

1. SUNUŞ

Dünya ülkeleri, ülkemiz, bunlarla bağlantılı olarak insanlarımız, mühendisler ve tabii gıda mühendisleri için oldukça yoğun ve zorlu bir dönemi geride bıraktık. Önümüzdeki iki yılın daha kolay olmayacağını öngörmek çok zor değil. Gündem oldukça yoğun. Küresel iklim değişikliği özellikle gıda ve tarım açısından dengeleri zorlarken; küreselleşme yaklaşımı ekonomik kriz içinde olan gelişmiş ülkeleri rahatlatmaya yetmiyor. Bu durumun yansımalarının, sıkıntı içinde var olma savaşı veren az gelişmiş ve gelişme yolundaki ülkelerde daha derin olacağı açık. Diğer yandan, Dünya Ticaret Örgütü ve Avrupa Birliği sürecinin lehimize işlemediğini söylemek de yanlış olmaz. Böyle bir ortamda yapılan tüm düzenlemelerde; atılan her adımda, söylenen her sözde artık sadece bilimsel gerçekleri bilerek yol almak yetersiz kalıyor. Yaşanan sürecin ülkemiz ve mesleğimiz aleyhine dönmemesi için, her birimiz kendi ülke dinamiklerimiz kadar uluslararası uygulamalara ve bağlayıcılıklara da hakim olmak zorundayız. Ayrıca, karşı olduğumuz noktaları en ince ayrıntısına kadar bilmek ve bunların alternatif çözümünü önermek yükümlülüğümüz var...

İki yılımız bu kaygı ve yaklaşımla; toplantılar, çalıştaylar, yazışmalar, basın açıklamaları, mitingler gibi her türlü sosyal ve hukuki yolu değerlendirerek geçti.

Meslek alanlarımızı birincil olarak ilgilendiren “Dörtlü Hijyen Paketi” ve bu paketin gelen görüşler doğrultusunda yeniden düzenlenmiş hali olan “Veterinerlik, Gıda ve Yem Kanunu” taslaklarına Oda görüşlerimizi oluşturduk ve bunları gücümüz yettiğince en etkin biçimde savunmaya ve ifade etmeye çalıştık. Tüm mevzuat oluşturma süreçlerinde olduğu gibi; her kesimin farklı bakış açısı ve beklentisi olacağının bilincinde olarak, ilgili tüm kesimlerle görüş alışverişinde bulunduk. Bunu yaparken; taleplerimizin objektif ve bilimsel temeller üzerine oturmuş olmasının güveniyle hareket ettik. Biliyorduk ki; fikir alışverişlerinden ve karşılıklı iletişimden daima fayda çıkar. Görüşlerimizin ortaklaştırılabilen kısımlarını TMMOB Başkanımızın imzası ile göndermeyi hedefledik ve çoğu zaman bunu yapmayı başardık. Ortak görüş oluşturma konusunda sadece TMMOB içinde değil, tüm üniversitelerle etkin bir iletişim içinde olduk ve gerek gördüğümüz zamanlarda da ilgili diğer kamu kuruluşları ile görüşmelerde bulunduk. Tarımsal üreticiden, sanayiciye ve esnafa kadar tüm kesimleri bazen Odamızda, yeri geldiğinde TBMM’de toplayarak; zaman zaman yerlerinde ziyaret ederek bu çalışmalarını sürdürdük.

Gıda mevzuatı ile aynı derecede önemli olduğunu düşündüğümüz ‘Meslek Yetki Yasamız’ da gündemimizi ağırlıklı olarak işgal etti. Odamızın talebi ile TMMOB’da bu konuda bir çalışma grubu oluşturuldu. Grubun çalışmalarında etkin olarak yer aldık; ancak birçok meslek için mesleki çakışma ve yetki sorunları olduğundan ve yeni eğitim sistemi ile artık “yan dal”, “çift dal” gibi

kavramlar da hayatımıza girdiğinden çalışmalar çok hızlı ilerleyemedi. Bu alandaki sorunların hangi yollarla çözülebileceği TMMOB çatısı altında kapsamlı bir biçimde değerlendirilmeye başlandı. Sorunun çözümüne yönelik olarak, yürürlükte bulunan 6235 ve 3458 sayılı yasaların mühendislik ve mimarlık mesleğinin tarifi açısından revize edilip edilemeyeceği konusunda hukuksal bir araştırma başlatıldı. Bizler, bu çalışmanın her aşamasında en etkin biçimde katkı sağlama ve çözüm üretme yönünde kararlılığımızı sürdürüyoruz.

“Gıda mühendisi, gıda kalitesi ve güvenliği konusunda yetkindir” temel anlayışını bizler kadar tüketiciler de dahil olmak üzere her kesimin içtenlikle kavraması için medyada etkin olarak yer almaya çalıştık. Sadece çalışan meslektaşlarımızın hakları ve işsiz meslektaşlarımız için istihdam alanı yaratılması gibi konularda değil, tüketicileri bilinçlendirmek ve bilgilendirmek adına mesleğimizi ilgilendiren her konuda medya yoluyla sesimizi duyurduk. Çünkü belli bir konuda yetkin olduğuna inanılan meslek grubunun, hem istihdam konusunda hem de çalışma koşulları konusunda sıkıntıları daha kolay aşacağına inandık. Verdiğimiz emek sayesinde, gündeme gıdayla ilgili sıkıntılı bir konu düştüğü anda tüketicilerin doğrudan ODA'ya ulaşarak açıklamayı bizlerden bekledikleri bir noktaya ulaştık. Bu durumdan gurur duyduk ancak, sorumluluğumuz da katlanarak arttı. Biliyoruz ki; bir konuda yetkin olduğuna inanılan meslek grubu istihdam konusunda da; çalışma koşulları konusunda da sıkıntıları daha kolay aşar.

Meslektaşlarımızın kamuda istihdamını artırmaya yönelik yoğun çalışmalar yaparken, aynı zamanda özel sektörde daha etkin olmalarının yollarını aradık.

Öğrencilerimizin eğitimden kaynaklanan sorunları ile bire bir ilgilendik ve bu konuda üniversiteler ile sıkı temas içerisinde olduk. Öğrenci örgütlülüğüne özel önem verdik. Sektörümüzü ve Odamızı büyük bir onurla devredeceğimiz genç meslektaşlarımızın mesleklerinde yetkin, sorgulayan, yorum yapabilen ve bilgilerini hayatın pratiği ile örtüştüren mühendisler olmaları için azami çaba sarf ettik.

Bu dönemde yayınladığımız “Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi”nin oluşturulması aşamasında yapılan çalışmalar ve varılan sonuç, haklı olarak gurur duymamıza yol açtı. Bu çalışmamızla dilde birlik arayışımızın yanı sıra; Oda-Üniversite-Sektör-Üye bağının güçlenmesine katkı sağladık. Bir sonraki adımımızı atacağımız hedefe “Gıda Mühendisliğine Giriş” kitabını yerleştirdik.

E-Bültenimizle ve E-Dergimizle; geniş kesimlerin yaptıklarımızın farkında olmasını sağladık.

Odamızın kurumsallaşmasına yönelik yatırım ve çabalarımız devam etti.

Başta FAO'dan aldığımız “Gurur Madalyası” olmak üzere; süreç içerisinde yaşadığımız birçok olay, bizlere onur verdi.

Ancak biliyoruz ki; en az yapılan işler kadar, yapılması gerekenler var... Çok daha iyi noktalara gelmek her zaman birincil hedefimizdir. Daha iyi noktalara gelinmesi yapıcı ve yol gösterici eleştirilerle; etkin katılımcılıkla ve bir aile gibi hep beraber dayanışarak yürümekle mümkün olacaktır. Oda biziz... Oda 9000 üyemiz... Oda 4000 öğrenci üyemiz... Oda Şubeleri, İl Temsilcilikleri ve İşyeri Temsilcilikleri ile en uç noktaya kadar tüm birimlerimiz... Ve hatta Oda; bizleri bu gönüllü savaşımızda destekleyen, fedakarlıkta bulunan, dayanarak güç aldığımız, yeri geldiğinde Oda'da bizlerle birlikte çalışan ailelerimiz, sevdiklerimiz, dostlarımız...

