması nedir? Nasıl yapılıyor? Bu işi özel aracı firmalar mı yapıyor?**

Doğada bir çok meyve ve sebze kendi mumsu tabakasını üretmektedir. Hasattan sonra taze ürünler kir ve topraktan temizlenmek için yıkanabilmekte ve taşıma sonrası ürün kabuğu zedelenmekte, açık yaralar ve çatlaklar ortaya çıkabilmektedir. Bu durum ürünün doğal mumsu tabakasını yok etmektedir.

Bölüm 2.02 Mum en azından başlıca iki fonksiyon için rol oynar. Meyve yüzeyine su geçirmezlik (suyu kabul etmez) sağlar ve meyve kabuğundan dışarıya su geçişini azaltır. Suyu kabul etmeme, yani su geçirmezlik, tortu dağılımını ve yeşil aksama uygulanan kimyasalların tutulmasını sağlar. Mumlar depolama süresince nem kaybını önler. Her ne kadar meyve üzerindeki doğal mumlar su kaybını önlemede etkili olsa da ticari mumların uygulanması uzun süren depolama süresince daha ileri su kaybını azaltır. Ayrıca mumlama; küflenmeyi önleme, ürünün berelenmesini önleme, diğer hasar ve hastalıktan koruma etkisi de gösterir.

Özellikle kış döneminde tüketici ve sağlık açısından en önemli turunçgil ürünlerinden portakal, mandalina, greyluft, limon ve bunların yanında muz gibi ürünlerin kabukları üzerindeki klorofil kendiliğinden zamanla parçalanarak turuncu renk alır. Fakat sıcaklık 10-12 derecelere düşerse, bitki strese girerek, kendini korumaya alır. Normalde olgunlaşmış olan ve bünyesinde şeker – asit dengesi oluşmuş bulunan bu yeşil kabuklu portakal ve mandalina gibi ürünler tüketiciler tarafından tercih edilmemektedir. Bu ürünlerin, tüketiciler tarafından

tercih edilmesini sağlamak üzere sarartma işlemi uygulanır. Yeşil kabuklu mandalina-portakala etilen gazı verilerek solunum hızlandırılır. Klorofilin hızlı parçalanması sağlanarak, rengin turuncuya dönmesi sağlanır. Bu uygulama çok geneldir. Dünyanın her tarafında yapılır.

Genellikle mandalina-portakalda hasat 10- 20 Ekim tarihlerinde yapılır. Bu zaman aralığında hasat edilen ürünler genelde yeşil oldukları için, albeni kazandırmak için sarartma işlemi uygulanır. Etilen ile sarartma işleminde meyve ne kadar olgunlaşmışsa süre o kadar kısa olur. Az olgunlaşmış meyvelerde 4-5 gün, Kasım ayında toplanmış bir meyvede 1-2 gün sürer. Bu işlemlerin tamamı gıda kodeksine uygun olmalıdır. Sarartma işleminden sonra bu ürünlerin, koruyuculuğunu ve albenisini artırmak için, çoğunlukla Avrupa'dan ithal edilen "vax" denilen gıda mumu ile mumlama yapılarak parlaklık kazandırılmaktadır

Boyama işlemi ise ,meyvelerin albenisini arttırmak amacıyla yapılmakta olup,özellikle mumlama sırasında, muma betakaroten denilen, havuçta ve portakal kabuğunda bulunan, turuncu rengi veren doğal gıda boyaları katılabilmektedir .

Mumlama işlemi depolama öncesi , piyasadaki aracı firmalar tarafından yapıldığı gibi firmalar şahşi olarak ta mumlama yapabilmektedir.

## **2 – Mumlama ve boya uygulaması daha çok hangi meyvelere yapılıyor? Nedeni nedir?**

(raf ömrünü mü uzatıyor?, malın albenisi mi artırıyor?)

Narenciye ürünlerinin mumlanması sırasında boya kullanılması genelde tüketiciyi yanıltmaya ve ürüne albeni kazandırmaya yönelik bir uygulamadır. Ürünlerin kabuklarında kalan ve etine geçmeyen bu bu doğal boyaların insan sağlığı açısından genelde etkisi yoktur. Tüketicinin bu konu hakkında bilgilenmesi, bilinçlenmesi ve bu ürünleri tercih etmemesi ve tepkilerin yükselmesi sonucu bu tür boyaların kullanımı da ciddi anlamda azalmıştır.

**Bölüm 2.03** Sebzelede su kaybı sonucu buruşma ve solma önemli bir sorundur. Mumlama ile hem ürünün görünüşü zenginleştirilir hem de etkili bir su kaybı kontrolü sağlanır. Bu amaçla mumlama **havuç, kavun hıyar, domates** ve **biber** gibi sebzelerde **parafin, balmumu, hidrokarbon** emülsiyonları kullanılır. Hijyenik koşullarda yapılması gereken mumlama ile sebzelerin önemli su kaybı yolları olan yaprak, meyve sapı izleri ve yaraları kapayarak ürünlerdeki su kaybı yarı yarıya azaltılabilmektedir.

**Bölüm 2.04** Ancak mumlamanın ve boya uygulamasının yapıldığı en önemli ürün grubu narenciyedir. Limon, portakal, greyluft gibi meyveler gözenekli bir yapı teşkil etmesinden ve yuvarlak bir yapısı olmasından dolayı narenciye grubu ürünlerde mumlama oldukça elverişli ve yaygındır. Ayrıca olgunlaşmamış meyvelerde, meyve kabuğunun renginin daha parlak görünmesi amacıyla gıda boyası ile boyanmakta ürünün albenisini arttırmaktadır. Mumlama ile meyvede su kaybı azalmakta ,dolayısıyla depolama ömrü

artmakta ve ürünün albesi artmaktadır. Mumlama işlemini piyasadaki aracı firmalar yaptıkları gibi depolama öncesi, firmalar şahsi olarak ta yapabilmektedir.

### **Bölüm 2.05 3 – Mumlama ve boya uygulaması yapılan meyveleri diğerlerinden nasıl ayırt edebiliriz ?**

Bölüm 2.06 Mumlama ve boya uygulaması yapılan meyveler görünüşünden fark edilebilir.özellikle mumlama yapılmış meyvede parlak bir görünüm ve hafif yapışkanlıkta söz konusudur.

### **Bölüm 2.07 4- Bu ürünleri satın alan tüketici tüketim öncesi ne yapmalıdır?**

Bölüm 2.08 Tüketiciler bu meyveleri tüketirken rengin çıkmasından dolayı haklı olarak aşırı hassasiyet gösterir. Tüketicinin esas korkması gereken şey tarım ilaçları kalıntısıdır. Tüketici, bu ürünleri tüketmeden önce bol su ile yıkadıktan sonra tüketmelidir.

### **Bölüm 2.09 5 – Mumlama ve boya uygulaması yapılan ürünleri tüketim ya da bu ürünlerle temas insan sağlığını nasıl etkiliyor? Daha çok kimler için risk oluşturuyor?**

Bölüm 2.10 Piyasada bu uygulama daha çok narenciye grubunda yapıldığından dolayı mum ve boya bileşenleri meyve etine geçmemektedir. Bu nedenle tüketicinin sağlığını tehdit edecek bir unsur bulunmaz.Ürünlere temas sonrası ellerin yıkanması önerilip, özellikle küçük çocukların temas etmemesinde fayda bulunmaktadır.

Genel olarak, esas tehlikenin meyve –sebzelerde kullanılan pestisit - ilaç kalıntılarında olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz.

### **Bölüm 2.11 6- Bu uygulamalar gıda tüzüğüne uygun mudur? Yasal yaptırımları, ceza uygulamaları var mıdır?**

Bölüm 2.12 Bu uygulamada kullanılacak olan ürünler ithal edildiği için gerekli izinleri alınmış ve analizleri yapıldıktan sonra ithalat izni vermektedir.bu nedenle herhangi bir uygunsuzluk saptanmamıştır. Zaten bu konuyla ilgili **Tarım Ve Köy İşleri Bakanlığı: "MEVZUATA AYKIRI UYGULAMA YOK"** açıklaması yapmıştır.

Burada en önemli konu, mumlama sırasında kullanılan bu boyaların ve maddelerin Türk Gıda Kodeksi'ne uygun maddeler olması. İlgili otorite, Tarım Bakanlığı tarafından narenciye depolarında ve paketleme ünitelerinde çok sıkı denetimler yapılması gereklidir. Denetimlerde, sarartma amacıyla kullanılan etilen gazı ; koruyucu ve albenisini arttırma amacıyla kullanılan mumlama işlemlerinin , kullanılan mum, boya ve diğer maddelerin Gıda Kodeksi'ne uygun olup olmadığı sıkı bir şekilde denetlenmelidir. Tarım Bakanlığı, yapılan denetimlerde uygunsuzluk bulunmadığını açıklamıştı daha önce. Özellikle ihraç edilen bazı meyve ve sebzelerin yüksek pestisit kalıntılarından dolayı ilgili ülkeler tarafından kabul edilmemesiyle ilgili örnekler önümüzde dururken,

denetimlerin yeterli olduğunu söyleyemeyiz. Denetimlerin arttırılması gerekmektedir.

**Bölüm 2.13 7- Avrupa Birliği ve Amerika ve diğer gelişmiş ülkelerde bu yöntemlere başvuruluyor mu? Uygulamaları Türkiye’den farklıdır?**

Bölüm 2.14 Avrupa ve dünyanın bir çok gelişmiş ülkesinde bu yöntemler kullanılmaktadır. Sarartma ve muhlama kullanılmaktadır. Zaten türkiyede muhlama ve boya işlemleri için gerekli maddeler genelde Avrupa ülkelerinden ithal edilmektedir. Ayrıca ihraç edilen meyvelerde de sarartma veya muhlama kaynaklı sorun yaşanmamaktadır.

Özellikle gelişmiş ülkelerde uygulanan Kontrollü Tarım veya İyi Tarım Uygulamaları gibi sistemlerin ülkemizde yaygınlaştırılması gereklidir. İyi Tarım Uygulamalarıyla , başta pestisit kalıntıları olmak üzere, hormon, muhlama ve meyve – sebzelerde yapılan diğer uygulamaların kurallara göre yapılması mümkündür. İyi Tarım uygulamalarıyla, narenciye ürünlerinin zamanında, meyvedeki şeker-asit dengesi sağlandığı aşamada hasat edilmesi de sağlanabilir. Böylece minimum düzeyde ek işleme (sarartma ve muhlama) gerek duyulur.

**Bölüm 2.15 8- Marketlerde satılan sebze ve meyve yıkama/temizleme ürünleri mum ve boya uygulaması yapılmış ürünlerde etkilimidir?**

Bölüm 2.16 Muhlama ve boya uygulaması yapılmış ürünlerde suyla temas ettiğinde üzerindeki maddeler uçuculuk özelliğinden dolayı kaybolmaktadır. Muhlama öncesi meyveye zaten bir yıkama işlemi yapılmaktadır. Eğer meyve kabuğu tüketilmeyecekse gerek yoktur ancak; temizleme ürünlerinin kullanılmasında da herhangi bir sakınca yoktur.

## 6.2. Basın Açıklamaları

### Güvenli ve Yeterli Yiyecek Herkesin Hakkı

Gıda güvencesi ve gıda güvenliği ile ilgili yaşanan sorunların ana kaynağı uygulanan yanlış politikalar. Türkiye'nin bu sorunlarla başa çıkabilecek bilgi ve donanıma sahip teknik kadroları ve fedakar insanları mevcut.

#### **İbrahim KAYA-Ahmet ATALIK**

İstanbul - BİA Haber Merkezi

18 Ekim 2008, Cumartesi

Cinsiyeti ve yaşı ne olursa olsun, her insanın her zaman sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihinine uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşma hakkı vardır. Güvenli ve yeterli gıda, eğitim hakkı, sağlık hakkı, barınma hakkı gibi en temel evrensel haklardır.

Küresel ısınmanın yol açtığı kuraklık, tarım alanlarının biyoyakıt ürünlerine ayrılması, gelişmekte olan ülkelerde protein ağırlıklı beslenmeye yönelim ve temel gıda maddeleri ve tarım ürünleri üzerine yatırım yapan spekülâtörler son yıllarda gıda fiyatlarının astronomik bir şekilde artmasına neden olmuştur.

Dünyada 962 milyon aç insan bulunduğu düşünülürse biyoyakıt üretimi üzerinde bir kez daha düşünülecek konular arasında gelmelidir.

### **Herkese yetecek kadar yiyecek var**

Dünya'da üretilen tarımsal ürünler, tüm insanların ve hatta gelecek nesillerin dahi ihtiyacını karşılayabilecek düzeydedir. Fakat yoksul ülkelerin ve insanların satınalacak parası ve gücü yok. Bu nedenle, 21 yüzyılda bu "uygarlık" açlık çeken insanların ölümünü sadece seyrediyor. Herhangi bir Afrika ülkesi diğer gelişmiş ülkelerin kakao ve kahve ihtiyacını karşılarken, bu ülkelerdeki insanlar gıdasızlıktan ölmektedir. Bu durum vahşi kapitalizmin ne kadar acımasız olduğunu çok bariz bir şekilde göstermektedir.

