



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan 66 ve 85 sayılı KHK ve 7303 sayılı yasa ile değişik 6235 sayılı yasaya göre kurulmuş kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

Sayı: 96

Nisan 2020

BÜL  
TEN

Sosyal Medyada Buluşalım



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



[GidaMO\\_ISTANBUL](https://twitter.com/GidaMO_ISTANBUL)



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



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



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

Web: [istanbul.gidamo.org.tr](https://www.istanbul.gidamo.org.tr)

Tel: (0212) 211 33 05

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

E-Posta: [istanbulsube@gidamo.org.tr](mailto:istanbulsube@gidamo.org.tr)

Faks: (0212) 211 33 06





# COVID-19 SÜRECİNDE MESLEKTAŞLARIMIZIN VE GIDA SEKTÖRÜ ÇALIŞANLARININ YASAL VE SOSYAL HAKLARI 8 Nisan 2020



Covid-19 sürecinde meslektaşlarımızın ve gıda sektörü çalışanlarının yasal ve sosyal hakları konuşuldu, izleyicilerimizden gelen sorular yanıtlandırıldı - Canlı yayında konuğumuz Avukat **Emrah SİĞİN**.  
Moderatör: GıdaMO İstanbul Şubesi Komisyon Başkanları Sn. **Aycan ACET** ve Sn. **Aysun ÖZŞEN SAĞLAM**

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

8 NİSAN  
ÇARŞAMBA  
20:30

**INSTAGRAM  
CANLI YAYIN**

KOMİSYON BAŞKANI  
AYCAN ACET

KONUK  
AV. EMRAH SİĞİN

KOMİSYON BAŞKANI  
AYSUN ÖZŞEN SAĞLAM

COVID-19 SÜRECİNDE MESLEKTAŞLARIMIZIN VE  
GIDA SEKTÖRÜ ÇALIŞANLARININ YASAL VE  
SOSYAL HAKLARI

gidamoistanbul





## GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİ İLE MESLEKİ BULUŞMALAR -I 11 Nisan 2020



Gıda Mühendisliği Öğrencileri ile mesleki buluşmalardan ilki olan, "Catering İşletmelerinde Gıda Mühendisliği" konulu söyleşimizi gerçekleştirdik. Moderatörlüğünü Teşkilatlanma Komisyon Başkanımız Aycan ACET`in yaptığı söyleşide TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube 2. Başkanımız Aydan DALBASTI konuk olmuş ve sektör tecrübelerini aktarıp, öğrenci arkadaşlarımızdan gelen soruları yanıtlamıştır.

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

11 NİSAN  
CUMARTESİ  
20:30

“GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİ İLE  
MESLEKİ BULUŞMALAR -I”  
CATERİNG İŞLETMELERİNDE GIDA MÜHENDİSLİĞİ

MODERATÖR  
TEŞKİLATLANMA  
KOMİSYON BAŞKANI  
AYCAN ACET

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI  
İSTANBUL ŞB. 2.BAŞKANI  
CATERİNG KALİTE YÖNETİCİSİ  
AYDAN DALBASTI

zoom





# KORONAVİRÜS SÜRECİNİN İŞ VE GÜNLÜK YAŞAMIMIZDAKİ PSİKOLOJİK ETKİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

14 Nisan 2020



Koronavirüs sürecinin iş ve günlük yaşamımızdaki psikolojik etkilerinin değerlendirilmesi yapıldı, izleyicilerimizden gelen sorular yanıtlandırıldı - Canlı yayında konuşumuz Psikiyatri Uzmanı Doç. Dr. **Işıl GÖĞÇEGÖZ**. Moderatör: GıdaMO İstanbul Şube İkinci Başkanı **Aydan DALBASTI**.