Görev süremiz boyunca bizimle birlikte olan TMMOB Çalışma Grupları ve İKK toplantılarında bizleri temsil eden değerli meslektaşlarımıza, Oda Onur ve Denetleme Kurulu Üyelerimize, Şube Yönetim Kurulu Üyelerimize, İl Temsilciliklerimize, İşyeri Temsilciliklerimize, Oda Danışma Kurulu'na katkı sağlayan üyelerimize, komisyonlarımızda görev alan üyelerimize, tüm etkinliklerimizi bizler kadar sahiplenene öğrenci üyelerimize, Oda adına yapılan kongre, sempozyum, çalıştay gibi etkinliklerde birlikte çalıştığımız değerli insanlara, özverili bir biçimde çalışan Merkez ve Şube çalışanlarımıza ve bize yol gösteren örgütlü üyelerimize çok teşekkür ediyoruz.

Dileğimiz odur ki; 7. Dönemde de bu anlayışla; aidiyet hissettiğimiz tek kurum TMMOB ve Odamız olarak; başka tanımlama ve sınıflamalara prim vermeden, aynı dayanışma ile ülkemiz, insanlarımız, meslektaşlarımız adına güzel şeylere imza atalım.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
6. Dönem Yönetim Kurulu

SAYGIYLA ANIYORUZ

6. Dönem Çalışma Raporumuzu hazırlarken, önceki raporlarımızda yer almayan bir bölümün eksikliğini fark ettik ve kuruluşumuzdan bu yana yitirdiğimiz meslektaşlarımızı burada anmaya karar verdik. Vefatından haberdar olabildiğimiz yukarıda yer alan öğrenci üyemizi, meslektaşlarımızı ve mesleğimize/Odamıza emeği geçen öğretim üyelerimizi saygıyla anıyoruz.



Prof. Dr. Erdal SAYGIN



Prof. Dr. Ali ALTAN



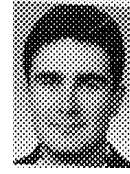
İsmail BAKKAL
447



1201



Ayşe Nevhiz ÜNSAL
1320



1470



Nezihe YILDIZ
1612



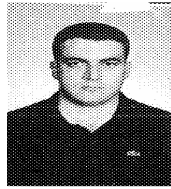
Haksever Hakan KURT
2109



İbrahim Murat ÖKTEM
4069



5655



Mehmet Mert MATYAR
6935



Zümrüt IŞIK
1056 (Öğrenci Üye)

2. FAO'DAN ODAMIZA TAKDİR MADALYASI

Kuruluşumuzdan bu yana her yıl Dünya Gıda Gününde yurt çapında düzenlediğimiz çeşitli etkinlikler ve konuya yaklaşımda gösterdiğimiz duyarlılık nedeniyle, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından Odamıza bir takdir madalyası verilmiştir. Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkezinde 12 Ekim 2006 tarihinde düzenlenen bir törenle, FAO Türkiye Temsilcisi Abdellatif TABET tarafından, Oda Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'a takdir madalyası ve teşekkür mektubu takdim edilmiştir. TABET, törende yaptığı konuşmada Gıda Mühendisleri Odası'na "Dünya Gıda Günü" bilincinin gelişmesi için yaptıkları çalışmalardan ötürü teşekkür etmiştir. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanımız Mehmet SOĞANCI, Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyeleri, Oda organlarında görev alan üyelerimiz ve basının hazır bulunduğu törende, Oda Başkanımız Petek ATAMAN da FAO'nun takdir madalyasının kendilerine büyük onur verdiğini belirterek, bu etkinliklere katkı sağlayan üyelerimiz ve öğrenci üyelerimize teşekkür etmiş ve bundan sonraki çalışmalarımız için güç ve heyecan vereceğini ifade etmiştir.





FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

BİRLEŞMİŞ MİLLETLER
GIDA VE TARIM ÖRGÜTÜ

OFFICE OF THE REPRESENTATIVE IN TURKEY

Birlik Mahallesi 2. Cadde No. 11
06610 Çankaya
Ankara, Turkey

Telephone: (312) 454 11 00 Facsimile: (312) 496 14 36
Internet: <http://www.un.org.tr>

E-Mail: FAO-TR@fao.org

IN 4/9.1
No. 1310

Ankara, 5 October 2006

Dear Ms. Ataman,

World Food Day Celebration 2006

On behalf of the Food and Agriculture Organization of the United Nations, please accept my warmest thanks and appreciation for your collaboration and contribution to the FAO activities to develop national solidarity against hunger within the framework of the annual World Food Day/TeleFood celebrations.

In fact, the TMMOB Chamber of Food Engineers in collaboration with the other TMMOB chambers such as the Chambers of Chemistry and Agricultural Engineers continuously contributed to the FAO World Food Day Activities and supported FAO's campaign for awareness raising against hunger, by organizing technical seminars and special events over the past ten years.

Please accept this FAO medal for the TMMOB Chamber of Food Engineers with profound appreciation for your contribution and support.

Yours sincerely,


Abdelatif Tabet
FAO Representative in Turkey

Ms. Petek Ataman
Head of the Board
Chamber of TMMOB Food Engineers
Sümer 2. Sok. No. 36/15
TR- 06650 Kızılay, Ankara





6. Dönem Yönetim Kurulu Üyeleri (Soldan Sağa)

Yaşar ÜZÜMCÜ, Dr. Berrin ŞENÖZ, Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ,
R. Petek ATAMAN, Dr. Taylan KIYMAZ, Fulya ARICAN ÖZNUR,
M. Nurseren BUDAK

3. 6. DÖNEM OLAĞAN GENEL KURULU

3.1. 6. DÖNEM OLAĞAN GENEL KURUL TUTANAĞI

25 Mart 2006

TUTANAK

Divan Başkanı : Diler ERCAN
Divan Başkan Yardımcısı : Petek ERDEM
Yazman : Aysun HASETÇİ
Yazman : Halil YILDIRIM
Yazman : Hüma TUNÇ
Yazman : Uğur MARANGOZ

Divan Başkanı tarafından aşağıdaki 6. Dönem Olağan Genel Kurul Gündemi okundu ve oybirliği ile kabul edildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 6. Genel Kurulu Gündemi:

Birinci Gün

1. Açılış ve saygı duruşu.
2. Divanın oluşturulması.
3. Komisyonların belirlenmesi ve seçimi.
4. Yönetim Kurulu Çalışma Raporu, Mali Rapor ve Denetleme Kurulu raporlarının okunması, görüşülmesi ve ayrı ayrı aklanması.
5. Komisyon raporlarının görüşülmesi ve karara bağlanması.
6. Dilek ve öneriler.
7. Adayların belirlenmesi.
 - a. Yönetim Kurulu (7 asil, 7 yedek)
 - b. Oda Onur Kurulu (5 asil, 5 yedek)
 - c. Denetleme Kurulu (3 asil, 3 yedek)
 - d. TMMOB Yönetim Kurulu adayı (3)
 - e. TMMOB Denetleme Kurulu adayı (1)
 - f. TMMOB Yüksek Onur Kurulu adayı (1)
 - g. TMMOB Genel Kurul delegeleri (100)

İkinci Gün

1. Seçimler

Petek ATAMAN açılış konuşması yaptı. Petek ATAMAN tarafından TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI'nın gönderdiği mektup okundu.

Tarım ve Köyişleri Bakanı Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL açılış konuşması yaptı.

Divan Başkanı tarafından “Çevre Mühendisleri Odası Genel Sekreteri Yunus ARIKAN, Veteriner Hekimler Derneği Genel Başkanı Prof. Dr. Şakir Doğan TUNCER, Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Selçuk GEÇİM, Tüketici Hakları Derneği Genel Başkanı Turhan ÇAKAR, Jeofizik Mühendisleri Odası 10. Dönem Yönetim Kurulu Başkanı Uğur GÖNÜLLALAN, Orta Doğu Teknik Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mustafa TOKYAY, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürü Dr. Hüseyin SUNGUR, Adana Milletvekili, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Komisyon Başkanı Prof. Dr. Vahit KİRİŞÇİ, Aydın Milletvekili Ahmet ERTÜRK ve Konya Milletvekili Özkan ÖKSÜZ” den gelen telgraflar okundu.