Tek işi yatırım yapmak ve para kazanmak olan bu spekülâtörler, sosyal etkileri gözönünde bulundurmayarak ve gıda sektörü üzerinde ciddi oyunlar oynayarak dünyada açlığın ve yoksulluğun artmasına , milyonlarca insanın açlıktan ölmesine neden olmaktadır. Zengin ülkelerde de, fakir ülkelerde de olumsuzluklar öncelikle fakirleri etkilemektedir. Bankaları kurtarmak için trilyonlarca dolar harcayan Avrupa ve Amerika, günde 10 bin çocuğun açlıktan



ölmesine seyirci kalmaktadır. Açlığın azaltılmasına dair zengin batı ülkelerinin yıllardan beri yapmış oldukları taahhütlerin karın doyurmadığı ortadadır artık.

### **Türkiye kendine yetemez hale geliyor**

Türkiye’de son bir yılda tarım ürünleri fiyatları, dünyadakinden daha hızlı yükselmiş, üreticiyi korumak için regülatör görevi yapması gereken kuruluşlar zamanında önlem almayıp, tarım ürünlerinin fiyatlarının astronomik şekilde artmasına seyirci kalmışlardır.

Nüfusunun yüzde 15,4’ü açlık sınırının altında bir gelirle yaşayan ülkemizde, Uluslararası Para fonu (IMF) ve Dünya Bankası politikalarıyla üretimden koparılmış insanlara, Sosyal Yardımlaşma Fonları ve Belediyeler aracılığıyla yardımlar yapılmakta ve bu insanları bağımlı hale getirmekte, ayakta durabilecekleri bir yaşam reva görülmemekle, insanlar açlıkla terbiye edilmektedir.

Geçen tarım yılında olduğu gibi bu yıl da, başta Güneydoğu Anadolu Bölgesi olmak üzere Türkiye normale göre oldukça az yağış almıştır. Birçok ürün tarlalarda hasat edilemeden yanmıştır. Türkiye bugüne kadar tamamlamadığı tarımsal altyapı nedeniyle tarımsal üretimde kendine yeterlilik konusunda zor günler yaşamaktadır!

Küresel ısınma ve onun ülkemizde görülen kuraklık etkisini azaltmanın ilk adımı, tarımın en önemli girdisi olan suyun verimli kullanılmasındadır. Türkiye’de 8,5 milyon hektar teknik ve ekonomik ölçülerde sulanabilir arazisinin ancak yüzde 60’ını sulanabilmekte, bunu da büyük oranda yüzey sulama yöntemleriyle yaparak, suyun ziyan olmasına ve erezona sebep olmasına sebebiyet verilmektedir. Yüzey sulama yöntemleri yerine, yağmurlama ve damlama sulama gibi yöntemlerin geliştirilmesiyle su tasarrufunun yanında, tarımda verimi ciddi anlamda arttırmak mümkündür.

Genetiği değiştirilmiş ürünlerin üretimi yasak olmasına karşın gümrüklerimizden hiçbir kontrole tabi olmadan bu ürünler girmeye devam etmektedir. Etiketinde dahi hiçbir açıklama bulunmayan bu gıdaları halkımız bilmeden tüketmektedir. Girmeye çalıştığımız AB’de halkın yüzde 71’i ve birçok ülke bu ürünlere karşı mücadele verirken Türkiye henüz Biyogüvenlik Yasası’nı dahi çıkarmamıştır.

### **Gıda güvenliği**

Ülkemizde tarladan çatala gıda güvenliği ile ilgili sorunlar da artarak devam etmektedir. Kontrol ve denetimlerle ilgili yaşanan sıkıntılar, denetimlerin

yetersiz olması, istidam ile ilgili yaşanan sorunların devam etmesi, kayıt dışı üretimin kontrol altına alınamaması gibi sorunlar başta dar gelirli olmak üzere, tüm insanların sağlığını ciddi anlamda riske atmaktadır. Bu olumsuzluklar tüm sıcaklığıyla yaşanırken, yetkili merciler çözüm üretme konusunda çok ağır davranmaktadırlar.

Son olarak, Eylül ayı başında Çin’de ve Asya ülkelerinde yaşanan ve bebek mamalarında ve birçok gıda maddesinde kullanılan süt tozunda melamin maddesinin bulunması ile başta bebekler ve çocuklar olmak üzere insan sağlığının ciddi şekilde tehlikeye girmesiyle ilgili Türkiye’de resmi yetkililer ,”bizde sorun yok” , “herşey kontrol altında “ gibi açıklamalarla durumu geçiştirmişlerdir.

Türkiye’ye, Çin’den en son Nisan 2008’de girdiği resmi ağızlar tarafından belirtilen süt tozunun miktarı, akıbeti ve nerelerde kullanıldığına dair herhangi bir somut önlem alınmadığı, analizler yapılmadığı açıkça ortadadır.

### **Kanun yeniden düzenlenmeli**

Gıda güvenliğinin sağlanması ve halk sağlığının korunması için, gıda üretimi ve satışı yapan işyerlerinin uyması gereken asgari teknik şartları içinde barındıran 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun’un AB uyum yasalarına göre düzenlenmesi için Tarım Bakanlığı’nın yapmış olduğu çalışmalar sonunda görüşe sunduğu “Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu” taslağı Gıda Güvenliğine yönelik sorunlara çözüm getirmek şöyle dursun, 5179 sayılı kanunun da gerisine düşmüştür.

Bu kanun taslağı, Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odalarının görüşleri dikkate alınarak, “Gıda Kanunu”, “Yem kanunu” ve “Veteriner Hizmetleri Kanunu” halinde, üç ayrı kanun olarak, mevcut durumda denetimlerle ilgili yaşanan yetki kargaşasına da son verecek şekilde, tekrar düzenlenmeli.

Gıda güvencesi ve gıda güvenliği ile ilgili yaşanan sorunların ana kaynağı uygulanan yanlış politikalar. Türkiye’nin bu sorunlarla başa çıkabilecek bilgi ve donanıma sahip teknik kadroları ve fedakar insanları mevcut. Olması gereken ise dış kaynaklı nasihatlarla bu alana yönelik yapılan yanlış düzenlemelere son vermek. Bu da ancak bu konularda halkımızın bilinçlenmesi ile başarılabilir. (İK/AA/EÜ)

\* **İbrahim Kaya** (TMMOB Gıda Müh. Odası Marmara Bölge Şb. Bşk.)

**Ahmet Atalık** (TMMOB Ziraat Müh. Odası İstanbul Şube Bşk.)

## TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI GIDA GÜVENLİĞİNİ VE HALK SAĞLIĞINI TEHLİKEYE ATIYOR!

16.05.2009

Ülkemizde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik çabalar, Gümrük Birliği Anlaşması uyarınca 1995 yılında yürürlüğe giren **560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname (KHK)** ile başlamıştır. Daha sonra 2004 yılında **5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun** yürürlüğe girmiştir. Gıda güvenliğinin sağlanması konusunda **her iki mevzuatın da önemli ortak noktalarından biri sorumlu yöneticilik sisteminin uygulanması olmuştur.**

Son olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan ve TBMM'ye sevk edilmek üzere Başbakanlığa gönderilen **Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı Taslağı** ile sorumlu yöneticilik sistemi kaldırılmakta, gıda güvenliği riske atılmakta ve halkın sağlığıyla oynanmaktadır.

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarımız 26 Nisan 2009 günü yaptıkları basın açıklaması ile konuyu kamuoyu ile paylaşmışlardır. ODA'larımızın taslağın bu şekilde yasalaşmasının gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından yol açacağı sorunları ve çözüm önerilerimizi içeren açıklamalarının ardından Bakanlık internet sayfasında bir "Zorunlu Açıklama" yayınlamıştır. Bu açıklamada **sorumlu yöneticilik sisteminin sona erdirilmeyeceği, kamuoyunun ODA'larımız tarafından yanlış bilgilendirildiği** vurgulanmıştır.

Bakanlığın bu açıklamasının tam tersine, **Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehdi EKER 14 Mart 2009 tarihinde** İstanbul Fırıncılar Odası'nın düzenlediği panelde yaptığı konuşmasında fırınların kayıtlı işletme statüsüne alınarak buralarda **sorumlu yöneticilik uygulamasına son vereceklerini açıkça ifade etmiştir.**

**Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı Taslağı'nın 22. maddesinin 8. fıkrasında belirtildiği üzere yalnızca "onaya tabi gıda ve yem işyerlerinde işin nevine göre konu ile ilgili en az lisans eğitimi almış personel çalıştırılır" hükmü yer almaktadır.** Bakanlık açıklamasında da belirtildiği üzere **hayvansal gıda üreten işyerleri onaylı, diğer işyerleri kayıtlı olacaktır. Dolayısıyla, kayıtlı işletmelerin sorumlu yönetici istihdam zorunluluğu kalmayacaktır.** Ülkemizdeki gıda sanayinin %86'sı bitkisel ürünleri işleyen işletmelerden, sadece %14'ü hayvansal ürünleri işleyen işletmelerden oluşmaktadır. Halkımız günlük enerjisinin %40'ını, yoksul bölgelerimizde ise

**%60'ını sadece ekmekten sağlamaktadır. Bakanlık gıda güvenliği konusunda sorumlu yönetici istihdamını sadece hayvansal ürünlerle sınırlayarak halkın sağlığını tehlikeye atmaktadır.**

**Ülkemizde bitkisel kökenli gıdaların güvenliği de en az hayvansal gıdalar kadar önemlidir.** Türkiye, Avrupa Birliği'ne ihraç ettiği gıda ürünleri ile ilgili olarak 2007 yılında 184, 2008 yılında 217 ve 2009 yılının ilk 3 ayında 64 kez gıda güvenliği riski nedeniyle hızlı alarm bildirimini almıştır. Bu bildirimlerin %99'u aflatoksin ve tarım ilacı kalıntısı başta olmak üzere bitkisel kökenli gıda maddeleri için yapılmıştır.

**Yaklaşık 13 milyon yurttaşımızın yaşadığı İstanbul'da üretim, satış ve tüketim yeri olarak, kayıt dışı işletmeler hariç, 62 bin gıda işletmesi bulunmaktadır. Bu mega kentte denetim İl Tarım Müdürlüğü ve İlçe Tarım Müdürlüklerinde görevli 258 gıda denetçisi ile yürütülmeye çalışılmaktadır.** Denetimler en çok ekmek ve unlu mamul üreten işletmelere yapılmakta, bu ürünlerden alınan numunelerdeki uygunsuzluk sayılarının diğer ürünlere göre daha yüksek olduğu görülmektedir. 2008 yılında ülke genelinde gıda üretim yerleri bazında yapılan denetimlerin sadece %13'ü et-süt ve ürünleri sektörlerine yönelik olmuştur. Denetimlerin sonuçları bitkisel kökenli gıdaların risklerinin hayvansal ürünlerden daha az olmadığını göstermektedir.

Sorumlu yöneticilik sisteminin kaldırılmasına yönelik son derece hatalı düzenlemenin haklılığını göstermek için Avrupa Birliği örnek gösterilmektedir. **Avrupa Birliği gıda güvenliği konusunda sadece ana kriterleri ortaya koymakta, bu kriterlerin sağlanması yöntemini ise ülkelerin kendisine bırakmaktadır.** Dolayısıyla, beslenmesinin %80'den fazlası hayvansal ürünlere dayalı Avrupa Birliğini örnek göstererek gıda sektörümüzün büyük bölümünde sorumlu yöneticilik sistemini sona erdirmek yanlış bir davranıştır! Halkın sağlığını umursamamaktır!

Özellikle kayıt ve denetim dışı merdiven altı gıda maddesi üretiminin yoğun olduğu ülkemizde sorumlu yöneticilik sisteminin sonlandırılması işyerlerinin özdenetimini ortadan kaldıracak, hijyen ve kalite sorunları ile tüketici sağlığı riskini daha da arttıracaktır.

**Ekonomik krizin derin etkilerini yaşayan ülkemizde AKP Hükümeti işverenlerden işçi çıkarmamalarını talep ederken, Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı tarafından hazırlanan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı Taslağı'nın yasalaşması durumunda sorumlu yöneticilik sistemine son verilerek yaklaşık 15 bin gıda, kimya ve ziraat mühendisi işsiz bırakılacaktır.**

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarının İstanbul birimleri olarak Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı Taslağı'nın **ODA'larımızın görüşleri ve katkıları alınarak, gıda güvenliğini tam olarak sağlayacak ve halkın sağlığını koruyacak, mühendislik disiplinlerine saygılı bir tutumla, sorumlu yöneticilik müessesesi korunacak şekilde yeniden düzenlenmesini talep ediyoruz.**

Kamuoyunun bilgisine saygıyla sunarız.

**Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi  
Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi  
Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi**

## **BASINA VE KAMUOYUNA**

### **ÇOKULUSLU ŞİRKETLER İNSANLIĞI AÇLIĞA SÜRÜKLÜYOR!**

17 Ekim 2009

“Cinsiyeti ve yaşı ne olursa olsun, her insanın sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihinine uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşma hakkı vardır. İnsanlar gıda gereksinimlerini kendi kontrollerinin dışında, engellilik, yaşlılık, ekonomik yetersizlikler, hastalık, felaket ya da ayrımcılık gibi durumlarda karşılayamadıkları zaman bu gereksinimleri devlet tarafından karşılanmalıdır.” (Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Komitesinin 12. Genel Yorumu, 1966 yılında kabul edilen Uluslararası Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklar Sözleşmesi) Son yıllarda yaşanan finans krizi, emperyalist-kapitalist sistemin sonucu olarak gıda krizine neden olmaktadır. IMF ve Dünya Bankası eliyle, uluslararası tarım tekellerinin çıkarları doğrultusunda bağımlı ülkelerin tarımı çökertilmekte, böylece küresel ölçekte gıda fiyatları ile oynanmaktadır. Bu tekeller, tarım ürünleri üzerinden spekülasyon yaparken, küresel ölçekte aç sayısı 1 milyar 20 milyon kişiye ulaşmıştır.