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

**INSTAGRAM  
CANLI YAYIN**

14 NİSAN  
SALI  
20:30

**“KORONAVİRÜS SÜRECİNİN İŞ VE GÜNLÜK YAŞAMIMIZDAKİ PSİKOLOJİK ETKİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ”**

PSİKİYATRİ UZMANI  
DOÇ. DR.  
**İŞİL GÖĞÇEGÖZ**

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI  
İSTANBUL ŞUBE 2.BAŞKANI  
**AYDAN DALBASTI**

ÜSKÜDAR  
ÜNİVERSİTESİ

gidamoistanbul







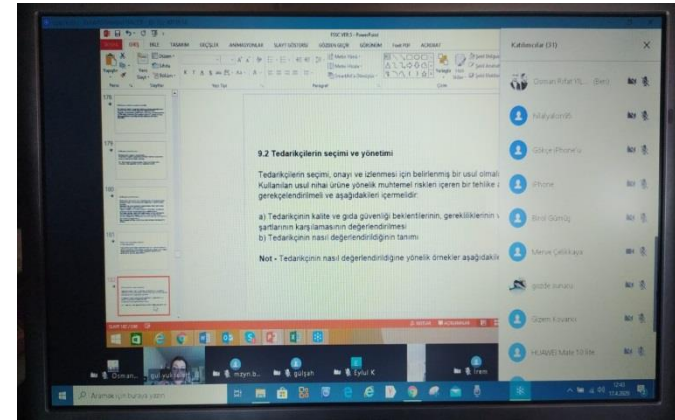
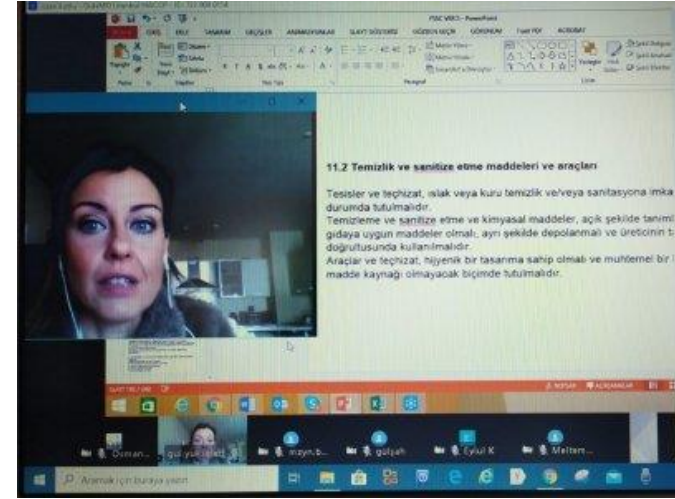
# HACCP ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI SEMİNERİMİZİ ``ONLINE`` GERÇEKLEŞTİRDİK

## 17 Nisan 2020



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemiz, 17 Nisan 2020 Cuma günü saat 12.00`da, TeamLink uygulaması üzerinden "HACCP Ön Gereksinim Programları" hakkında online seminer gerçekleştirdi.

Online seminerimize göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılara ve 2 saat süren uzaktan seminerin eğitmenliğini üstlenen Oda Üyemiz Sn. Umut Gül YÜKSELEN'e teşekkürlerimizle..





## GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİ İLE MESLEKİ BULUŞMALAR – 2

### 18 Nisan 2020



Gıda Mühendisliği Öğrencileri ile mesleki buluşmalardan ikincisi olan, "Gıda İşletmelerinde ARGE Çalışmaları" konulu söyleşimizi gerçekleştirdik. Moderatörlüğünü Teşkilatlanma Komisyon Başkanımız **Aycan ACET**'in yaptığı söyleşide TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyemiz **Nuray GÜNGÖROĞLU** konuk olmuş ve Arge çalışmaları tecrübelerini aktarıp, öğrenci arkadaşlarımızdan gelen soruları yanıtlamıştır.



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

18 NİSAN  
CUMARTESİ  
20:30

“GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİ İLE  
MESLEKİ BULUŞMALAR -2”  
GIDA İŞLETMELERİNDE ARGE ÇALIŞMALARI



MODERATÖR  
TEŞKİLATLANMA  
KOMİSYON BAŞKANI  
**AYCAN ACET**



GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI  
İSTANBUL ŞUBE  
YÖNETİM KURULU ÜYESİ  
YÖNETİM DANIŞMANI  
**NURAY GÜNGÖROĞLU**



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ





**İSTANBUL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ SN. AHMET YAVUZ KARACA'YI CANLI  
YAYINIMIZA KONUK ETTİK**  
**20 Nisan 2020**



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanımız Sn. **İsa TAHTA**, **20 Nisan 2020** tarihinde odamızın resmi instagram adresinde canlı yayınında İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürümüz Sn. **Ahmet Yavuz KARACA** ile Koronavirüs (Covid-19) sürecinde Gıda Güvenliğinin önem kazanması, yeni genelgelerin değerlendirilmesi, denetim süreçleri gibi konuları tartışıp, değerlendirdi.