Divan Başkanı tarafından, Tüzük ve Yönetmelik Komisyonu için aday önerileri soruldu. Işık ŞAHBAZ, Özgür GÖLGE, Işık ÇEKİ, Murat TOZLU, Yeliz ÜLGÜDÜR, Meral YILDIZ ve Ramazan ÇELEBİ oy birliği ile kabul edildi.

Divan Başkanı tarafından, Örgütlülük Komisyonu için aday önerileri soruldu ve Orhan AKDOĞAN, Mukaddes ŞAMİLOĞLU, Ali KAÇAR, Ali GÜNDÜZ ve Fahri YILMAZ oy birliği ile kabul edildi.

Divan Başkanı tarafından Bütçe Komisyonu için aday önerileri soruldu ve Hülya YILMAZ, Fatih UYGUR, Zehra KARAGÖZ ve Taylan AKGÜN oy birliği ile kabul edildi.

5. Dönem Yönetim Kurulu Çalışma Raporu'nu Petek ATAMAN, Mali Raporu Taylan KIYMAZ, Denetleme Kurulu Raporunu Fatmağül TUNCER, Öğrenci Temsilcilikleri Çalışma Raporunu Özgür YAYLA sundu.

Divan Başkanı tarafından, Yönetim Kurulu Çalışma Raporu, Mali Rapor ve Denetleme Kurulu raporları üyelerin görüşlerine sunuldu. Kadir DAĞHAN, Atakan GÜNAY, Neslihan SUCU, Fikret ÖZEKİN, Kemal Zeki TAYDAŞ, Mehmet BİNGÖL, Yaşar ÜZÜMCÜ, Bediha DEMİRÖZÜ, Zerrin ERGİNKAYA ve Nursel KARABACAK görüşlerini bildirdiler.

Kadir DAĞHAN ilk olarak söz aldı. Delege olmayan üyelerin söz hakkı olmamasına yönelik yapılan yorumları eleştirdi. Demokratik bir yönetim seçilmesi temennisinde bulundu. Hazırlanan kitapta yapılanların yanında yapılamayanların da ayrıntılarına yer verilmesi üzerine konuşma yaptı.

Atakan GÜNAY söz alarak yönetimin eksik kaldığı konularda çözüme yönelik önerilerde bulundu. Yetki karmaşasının sona ermesi ümidini belirtti. Odamızın web sitesinin herkese açık bir site olarak eksikleri olduğunu arama

motorunun değiştirilmesi isteğini belirtti. Web sayfamızda Komisyon üye isimlerinin bulunmadığı konularına dikkat çekti.

Neslihan SUCU söz aldı. Meslektaşlarımızın hak ettiği saygınlığı kazanması için Oda olarak gerekli çalışmalar yapılmasını, eğitim çalışmalarına hız verilmesini istedi. Sorumlu Yöneticilik belgelerinin hazırlanması sürecinin daha kısa olması, işsizlik konusunda Oda olarak yaptırım gücünün kullanılması ve mühendisler e ödenen ücretlerin yükseltilmesi ile ilgili Odanın çalışmalar yapmasını istedi.

Fikret ÖZEKİN söz aldı. Gıda yasaının içinde olmamız ve işin merkezinde yer almamız gerektiğini belirtti. Dergilerin içeriklerinin farklılaştırılıp üyelere ve öğrencilere yönelik olmasını ve bilimsel çalışmalara daha az yer verilmesini isteğini belirtti. Avrupa Birliği çalışmaları ile ilgili olarak yetkin mühendislik konusunda Oda olarak etkili çalışmalar gerekliliğini vurguladı. Eğitimlerin ISO ve HACCP ile sınırlı kalmaması gerektiğini, eğitimlerde akredite olursak tüm arkadaşlarımız için artı bir katma değer sağlanacağını belirtti.

Kemal TAYDAŞ söz aldı. Üye sayısının artış nedeni Sorumlu Yönetici Belgelerinden kaynaklanmaktadır. Bunun değiştirilmesi için şirket temsilcilikleri kurulmalı. Genel Kurul delege si olduğundan haberi olmayan kişilerin olmasından dolayı tepkisini belirtti. Ayrıca Van'daki Geleneksel Gıdalar Sempozyumunun Van İl Temsilcisinin haberi olmadığını Sorumlu Yöneticilik yapan meslektaşların ücretlerin düşük olmasından duyduğu rahatsızlığı belirtti. Örgütlülük gücü ile hakların, isteklerin elde edilebileceğini dile getirdi. Odamızın maddi kaynaklarının daha etkin kullanılabilmesi amacı ile kiralanan ofisler yerine bina veya ofis alınmasını önerdi.

Mehmet BİNGÖL söz aldı. TMMOB bünyesindeki etkinliğimizin artması adına daha fazla komisyonda görev alınması gerektiğini belirtti. Şu anda da bulunduğumuz komisyonlarda da etkinlik göstermediğini ifade etti. Örnek olarak özelleştirme ile ilgili Odanın net bir tavrı bulunmamakta olduğunu, bunlar için Odada komisyon kurulması gerektiğini belirtti. Seçimde seçilen veya seçilmeyen tüm üyelerin bir arada çalışması gerektiğini vurguladı.

Yaşar ÜZÜMCÜ söz aldı. Eğitim Çalıştayı çok faydalı, bunun takibi gerekmektedir. Sorumlu Yöneticilik tekniklere, ustalara kadar indirgendi. Oda'nın hazırladığı Sorumlu Yöneticilik ile ilgili kitapçık güzel fakat pratiğe yönelik hazırlanması daha faydalı olur. Sorumlu Yöneticilerin aldıkları ücretler komik rakamlar ve protokolde belirtilen 5 işletme için belirlenen rakam noterde uygulanamıyor. Noterde en az asgari ücret üzerinden sözleşme hazırlanıyor. Bu konuda gerekli düzenleme yapılmalı.

Bediha DEMİRÖZÜ söz aldı. Yönetimin iyi yerlere gelmek, önemli adımlar atmak için çok çaba sarf ettiğini düşündüğünü belirtti.

Kocaeli Delegatesi mevcut gıda denetimi sisteminin yeterlilik düzeyi ile ilgili bir anket dağıtmak istediğini belirtti.

Zerrin ERGİNKAYA söz aldı. 5. Dönem Yönetim Kurulunu çalışmaları, Öğrenci Temsilciliklerine verdikleri önemden dolayı kutladı, "Odamızın bilimsel görüşleri ve mesleğimizin temsil edilmesi Avrupa Birliği çalışmaları için de önem arz etmektedir" dedi. Yeni yönetimin kişisel çatışmalarını Odaya taşımaması ve doğru iş bölümü ile yürütülmesini diledi. Temsilciliklerin bazılarının daha ağır ve tempolu çalışmaları göz önüne alınarak daha profesyonel çalışması için ihtiyaçlarına önem verilmesi gerektiğini belirtti.

Nursel KARABACAK söz aldı. Gıda Mühendisleri Odasının kuruluş amacı, dayanağı, Gıda Kanunudur. Bakanlıkta Koruma Kontrol Şubede çalışma şartları çok kısıtlı, sistem eksikliği var. Gıda Kontrolörleri zor koşullarda çalışmasına rağmen karşılığını alamıyor. Gıda Kanununun hazırlandığı her alanda işin içinde olunmalı. Halk, televizyon ve basın yolu ile bilgilendirilmeli ve Gıda Mühendisleri Odası bilinmeli. Sorumlu Yöneticilerin maaşları devlet kontrolünde ortak bir hesaptan alınmalı. Gıda Kontrolörlerinin özlük hakları prestijli bir konuma getirilirse, görevlerini daha iyi yapacaklarını vurguladı.

Yönetim Kurulu adına konuşmak üzere Petek ATAMAN söz aldı. Tüm eleştiriler için teşekkür etti. Delege dışındaki üyelerin konuşma hakkı ile ilgili yaşanan olaydan dolayı özür diledi. Meslek yetki yasasının yapamadıklarımızın içinde bahsettiğimiz konular arasında olduğunu belirtti. Web sitesi çalışma aşamasında olduğundan eksikler olduğunu farkında olduğunu, verilen diğer fikirlerin çok güzel olduğunu belirtti. GDO'lar ile ilgili duruş konusunda GDO'ya Hayır Platformunda yer almadıklarını belirtti.