Yine kapitalizmin aşırı kâr hırsı nedeniyle, ağır çevre tahribatına bağlı sorunlar yaşanmaktadır. İklim değişikliği bağlamında kuraklık yada aşırı yağışlar nedeniyle tarım alanları kullanılamaz hale gelmekte ve insanlar yaşam alanlarından göçlere zorlanmaktadır. Sera gazı salımını azaltmak amacıyla dünyadaki tarım alanlarının, gıda yerine biyoyakıt üretmek üzere kullanılmaya başlanması açlığı körükleyen etkenlerden biridir. Tarım alanlarının, tarımsal üretim dışında kullanılmasından vazgeçilmelidir!

FAO tarafından 1996 yılında düzenlenen Dünya Gıda Zirvesi'nde açlığın kaynağını yok etmek için programlar geliştirilmiş ve ülkelerin gıda güvencesi

eylem planı hazırlaması kararına varılmıştır. Zirvenin Eylem Planı'nda ise "herkes için gıda" olgusu kabul edilmiş, 2015 yılına kadar yeterli gıdadan yoksun kişilerin sayısının yarıya indirilmesi hedeflenmiştir. Ancak, 6 dünyalıdan birinin aç olduğu ve bu sayının azalmak yerine arttığı görülmektedir!

Dünyadaki açlığı yaratıp, üzerine komplo teorileri kurgulayarak, kendi üretim biçimlerini alternatifsiz çıkış yolu olarak sunan kapitalist söylem, bu kez genetiği değiştirilmiş gıdaları sahneye sürmüştür. Gıdalarda uygulanan gen aktarımlarının açlığa çare olacağı savı, FAO'nun raporlarına göre aldatmacadır. FAO'ya göre, tahıl üretimindeki artış, dünya nüfusundaki artıştan % 50 daha fazladır ve açlığın asıl nedeni, dünyadaki gıdanın adil olmayan paylaşımıdır! ABD Tarım Bakanlığı'nın verilerine göre, Amerika'da her yıl üretilen gıdanın % 25'inden fazlası israf edilmektedir. Sadece 1995 yılında çöpe atılan gıda miktarı 43 milyon tondur.

Ülkemizde genetiği değiştirilmiş ürünlerin üretimi yasak olmasına karşın, her yıl tonlarca ürün gümrük kapılarımızdan denetime tabi tutulmadan girmektedir. Bilimi dışlamadan, teknik, idari ve hukuki altyapı hazırlanarak, ülkemiz kendi biyoteknolojik çalışmalarını yürütmeli ve AB ülkelerindeki gibi biyoteknolojik çalışmaların gıda dışı kullanım alanlarında odaklanması sağlanmalıdır. Ülkemizin gıda güvencesi olan biyoçeşitliliğe sahip çıkıp koruyan, insan ve hayvan sağlığını riske atmayan, üretici ve tüketici hakları konusunda duyarlı, çokuluslu şirketlerin kar hırsına alet olmayan, tarımımızı ve çiftçimizi dışa bağımlı hale getirmeyen bir tarım politikası oluşturulmalı ve Ulusal Biyogüvenlik Yasası insan ve çevre sağlığını korumaya yönelik olarak derhal çıkartılmalıdır.

Dünyanın her yerinde yaşanan emperyalist krize paralel, ülkemizde de gıda güvencesinin kaynağı olan suyun ticarileştirilmesine başlanmıştır. Kamu hizmeti anlayışı dışına çıkartılan su hizmetlerinin üzerine kar payı eklenmekte ve kaynaklar özelleştirilmektedir. Su fiyatlarındaki artış ile gelir düzeyi düşük olan sosyal kesimlerin insanca yaşama koşulları ile bir insan hakkı olarak temiz ve güvenilir suya ulaşma hakları, şirketlerin karı uğruna kısıtlanmaktadır. Bu ortamın doğal sonucu olarak gelir dağılımı bozukluğu derinleşmekte ve toplumsal sağlık tehdit altına girmektedir. Su, tüm insanlığa ait doğal varlıktır. Bu nedenle ekonomik ve ticari bir meta olarak ele alınmamalıdır.

Ülkemizde, "tarladan çatala gıda güvenliği" ile ilgili sorunlar, hızla devam etmekte iken, gıda güvenliği ve halk sağlığının korunması için, risk analizine dayalı 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun yerine hazırlanan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı ve Gıda ve Yem Kanun Taslağı" ile ilgili olarak meslek örgütlerinin yaşamsal önemdeki görüşleri dikkate alınmamıştır.

Taslağa göre;

- Gıda güvenliği, sadece hayvansal üretim üzerinden planlanmakta, bitkisel üretim ve bitkisel beslenme göz ardı edilmektedir. Oysa ülkemizdeki gıda sanayinin % 86'sı bitkisel ürünleri, sadece %14'ü hayvansal ürünleri işleyen işletmelerden oluşmaktadır. Halkımız günlük enerjisinin %40'ını, yoksul bölgelerimizde ise % 60'ını sadece ekmekten karşılamaktadır. Gıda güvenliğini sadece hayvansal ürünlerle sınırlamak, halkın sağlığını göz göre göre tehlikeye atmak demektir!
- Gıda güvenliği açısından kayıt dışılığı önleme ve sağlıklı gıda üretiminin sağlanması açısından çok önemli işlevi olan sorumlu yöneticiliğin kaldırılması hedeflenmekte, halk sağlığı tehlikeye atılmaktadır. Ayrıca, bu uygulama yaklaşık 15.000 gıda, ziraat ve kimya mühendisini işsiz bırakmak suretiyle işsizlik sorunu ciddi boyutlarda artacaktır.

Dünyanın kritik bir dönemden geçtiği süreçte, fındık üreticimizin fiyat açıklaması beklediği bir dönemde AKP hükümetinin açıkladığı “Yeni Fındık Stratejisi” ile TMO ve FİSKOBİRLİK fındık alımından çekilmiş, çoğu yoksulluk sınırında fındık üreticisi tüccarla baş başa bırakılmıştır. Alternatif ürün projesi çerçevesinde Doğu Karadeniz Bölgemizde 750 metrenin üzeri için fındığın alternatifi olabilecek hiçbir tarım ürünü yoktur. Ova arazilerde de bu nedenle çiftçi fındık dikimini tercih etmiştir. Aslında yeni olmayan ama yeni gibi sunulmaya çalışılan Fındık Stratejisi ile Türkiye fındık üretim ve ticareti liderliğini kaybetme temellerini atmıştır.

Son derece stratejik bir ürün olan şekerde ülkeler kendine yeterlilik düzeyinde üretimlerini devam ettirme politikası izlerken ülkemizde ise TÜRKŞEKER'in 6 fabrikasının özelleştirilme süreci başlatılmıştır. Anadolu'da kar eden fabrikalar birbiri ardına satıldıkça, çoğu bulunduğu ilde tek sanayi tesisi konumunda olan Doğu Anadolu'daki şeker fabrikaları zarar ettiği gerekçesi ile kapatılacaktır. TÜRKŞEKER, ülke sathına yayılmış 25 fabrikası ile kar eden bir tarımsal KİT'imizdir. Fabrikaları özelleştirildikçe sadece kar edenler kalacak, diğerleri kapatılacak, pancardan elde ettiği geliri diğer ürünlerde bulamayan çiftçimiz kentlere göç edecektir.

Gıda güvencesi ve kriz dönemi gıda güvenliği ile ilgili sorunların gerçek nedeni, halkımız yararına olmayan politikalarıdır. Bu dönemde AKP hükümetinin dışa bağımlı tarım politikalarının bedelini emekçiler ve ekonomik düzeyi düşük sosyal kesimler ödemektedir. Halk sağlığı, gıda güvencesi ve gıda güvenliği sorunlarının çözümünde üzerimize düşen görevi yerine getireceğimizi ve hukuki anlamda tüm demokratik haklarımızı kullanarak sürece müdahil olacağımızı bildiririz.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi**  
**TMMOB Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi**  
**TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi**  
**Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu**

### 6.3. Radyo ve TV Programları

#### Kanaltürk'te Gıda Güvenliği Konuşuldu

Kanaltürk'te yayınlanan "Ece Tülin ile Hayatın Aynası" adlı programa Odamız Denetleme Kurulu Üyesi ve eski Yönetim Kurulu üyemiz Esra Tokoğlu katıldı. 26 Şubat 2008 tarihinde yayınlanan programda Gıda Güvenliği ele alındı.

#### Nisan 2008'de Basında Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi

Geçtiğimiz ay boyunca birçok televizyon ve gazetede tartışılan ve hala tartışılmaya devam eden gıda fiyatlarındaki artış, gıdalarda yapılan hileler, gıda ve hormon ve gıda güvenliği gibi konularda çeşitli görsel basın kuruluşlarına bilgilendirme ve röportajlar yapıldı.

- 03 Nisan Perşembe: Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Bilge Ölmez ile Kanal 1 Televizyonu Ana Haber Bülteni'nde yayınlanmak üzere "Gıda Fiyatlarındaki Artış" konulu röportaj yapıldı.
- 09 Nisan Çarşamba: Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya ile Kanal 1 Televizyonu Ana Haber Bülteni'nde yayınlanmak üzere "Hormonlar Ve Gıda" konulu röportaj yapıldı. Hormonlarla ilgili bilgilendirmenin yanı sıra tarım ilaçlarının yanlış kullanımı ve yapılması gerekenlerle ilgili açıklamalar yapıldı.



- 12 Nisan Cumartesi: Fox TV Haber Bülteni'nde yayınlanmak üzere Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya ile "Gıdalarda Yapılan Hileler" konulu röportaj yapıldı. Röportajda, tüketicilerin bir gıda maddesini satınalırken dikkat etmeleri gereken temel kurallara dair bilgilendirme yapıldı.





- 14 Nisan Pazartesi: Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya Kanal 24 Haber Bülteni'ne canlı telefon bağlantısı ile bağlanarak “Gıda Fiyatlarındaki Artış” konusunda bilgilendirmelerde bulundu. Röportajda, mısır ve soya gibi temel tarım ürünlerinin biyodizel amaçlı kullanılması, ekolojik dengede yaşanan değişimler ve doğanın her açıdan kirletilmesi, Çin ve Hindistan gibi ülkelerde protein ağırlıklı beslemeye geçiş, uluslar arası spekülâtorler ve Türkiye'deki tarım politikaları ve yapılması gerekenlerle ilgili açıklamalar yapıldı.
- 27 Nisan Pazar: TGRT Haber Televizyonu haber bültenlerinde yayınlanmak üzere Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya ile “Gıdalarda Yapılan Hileler” konulu röportaj yapıldı.
- 29 Nisan Salı: Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya Hayat TV'de canlı yayınlanan Eko-politik Programı'na katılım sağladı. Yaklaşık 1,5 saat süren programda, gıda fiyatlarındaki artış, gıda güvenliği, gıda hakkı, su hakkı, tarım ilaçları, hormonlar, bilinçli gıda tüketimi, GDO, katkı maddeleri vs. gibi konularda açıklama ve değerlendirmelerde bulunuldu.



## Kanal Türk Canlı Yayın

9 Haziran Pazartesi günü, Yönetim Kurulu Başkanımı İbrahim kaya, Rusya ile yaşanan meyve ve sebzelerde pestisit kalıntısı krizi ile ilgili Kanal Türk Televizyonunun Ana haber Bülteni'ne canlı telefon bağlantısı ile katılarak, Odamızın görüşlerini bildirildi. Meyve ve sebzelerde pestisit kalıntısını önlemek için , “ Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği” prensibi ile hareket edilmesi ve tarım ilaçlarının kontrolü ile ilgili sistemlerin kurulması hususlarına vurgu yapıldı. Ayrıca, yetkisiz kişiler tarafından, uzman görüşü alınmadan bilinçsizce, yanlış zamanda ve dozajda ilaç kullanımı, ilaç bayilerinin yeterince denetlenmemesi ve çiftçilerin eğitilmemesi gibi temel nedenlere vurgu yapıldı.

Tarım ilaçlarının reçete ile satılması, bayilik verme kriterlerinin zorlaştırılması, kontrollerin artırılması, uygulanan ilaç türlerinin- dozajının ve zamanının uzman kişiler kontrolünde olması, meyve ve sebzelerde pestisit kalıntılarının kontrolü için analiz laboratuarlarının sayısının artırılması önerildi.

## Hayat TV Canlı Yayın

Yönetim Kurulu II. Başkan'ımız Nilüfer Hızarcıoğlu, 23 Haziran Pazartesi günü Hayat TV'de canlı yayınlanan Ekmek Ve Gül adlı programa katılarak gıda kontrolleri, hormonlar, gıda katkı maddeleri, gıdaların etiketlerinde dikkat edilmesi gereken noktalar, gıda reklamları, tarımsal ilaç kalıntıları hakkında bilgiler verdi ve izleyicilerden gelen soruları yanıtladı.



## TV Canlı Yayın: HABER TÜRK, Türkiye'nin Na

23 Eylül Salı akşamı 20:00-22:00 saatleri arasında Erdoğan Aktaş ve Ece Temelkuran tarafından hazırlanan Nabzi” programına Yönetim Kurulu Başkanımız İb

Genel olarak , Gıda Güvenliğinin tartışıldığı programda , gıda güvenliği, gıda mühendislerinin istihdamı, denetimler, sorumlu yöneticilik ve helal gıda konularında oda'mızın görüşleri ifade edildi.