The graphic is a promotional poster for an Instagram live broadcast. It features the TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi logo on the top left and the Istanbul Chamber of Commerce and Industry logo on the top right. The central text reads: "İSTANBUL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜMÜZ MESLEKTAŞLARIMIZLA BULUŞUYOR" and "20 NİSAN PAZARTESİ 15:00". Below this, there are two portrait photos. The left photo shows Sn. Ahmet Yavuz Karaca, the Director of Istanbul Province Agriculture and Forestry, holding a document. The right photo shows Sn. İsa Tahta, the Chairman of the TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi. The names and titles of the individuals are printed below their respective photos.

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İSTANBUL ŞUBESİ

**INSTAGRAM ORTAK CANLI YAYIN**

İSTANBUL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜMÜZ MESLEKTAŞLARIMIZLA BULUŞUYOR

20 NİSAN PAZARTESİ 15:00

İSTANBUL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ  
**AHMET YAVUZ KARACA**

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İSTANBUL ŞUBESİ  
İSTANBUL ŞUBE BAŞKANI  
**İSA TAHTA**





**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI YÖNETİM KURULU BAŞKANI SN. KEMAL ZEKİ  
TAYDAŞ'I CANLI YAYINIMIZA KONUK ETTİK**  
**21 Nisan 2020**



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanımız Sn. İsa TAHTA, 21 Nisan 2020 tarihinde şubemizin resmi instagram adresinde, canlı yayınında TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Sn. **Kemal Zeki TAYDAŞ** ile "Koronavirüs (Covid-19) sürecinde Gıda Güvenliğinin ve Gıda Mühendisliğinin önemi ve yapılan çalışmalar konularını değerlendirmiştir.

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

**İNSTAGRAM  
CANLI YAYIN**

**21 NİSAN  
SALI  
20:00**

**KORONAVİRÜS (COVID-19) SÜRECİNDE GIDA  
GÜVENLİĞİNİN VE GIDA MÜHENDİSLİĞİNİN  
ÖNEMİ VE YAPILAN ÇALIŞMALAR**

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ







## GIDA KATKI MADDELERİ GERÇEĞİ DOĞRU BİLİLEN YANLIŞLAR

22 Nisan 2020



Gıda Katkı Maddeleri-Doğru Bilinen Yanlışlar başlığı altında bir söyleşi gerçekleştirildi, izleyicilerimizden gelen sorular konuşumuza yöneltildi. – Canlı yayında konuşumuz ACR Naturel Gıda Firmasının kurucusu Gıda Mühendisi **Gökşin ACAR**.  
Moderatör: GıdaMO İstanbul Şubesi Teşkilatlanma Komisyonu Başkanı **Aycan ACET**.