Taylan KIYMAZ söz aldı. Yer satın alma konusu ile ilgili durumu açıkladı. Gıda Yasası ile ilgili Odamızın işin içinde olmadığı eleştirisine cevap verdi. Mecliste sizi temsil edecek kimseler yoksa etkili olmamız kolay değil. Eğitimlerde artış sağlanmasının şart olduğunu ve etkinliklerin artırılması gerektiğini belirtti.

Nurseren BUDAK söz aldı. 5. Dönemde çalışmalarında katkıları ve destekleri bulunanlara teşekkürlerini sundu. GDO'ya tümüyle hayır değil ama etiketlenme konusunda tüketicinin bilgilendirilmesini istediklerini ve GDO'lu tarıma hayır dediklerini belirtti.

Fikret OKANT söz aldı. Yönetim Kurulu Üyesi olarak gereken özveriyi verecek kişi sayısı çok fazla değildir. Yapılan eleştiriler neden daha önce söylenmedi. Sadece eleştirmek için söylenmemeli yapılması istenenler her zaman söylenmeli. Odanın üç ayağı olmak zorunda: Bakanlık, üniversite ve özel sektör.

Ahmet ÖLMEZ söz aldı. Örgütlülük konusunda eksiklikler var. Van, Erzurum, Malatya, gibi. Mecliste Veterinerlik Gıda Hizmetleri ile ilgili birim kurulması gündemde. Yeminli Gıda Müşavirliği konusu unutuldu.

TMMOB temsilcisi Baki Remzi SUIÇMEZ söz aldı. TMMOB ve Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliğinde üye tanımı açıklandı. Düzeltmelerin yapılmasının gereğini anlattı.

Kadir DAĞHAN söz aldı. TMMOB temsilcisinin açıklamalarının hatalı olduğunu savundu. Gözlemcinin konuşma yapma hakkı yoktur dedi.

Divan Başkanı tarafından 2004-2006 yılı 5. Dönem Çalışma Raporunun, Mali Raporun ve Denetleme Kurulu Raporlarının aklanması için üyelerin oylamasına sunuldu ve raporlar oy birliği ile kabul edildi.

Örgütlülük Komisyon Raporu, Bütçe Komisyon Raporu ve Tüzük ve Yönetmelik Raporları divana verildi.

Örgütlülük Komisyonu Raporu okundu. Tüzük ve Yönetmelik Raporunu sunmak üzere Yeliz ÜLGÜDÜR kürsüye davet edildi. Bütçe Komisyonu Raporunu sunmak üzere Hülya YILMAZ kürsüye davet edildi.

Orhan AKDOĞAN tarafından Sorumlu Teknik Yönetici Belgesi bedeli ile ilgili haftada bir gün mühendis istihdamının yeterli olduğu işletmelerde Sorumlu Teknik Yönetici belge bedelinin 100-YTL ve vize ücretinin ise 50-YTL, sürekli Sorumlu Teknik Yönetici istihdamını gerektiren işletmelerde Sorumlu Teknik Yönetici belge bedeli 300-YTL, vize bedeli 150 milyon lira olarak değiştirilmesini önerdi.

Ana Yönetmelik Değişiklik Taslağının okunması ve oylamanın yapılması için kürsüye Ali Haydar SÜSLÜ davet edildi.

Madde 1,2,3,4,5,6,7 ve ekleri oy birliği ile kabul edildi.

Madde 8 “a” bendinin “Asil üyelik T.C. uyruğunda olup....lisans eğitimi tamamlamış olan ve/veya gıda mühendisi unvanına sahip kişiler...” şeklinde düzenlenmesi istenmiştir. Madde 8 “d” bendinin “.... ancak seçimlerde oy kullanamazlar ve seçilemezler” şeklinde değiştirilmesi istenmiştir. Oy birliği ile kabul edildi.

Madde 9 ve 10 oy birliği ile Madde 12 oy çokluğu ile kabul edildi. Madde 14’ün daha sonra görüşülmesine karar verildi. Madde15 oy birliği ile kabul edildi. Madde 16’ya eklenen kısım geri çekildi. Madde 17 oybirliği kabul edildi.

Bölge Şube ile ilgili olarak çalışma yapan Orhan AKDOĞAN çalışmasını sunmak üzere Divan Başkanı tarafından kürsüye davet edildi.

Madde 14 “.....toplam üye sayısının %5” olması oylandı. Oy çokluğu ile %4’te kalmasına karar verilmiştir.

Mersin Şube Başkanı Yusuf DEĞİRMENCİ Bölge Şube olmanın koşulu için belirlenen üye sayısının 1000 olmaması gerektiğini belirtti. Şubeler, sadece kendi ilindeki üye sayısı ile değil, bölge olduğunda kapsayacak illerdeki üye sayılarının toplamı ile değerlendirilmelidir dedi.

Ali Haydar SÜSLÜ söz alıp, isteniyorsa sayıyı geri çekelim ama şubenin etkinliğini kanıtlaması maddesi koyalım dedi.

Konya delegesi Erkan SUNAOĞLU, 1000 sayısının aşağılara çekilmesi veya Bölge Şubenin harita üzerinde bölgesel coğrafi olarak belirlenmesini istedi.

Madde 26 oy birliği ile, 27 oy çokluğu ile kabul edildi.

Madde 33’de eklenen kısım yüklemeleri “-mek”, “-mak” ile bitecek şekilde değiştirilmesi oy birliği ile kabul edildi.

Madde 36 oy birliği ile kabul edildi.

Madde 40 “Oda Yönetim Kurulu, Oda Onur Kurulu asil ve yedek üyelere toplantı tarihini bildirir.” düzeltilmesi ile oy birliği ile kabul edildi.

Madde 46, 52, 53, 56 oy birliği ile Madde 57 oy çokluğu ile Madde 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69 oy birliği ile kabul edildi.

Madde 70 “.....ve yürütmek” ifadesi eklenerek oy birliği ile kabul edildi.

Madde 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 82, 88, 89 oy birliği ile kabul edildi.

Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilcisi Faruk KOR Öğrenci Yönetmeliğindeki değişikliği okudu. Yönetmelik oy birliği ile kabul edildi.

Personel Yönetmeliği tüm maddeleri ile oy çokluğu ile kabul edildi.

Örgütlenme Komisyonu Raporu görüş için sunuldu, tümüyle oylandı, oy birliği ile kabul edildi.

Bütçe Komisyon Raporunda 2006 ve 2007 yılı üyelik aidatlarının 6 YTL olması konusu oylandı, oy çokluğu ile kabul edildi.

Sorumlu Yöneticilik Belgesi ücretlerinin arttırılmaması oy çokluğu ile kabul edildi.

Orhan AKDOĞAN, bölge tanımının yapılması ile ilgili öneri sundu. “Marmara Bölge Şube ve Ege Bölge Şube etkinlik alanı coğrafi bölge sınırlarından ibarettir” ifadesi oylandı, oy çokluğu ile kabul edildi.

Orhan AKDOĞAN tarafından TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi'nin TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ege Bölge Şubesine, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi'nin TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesine dönüştürülmesi önerisi oylamaya sunuldu, oy çokluğu ile kabul edildi.

Odaya mülk alımı, satımı için 2006-2008 yıllarını kapsayan 6. Dönemde Yönetim Kuruluna yetki verilmesi konusu oylandı, oy birliği ile kabul edildi.

Seçim Kuruluna verilecek listelerin grup olarak verilmesi oy çokluğu ile kabul edildi.

Divan Başkanı ve üyeleri tarafından aday listesi okundu.

Mersin Şube Başkanı Yusuf DEĞİRMENCİ söz alarak, “Türkiye’de sadece İstanbul ve İzmir Şubesi yok. Bölge çalışmasının sadece kendi etkinliğini artırmak için yapılmış bir çalışma olduğunu düşünüyorum.” dedi.