#### **FOX TV Haber Bültenine Katılım:**

15 Ekim 2008 tarihinde, Yönetim Kurulu Üyemiz Nilüfer Hızarcıoğlu, FOX TV Ana haber Bülteninde , Uzakdoğu ve Çin'de yaşanan , Süt , Süt Tozu , Bebek Mamaları, Çikolata ve Şekerleme gibi ürünlerde tespit edilen **Melamin** maddesinin ne olduğu, süt ve süt tozuna ve diğer gıdalara nasıl kontamine olduğu, Türkiye'deki durum ve yapılması gerekenler hakkında bilgilendirme yaptı.



#### **TV :Röportaj Yanmış Yağlarda Magnesol XL Kullanımı**

5 Ocak 2009 Pazartesi günü Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya Haber Türk ve Show Tv televizyonlarına Magnesol-XL adlı maddenin yanmış yağlarda kullanımı ile ilgili röportaj verdi.

Şubemizde yapılan röportajda, Magnesol-XL (Magnezyum Silikat) ve yanmış yağların insan sağlığı üzerindeki etkileri hakkında genel bir bilgilendirme yapan İbrahim Kaya, yanmış yağlarda teşhir amaçlı kullanılan bu maddenin yağdaki kötü renk ve kokuyu maskeleyerek yağda oluşabilecek karsinojenik maddelerin vücuda alınmasına sebebiyet verebileceğini bildirdi.



## **ATV ANA HBER BÜLTENİNDEYDİK**

3 Haziran 2009 akşamı ATV Ana Haber bülteninde Genetiği Değiştirilmiş gıdalar ile ilgili olarak yapılan haberde yönetim kurulu yedek üyemiz Sayın Bilge ÖLMEZ'in görüşlerine yer verildi.

Bilge Ölmez yaptığı açıklamada, GDO hakkında kısa bir bilgilendirme yaptıktan GDO'lu gıdaların içerdiği potansiyel risklerden ve yol açabileceği sonuçlardan bahsetti.

## **12 Haziran 2009 Cuma akşamı KANAL BİZ'DE PROGRAMDAYDIK!**

Genetiği Değiştirilmiş Gıdaları konu alan Kanal Biz'deki Gündem adlı programda yönetim kurulu yedek üyemiz Sayın **Bilge ÖLMEZ**, yaklaşık 1 saat süren programda tek konul olarak bilgilendirmelerde bulundu. GDO'lar ile ilgili soruların odamızca yanıtladığı program ilgiyle izlendi.

## **CEM RADYO'DA SABAH PROGRAMINDAYDIK!**

Cem radyoda haftaiçi her sabah canlı yayınlanan 'Güne Gülümse' programına 23 Haziran 2009 Salı günü program konuğu olarak katılan şube üyemiz Şehriban ÇAM yazın sık tüketilen ürünler ve gdo'lu ürünler hakkında bilgilendirmelerde bulunup dinleyicilerden gelen soruları yanıtladı

## KANAL D'DE DİSKO KRALI PROGRAMINDAYDIK!

Okan BAYÜLGEN'in sunduğu ve 13 Haziran 2009 tarihinde Kanal D Canlı yayınlanan Disko kralı adlı Programa Prof. Dr. Kenan DEMİRKOL ve Çiftçi sendikaları konfederasyonu başkanı Abdullah AYSU' nun GDO'lar ile ilgili konuşmacı olarak katıldılar. Şube olarak oda şapkalarımız ve GDO'ya hayır yazılı tişörtlerimizle 15 kişiyle izleyici olarak katıldığımız program sabahın ilk ışıklarına kadar devam etti.



## BAY YEŞİL'E KONUK OLDUK!

3 Temmuz 2009 Cuma günü Şube Yönetim Kurulu yedek üyesi Bilge Ölmez ve Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Başkanı Ahmet Atalık, NTV'de yayınlanan "Bay Yeşil" adlı programa katıldılar.

Özellikle son dönemde, Mecliste görüşülmeyi bekleyen "Biyogüvenlik Yasa Tasarısı"yla yoğun bir şekilde gündemde olan GDO'lu gıdalar ile ilgili açıklamalarda bulunulan röportajda GDO'nun zararları ve yol açacağı "yıkım"a vurgu yapıldı.



## TRT FM'E KONUK OLDUK

15 Temmuz 2009 Çarşamba günü gündemimiz bir kez daha GDO'lu gıdalar ve özellikle yaz aylarında tüketimi oldukça artan damacana sulardı! Şube Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz ve GDO uzmanımız Bilge Ölmez TRT FM'e konuk olarak GDO'lu gıdalar ve damacana sularla ilgili önemli açıklamalarda bulunarak, gelen soruları cevaplandırdı.

## HABER TÜRK ANA HABERDEYDİK

3 Temmuz 2009 Cuma günü GDO gündemiyle yine ekranlardaydık. Haber Türk'te yayınlanan ve Ayşe Özgün'ün sunduğu Hayatın İçinden adlı programa katılan, Şube Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz ve GDO uzmanımız Bilge Ölmez, GDO'lu gıdalarla ilgili önemli açıklamalarda bulunularak; GDO'lu ürün ve tohumların Türkiye'de yasal olarak önünü açacak taslak halindeki "Biyogüvenlik Yasası"nın yol açacağı tehlikelere dikkat çekti.



## ÜLKE TV'DE EKONOMİ GÜNDEMİ ADLI PROGRAMDAYDIK

Son dönemde yoğun bir şekilde gündemde olan GDO'lu gıdalar konusunda kamuoyunu bilinçlendirmek ve GDO'ya karşı toplumsal muhalefetin oluşmasına katkıda bulunmak amacıyla yine ekranlardaydık.

14 Temmuz 2009 Salı günü Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz ve GDO Uzmanımız Bilge Ölmez Ülke Tv'de yayınlanan "Ekonomi Gündemi" adlı programa katılarak GDO'lu gıdalarla ilgili önemli açıklamalarda bulundu.



## TV8 RÖPORTAJ: BAYRAM ŞEKERLERİ

17 Eylül 2009 Perşembe günü Tv8 ana haberde yayınlanmak üzere bayram şekerleri konulu bir röportaj yapıldı. Şube Başkanımız İbrahim Kaya ile yapılan röportajda; özellikle “merdiven altı” üretilen ürünlere karşı dikkatli olunması, etiket bilgileri yetersiz olan ürünlerin satın alınmaması ve tüketilmemesi konularında uyarılarda bulunuldu.



## TRT FM'e Konuk Olduk

19 Eylül 2009 Cumartesi günü Şube Başkanımız İbrahim Kaya TRT FM'de Bayram Şekerleri konulu programa konuldu. Bayramda yoğun bir taleple karşılanan ve özellikle çocukların yoğun olarak tükettikleri şekerlerin satın alımı ve tüketimi sırasında tüketicilere uyarılarda bulunan Kaya, özellikle etiket bilgilerine, üretim ve son kullanım tarihleri ile ilgili onayların yer almasına dikkat edilmesi gerektiğini vurguladı.

## **7. KOMİSYON ÇALIŞMALARI VE DİĞER FAALİYETLER**

### **Olağan Genel Kurul Öncesi Delegelerle Toplantı Yapıldı**

29 Şubat, 1–2 Mart 2008 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilen 7. Olağan Genel Kurulumuz öncesinde 35 delegemizin katılımıyla 23 Şubat 2008 günü bir toplantı yapıldı. Genel Kurul gündeminin değerlendirilmesinin ardından yapılan tartışmalar sonucu örgütlülük, şube ve bölge şube kavramı, sorumlu yöneticilik gibi konularda İstanbul Şube görüşünün oluşturulması benimsendi. Toplantıda yer alamayan delegelerimizin çeşitli iletişim kanallarıyla ayrıntılı bilgilendirilmesi kararlaştırıldı.

### **Gıda Teknolojileri Grup Fuarı’ndaydık - FOTEG 2008**

6–7–8–9 Mart 2008 tarihlerinde İstanbul Fuar Merkezi(CNR)’nde gerçekleştirilen Gıda Teknolojileri Grup Fuarı FOTEG 2008’e Şube’miz de stant açarak katılım sağladı. Oda üyelerinin üye kimlik kartlarını göstererek ziyaret edebildiği fuara çok sayıda meslektaşımız katılım sağladı.

### **Komisyonlarımız Kuruldu**

GMO İstanbul Şube komisyonları 8 Mart 2008 Genel Üye Toplantısıyla kuruldu.

Şube çalışmalarında üye katılımını artırmak, üyelerin bilgi ve deneyimlerini ortak etkinliklerde paylaşmalarını sağlamak ve örgütlü gücümüzü artırmak amacı ile Örgütlülük, Eğitim ve Mevzuat komisyonları kuruldu. Komisyonlar, kendi alanlarında çalışma grupları kurarak çalışmalarına devam edecekler.

### **IBATECH’08 Fuarı’ndaydık**

17–20 Nisan tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi’nde düzenlenen IBATECH’08 Ekmek Ve Pastacılık Teknolojileri Fuarı’na stant açarak katılım sağladık. Üyelerimizin üye kimlik kartlarını göstererek ücretsiz ziyaret edebildikleri fuara çok sayıda meslektaşımızla bir araya gelme fırsatı bulduk.

### **Oda Onur Kurulu Ve Denetleme Kurulu Toplantılarına Katılım Sağlandı**

26 Nisan’da Genel Merkez’imizde düzenlenen Onur Kurulu toplantısına İstanbul’dan Onur Kurulu üyelerimiz İ.Haldun İnelman ve Ali Haydar Süslü, Denetleme Kurulu Toplantısı’na Esra Tokoğlu katılım sağladılar.



### **Şube Komisyonlarımız**

Eğitim Komisyonumuz 4 Mayıs ve 10 Mayıs tarihlerinde iki toplantı yaparak mesleki, kişisel gelişim ve sosyal içerikli eğitim başlıkları belirlemek amacıyla çalışmalarına başladı.

Örgütlülük Komisyonu 2 Mayıs ve 14 Mayıs tarihlerindeki toplantılarında alt çalışma grupları oluşturarak çalışmalarını sürdürüyor.

### **Şube Komisyonlarımız**

Örgütlülük Komisyonu 18 ve 25 Haziran tarihlerinde toplantı yapmıştır. Komisyonumuz ilk olarak üyelerimizi bir araya getirmek için piknik düzenlenmesini, TMMOB tarihi konulu bir sergi hazırlanması, üyelerimizle ilgili istatistiki veri elde etmek için bir anket çalışması yapılması, örgütlülüğümüzün mevcut durumunu değerlendirmek için üyelerimizle geniş katılımlı bir toplantı yapılmasını kısa vadeli etkinlikler kapsamına alarak çalışmalarını sürdürmektedir.

### **Fuar : “Gıda 2008 Fuarına Katılım Sağladık”**

5/8 Kasım 2008 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi’nde gerçekleştirilen “Gıda 2008 Fuarı”na katılım sağladık.

Yurtiçi ve yurtdışından birçok katılımcı firma, dernek ve meslek kuruluşunun yer aldığı fuarda Marmara Bölge Şube olarak stand açtık.

Fuar boyunca standımızı ziyaret eden meslektaşlarımız, katılımcı ve ziyaretçilere merak ettikleri konular ve oda çalışmaları hakkında bilgilendirmelerde bulunularak dergi ve broşür dağıtımını yaptı.

### **Fuar : “Organik Ürünler Fuarı”**

15/18 Ocak 2009 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi’nde gerçekleştirilen Ekoloji 2009 “Organik Ürünler Fuarı”nda stand açarak katılım sağladık.

Yerli ve yabancı birçok Organik Gıda üreticisinin iştirak ettiği fuarda, standımızı ziyaret eden katılımcıların merak ettikleri konularda bilgilendirme yapılarak broşür ve dergi dağıtımını yaptı.

### **Fuar : “FOTEG İstanbul 2009 Fuarı”**

5/8 Mart 2009 Perşembe/Pazar tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi’nde “FOTEG İstanbul 2009 Fuarı” düzenlendi.

Yurt içi ve yurt dışından birçok firmanın katıldığı ve 2 Hall’de gerçekleştirilen fuarda stand açarak Odamızı temsil ettik.

Fuar boyunca yoğun ilgi duyulan standımızı ziyaret eden katılımcı ve ziyaretçilere Odamız ve Oda çalışmalarımız hakkında bilgilendirme yapılarak,

merak ettikleri konularda açıklamalarda bulunuldu. Ayrıca standımızı ziyaret edenlere dergi, broşür ve ajanda dağıtımı yapıldı.

### **Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu Toplantısı Şubemizde yapıldı**

Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu Toplantısı 14 Mart 2009 Cumartesi günü Şubemizde gerçekleştirildi.

Onur Kurulu Üyeleri Ali Haydar Süslü, Fikret Öztekin, İbrahim Haldun İnelman, Taner Baysal ile Onur Kurulu Yedek Üyelerinden Serap Öztürk ve Selim Demir'in katılımıyla gerçekleşen toplantıdan sonra Onur Kurulu Üyeleri Mart Ayı Genel Üye Toplantısına katılarak deneyimlerini paylaşma fırsatı buldular.



### **F4ST Ödül Töreni**

Koordinatörlüğü Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu tarafından yapılan ve AB tarafından Leonardo da Vinci Programı kanalıyla desteklenen “F4ST - Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi” Projesi ikinci dönem mezunlarını verdi.