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

22 NİSAN  
ÇARŞAMBA  
20:30

### “GIDA KATKI MADDELERİ GERÇEĞİ” DOĞRU BİLİLEN YANLIŞLAR



MODERATÖR  
TEŞKİLATLANMA  
KOMİSYON BAŞKANI  
AYCAN ACET



GIDA MÜHENDİSİ  
ACR NATUREL GIDA  
FİRMA SAHİBİ  
GÖKŞİN ACAR

**INSTAGRAM  
CANLI YAYIN**



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ





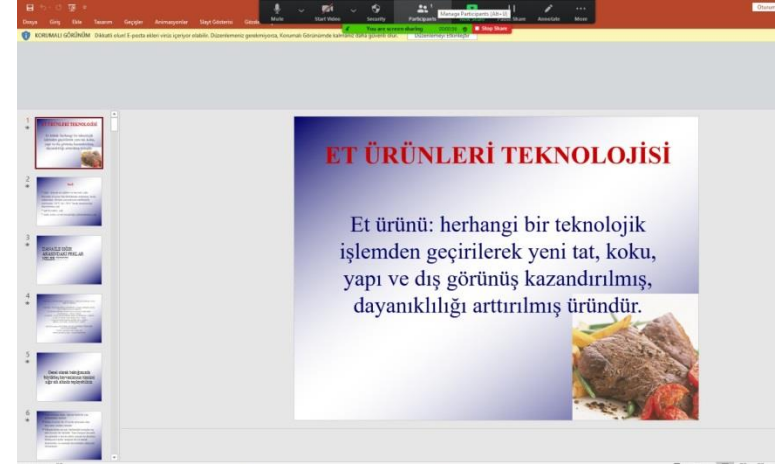
# ET VE ET ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNDE TEMEL BİLGİLENDİRMELER SEMİNERİMİZİ `ONLINE` GERÇEKLEŞTİRDİK

## 24 Nisan 2020



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemiz, 24 Nisan 2020 Cuma günü saat 15.00`da, TeamLink uygulaması üzerinden online ve ücretsiz, 'Et ve Et Ürünleri Sektöründe Temel Bilgilendirmeler' semineri gerçekleştirdi.

Online seminerimize göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılara ve 2 saat süren seminerin eğitmenliğini üstlenen TMMOB GıdaMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyemiz Sn. Ramazan ASLAN'a teşekkürlerimizle..



## ONLINE SEMİNER

# ET VE ET ÜRÜNLERİ SEKTÖRÜNDE TEMEL BİLGİLENDİRMELER



EĞİTMEN

Ramazan ASLAN  
Gıda Mühendisi

24 Nisan 2020 Cuma  
15:00 - 17:00





## GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİ İLE MESLEKİ BULUŞMALAR -3

26 Nisan 2020



Teamlink uygulaması üzerinden, Gıda Mühendisliği Öğrencileri ile mesleki buluşmalardan üçüncüsü olan, "Gıda İşletmelerinde Gıda Katkı Maddeleri Kullanımı" konulu söyleşimizi gerçekleştirdik. Moderatörlüğünü Teşkilatlanma Komisyon Başkanımız Aycan ACET'in yaptığı söyleşide, Oda Üyemiz İNPROS Endüstriyel Ürünler Şirketi Kurucusu/Sahibi Sn. Özlem ERDOĞAN ÇELİK konuk olmuş, konuyu değerlendirip, katılımcıların sorularını yanıtlamıştır.

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

26 NİSAN  
PAZAR  
21:00

**"GIDA MÜHENDİSLİĞİ ÖĞRENCİLERİ İLE  
MESLEKİ BULUŞMALAR -3 "**  
**GIDA İŞLETMELERİNDE GIDA KATKI MADDELERİ  
KULLANIMI**



MODERATÖR  
TEŞKİLATLANMA  
KOMİSYON BAŞKANI  
AYCAN ACET



GIDA MÜHENDİSİ  
İNPROS ENDÜSTRİYEL  
ÜRÜNLER ŞİRKETİ  
KURUCUSU / SAHİBİ  
ÖZLEM ERDOĞAN ÇELİK

TeamLink





## ŞİŞLİ BELEDİYE BAŞKANI MUAMMER KESKİN'İ CANLI YAYINIMIZA KONUK ETTİK

28 Nisan 2020



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanımız Sn. İsa TAHTA, 28 Nisan 2020 tarihinde şubemizin resmi instagram adresinde, canlı yayınında, Şişli Belediye Başkanı Sn. Muammer KESKİN ile "Koronavirüs (Covid-19) sürecinde ilçemizde gıda işletmelerindeki halk sağlığı faaliyetleri, Şişli Belediyemizin çalışmaları ve işletmelerdeki gıda denetim süreçleri" konularını değerlendirmiştir.