3.2. 6. DÖNEM OLAĞAN GENEL KURULU KOMİSYON RAPORLARI

3.2.1. ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU RAPORU

Bilim ve teknolojiyi insanla buluşturan mühendislik dallarından Gıda Mühendisliğinin mesleki, özlük ve toplumsal alandaki duruşunun sağlıklı olabilmesinin ön koşulu, örgütlenme mekanizmasının dinamik olmasıyla mümkündür.

Bu örgütlenmenin gerçekleştirilmesi için aşağıdakiler öngörülmüştür:

a) Örgütlenme Sekreteryasının Oluşturulması

- Odanın her biriminde; merkez, bölge şube, şube ve temsilciliklerde örgütlenme sekreteryası oluşturulmalı.
- Bu sekreterya ya örgütlülüğü geliştirmesi için maddi olanak sağlanmalı.
- Örgütlenme sekreteryası maddi olanakları, şube ve temsilciliklerinin üye sayıları, bulundukları yerlerde gıda mühendisliği bölümünün olması, yaptıkları çalışmalar gibi kriterler dikkate alınarak en verimli şekilde kullanılmalı.

b) Oda – Üye İlişkileri

- 1- Oda – Üye ilişkilerinin sürekliliğinin ve daha aktif olabilmesi için iletişimin güçlendirilmesi, bu amaçla aşağıdaki iletişim yolları daha etkin şekilde kullanılması:
 - Posta
 - Web
 - E-Mail
 - Telefon – Faks
 - Dergi – Bülten
 - Basın
- 2- Aşağıdaki verileri de içeren üye profili çıkarılması;
 - Üyenin iletişim bilgileri
 - Üyenin çalıştığı alan / sektör
 - Üyenin akademik çalışmaları gibi
- 3- Üyelerin Odadan beklentisinin, öneri ve isteklerini tespit edilmesi için anket çalışması yapılmalı.
- 4- Hizmet içi eğitim konularında çeşitliliğe gidilmeli ve üyelerin bu eğitimlere katkı ve katılımlarının sağlanması yoluyla üyenin aidiyet duygusu geliştirilmeli.
- 5- Örgütsel şema gereksinimlere göre modifiye edilmeli.

c) Oda – Öğrenci İlişkileri

Mevcut öğrenci örgütlenmesine gösterilen duyarlılık aynı ciddiyetle devam ettirilmeli.

d) Hukuk Sekreteryasının Oluşturulması

- 1- Özlük haklarını koruyan hukuk sekreteryası kurulmalı ve örgütlenme sekreteryası ile koordineli çalışmalı
- 2- Üyenin haklarını ve sorumluluklarını içeren bir çalışma yapılmalı, çocuk hakları, yaya hakları bildirgesi gibi Gıda Mühendisi Üye Hakları bildirgesi hazırlanmalı.

e) 5. Dönem Olağan Genel Kurul da Örgütlenme Komisyon Raporunda öngörülüp gerçekleştirilemeyen konuların ivedilikle gerçekleştirilmesi.

Genel Kurulun verimli geçmesini ve yeni dönemde görev alacak Gıda Mühendisleri'nin örgütlülüğe ve kolektivizme olan inançları umuduyla başarılar diliyoruz. 25.03.2006

Mukaddes ŞAMİLOĞLU

Ali KAÇAR

Ali GÜNDÜZ

Fahri YILMAZ

Orhan AKDOĞAN

3.2.2. TÜZÜK VE YÖNETMELİK KOMİSYONU RAPORU

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği Değişiklik Taslağı komisyonumuzca incelenerek aşağıdaki öneriler uygun görülmüştür:

Öneri 1 – TMMOB Ana Yönetmeliğine Sorumlu Yöneticilerin İstihdamı, Yetki ve Yeterlilikleri ile ilgili Yönetmelik Taslağı önerisinde bulunulması.

Öneri 2 – Gıda Mühendisliği mesleğini icra eden fakat Sorumlu Yönetici olarak çalışmayan Gıda Mühendislerinin Odaya kayıt zorunluluğunun işler hale getirilmesi için çalışma yapılması.

Öneri 3 – Delege sayısının toplam üye sayısının %4'ü yerine %5'i olabilir mi görüşülmesi madde 14

Öneri 4 – Madde 36'da belirtilen Onur Kurulu Üyesinin 10 yıl meslek hayatı yerine 5 yıla düşürülmesi.

Öneri 5 – 70. maddenin “ı” bendindeki Bölge Şube, Şube, Şube Genel Kurulunun görev ve yetkilerinin arasında “Mesleki gelişme ve etkinlik alanlarının geliştirilmesi için yapılması gereken çalışmaların ilkelerini saptamak cümlesine “ve yürütmek” eklenmelidir.

Öneri 6 – 8. maddenin “d” bendine “Öğrenci Üye ve Öğrenci Temsilcilik esasları Yönetmeliği ile belirlenir” ibaresinin eklenmesi.

Öneri 7 – Öğrenci Üye ve Öğrenci Temsilcilikleri Yönetmelik taslağı incelenmiş, 11. maddede yer alan en az 20 öğrenci sayısının 30'a çıkarılması (bir üniversitede Öğrenci Temsilciliği oluşturulabilmesi için). Madde 21'den sonra yeni bir madde olarak, madde 22 olarak Komisyon sorumlularının belirlenmesi maddesinin eklenmesi.

22. Madde

a) Komisyon sorumluları, eski ve yeni Yönetim Kurulu Üyeleri'nin katıldığı bir toplantıda çoğunluğunun oyu ile belirlenir, atanır.

b) Komisyon sorumlularının atanması hakkında, ilgili İl Temsilciliği, Şube Yönetim Kurulu yada Oda Yönetim Kurulu bilgilendirilmelidir.

c) Komisyon sorumlularının görevden alınması, ilgili Yönetim Kurulu'nun gerekçeli kararı ile ilgili İl Temsilciliği, Şube Yönetim Kurulu yada Oda Yönetim Kurulu bilgisi ile gerçekleşir.

Öneri 8 – Madde 8 “a” bendine göre Asil Üyelik şartlarında yer alan “Gıda Mühendisi unvanına sahip olma koşulu” tekrar değerlendirilmelidir.

Gerekçe: 08.06.2005 tarih ve 11850 sayılı (B.31,O.ÜAK.01/971 sayılı yazısı) T.C. Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığı resmi yazı ile diplomalara unvan yazılmaması, öğrenim görülen program adının ve derecesinin belirtilmesi uygun görülmüştür. Bu nedenle yeni mezun olacak ve olanlar lisans diploması almakta, fakat Gıda Mühendisi olarak tanınmamaktadır.

Madde 8 “a” bendinin incelenmesi dışında konu ile ilgili etkin bir çalışma yapılarak mağdur olacak olan öğrencilerin mağduriyetinin giderilmesinin sağlanması.

Işık AYDINER ŞAHBAZ

Işıl ÇEKİ

Ramazan ÇELEBİ

Yeliz ÜLGÜDÜR

Özgür GÖLGE

Meral YILDIZ

3.2.3. BÜTÇE KOMİSYONU RAPORU

25-26 Mart 2006 6. Olağan Genel Kurul Bütçe Komisyonu olarak tarafımızdan hazırlanan bütçeye ilişkin öneriler ve 2006-2007 dönemi tahmini bütçesi ekte sunulmuştur:

Komisyonumuz tarafından, bütçe çalışmaları sırasında bazı şubelerimizin gelir ve giderleri arasında dengesizlik olduğu gözlenmiştir. Gelir gider dengesinin sağlanması konusunda gerekli önlemlerin alınması bir zorunluluk olarak görülmektedir.