Gıda güvenliğinin bir bütün olarak sağlanması konusundaki bilgi birikimi düzeyini arttırmayı ve gıda güvenliği denetim kalitesinin Avrupa Birliği çapında yükseltilmesini amaçlayan bir e-egitim programı olan F4ST - Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi Proje Koordinatörü Samim Saner “AB’de alanında bir ilk olan eğitim programı 2 pilot dönemde 52 ülkeden 858 tanesi AB ülkelerinden olmak üzere 2 bin 179 kişiye eşsiz bir eğitim olanağı sundu” dedi

3 Nisan 2009 Cuma günü gerçekleştirilen ve İstanbul İl Tarım Müdürü Ahmet Kavak’ın açılış konuşmasını yaptığı, Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, İstanbul Veteriner Hekimler Odası yetkililerinin de yer

aldığı ve Gıda Mühendisleri Odası adına törene katılan Marmara Bölge Şube Başkanı İbrahim Kaya'nın da ödül verdiği organizasyona yoğun bir ilgi oldu.



### **“Gıda 2008 Fuarına Katılım Sağladık”**

2/5 Aralık 2009 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde gerçekleştirilen “Gıda 2009 Fuarı”na katılım sağladık.

Yurtiçi ve yurtdışından birçok katılımcı firma, dernek ve meslek kuruluşunun yer aldığı fuarda Marmara Bölge Şube olarak stand açtık.

Fuar boyunca standımızı ziyaret eden meslektaşlarımız, katılımcı ve ziyaretçilere merak ettikleri konular ve oda çalışmalarını hakkında bilgilendirmelerde bulunularak dergi ve broşür dağıtımını yaptık.

### **Kayseri’de Düzenlenen GDO Paneli’ne Katıldık**

5 Aralık 2009 Cumartesi günü Makine Mühendisleri Odası Kayseri Şubesinde Düzenlenen GDO Paneli’ne Şubemiz adına Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Üyesi Bilge Ölmez katıldı.

Erciyes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İrfan İlbaş, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Zülâl Kesmen ve Yrd. Doç. Dr. Haydar Çelik ile Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden Doç. Dr. Osman Gülşen’in de konuşmacı olarak yer aldığı panelde, Şubemiz adına katılan Bilge Ölmez Dünyada ve Türkiye’de Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların yasal durumu konulu konuşma yaptı.

## 8. ZİYARETLER

### Şube Yönetim Kurulumuz İTÜ'yü Ziyaret Etti

17 Mart 2008 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya, II. Başkanımız Nilüfer Hızarcıoğlu ve Yönetim Kurulu Üyemiz Murat Kuzuk tarafından İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü ziyaret edildi. Bölüm Başkanı Prof. Dr. Y.Onur Devres, Bölüm Başkan Yardımcıları Prof. Dr. Dilek Heperkan, Doç. Dr. Meral Kılıç ve öğretim görevlileri Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, Prof. Dr. Necla Aran, Doç. Dr. Beraat Özçelik, Doç. Dr. Gürbüz Güneş, Yrd. Doç.Dr. Filiz Lokumcu Altay'ın yer aldığı görüşmelerde oda çalışmaları, öğrenci örgütlülüğü ve çeşitli mesleki konularda görüş alışverişinde bulunuldu.

### 2 Kasım Pazar Günü Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Ziyaret Edildi.

İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği, Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği, Öğrenci Koordinasyon Kurulu üyelerimiz (Celal Selçuk Esen, Özgür Yayla) ve çeşitli sektörlerde çalışan üyelerimiz (Cemil Gülsu, Tahsin Aslan, Özlem Özarda, Murat Kuzuk, Mehmet Beyik) 2 Kasım Pazar günü Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği'mizi ziyaret ettiler. Öğrenci temsilcimiz Cenk Bayramoğlu ve bölüm başkanı Sayın Prof.Dr. Hayri Coşkun tarafından karşılanan grup bölümü gezdikten sonra İTÜ ve Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilcilerimiz tarafından öğrenci üyelik ve oda hakkında bir sunum yapıldı. Sunumun ardından çeşitli sektörlerde çalışan üyelerimizce meslek hayatları hakkında bilgilendirmede buldukları söyleşi gerçekleştirildi, söyleşi sonunda öğrencilerin soruları yanıtladı. Öğrenci temsilciliklerimiz birlikte daha çok etkinlik yapmak üzere sözleşerek Bolu'dan ayrıldılar.



## **Sakarya Öğrenci temsilciliği Ziyaret Edildi**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İTÜ Öğrenci Temsilciliği ile Marmara Bölge Şube'den Özgür Yayla, Cemil Gülsu, Selçuk Esen, İlker Çalışkan ve Sakarya' da çalışan meslektaşımız Alper Akdeniz' in katılımıyla 22 Mart 2009 tarihinde Sakarya Öğrenci Temsilciliği'ne ziyarette bulunuldu.

Sakarya Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği'nin ev sahipliği yaptığı etkinlikte, katılan arkadaşlarımıza Öğrenci Temsilcilikleri sunumu yapılarak; TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Öğrenci Üyelik, Öğrenci Temsilcilikleri çalışmaları ve BGT etkinlikleri hakkında bilgi verildi. Marmara Bölge Şubeden katılan Gıda mühendisi arkadaşlarımız, öğrenci arkadaşlarımızla Meslek Söyleşisi gerçekleştirerek deneyimlerini paylaştı.

## **Çanakkale Öğrenci Temsilciliği Ziyaret Edildi**

Yönetim Kurulu seçimleri gerçekleştiren Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz Şubemizce ziyaret edildi.

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi İTÜ Öğrenci Temsilciliği Yönetim Kurulu Başkanı Bahar Sağlam ve Öğrenci üyemiz Hüsna Çetinkaya ile Marmara Bölge Şube Çalışmanı Murat Aydın'ın katıldığı ziyaret; Temsilcilik seçimlerinin takip edilmesinin ardından Şube çalışmaları hakkında yapılan bilgilendirmeye son buldu.



## 9. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİNDEN

### 9.1. Teknik Geziler, Ziyaretler

#### İTÜ Öğrenci Temsilciliğimiz Odamızı ve Yeni Yönetim Kurulu'nu Ziyaret Etti

GMO İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinden 9 öğrenci üyemiz ve İTÜ Öğrenci temsilcilerimiz 9 Şubat 2008 tarihinde Odayı ziyaret ederek, yeni yönetim kurulumuzla bir araya geldi. Görüşmede İTÜ Öğrenci Temsilcilerimiz, öğrenci üyeliğinin önemini arkadaşlarına aktarabilmek için planladıkları çalışmalarını ve bu dönemki etkinlik planlarını aktardılar. Yönetim Kurulu başkanımız İbrahim Kaya ve yönetim kurulu üyelerimiz, çalışmalara tam destek vereceklerini, öğrenci üyelerle birlikte çalışmaktan mutlu olacaklarını bildirdiler. Şube Yönetim Kurulu üyemiz Özgür Yayla, çalışmalara yeni katılan öğrenciler için, GMO öğrenci faaliyetlerini anlatan bir sunum yaptı.



#### İTÜ Öğrenci Temsilciliğimizden Teknik Gezi

Türkiye çapında 24 Öğrenci Temsilciliği ile etkinliklerini yürüten GMO Öğrenci Temsilciliklerinin etkin bir kolu haline gelen İTÜ Öğrenci Temsilciliğimiz 15 Şubat 2008 tarihinde KRAFT Gıda San AŞ Kurtköy tesislerine bir teknik gezi düzenledi. Öğrenci üyelerimizin pratik bilgilerini geliştirmesinde önemli rolü olan bu geziye 35 Öğrenci Üyemiz katıldı.

#### İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Seçimlerini Şubemizde Gerçekleştirdi

İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin yeni dönem yönetiminin belirlendiği seçim 4 Mayıs Pazar günü Şube'mizde, öğrenci

üyelerimizin katılımıyla yapıldı. Seçim sonuçlarına yapılan görev dağılımı aşağıdaki gibidir.

**Başkan:** İzgü Kalkar

Başkan Yardımcıları: Bahar Sağlam, Hüsna Çetinkaya, Ertan Şahin, Sevil Özcan.

### **İTÜ Öğrenci Temsilciliği Etkinliği**

20 Aralık Cumartesi günü İTÜ Öğrenci Temsilciliğimizin düzenlediği bir etkinlikte Öğrenci Koordinasyon Kurulu Üyelerimiz ile İTÜ Öğrenci Temsilciliği Üyelerimiz bir araya geldi.

TMMOB Makina Mühendisleri Odasında 18:30'da düzenlenen toplantıda, Koordinasyon Kurulundan Celal Selçuk Esen ve Özgür Yayla, Öğrenci Örgütüllülüğü üzerine bilgilendirmelerde bulundu ve öğrenci üyelerimizden gelen soruları yanıtladı. 2 Saat süren ve 34 Öğrenci üyemizin bulunduğu toplantıda Yönetim Kurulu Üyemiz Nilüfer Hızarcıoğlu, Üyelerimiz Şehriban Çam ve Cemil Gülsu da bilgilendirmelerde bulundu.

İTÜ Öğrenci Temsilciliğinde yeni üye kaydı yapan ya da komisyonlarda aktif çalışmak isteyen arkadaşlarımızla düzenlemek istedikleri yeni etkinlikler üzerine de konuşma şansı yakalanan etkinliğin ardından Öğrenci Temsilciliğimizin organize ettiği yemekte öğrencilerimiz ve katılan üyelerimiz kaynaşma fırsatı buldu.



## **İTÜ Öğrenci Temsilciliği Üyesi Öğrencilerimize Teknik Gezi Düzenlendi**

24 Şubat 2009 Salı günü İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği üyesi öğrencilerimiz Şubemizin de katkılarıyla Kraft'a teknik gezi düzenledi. 27 kişinin katıldığı gezi sırasında Şube Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya öğrencilerimizi ziyaret ederek bilgilendirmelerde bulundu.



### **Teknik Gezi**

## **İTÜ Öğrenci Temsilciliği Üyesi Öğrencilerimiz Tarafından Aromsa'ya Teknik Gezi Düzenlendi**

24 Mart 2009 Salı günü İTÜ Öğrenci Temsilciliği üyesi öğrencilerimiz tarafından Şubemizde desteğiyle Aromsa'ya teknik gezi düzenlendi. Üretim fabrikasında Odamız üyesi ve Aromsa çalışanları Gıda Mühendislerince karşılanan öğrencilerimiz, yapılan sunum ve fabrika hakkında bilgilendirme yapılan gezinin ardından fabrikadan ayrıldı.





## **İTÜ Öğrenci Temsilciliği Seçimleri Gerçekleştirildi**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi İTÜ Öğrenci Temsilciliği Yönetim Kurulu seçimleri gerçekleştirildi.

3 Mayıs 2009 Pazar günü Şubemizde yapılan seçim sonucunda İTÜ Öğrenci Temsilciliği 2009–2010 Dönemi Yönetim Kurulu aşağıdaki gibi gerçekleşti;

Yönetim Kurulu Başkanı

Bahar Sağlam

Başkan Yardımcıları: Gülümser Uyaroğlu, Ulaş Kayır, Betül Yeşiltaş, Hatice Açıl



## **Teknik Gezi**

İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği Üyesi öğrencilerimiz 16 – 23 Aralık 2009 tarihleri arasında Marmara Bölge Şubenin de desteğiyle bazı Rotopak – Alcan Packagig, Coca Cola ve Aromsa firmalarına teknik gezi düzenledi.

16 Aralık 2009 tarihinde Rotopak’a teknik gezi düzenleyen ve fabrika içinde incelemelerde bulunan öğrencilerimiz, 17 Aralıkta Coca Cola Çorlu fabrikasına ve 23 Aralık tarihinde de Aromsa’ya teknik gezi düzenleyerek üretim tesisleri hakkında bilgi edindi.

## **,9.2. Seminer ve Söyleşiler**



### **İTÜ’de Eğitim Semineri**

İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği'mizle ortaklaşa 21 Mart 2008 Cuma günü Kalite Ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Bilgilendirme Semineri düzenledik. Üyemiz Meriç Karacan tarafından verilen seminere 30 öğrenci katılım sağladı

### **Öğrenci Temsilciliği Üyesi Öğrencilerimize Yönelik “ISO 22000:2005 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi” Semineri Düzenlendi**

21/22 Şubat 2009 Cumartesi/Pazar günü İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği üyesi öğrencilere yönelik, Makina Mühendisleri Odası Kadıköy Temsilciliği'nde iki günlük “ISO 22000:2005 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi” semineri düzenlendi.

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi Okşan Bitirmiş tarafından verilen ve 18 Öğrencinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara eğitim katılım belgesi verildi.

### **İTÜ Gıda Müh. Bölümü Söyleşi: “Gıda Mühendisi Gözüyle Mesleğe Bakış”**

8 Ekim 2008 Çarşamba günü, İTÜ Ayazağa Yerleşkesi KSB Büyük Salon’unda, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube ve GMO İTÜ Öğrenci Temsilciliği tarafından organize edilen “Gıda Mühendisi Gözüyle Mesleğe Bakış” adlı söyleşi gerçekleştirildi.

## **Katılan konuşmacılar:**

İbrahim Kaya (Gıda Mühendisleri Odası Marmara Şube Başkanı; Üretim Müdürü - Kraft Gıda);

Metin Gürbüz (Türkiye, Kafkasya Satış Müdürü, Symrise);

Zeynep İlkbahar (Yasal İşler Müdürü, Aromsa);

Meriç Karacan (Lead Auditor, TSE);

Ebru Taş (Satın alma Müdürü, Nestle);

Özgür Yayla (Gıda Müh. Odası Marmara Şube Yönetim Kurulu Üyesi; Tedarik Zinciri, Depo Uzmanı. Nestle).