**INSTAGRAM  
CANLI YAYIN**



**KORONAVİRÜS (COVID - 19) SÜRECİNDE GIDA  
İŞLETMELERİNDEKİ HALK SAĞLIĞI FAALİYETLERİ**

**28 NİSAN  
SALI  
21:00**



**ŞİŞLİ BELEDİYE BAŞKANI  
MUAMMER KESKİN**



**TMMOB GIDA  
MÜHENDİSLERİ ODASI  
İSTANBUL ŞUBE BAŞKANI  
İSA TAHTA**

gidamoistanbul







**UÇAK KARDEŞLER GIDA YÖNETİM KURULU BAŞKANI ALİ UÇAK'İ CANLI YAYINIMIZA  
KONUK ETTİK  
30 Nisan 2020**



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanımız Sn. İsa TAHTA, 30 Nisan 2020 tarihinde odamızın resmi instagram adresinde canlı yayınında Uçak Kardeşler Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Ali UÇAK ile Türkiye'nin en önemli ve hassas konularından biri olan "Tarımın Sürekliliği ve (Covid-19) sürecinde yaş sebze ve meyvenin durumu" konularını değerlendirmiştir.

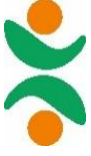
The graphic is a promotional poster for an Instagram live broadcast. At the top left is the logo of TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi. To its right, the text reads "INSTAGRAM CANLI YAYIN" in red and black. Further right, it says "30 NİSAN PERŞEMBE 21:00". Below this, the main topic is "TARIMIN SÜREKLİLİĞİ VE COVID-19 SÜRECİNDE YAŞ SEBZE VE MEYVENİN DURUMU". The central part features two portraits: on the left, Ali Uçak, and on the right, İsa Tahta. Below the portraits are their names and titles: "UÇAK KARDEŞLER FIRMA SAHİBİ ALAŞEHİR ESKİ BELEDİYE BŞK. ALİ UÇAK" and "TMMOB GIDA MÜH. ODASI İSTANBUL ŞUBE BAŞKANI İSA TAHTA".





## GÖRSEL, İŞİTSEL, YAZILI BASINDA ŞUBEMİZDEN HABERLER





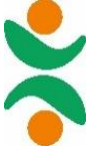
## KALEM MEDYA İNTERNET SİTESİ - GIDA GÜVENLİĞİ ÖNEMLİ / BAŞKAN İSA TAHTA 01 Nisan 2020



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Başkanımız İsa TAHTA'nın "Gıda Güvenliğinin Önemi" hakkında yazısı 01.04.2020 tarihinde Kalem Medya internet sitesinde yayınlanmıştır.

İlgili Habere Ulaşmak İçin [TIKLAYINIZ](#)





**KANAL B - KORONAVİRÜS SÜRECİNDE GIDA GÜVENLİĞİ / 2.BAŞKAN AYDAN DALBASTI  
CANLI YAYIN KONUĞU  
06 Nisan 2020**



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu 2.Başkanımız Aydan DALBASTI, 6 Nisan 2020 tarihinde Kanal B Televizyonu "Söz İstanbul'da" programında Canlı Yayın konuğu olarak "Koronavirüs Sürecinde Gıda Güvenliği" hakkında bilgilendirmede bulunmuştur.







# FOOD TIME DERGİSİ - KORONAVİRÜS SÜRECİNDE GIDA GÜVENLİĞİ VE BESLENME / 2.BAŞKAN AYDAN DALBASTI



BESLENME

## CORONAVİRUS GÜNLERİNDE BESLENME VE GIDA GÜVENLİĞİ



İlk olarak Çin'in Wuhan kentinde ortaya çıkan, sonrasında Avrupa Ülkeleri başta olmak üzere dünyanın farklı ülkelerinde hızla yayılmaya başlayan Coronavirus (Covit-19), küresel anlamda bir tehdit olarak alınmalıdır. Her yıl ilk kez yaz tatil dönemi bir vaka olmamasına rağmen

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu 2.Başkanımız Aydan DALBASTI'nın "Koronavirüs Sürecinde Gıda Güvenliği ve Beslenme" hakkında yazısı FOOD TIME e-Dergi 37.sayıda (Mart-Nisan 2020) yayınlanmıştır.

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

BESLENME

Bu bilgiler doğrultusunda hem tüketiciler olarak, hem de gıda üreticilerinin gıda kaynaklı risklerin önlenmesi/azaltılması noktasında alacağı tedbirlerden söz edebiliriz. Özellikle tüketiciyi restoran/loftlerde ya da ambalajlı ürün alverişlerinde bu hususlara dikkat etmesi önemler açısından anlamlı olacaktır.