HESAP İSİMLERİ	2005	2006	2007
ÜYE KAYIT VE AİDATLARI	209.129 YTL	244.506 YTL	259.469 YTL
ÜYE KAYIT VE KİMLİK GELİRLERİ	14.260 YTL	15.000 YTL	15.000 YTL
CARI YIL ÜYE AİDATLARI	108.122 YTL	129.746 YTL	129.746 YTL
GEÇMİŞLŞ YIL ÜYE AİDATLARI	86.747 YTL	99.759 YTL	114.723 YTL
HİZMET KARŞILIĞI GELİRLER	353.243 YTL	380.796 YTL	400.415 YTL
İLK/SORUMLU TEK.YÖN. GELİRLERİ	202.678 YTL	150.000 YTL	150.000 YTL
YENİLEME/SORUMLUTEK.YÖN. GELİRLERİ	36.830 YTL	100.000 YTL	100.000 YTL
EĞİTİM GELİRLERİ	113.735 YTL	130.796 YTL	150.415 YTL
YAYIN SATIŞ GELİRLERİ	10.761 YTL	12.914 YTL	15.496 YTL
YAYIN REKLAM GELİRLERİ	0 YTL	20.000 YTL	22.000 YTL
KONGRE GELİRLERİ	25.139 YTL	0	30.000 YTL
FAİZ GELİRLERİ	7.677 YTL	6.000 YTL	7.500 YTL
DİĞER GELİRLER	11.079 YTL	15.000 YTL	15.000 YTL
T O P L A M	617.028 YTL	679.215 YTL	749.881 YTL

HESAP ADI	2005	2006	2007
PERSONEL GİDERLERİ	194.190 YTL	203.900 YTL	214.094 YTL
DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA VE HİZMETLER	61.479 YTL	67.627 YTL	77.771 YTL
ÇEŞİTLİ GİDERLER	71.658 YTL	78.823 YTL	90.647 YTL
AMACA YÖNELİK ÇEŞİTLİ GİDERLER	181.709 YTL	224.880 YTL	236.124 YTL
BÜRO GİDERLERİ	21.010 YTL	23.111 YTL	26.578 YTL
VERGİ RESİM VE HARÇLAR	1.055 YTL	1.108 YTL	1.163 YTL
TMMOB HİSSESİ	12.538 YTL	14.418 YTL	16.581 YTL
HİZMET ÜRETİM GİDERLERİ	18.789 YTL	20.668 YTL	23.768 YTL
KİTAP SATIŞ MALİYETLERİ	2.822 YTL	2.963 YTL	3.111 YTL
2005 DEMİRBAŞ ALIMLARI	22.933 YTL	16.053 YTL	19.264 YTL
T O P L A M	588.183 YTL	653.552 YTL	709.102 YTL

YILDA 1500 KİŞİNİN ÜYE OLACAĞI ÖNGÖRÜSÜYLE

ÜYE AİDATI 2006-2007 6.-YTL
YILDA %15 ARTIŞ ÖNGÖRÜSÜYLE

YILDA 1500 BELGE 100 YTL'DEN
YILDA 2000 BELGE 50 YTL'DEN
YILDA %15 ARTIŞ ÖNGÖRÜSÜYLE
YILDA %20 ARTIŞ ÖNGÖRÜSÜYLE

Hülya YILMAZ Fatih UYGUR Zehra KARAGÖZ Taylan AKGÜN

4. 6. DÖNEM ODA ORGANLARI

ODA YÖNETİM KURULU			
	Asil		Yedek
Başkan	R.Petek ATAMAN	Yedek üye	Bediha DEMİRÖZÜ
2. Başkan	S.Aykut AYTAÇ	Yedek üye	Ümran UYGUN
Yazman Üye	Berrin ŞENÖZ	Yedek üye	Fatih UYGUR
Sayman Üye	Taylan KIYMAZ	Yedek üye	A. Barış BAL
Üye	Fulya ARICAN ÖZNUR	Yedek üye	Alper BİLGİN
Üye	M. Nurseren BUDAK	Yedek üye	Emine Güher ÇELTEK
Üye	Yaşar ÜZÜMCÜ	Yedek üye	Hatice YENİSOY

ODA DENETLEME KURULU	
Asil	Yedek
Tülay ÇAKIR	H. Gülnur CİNGİ
K.Fikret OKANT	Ayten ARSLAN UYGUR
Fatoş TUNCER	Zehra KARAGÖZ

ODA ONUR KURULU	
Asil	Yedek
Recep HELVACI	Muammer SULU
Şennur ÖZKAYA	Diler ERCAN
E.Ceylan RASAN KANTARCI	H. Sema KUTLUAY
H.Ahmet KOÇAK	Nezahat DEMİR
Aytaç Saygın GÜMÜŞKESEN	Vasfiye BAŞBAYRAKTAR

TMMOB YÖNETİM KURULU	
Berrin ŞENÖZ	
Kadir DAĞHAN	
R. Petek ATAMAN	

MARMARA BÖLGE ŞUBE YÖNETİM KURULU			
	Asil		Yedek
Başkan	Ali Haydar SÜSLÜ	Yedek üye	Esra TOKOĞLU (18.06.2006'ya kadar)
2. Başkan	İbrahim KAYA (18.06.2006' ya kadar)	Yedek üye	Nilüfer HIZARCIOĞLU (19.12.2006'ya kadar)
2. Başkan	Devrim Emel ÇİÇEK (19.12.2006' ya kadar)	Yedek üye	Mahir KAPLAN
2. Başkan	Hasan MORDENİZ (19.12.2006' dan itibaren)	Yedek üye	Hasan TOKDEMİR
Yazman Üye	Hasan MORDENİZ (19.12.2006' ya kadar)	Yedek üye	Özgür KAYA
Yazman Üye	Düzgün Ali YILDIRIM (19.12.2006'dan itibaren)	Yedek üye	Yeliz ÜLGÜDÜR
Sayman Üye	Barış KARAKAŞ	Yedek üye	Berivan ÖNCEL
Üye	Bülent POLAT		
Üye	Devrim Emel ÇİÇEK (18.06.2006' ya kadar)		
Üye	Düzgün Ali YILDIRIM (19.12.2006' ya kadar)		
Üye	Esra TOKOĞLU (18.06.2006'dan itibaren)		
Üye	Nilüfer HIZARCIOĞLU (19.12.2006'dan itibaren)		

EGE BÖLGE ŞUBE YÖNETİM KURULU			
	Asil		Yedek
Başkan	Hava Gülnur CİNGİ	Yedek üye	İsmail DURSUN
2.Başkan	Hülya YILMAZ	Yedek üye	Z. Hüma TUNÇ
Yazman Üye	Işık ŞAHBAZ	Yedek üye	A.Zeki HEPÇİMEN
Sayman Üye	Bengü AVUN	Yedek üye	Özlen KAYA
Üye	Orhan AKDOĞAN	Yedek üye	Oğuz PELİKLİ
Üye	Seda ALPER GENÇ		
Üye	Atıl GEDİK		

MERSİN ŞUBE YÖNETİM KURULU			
	Asil		Yedek
Başkan	Yusuf DEĞİRMENCİ	Yedek üye	Asuman YILMAZ
2.Başkan	Ayşegül YILDIZ	Yedek üye	Aslı TOGAY
Yazman Üye	Öznur TUNA	Yedek üye	Hatice İNCİ BÜYÜK
Sayman Üye	Ersin ÜNSAL	Yedek üye	İdil Tuğba SAVAŞ
Üye	Azize KAVAK	Yedek üye	Hamit Yılmaz KAYAPINAR
Üye	Servet ÖZKAYA	Yedek üye	Bihter Esen BOĞA
Üye	Aysun HASETÇİ	Yedek üye	İsmet MISIR

KONYA ŞUBE YÖNETİM KURULU			
	Asil		Yedek
Başkan	Ramazan ÇELEBİ	Yedek üye	Mustafa CİVELEK (Kasım 2007 ye kadar)
2.Başkan	Alpaslan TEKİN	Yedek üye	Ömer YURTSEVER
Yazman Üye	Güden BAYDAR	Yedek üye	Tuğba ÜNVER
Sayman Üye	Ahmet GÜLEÇ	Yedek üye	Muhammet Emin ARGUN
Üye	Mehmet TAŞKIN	Yedek üye	İlyas BÜYÜKYARMA
Üye	Yusuf KARA	Yedek üye	Zehra Özlem AKKÖYLÜ
Üye	Murat TAZEGÜL (Kasım 2007 ye kadar)	Yedek üye	Halil ÜRÜN
Üye	Mustafa CİVELEK (Kasım 2007 den sonra)		

TEMSİLCİLİKLER	
Adana İl Temsilciliği	Zerrin ERGİNKAYA
Antalya İl Temsilciliği	Hakan AK
Aydın İl Temsilciliği	Ülkü ÜLKEN
Balıkesir İl Temsilciliği	Emel KOÇAK ŞATIR
Bursa İl Temsilciliği	Serkan DURMUŞ
Denizli İl Temsilciliği	Esin AYSAN
Erzurum İl Temsilciliği	M. Murat KARAOĞLU
Eskişehir İl Temsilciliği	İlkay ÖZEL
Gaziantep İl Temsilciliği	Ganim KÜÇÜKOĞLU
Karaman İl Temsilciliği	Saime EREN BATTAL
Kayseri İl Temsilciliği	Ergül TÜR KARSLAN
Kocaeli İl Temsilciliği	Petek ERDEM
Malatya İl Temsilciliği	Cem FİDAN
Samsun İl Temsilciliği	Bülent KARADENİZ
Tekirdağ İl Temsilciliği	Şakir ADA
Tokat İl Temsilciliği	Elçin AYDIN
Van İl Temsilciliği	Mesut ATABAY

5. 6. DÖNEM ÇALIŞMA PROGRAMI (2006-2008)

Yeni dönemde yeni hedefler çizerek gittikçe büyüyen bir meslek örgütünde gittikçe büyüyen bir çalışma grubu ile başarılar elde etmek arzusundayız.