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Hocalarının ve öğrencilerin yoğun ilgi gösterdiği söyleşide, katılımcılar ilk önce çalıştıkları işlerde nasıl bir süreç izlediklerini ve mesleki kariyerleri boyunca karşılaştıkları zorlukları nasıl aştıklarını anlatıp, biz gıda mühendisi adaylarına tavsiyelerde bulundular. İkinci bölümde ise, dinleyicilerden gelen soruları yanıtladı.

## **İTÜ Öğrenci Temsilciliği Sakarya Öğrenci temsilciliğini Ziyaret Etti**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İTÜ Öğrenci Temsilciliği ile Marmara Bölge Şube'den Özgür Yayla, Cemil Gülsu, Selçuk Esen, İlker Çalışkan ve Sakarya' da çalışan meslektaşımız Alper Akdeniz' in katılımıyla 22 Mart 2009 tarihinde Sakarya Öğrenci Temsilciliği'ne ziyarette bulunuldu.

Sakarya Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği'nin ev sahipliği yaptığı etkinlikte, katılan arkadaşlarımıza Öğrenci Temsilcilikleri sunumu yapılarak; TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Öğrenci Üyelik, Öğrenci Temsilcilikleri çalışmaları ve BGT etkinlikleri hakkında bilgi verildi. Marmara Bölge Şubeden katılan Gıda mühendisi arkadaşlarımız, öğrenci arkadaşlarımızla Meslek Söyleşisi gerçekleştirerek deneyimlerini paylaştı.



## 2 Kasım Pazar Günü Bolu İTÜ Öğrenci Temsilciliği Abant İzzet Bayzal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğini Ziyaret Etti.

İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği, Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği, Öğrenci Koordinasyon Kurulu üyelerimiz (Celal Selçuk Esen, Özgür Yayla) ve çeşitli sektörlerde çalışan üyelerimiz (Cemil Gülsu, Tahsin Aslan, Özlem Özarda, Murat Kuzuk, Mehmet Beyik) 2 Kasım Pazar günü Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği'mizi ziyaret ettiler. Öğrenci temsilcimiz Cenk Bayramoğlu ve bölüm başkanı Sayın Prof.Dr. Hayri Coşkun tarafından karşılanan grup bölümü gezdikten sonra İTÜ ve Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilcilerimiz tarafından öğrenci üyelik ve oda hakkında bir sunum yapıldı. Sunumun ardından çeşitli sektörlerde çalışan üyelerimizce meslek hayatları hakkında bilgilendirmede buldukları söyleşi gerçekleştirildi, söyleşi sonunda öğrencilerin soruları yanıtladı. Öğrenci temsilciliklerimiz birlikte daha çok etkinlik yapmak üzere sözleşerek Bolu'dan ayrıldılar.



### 9.3. Gıda Günleri Etkinlikleri

#### İTÜ Gıda Günleri Sempozyumu

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi İTÜ Öğrenci Temsilciliği ile Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Öğrenci Temsilciliği'nin ortak çalışmayla düzenledikleri “Gıda Günleri Etkinlikleri” 7/8 Mart 2009 Cumartesi/Pazar günü İTÜ KSB Oditoryum’da gerçekleştirildi.

Yoğun bir ilgiyle karşılanan ve yaklaşık 700 kişinin katıldığı etkinlik oldukça keyifli ve dolu dolu geçti.

Gıda Sektöründe çeşitli alanlarda çalışan Gıda ve Kimya Mühendisleri ile akademisyen ve girişimcinin konuşmacı olarak yer aldığı, çeşitli konu başlıklarında gerçekleştirilen etkinlik sonunda forum düzenlendi.

**KSB**  
Kültür ve Sanat Birliği  
İTÜ Ayazaga Kampüsü  
Maslak/İstanbul

İTÜ Ayazaga Kampüsünden geçen otobüs hatları  
ve kalkış noktaları

BİNİŞ YERİ	HAT NO
BEŞİKTAŞ	41E
BEŞİKTAŞ	25T
BEŞİKTAŞ	29C
BEŞİKTAŞ	29D
TAKSİM	25T
TAKSİM	325YK2
ZİNCİRLİKUYU	29Ş
ZİNCİRLİKUYU	41E
ZİNCİRLİKUYU	29C
ZİNCİRLİKUYU	41AT
4.LEVEND	29
4.LEVEND	29B
4.LEVEND	29C
4.LEVEND	29D
4.LEVEND	29P
4.LEVEND	41
4.LEVEND	29GM
4.LEVEND	29A

gidagunleri2009@gmail.com  
tel (KMO): 0216 449 37 10-11-12  
tel (GMO): 0216 346 49 48



# gıda günleri

7-8 mart  
İTÜ KSB oditoryum



gıda sektörü, üretim prosesleri,  
sorumlu yöneticilik, kalite kontrol,  
AR-GE, gıda hakkı...

**ETKİNLİK ÜCRETSİZDİR!**



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İTÜ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ



**grenci**  
Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi



GMK  
2009  
İTÜ

## 7-8 MART 2009 "GIDA GÜNLERİ" ETKİNLİK PROGRAMI

### 1. GÜN

09.30 - 10.15 KAYIT

10.15 - 10.45 AÇILIŞ

10.45 - 12.15 GIDA SEKTÖRLERİNE BAKIŞ VE  
AR-GE ÇALIŞMALARI

- Bülent PUR (Kraft Ar-Ge Müdürü)
- Şehriban ÇAM (Gıda Yüksek Mühendisi)
- Özden FİDAN (Unilever Yağ Kalite Güvence Müdürü)

12.15 - 13.15 YEMEK

13.15 - 14.30 ATÖLYE

- Özlem ÖZARDA (Aromsa Ar-Ge Departmanı  
Duyusal Analiz Uzmanı)

14.30 - 14.45 ARA

14.45 - 16.15 GIDA SEKTÖRÜNDE SORUMLU  
YÖNETİCİLİK

- Gökhan AYDOĞDU (KMO)
- Ali Haydar SÜSLÜ (GMO Onur Kurulu Üyesi)
- Gökhan DİK (Tarım İl Müdürlüğü Gıda Kontrolörü)

16.15-16.30 ARA

16.30-17.30 GIDA SEKTÖRÜNDE AMBALAJLAMA

- Baha ARICA (Bapak Ambalaj)

### 2. GÜN

09.30 - 10.00 KAYIT

10.00 - 11.30 GIDA SEKTÖRÜNDE BİR FABRİKA  
TASARIMI, KURULUMU VE FİZİBİLİTE ÇALIŞMASI

- Fikret BAY (KMO)

11.30 - 11.45 ARA

11.45 - 13.15 GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE  
YÖNETİM SİSTEMLERİ

- Prof. Dr. Artemis KARAALI (Yeditepe Üniversitesi  
Gıda Mühendisliği Bölümü)
- İbrahim KAYA (GMO Marmara Bölge Şb. Bşk.)
- Gül BÜYÜKBAY (IFC (International Finance  
Corporation) Çevresel ve Sosyal Danışman)

13.15 - 14.00 YEMEK

14.00 - 14.45 KORUYUCU KİMYASALLAR VE KATKI  
MADDELERİ

- Şans YEŞİL (Yeşil Kimya)

14.45 - 15.00 ARA

15.00 - 17.00 PANEL-GIDA HAKKI VE SU HAKKI

- Bilge ÖLMEZ (GMO Marmara Bölge Şb.  
Yedek Y.K. Üyesi)
- Birol SAYGI (Döhler Gıda San.ve Tic.Ltd.Şti.)
- Ahmet ATALIK (ZMO)

17.00-17.30 FORUM





Gıda Mühendisi ve Kimya Mühendisi öğrencilerinin ortak çalışmayla, oldukça kapsamlı ve başarılı bir etkinlik düzenlemiş olmaları ve çalışmaların ortaklaştırılmış olması açısından da önemli bir yere sahip olan etkinlik, Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üyelerinin oluşturduğu müzik grubunun verdiği mini bir konserle son buldu.





Program ve içeriğinin dolu dolu olduğu etkinlik, kendi alanlarında uzman, farklı meslek dallarından birçok önemli konuk ve konuşmacıyı bir araya getirdi.

#### **9.4. BGT Etkinlikleri**

İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından okullarda gerçekleştirilecek bilinçli gıda tüketimi etkinlikleri öncesi 25 Nisan Cuma günü Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Özgür Yayla tarafından İTÜ'den 9 öğrenci üyemize bilinçli gıda tüketimi, sunum teknikleri ve okullarda yapılan geçmiş dönem etkinliklerden deneyimlerin aktarıldığı bir eğitim verildi

#### **İTÜ'lü Öğrencilerle Bilinçli Gıda Tüketimi Günleri**

İTÜ Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliği olarak, Bilinçli Gıda Tüketimi ve Süt Günü sunumlarını 28–29–30 Nisan tarihlerinde sırasıyla Mehmet Gürsoy İlköğretim Okulu, Osman Saçmacı İlköğretim Okulu ve Mehmet Akif İlköğretim Okulu'nun 5. Sınıf öğrencilerine yaptık. Üç gün boyunca öğrencilerin dışında öğretmen ve okul idaresine de broşürler dağıtılmış ve aynı zamanda onların da bilinçlenmesine katkıda bulunulmuştur. Okul idarelerinin bizleri güler yüzle karşılamaları ve bu yöndeki çalışmalarımızda her zaman yanımızda olacaklarını söylemeleri bizleri oldukça mutlu etti. Öğrencilerle birebir girdiğimiz diyaloglarda yeni nesillerin gittikçe bilgili ve öğrenmeye hevesli olduğunu görmek gerçekten güzeldi. Duyduğumuz bu heyecanla gelecek dönemlerde de bu güzel aktiviteyi devam ettirmeyi düşünmekteyiz.

#### **İTÜ Öğrenci Temsilciliği**



### **Bilinçli Gıda Tüketimi (BGT) Etkinlikleri Eğitimi Eğitimleriyle Başladı!**

Her yıl tüm öğrenci temsilciliklerimiz tarafından illerde yapılan bilinçli gıda tüketimi (BGT) etkinlikleri için İTÜ Öğrenci Temsilciliğimiz hazırlıklarını tamamladı.

Bu yıl düzenlenecek eğitim ve broşür dağıtım standı çalışmalarında görev alacak öğrenci üyeler için verilen bir eğitimle etkinliklere başlandı. 3 Nisan 2009 Cuma günü Kimya Mühendisleri Odası toplantı salonunda gerçekleştirilen eğitimde, Öğrenci koordinasyon Kurulu üyesi Faruk Kor etkinliklerin tarihçesini, BGT etkinliklerinin formatını, etkinliklerde dikkate alınması gereken noktaları ve oda duruşunu anlatan bir sunum yaptı. Ardından üyemiz Soydan Cengiz tarafından, ilköğretim çağındaki çocuklara verilecek eğitimlerde daha etkin olunabilmesi için drama çalışmaları da içeren bir iletişim eğitimi verildi.

10 Öğrenci üyemizin katıldığı eğitimin ardından İTÜ öğrenci temsilciliğimiz, İstanbul'daki ilköğretim okullarında BGT eğitimleri vermeye başladı.

## **İTÜ Öğrenci Temsilciliğimiz BGT etkinliklerine başladı**

BGT eğitimleri kapsamında İTÜ Öğrenci temsilciliğimiz ilköğretim okullarında eğitimlerine başladı. Şu ana kadar eğitim verilen okullar ve eğitime katılan öğrencilerimiz şöyle:

### **15 Nisan 2009 Çarşamba Sarıyer İlköğretim Okulu**

8 tane 5. Sınıfa sunum yapıldı, yaklaşık olarak 240 öğrenci katıldı.

**Sunumu yapanlar: Bahar Sağlam, Saime Merve Aksu**

### **16 Nisan 2009 Perşembe Fahrettin Aslan İlköğretim Okulu**

4, 5, 6 ve 8. Sınıflara sunum yapıldı, yaklaşık olarak 100 öğrenci katıldı.

Sunumu yapanlar: Gülümser Uyaroğlu, Betül Yeşiltaş, Saime Merve Aksu, Ulaş Kayır

### **21 Nisan 2009 Salı Kazım Karabekir İlköğretim Okulu**

3 tane 5. Sınıfa sunum yapıldı, yaklaşık olarak 100 öğrenci katıldı,

Sunumu yapanlar: Gülümser Uyaroğlu, Saime Merve Aksu, Ahmed Abbasov, Ertan Şahin

### **21 Nisan 2009 Salı Alpaslan İlköğretim Okulu**

4 tane 5. Sınıfa sunum yapıldı, yaklaşık olarak 150 öğrenci katıldı,

Sunumu yapanlar: Saime Merve Aksu, Ahmed Abbasov

### **29 Nisan 2009 Çarşamba Mehmet İpgin İlköğretim Okulu**

3 tane 5. Sınıfa sunum yapıldı, yaklaşık olarak 100 öğrenci katıldı,

Sunumu yapanlar: Gülümser Uyaroğlu, Gözde Giray, Saime Merve Aksu, Ertan Şahin

Etkinliklerde emeği geçen tüm öğrencilerimize teşekkür eder, çalışmalarında başarılar dileriz.

## **BGT Eğitimci Eğitimi Düzenlendi**

26 Aralık 2009 Cumartesi günü Şubemizde BGT (Bilinçli Gıda Tüketimi) Eğitimci Eğitimi semineri gerçekleştirildi.

Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri tarafından her yıl, çeşitli ilk ve orta öğretim düzeyindeki okullarda gerçekleştirilen BGT sunumlarında görev alacak öğrenci üyelerimizin eğitimlerine yönelik olarak gerçekleştirilen seminere yaklaşık 20 öğrenci üyemiz katıldı.