Üretim ve tüketim aşamalarının tamamında kişisel hijyeni sağlamak, sadece üreticinin değil, tüketicinin de sorumluluğunda olmalıdır. Özellikle el hijyenini sağlamak büyük önem kazanmaktadır. Doğru el yıkama ve dezenfeksiyonu, esdilerin birinci ve doğru kullanımı halk sağlığını korumak açısından önemlidir. Özellikle ekdinin binişsiz kullanımı, papaz kontaminasyonuna sebebiyet vererek daha büyük risklere yol açmaktadır.

Gıda işletmelerinde ekipman ve yüzey dezenfeksiyonlarının, etkin ve doğru dezenfektan uygulamalarıyla sağlanmasına önem verilmelidir. Uygulamaların gündeme özel doğru, istemli olarak sürekli uygulanıyor olması, GMP "yi hijyen uygulamaları"nın göstergesidir.

İstisna olarak ille virüsün ve diğer mikrobiyolojik kontaminasyonun önlenmesi yoluna gidilmeli, çığ gıdalar yerine mümkün olduğunda pişmiş gıdaların tüketimi tercih edilmelidir.

Çığ olarak tüketilen gıdaların (salata, meze, meyve vb.) etkin ön yıkama sonrası, uygun dezenfektanlarla dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. Eysel

Üretim ve tüketim aşamalarının tamamında kişisel hijyeni sağlamak, sadece üreticinin değil tüketicinin de sorumluluğunda olmalıdır.

tüketimde ise sirkeli ya da limonlu su ile uygulamaları yapılmalıdır.

Üretim, satış ve servis alanlarında çığ ve çırpılmış gıdaların ve ilgili ekipmanların aynımalarının iy yapılıp, temalarının önlenmiş olması gerekmektedir.

Açıkta satılan, ambalajsız gıdaların tüketimi engellenmeli, uygun ambalajlı ve etiketli senebilir gıdalar tercih edilmelidir.

Ambalajlı olarak tedir edilen gıdaların, depolama ve tüketim öncesi ambalajlarının yıkanması/dezenfekte edilmesi sağlanmalıdır.

Her aşamada gıdanın sıcak ve soğuk zincir şartlarının uygunluğu kontrol altında tutulmalıdır.

Restoran, lokanta, kafe gibi işletmelerin, gıda güvenliği prensiplerine uygun, HACCP kriterlerine göre üretim yapan, "Tarım ve Orman Bakanlığı"nın Kayıt ve Onay yönetmeliğine tabi, kayıtlı ve denetlenen işletmeler olmasına dikkat edilmelidir.

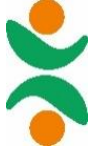
Üretim ve servis alanlarında, ipe uygun özel kıyafetler giymeli, dışarıda giyilen kıyafetler kesinlikle kullanılmamalıdır.

Kullanılan kişisel eşyalar (cep telefonu, kalem, anahtar, para vb.) yüksek oranda kontaminasyon riski olduğu gözsetilerek, bu gibi eşyaların temastan el dezenfeksiyonuna dikkat edilmelidir. Üretim ve servis esnasında bu tür materyalin kullanılmamasına dikkat edilmelidir.

Gıda sektörünün tüm aşamalarında çalışan personellerin, özellikle bu süreçte sağlığının kontrol edilmesi, yüksek ateş, üst solunum yolu enfeksiyonu şüphesi olan personellerin çalıştırılmaması, bu durumda ilgili sağlık kuruluşlarına yönlendirilmesi hassaslaştıy olmaktadır.

39





# AKTÜEL GAZETESİ - GIDALARIMIZI KORONAVİRÜSTEN NASIL KORURUZ / FATİH TEKSÖZ

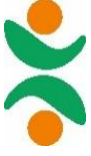
## 18 Nisan 2020



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Sn. Fatih TEKSÖZ'ün, 18 Nisan 2020 Cumartesi günü, Aktüel Gazetede "Gıdalarımızı Koronavirüsten Nasıl Koruruz" konulu yazısı yayınlanmıştır.