Öncelikle 5. Dönem Çalışma Raporunda “Yapamadıklarımız” başlığı ile verilen başlıkları başarma hedefindeyiz. Bu başlıkları hatırlatmak gerekirse;

- 1- Meslek Yetki Yasamızın çıkarılması
- 2- ABD’de yurtdışı temsilciliği kurulması
- 3- Çalışma komisyonlarının harekete geçirilmesi ve katılımın artırılması
- 4- Eğitim çalışmalarının çeşitlendirilmesi ve sayısının artırılarak genişletilmesi
- 5- Üye toplantıları ve sosyal faaliyetlerinin düzenli olarak artırılması ve katılımın yükseltilmesi

Diğer önemli hedeflerimiz ise şunlardır:

6- Odamızın yeni örgütlenme biçimini tamamlamak ve özellikle gıda sanayinin yoğun olduğu ve üye sayısının yeterli olduğu illerde yeni temsilciliklerle örgütlülüğü yaymak temel yaklaşım olarak algılanmaktadır. Öncelikle illerden gelen yeni temsilcilik talepleri değerlendirmeye alınacaktır.

7- Diğer ülkelerdeki mesleğimizle ilişkili kuruluşlarla ilişkiye geçilerek, dayanışma ve birliktelik sağlanmasına çalışılacaktır.

8- Artık rutin hale gelen Gıda Mühendisliği Kongrelerinin beşincisi gerçekleştirilecek, kongrenin daha büyük kitlelere duyurularak çok daha etkin ve kalıcı bir hale getirilmesi sağlanacaktır.

9- AB sürecinde meslek haklarımızın geliştirilmesi için önemli bir konu Meslek Yasasının çıkartılmasıdır. Bunun yanında, AB’ye yakınsama sürecinde mesleklere ilişkin düzenlemeler ve serbest dolaşımla ilgili mevzuatın lehimize işlemesi ve müzakere sürecinde hizmetlerin serbest dolaşımına yönelik çalışmaların izlenmesi önem arz etmektedir.

10- AB sürecinde çok önemli bir başka konu, uyum sürecinde gıda denetimi ve özel sektörde istihdama yönelik olarak meslek haklarımızın korunmasıdır. Gıda güvenliğinin sağlanmasında temel mevzuat olma özelliği taşıyan hijyen paketinin oluşturulması ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın yeniden yapılandırılması sürecinde ve yeni kanun taslaklarının oluşumunda gerek

Bakanlık, gerek Avrupa Komisyonu Türkiye Delegasyonu, gerekse bizzat AB nezdinde girişimlerde bulunulacaktır.

11- Çalışma Bakanlığı ile başlatılan protokol çalışmasının sonuçlandırılması ve dolayısıyla meslektaşlarımızın haklarının takibi çalışmaları sürdürülecektir. Bu çalışma ile, bir yandan meslektaşlarımızın sosyal güvence altında çalışması sağlanırken, diğer yandan gerek sektörü paylaşmakta olduğumuz farklı meslek grupları ile meslektaşlarımız arasında haksız rekabetin önlenmesi, gerekse gıda sektörü dışında sürekli çalışmakta olduğu halde kayıt dışı kaldığından diploma ticareti yapan kişilerin usulsüz çalışmaları engellenmiş olacaktır.

12- “Birlikten güç doğar” mantığı ile sektörü paylaşmakta olduğumuz mesleklerin örgütleri başta olmak üzere, gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak ilgili olan tüm kurum ve kuruluşlarla işbirliği ve ortaklaşma arayışımız artarak devam edecektir.

13- Ülkemizde gerek Gıda Mühendisliği eğitimi veren bölümlerimizde gerekse sektör ve kamuda, henüz bir dil bütünlüğüne ulaşamadığı, bazı kavramların tam olarak yerine oturmadığı ya da farklı anlamlarda veya yanlış kullanıldığı bilinmektedir. Bu nedenle Odamızın önümüzdeki dönem çalışmalarından birisinin bu konudaki eksikliğin giderilmesi yönünde olması planlanmaktadır. Nitekim bununla ilgili bir önceki eğitim çalıştayında alınan karar doğrultusunda çalışmalar başlatılmış ve bununla ilgili olarak tüm Gıda Mühendisliği bölümlerinin katılımı ile elektronik ortamda görüşler toplanmaya başlanmış, saptanmış olan çalışma grubunun ilk toplantısını Nisan ayı içerisinde Odamızda yapması planlanmıştır. Yapılan çalışmanın değerlendirilmesine yönelik ilk çalıştay ise 26 Mayıs 2006'da Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde gerçekleştirilecektir. Bu çalışma tamamlandıktan sonra Odamız tarafından yayın haline getirilecektir.

14- Üniversitelerimizin bazı bölümlerinde okutulan ve eğitim çalıştaylarımız sonucunda tavsiye edilen taslak eğitim programında da yer alan “Gıda Mühendisliği'ne Giriş ve Mesleki Deontoloji” dersine yönelik olarak, yine tüm bölümlerimizin katılımıyla ve Odamız koordinatörlüğü/editörlüğünde kitap hazırlanarak basılması planlanmaktadır.

15- Çalıştaylarda alınan kararlar doğrultusunda hazırlanan ve oybirliği ile kabul edilen ders programı, aynı zamanda uluslararası akreditasyon ve sistemlere (ABET/ECTS) uyumlu olduğundan; üniversitelerin bu programlara geçiş yapmaları konusunda ayrıca bilgilendirme ve yönlendirme çalışmaları yapılacaktır.

16- FAO, UNICEF gibi kurum ve kuruluşlarla belli bir noktaya getirilmiş olan işbirliği ve dayanışmanın geliştirilmesi, özellikle gıda güvencesi ve gıda

güvenliği konularında yapılacak çalışmalara Odamız tarafından katkı sağlanması amaçlanmaktadır.

17- Milli Eğitim Bakanlığı tarafından her sene düzenlenen Meslek Lisesi öğretmenlerine yönelik yapılan uzun süreli eğitim çalışmaları tamamen Odamıza verilmiştir. Ancak bununla kalmayıp özellikle HACCP / ISO 22000 eğitimlerinde katılım belgesi yerine Bakanlık ile anlaşılabilirse MEB onaylı sertifika verilmesi ve böylece üyelerimizin bu konuda tanımlanmış bir belge almalarının sağlanmasına çalışılacaktır.

18- Odamızın gıda konusunda düzenleyeceği teknik çalışma, panel, çalıştay v.b. çalışmaların sayısının artırılması ve içeriğinin zenginleştirilmesi hedefimiz olacaktır. Odamız adına düzenlenecek etkinliklerden birinin uluslararası boyuta taşınması amaçlanmaktadır.