İTÜ, Namık Kemal, Bolu İzzet Baysal ve İstanbul Aydın Üniversitesinden öğrenci üyelerimizin katıldığı seminerde, Odamız üyesi ve Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Koordinasyon Kurulu Üyesi Selçuk Esen konuşmacı olarak yer aldı.



## 9.5. Dünya Gıda Günü ve Süt Günü Etkinlikleri

### **Dünya Süt Günü'nde Öğrenci Temsilciliklerimizle Birlikte Ortak Etkinlik Düzenlendi.**

21 Mayıs Dünya Süt Günü dolayısıyla 18 Mayıs Pazar günü İstanbul Teknik Üniversitesi Ve Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilcilikleri'nden öğrenci üyelerimiz, Yönetim Kurulumuz ve üyelerimizle Taksim Gezi Parkı ve İstiklal Caddesi'nde broşür dağıtımını yaptı. İTÜ Öğrenci Temsilciliği'mizin bilgilendirme metni aşağıdadır.

Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında halkı bilinçlendirmek ve süt ile ilgili bilgi vermek amacıyla, İTÜ Öğrenci Temsilciliği olarak Taksim meydanında yer alan Taksim Gezi Park'ında 18 Mayıs 2008 tarihinde beyaz önlüklerimiz ile hazır bulunduk. İstanbul Şube Yönetim Kurulu ve üyelerimiz de bizleri yalnız bırakmadı. İlk önce Taksim Gezi Parkı'nda stand kuruldu, parkta süt günü broşürleri dağıtıldı. Daha sonra, daha fazla sayıda insana ulaşmayı amaçlayarak İstiklal Caddesi' ne geçildi ve broşürler burada da dağıtılarak halkın sorularına cevap verildi. Süt tüketiminin önemine dikkat çekmeyi ve sokak sütü tüketiminin önüne geçmeyi amaçladığımız bu etkinliğin, halkımızın ilgisi çektiğini ve küçük de olsa bir gündem oluşturabildiğimizi görmek sevindiriciydi.





Marmara Bölge Şube'mizin öncülüğünde, Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası üyelerinin ortak katılımıyla Taksim Meydanı'nda Dünya Gıda Günü nedeniyle yapılan yürüyüş ve basın açıklamasına İTÜ Öğrenci Temsilciliğimiz aktif katılımıyla destek verdi.

18 Ekim Cumartesi günü Tünel Meydanı'ndan Taksim Meydana kadar yapılan yürüyüşte BGT broşürü dağıtımı yapıldı.

Meydana ulaşan kitle burada basın açıklaması yapıldıktan sonra dağıldı.





## **İTÜ Öğrenci Temsilciliği**

### **İTÜ Öğrenci Kantininde Stand Açıldı**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İTÜ Öğrenci Temsilciliğimiz tarafından 13 Kasım 2008 Perşembe günü TMMOB Gıda MO Öğrenci Temsilciliği yapısından ve öğrenci üyeliğinin ne olduğundan bahsetmek, Gıda MO İTÜ Öğrenci Temsilciliği çalışmalarını anlatmak ve yeni öğrenci üye kaydı almak için Kimya-Metalurji fakültesi kantininde gün boyu açık duran bir stand açıldı. Dergi ve broşür dağıtımı oldu, BGT (Bilinçli Gıda Tüketimi) etkinliklerimizden bahsedildi.



### İTÜ’de Su Panosu! Oluşturuldu

23/24 Mart 2009 Çarşamba/Perşembe günü İTÜ yemekhanesinde “5. Dünya Su Forumu”na karşı oluşturulan “Alternatif Su Forumu” hakkında basında çıkan haberlerin yer aldığı pano oluşturuldu.

Gıda Mühendisleri Odası İTÜ Öğrenci Temsilciliği ile EMO-GENÇ’in ortak çalışmayla oluşturdukları ve suyun ticarileştirilmesine yönelik politikaların deşifre edildiği pano öğrencilerden yoğun ilgi gördü.



### Dünya Gıda Günü Nedeniyle İTÜ’de Stant Açıldı

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği tarafından Dünya Gıda Günü nedeniyle 16 Ekim 2009 tarihinde stant açıldı.

Gıda Mühendisliği mesleği, öğrenci temsilciliği çalışmaları ve son zamanlarda gündemde yoğun bir şekilde tartışılan GDO’lar hakkında bilgilendirme yapılarak, 17 Ekim tarihinde yapılacak basın açıklamasına katılım çağrısı yapıldı.



## 9.6. Çeşitli Etkinlikler

### İTÜ Öğrenci Temsilciliği İmza Kampanyasına Destek Amacıyla Stand Açtı

“Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yasa taslağına karşı Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası’nın birlikte başlattıkları imza kampanyasına destek amacıyla 26/27 Mart 2009 Perşembe/Cuma günü İTÜ Öğrenci Temsilciliğimiz tarafından İTÜ’de stand açıldı.

Yasa taslağı ve imza kampanyası gerekçeleri hakkında bilgilendirme yapılan standda ayrıca üç Oda’nın yasa taslağına karşı oluşturdukları ortak metin de bildiri olarak dağıtıldı.



### “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yasa taslağına Karşı yapılan basın açıklamasına öğrencilerimizde katılarak destek verdiler

16 Mayıs 2009 Cumartesi günü Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubeleri ile Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi’nin “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yasa taslağına karşı beraber düzenledikleri basın açıklamasına Öğrenci Temsilciliklerinden de katılım oldu. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından gıda güvenilirliğine aykırı, tüketici hak ve yararını görmezden gelen ve mühendislik mesleklerini dikkate almadan, mesleklerimizin kazanılmış haklarını hiçe sayarak çıkarmaya çalıştığı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yasa taslağına karşı, 16 Mayıs 2009 Cumartesi günü Saat 13.00’de Kadıköy Kilise Meydanı’nda Gıda MO Marmara Bölge Şubesi, KMO İstanbul Şubesi ve ZMO İstanbul Şubesi’nin katılımıyla yapılan kitlesel basın açıklamasına öğrencilerimiz de katılım sağlayarak geleceklere sahip çıkacaklarını gösterdiler.

## 9.7 Öğrenci Kurultay ve Danışma Kurulları

### Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Danışma Kurulu Toplantısı Düzenlendi.

Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Danışma Kurulu 25 Ekim 2008 'de Ankara'da, GMO Genel Merkezi'nde gerçekleştirildi. Toplantıya Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri ile İstanbul'da bulunan GMO Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu üyelerimiz katılım sağladılar. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı da toplantıya katılarak konuşma yaptı.



### TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Danışma Kurulu Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem 3. Öğrenci Danışma Kurulu Toplantısı Şubemizin ev sahipliğinde TMMOB Makine Mühendisleri Odası İstanbul Şubesinde gerçekleştirildi.

18 Nisan 2009 Cumartesi günü Türkiye'nin dört bir yanında bulunan öğrenci temsilciliklerimizin katıldığı Danışma Kurulu'nda; 6. Geleneksel Mayıs Şenliği, Bgt ve Süt günü sunumları, Bgt etkinlikleri, Yaz Kampı, 2. Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Kurultayı yeri, zamanı ve konusu, Öğrenci Temsilcilikleri Yönetim Kurulu ve Koordinasyon Kurulu seçimleri konuşuldu.



## **TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 2. ÖĞRENCİ KURULTAYI GERÇEKLEŞTİRİLDİ**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 2. Öğrenci Kurultayı 31 Ekim 2009 Cumartesi günü Mersin Kongre Merkezinde düzenlendi.

25 Üniversite Temsilciğimizden Öğrenci Üyelerin katıldığı kurultay, 130 delege ve toplamda 250 kişilik bir katılımı gerçeğe dönüştürdü. Ana teması Öğrenciliğin ve mesleğe yürünen yolun sorunları ve örgütlü çözüm yolları olan etkinlikte Öğrenci Örgütülüğünün ilerideki çalışma takvimine ışık tutacak öneriler geliştirdi. Toplantıya Şubemizden, Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Koordinasyon Kurulu üyesi Özgür Yayla, Celal Selçuk Esen ve Faruk Kor da katıldı.

Marmara Bölge Şube etkinliği kapsamında yer alan İTÜ, Namık Kemal, Sakarya ve Çanakkale Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerinin Kurultay sürecinde yaptıkları ortak çalışmalar kurultaya önemli katkılar sundu.





### 9.8. Geleneksel Mayıs Şenliği

Odamız Öğrenci Temsilcileri tarafından 6.sı düzenlenen Mayıs Şenliği 10 Üniversiteden 430 öğrenci üyemizin katılımıyla Ankara'da gerçekleştirildi. İTÜ ve Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilcilerimizden 35 öğrenci üyemiz katılım sağladı. Şenlikte öğrenciler konserler ve yarışmalar eşliğinde eğlendiler.



## 10. MALİ RAPOR VE 2. DÖNEM GERÇEKLEŞEN BÜTÇE

Bu bölümde Şubemizde 2008 ve 2009 yıllarında elde edilen gelir ve giderler ile Gıda Mühendisleri Odası Denetleme Kurulu tarafından yapılan denetleme raporu sunulmaktadır:

### 2008 ve 2009 Yılı Gelir ve Giderleri

	<b>Gelir</b>	<b>Gider *</b>
Ocak	9.993,40 TL	10.509,40 TL
Şubat	9.440,00 TL	7.641,44 TL
Mart	7.480,50 TL	9.838,53 TL
Nisan	5.609,50 TL	4.501,18 TL
Mayıs	4.037,50 TL	4.876,43 TL
Haziran	6.534,00 TL	4.407,52 TL
Temmuz	7.342,60 TL	8.822,15 TL
Ağustos	9.618,80 TL	8.065,85 TL
Eylül	10.202,00 TL	12.120,46 TL
Ekim	10.396,50 TL	10.605,83 TL
Kasım	11.870,00 TL	10.373,53 TL
Aralık	8.621,00 TL	7.985,45 TL
Ocak	10.581,50 TL	9.908,99 TL
Şubat	14.000,00 TL	15.062,02 TL
Mart	10.318,00 TL	7.419,19 TL
Nisan	21.442,50 TL	24.525,68 TL
Mayıs	17.662,00 TL	13.949,71 TL
Haziran	15.757,50 TL	12.932,22 TL
Temmuz	16.800,20 TL	16.927,76 TL
Ağustos	11.964,50 TL	16.249,53 TL
Eylül	8.448,00 TL	10.034,35 TL
Ekim	15.174,00 TL	14.257,60 TL
Kasım	14.032,50 TL	14.741,36 TL
Aralık	16.124,90 TL	14.286,90 TL
<b>TOPLAM</b>	<b>273.451,40 TL</b>	<b>270.043,08 TL</b>

\* Toplam 27.0043,08 TL giderin 168.490 TL'si nakit olarak GMO Genel Merkez Hesabına yatırılmıştır.

# **TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. DÖNEM DENETLEME KURULU**

## **MARMARA BÖLGE ŞUBESİ 1. DENETİM RAPORU**

Denetlenen Birim: Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube

Denetleme Tarihi: 27.12.2008

Denetim No: 2008/1

Denetleme Dönemi: Ocak-Aralık

Denetlemeye Katılanlar: Recep ÖZMETİN - Süreyya KARADAĞ - Esra TOKOĞLU - İbrahim KAYA - İlker ÇALIŞKAN - Ali Ermiş BUĞUR - Dilek CÖMERT

### **1) KASA**

- 1) Kasa sayımı sonucu nakit miktarı: 1.395,56(Binüçyüzdoksanbeş ytl, elli altı ykr)
- 2) Varsa çek ve senet adeti ve toplam miktarı: Çek ve senet kullanılmamaktadır.
- 3) Banka hesap no ve dökümler toplam tutarı: Vakıfbank Kadıköy Finansmarket Şb. 2045223 no.lu hesapta 3.700,39YTL (Üçbinyediyüz YTL, otuzdokuzYkr) bulunmaktadır. (24.12.2008)

### **2) KASA DEFTERİ**

- 1) Kasa defteri kapanış rakamı ve tarihi: Kasa(Gelir gider bilgileri), bilgisayar ortamında takip edilmektedir. Bilgisayar çıktılarının günlük olarak alınmadığı, ay sonunda genel dökümün alındığı tespit edilmiştir. Kasa defteri tutulması veya bilgisayar çıktılarının günlük olarak alınarak imzalandıktan sonra dosyalanması gerektiği bildirildi. 27.12.2008 saat 15.00 itibari ile kasada 1.395,56(Binüçyüzdoksanbeş ytl, elli altı ykr) olduğu görüldü.
- 2) Kasa defteri ve kasa sayımı uyumu var mı? Evet
- 3) Limit aşımı var mı? Nedenleri (Kasa limiti: TMMOB Mali İşler Yönetmeliği 'nin 27. maddesine göre, kasa işlemlerinde "Oda merkez ve alt birimleri kasalarında Oda Genel Kurullarınca saptanacak miktardan fazla para bulunduramaz." Buna göre kasada olması gereken en fazla paranın belirlenerek kayıt altına alınmasının uygun olacağı bildirildi.
- 4) Kasa defteri mizanla uyumlu mu? Evet

### **3) ÇEK TAKİBİ** Çek bulunmamaktadır.

### **4) MİZANLAR**

- 1) Dönem mizanı: Ek 1: Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim, Kasım, Aralık ayı mizanları.
- 2) TMMOB oda payı zamanında gönderiliyor mu? (İKK) : Kasım 2008:1.000 YTL (Bin YTL) İKK Katılım Bedeli ödendiği görülmüştür. İKK Katılım bedeli

olarak 3.591,63 ytl (üçbinbeşyüzdoksanbir ytl, altmışüç ykr) borçlu olduğu tespit edilmiştir.