İlgili Yazıya Ulaşmak İçin [TIKLAYINIZ](#)





# GIDA GÜNDEMİ İNTERNET SİTESİ - YAŞAM KAYNAĞIMIZ SU / KOMİSYON BAŞKANI İPEK AYŞE ÇETİN

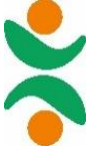
## 20 Nisan 2020



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Fuar ve Organizasyon Komisyonu Başkanımız İpek Ayşe ÇETİN'in "Yaşam Kaynağımız Su" hakkında yazısı 20.04.2020 tarihinde gidagundemi.com internet sitesinde yayınlanmıştır.

İlgili Habere Ulaşmak İçin [TIKLAYINIZ](#)





## GIDA GÜNDEMİ İNTERNET SİTESİ - KEÇİ BOYNUZU / KOMİSYON BAŞKANI AYCAN ACET 21 Nisan 2020



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Teşkilatlanma Komisyon Başkanımız Aycan ACET`in "Keçiboynuzu" hakkında yazısı 21.04.2020 tarihinde gidagundemi.com internet sitesinde yayınlanmıştır.

İlgili Habere Ulaşmak İçin [TIKLAYINIZ](#)

Sektörün Bilgi ve Haber Kaynağı **COM**  
**GIDA GÜNDEMİ**

GÜNDEM BESLENME - SAĞLIK GIDA GÜVENLİĞİ TARIM - HAYVANCILIK FOTO GALERİ

**MAKALE** Yayın Tarihi: 21.04.2020 Salı 09:32:17

### Elimizdeki güçlü koz Keçiboynuzu

Misafir Yazar

Facebook Twitter LinkedIn







# RESMÎ GAZETE

## TÜRK GIDA KODEKSİ KANUN YÖNETMELİK VE TEBLİĞ DEĞİŞİKLİKLERİ





## 02.04.2020 TARİH VE 31087 SAYILI RESMÎ GAZETE



Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından aşağıda bağlantısı bulunan mevzuat **02 Nisan 2020 Tarihli ve 31087 Sayılı Resmi Gazetede** yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

### [GIDA İŞLETMELERİNİN KAYIT VE ONAY İŞLEMLERİNE DAİR YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA YÖNETMELİK](#)





## 22.04.2020 TARİH VE 31107 SAYILI RESMÎ GAZETE



Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından aşağıda bağlantısı bulunan mevzuat **22 Nisan 2020 Tarih ve 31107 Sayılı Resmi Gazetede** yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

[TÜRK GIDA KODEKSİ BAL TEBLİĞİ \(TEBLİĞ NO: 2020/7\)](#)





## 28.04.2020 TARİH VE 31112 SAYILI RESMÎ GAZETE



Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından aşağıda bağlantısı bulunan mevzuat **28 Nisan 2020 Tarih ve 31112 Sayılı Resmi Gazetede** yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

**TÜRK GIDA KODEKSİ BİTKİ ADI İLE ANILAN YAĞLAR TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2012/29) NDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR TEBLİĞ (TEBLİĞ NO: 2020/8)**







## BASIN AÇIKLAMALARIMIZ



- [TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI GIDA MÜHENDİSİ ATAMALARI HAKKINDA BASIN AÇIKLAMASI](#) – 13.04.2020



# SOSYAL MEDYA HESAPLARIMIZ



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ



f /istanbulgidamo  
i /gidamoistanbul  
You Tube /gidamoistanbul  
t /gidamo\_istanbul  
in /gidamoistanbul





TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan 66 ve 85 sayılı KHK ve 7303 sayılı yasa ile değişik 6235 sayılı yasaya göre kurulmuş kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

BÜL  
TEN

Sayı: 96

Nisan 2020

Sosyal Medyada Buluşalım



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



[GidaMO\\_ISTANBUL](https://twitter.com/GidaMO_ISTANBUL)



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



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



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

TMMOB  
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

Web: [istanbul.gidamo.org.tr](http://istanbul.gidamo.org.tr)

E-Posta: [istanbulsube@gidamo.org.tr](mailto:istanbulsube@gidamo.org.tr)

Tel: (0212) 211 33 05

Faks: (0212) 211 33 06

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