3) Uzun süre bekleyen iş avansı var mı? Hayır

4) Personel avansı kontrolü ve toplam tutarı: Dilek CÖMERT;600 ytl(altyüz ytl), Ali Ermiş BUĞUR;900 Ytl(dokuzyüz ytl) avans olarak toplam 1.500 ytl (binbeşyüz ytl) verildiği tespit edilmiştir.

## **5) MUHTASAR VERGİ (Varsa)**

1) Beyannameler zamanında veriliyor mu? Merkezden takip edilmektedir.

2) Ödemeler zamanında yapılıyor mu? Yapılmıyorsa nedenleri: Merkezden takip edilmektedir.

## **6) SSK**

1) Aylık bildirimler zamanında yapılıyor mu? Aylık bildirimler zamanında yapılmaktadır.

2) Ödemeler zamanında yapılıyor mu? Yapılmıyorsa nedenleri Ödemeler zamanında yapılmaktadır.

## **7) GİDERLER İNCELEMESİ**

1) Harcırak yönetmeliği var mı? Bu yönetmeliğe uyuluyor mu?

Harcırak yönetmeliği bulunmamaktadır. Yapılan harcamaların bedeli belge karşılığı ödenmektedir.

2) Giderlerde aşırılık var mı?

3) Fatura ve fişler izahat yapılarak sayman tarafından imzalanıyor mu? Fatura ve fişler odada görevli olan personel ve sayman tarafından kontrol edilerek imzalanmaktadır.

## **8) DEMİRBAŞ DEFTERİ**

1) Demirbaş defteri düzenli işleniyor mu? Demirbaşların 06.02.2008 tarihinde listelendiği, daha sonraki tarihlerde listenin güncellenmediği tespit edilmiştir. Demirbaş defterinin düzenli ve güncel olarak tutulması gerektiği bildirildi.

2) Bu dönemde yeni demirbaş alımı var mı? Yeni demirbaş alınmadığı belirtildi.

3) Demirbaş alımları için gerekli olurlar alınmış mı?

4) Kaydı silinen veya silinmesi gereken demirbaş var mı?

Bu dönemde Yönetim Kurulu kararı ile 5 adet sandalyenin kullanılamaz durumda olduğu tespit edilmiştir. Demirbaş defteri tutulmaya başlanarak, kaydı silinen sandalyelerin belirtilmesi gerektiği bildirildi.

5) Demirbaş alım şekli nasıl? (Komisyon, teklif vs.) Yönetim Kurulu kararı ile ihtiyaç belirlenmekte ve kalite-fiyat açısından en uygun ürün araştırılarak alınmaktadır.

## **9) PERSONEL**

1) Bu dönemde yeni alınan personel var mı?

Dilek KARA 07.10.2008, Mehmet BEYİK 30.11.2008 tarihinde işten ayrılmıştır. Ali Ermiş BUĞUR 01.10.2008 tarihinde işe başlamıştır.

2) Bordrolar düzenlenip personele imzalatılıyor mu?

Evet. (Marmara Bölge Şube' de tam zamanlı olarak 2 kişi çalışmaktadır. Dilek CÖMERT ve Ali Ermiş BUĞUR)

3) Sigortasız çalışan personel var mı? Hayır

4) Diğer yöntemlerde çalışan personel var mı? Hayır

## 10) KARAR DEFTERİ İNCELEMESİ

1) Yönetim Kurulu toplantı sayısı ve karar sayısı: 17.01.2008 – 27.12.2008 tarihleri arasında 12 adet yönetim kurulu toplantısı yapılarak toplam 34 karar alınmıştır. Kararların usulüne uygun olarak alındığı görülmüştür.

2) Mali konularda alınan kararlarda yönetmeliklere aykırı bir durum var mı? Herhangi bir uygunsuzluk görülmedi.

## 11) GENEL

1) Üye aidat toplama düzeni var mı? Nedir?

Aidatlar bilgisayar ortamında Oda merkezi verilerinden izlenebilmektedir. Takibi Merkez tarafından yapılmaktadır.

2) Bütçe gerçekleştirme durumu

Ek:2 Bütçe gerçekleştirme durumu  
12 aylık (Ocak- 27 Aralık) dönemi bütçe gerçekleştirme durumunda gelirlerin 99.552,59 YTL, giderlerin 99.168,8 YTL olduğu görülmüştür. Bütçe Gerçekleştirme Durumu özet raporunda Mart ayından Nisan ayına devreden rakamın 606,65 ytl yerine 630,65 ytl olarak yanlış yazıldığı (24 ytl fark) tespit edilmiştir. Genel Merkez ve Marmara Bölge Şube mizanı düzelterektedir.

3) Doğurgan borç var mı? Herhangi bir borç bulunmamaktadır.

4) Genel muhasebe düzenine uyuluyor mu? Genel muhasebe düzenine uyuluyor.

5) Diğer: Marmara Bölge Şube 'nin Danışma Kurulu toplantıları yapmadığı tespit edildi. Yapılması gerektiği bildirildi.

6) Diğer: Sorumlu Müdürlük belgelerinin güncelliğinin sistematik olarak takip edilebilmesi için yöntem geliştirilmesi gerektiği tavsiye edildi.

7) Diğer: Bölge Şubenin etkinlik alanındaki iller (temsilcilikler) işleyişlerini Genel Merkez üzerinden çözmeleri nedeni ile Bölge Şube işlevini gerçekleştirememektedir. Bu konuda Bölge Şubelerin etkinliğinin artırılması sağlanmalıdır.

## RAPOR EKLERİ

**EK 1:** Ocak, Şubat, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim, Kasım, Aralık (27.12.2008) ayı mizanları.

**EK 2:** Bütçe gerçekleştirme durumu

**NOT:** Dört sayfa olan bu rapor ekleriyle birlikte dört nüsha olarak düzenlenmiş ve imzalanarak üç nüshası (bir nüshası Gıda Mühendisleri Odası Genel



Merkezi' ne bir nüshası TMMOB genel merkezine gönderilmek üzere) Sayman üye İlker ÇALIŞKAN'a teslim edilmiştir.

**DENETLEME KURULU ÜYELERİ**

Recep ÖZMETİN  
Süreyya KARADAĞ  
Esra TOKOĞLU

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi 2009 Yılı Genel Katılıma Açık Eğitim Programı														
EĞİTİM ADI	Süre	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	ÜCRET (TL/Kişi)
ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	2 gün	17-18		21-22		16-17		18-19		19-20		21-22		
ISO 9001 : 2008 Kalite Yönetim Sistemliği Eğitimi	2 gün		21-22					25-26			17-18		19-20	
ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi Eğitimi	2 gün				4-5									
OHSAS 18001:2007 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	2 gün					2-3			15-16					
ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001 : 2008 Kalite Yönetim Sistemi İş Dönüşü Eğitimi	2 gün					23-24								Genel : 250 Okul Üyesi : 175 Öğrenci : 100
Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Öngereksiz Programı Eğitimi	2 gün				18-19								5-6	
İyi Tamm Uygulamaları (HarepGAP) Temel Eğitimi	2 gün						27-28							
BRC - Food Eğitimi	2 gün		7-8								3-4			
Gıda Sektöründe Dnyusal Kalite Kontrol Eğitimi	2 gün				25-26									
İstatistiksel Proses Kontrol (SPC) (IPK)	2 gün						6-7							

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi 2009 Yılı Genel Katılıma Açık Seminer ve Söyleşi Programı														
SEMINER / SÖYLEŞİ ADI *	Süre	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	ÜCRET
Gıda Sektöründe Dnyusal Kalite Kontrol, Seminer	3 saat	10												Ücretsiz
Gıda Sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi, Seminer	3 saat			14									12	Ücretsiz
Gıda Sektöründe Hijyenik Ekipman Dizaynı, Seminer	3 saat		14								31			Ücretsiz
Gıda Sektöründe Yabancı Madde Kontrol Yönetimi , Seminer	3 saat							11						Ücretsiz
Gıda Sektöründe Hava, Su ve Buhar Kontrol Yönetimi, Seminer	3 saat				11					5				Ücretsiz
Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma, Seminer	3 saat			28							10			Ücretsiz
Gıda Sektöründe Tasarım ve Depolama Kontrol Yönetimi, Seminer	3 saat									12				Ücretsiz
Gıda Sektöründe Etiketleme Kuralları, Seminer	3 saat								22					Ücretsiz
Sonunlu Teknik Yöneticilik, Seminer	3 saat		28									14		Ücretsiz
Organik Tarım, Seminer	3 saat					10								Ücretsiz
Genetiği Değiştirilmiş Organik , Seminer	3 saat								8					Ücretsiz
İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP), Seminer	3 saat						20							Ücretsiz
Catering Sektöründe Hijyen ve Sanitasyon, Seminer	3 saat											28		Ücretsiz
Avrupa Birliği ve Gıda Mevzuatı, Seminer	3 saat							4						Ücretsiz
İş Kanunu , Seminer	3 saat			7										Ücretsiz
"Felsefeye Düşünmek", Söyleşi	3 saat	31				30						7		Ücretsiz
Türkiye'de Tarım Politikaları , Söyleşi	3 saat						13							Ücretsiz

\* Seminer ve söyleşilerin başlama saati 13:00

**Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi 2010 Yılı Genel Katılıma Açık Eğitim Programı**

EĞİTİM ADI	Süre	Ocak	Şubat	Mart	İlisan	Mayıs	Haz.	Tem.	Ağs.	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	* ÜCRET (TL/Kişi)
ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi	2 Gün	16-17			3-4			3-4	7-8	24-26		27-28		
ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi Eğitimi	2 Gün		20-21										18-19	
ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi İş Denetçi Eğitimi	2 Gün				24-25						9-10			
Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ön Gereksinim Programı Eğitimi (Paz 220)	2 Gün			6-7						4-5				
Uluslararası Uluslararası Boyutu ile Gıda Güvenliği Mevzuatı Eğitimi	2 Gün					15-16								
Gıda Güvenliği Sistemleri Eğitimi (ISO 22000-BRC-IFS-EFSA)	4 Gün						17-20							
BRC - Food 5. Versiyon Bilişlendirme Eğitimi	2 Gün					29-30						6-7		
Gıda Sektöründe Duyusal Kalite Kontrol Eğitimi	2 Gün			20-21										4-5

**Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi 2010 Yılı Genel Katılıma Açık Seminer Programı**

SEMINER / SÖYLEŞİ ADI	Süre	Ocak	Şubat	Mart	İlisan	Mayıs	Haz.	Tem.	Ağs.	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	ÜCRET (TL/Kişi)
Gıda Sektöründe Alerjen Madde Kontrol Yönetimi, Seminer	3 Saat						12						13	Ücretsiz
Gıda Sektöründe Hijyenik Ekipman Dizaynı, Seminer	3 Saat				10								11	Ücretsiz
Gıda Sektöründe Yabancı Madde Kontrol Yönetimi, Seminer	3 Saat			27										Ücretsiz
Gıda Sektöründe Hava, Su ve Buhar Kontrol Yönetimi, Seminer	3 Saat					5								Ücretsiz
Gıda Sektöründe İstenirlik ve Ürün Denetimi, Seminer	3 Saat		13								2			Ücretsiz
Gıda Sektöründe Tedarik Zinciri ve Lojistik Yönetimi, Seminer	3 Saat							31						Ücretsiz
Gıda Sektöründe Etiketleme Kuralları, Seminer	3 Saat	9							28					Ücretsiz
Sonümü Teknik Yöneticilik, Seminer	3 Saat				17							30		Ücretsiz
Organik Tamm, Seminer	3 Saat									18				Ücretsiz
İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP), Seminer	3 Saat								14					Ücretsiz
Çarşeng Sektöründe Hijyen ve Sanitasyon, Seminer	3 Saat					8					16			Ücretsiz
Avrupa Birliği ve Gıda Mevzuatı, Seminer	3 Saat							10						Ücretsiz
İz Kanunu, Seminer	3 Saat								21					Ücretsiz
Çalışma Hayatında Kadınlara Karşılaşılabilir Sorunlar ve Hükümler Mücadele Yolları, Seminer	3 Saat					22								Ücretsiz
Gıda Sektöründe İthalat ve İhracat Yönetimi, Seminer	3 Saat						26							Ücretsiz
Gıda Sektöründe AP-DE, Seminer	3 Saat			13										Ücretsiz
"Felsefeye Düşünmek", Söyleşi	3 Saat			27										Ücretsiz
"Türkiye'de Tamm Politikaları", Söyleşi	3 Saat							17						Ücretsiz

**Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi 2010 Yılı Genel Katılıma Açık Sosyal Etkinlikler Programı**

SOSYAL ETKİNLİK ADI	Süre	Ocak	Şubat	Mart	İlisan	Mayıs	Haz.	Tem.	Ağs.	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	ÜCRET (TL/Kişi)
Marmara Bölge Şube Belenksel İki Pkınıği	Tam Gün					23								
Marmara Bölge Şube Belenksel Tekne Yemeği	5 Saat							3						

\* Ücretli düzenlenen etkinliklerde (eğitimler) etkinlik ücreti Mart Ayı içerisinde yapılacak Gıda Mühendisleri Odası Genel Kurulu'nda alınacak karara bağlı olarak değişebilir. Değişiklik olması durumunda güncel hali duyurulacaktır.