19- 5. Dönemde sayıları 4'den 20'ye çıkan Öğrenci Temsilciliklerimizin, yapılarını kurumsallaştırmak yolunda başladıkları çalışmalara hız verilecek ve Öğrenci Temsilciliklerimiz, kendi oluşturdukları yönetmelikleri dahilinde kurumsal oluşumlarını tamamlayarak çok daha etkin ve aktif hale geleceklerdir. Bir önceki dönemde gerçekleştirilen Bilinçli Gıda Tüketimi Eğitimleri ve stand çalışmalarının, sadece Dünya Gıda Günü ve Dünya Süt Günü ile sınırlı kalmaması, yıllık programının önceden belirlenerek çalışmalara devamlılık kazandırılması hedeflenmektedir. Bu eğitimlerde de kullanılmak üzere; mesleğimize ilişkin bir tanıtım broşürünün hazırlanması planlanmaktadır. Yine geçtiğimiz dönemde gerçekleştirilen ve Öğrenci Temsilciliklerimiz için rutin faaliyet haline gelen Mayıs Şenliklerine devam edilecek, her geçen yıl katılımın ve kapsamın artırılmasına çalışılacaktır. Önümüzdeki dönemde Öğrenci Temsilciliklerimiz için öngörülen en büyük hedef kendi 'Öğrenci Kurultayı'mızın gerçekleştirilmesidir. Yurt çapında katılımın sağlandığı, kürsünün tamamıyla öğrenci üyelerimize bırakıldığı bir kurultayın gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir.

20- 2004 – 2006 yılında sağlanan kurumsal yaklaşımın oturtulması sağlanacak, Odamız gıda konusunda görüşüne ağırlıkla başvuru alan bir kurum haline getirilecektir. Bu amaçla; bilimsel, objektif, sadece eleştiren değil, aynı zamanda çözüm öneren görüş ve çalışmalar oluşturularak tüm kesimlerle paylaşılmaya devam edilecektir.

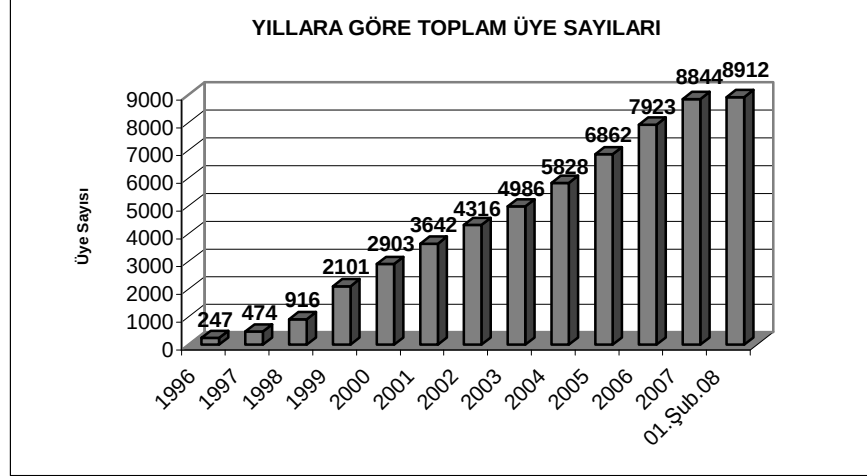
21- Tespit ettiğimiz her türlü sorun ve önerilen çözüm biçimleri kamu ile paylaşılacak, bu amaçla basın – yayın organlarının daha etkin kullanılmasına çalışılacaktır.

22- Mesleki uygulamalar ve sorunlarda ilkeli ve prensipli yaklaşımımız sürdürülecek, üye haklarımız kadar meslek onurumuz da korunacak, meslek etiğine sığmayan davranışlar karşısında her türlü hukuki yol kullanılacaktır.

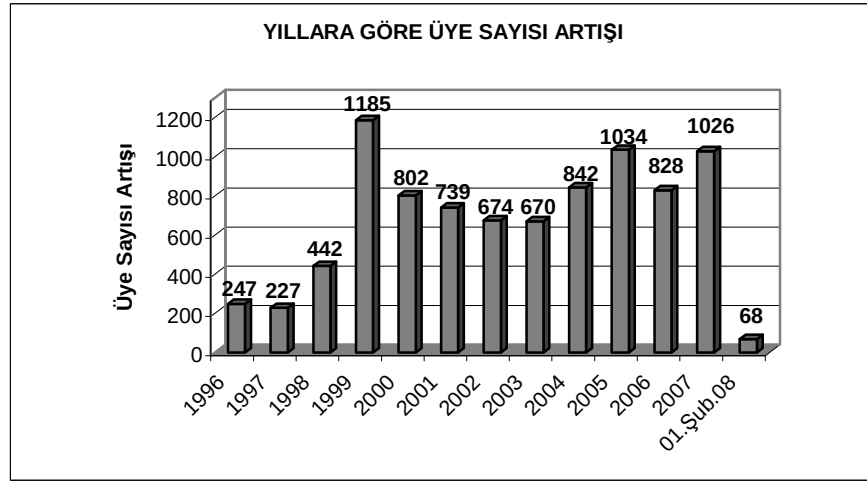
6. ODA YAPISI

6.1. ÜYE

1996 yılından itibaren Odamızın yıllara göre toplam üye sayıları (yıl sonları itibariyle) aşağıdaki grafikte verilmektedir. 2008 yılı için 01.02.2008 tarihine kadarki üye sayısı esas alınmıştır:

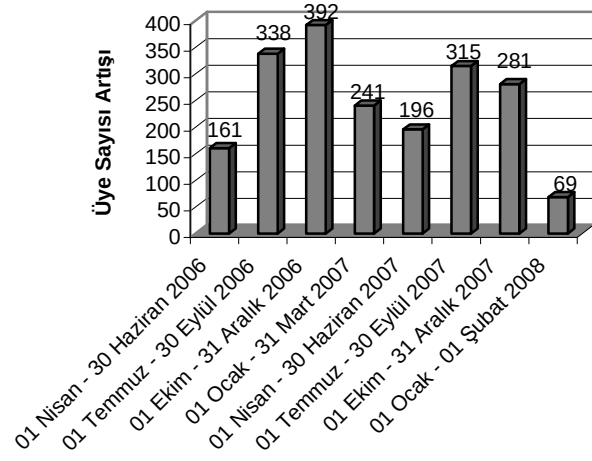


1996 yılından itibaren Odamızın yıllık üye sayısı artışı aşağıdaki grafikte verilmektedir:



6. Dönemde, 01 Nisan 2006 – 01 Şubat 2008 tarihleri arasındaki üçer aylık zaman dilimlerinde gerçekleşen üye sayısı artışı aşağıdaki grafikte verilmektedir:

6. DÖNEME AİT ÜÇER AYLIK ÜYE SAYISI ARTIŞI

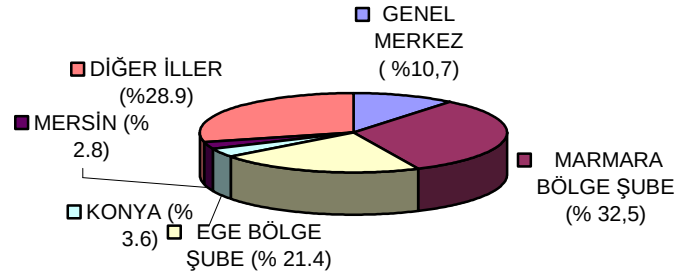


İLLERE GÖRE ÜYE SAYILARI

ADANA	277	KOCAELİ	155
ADIYAMAN	6	KONYA	324
AFYON	57	KÜTAHYA	30
AMASYA	20	MALATYA	82
ANKARA	954	MANİSA	164
ANTALYA	333	KAHRAMANMARAŞ	20
ARTVİN	8	MARDİN	7
AYDIN	88	MUĞLA	89
BALIKESİR	146	NEVŞEHİR	21
BİLECİK	21	NİĞDE	13
BİNGÖL	3	ORDU	34
BİTLİS	2	RİZE	25
BOLU	45	SAKARYA	65
BURDUR	15	SAMSUN	104
BURSA	410	SİNOP	3
ÇANAKKALE	51	SİVAS	18
ÇANKIRI	8	TEKİRDAĞ	182
ÇORUM	35	TOKAT	38
DENİZLİ	137	TRABZON	64
DIYARBAKIR	21	TUNCELİ	5
EDİRNE	44	ŞANLIURFA	14
ELAZIĞ	15	UŞAK	27
ERZİNCAN	10	VAN	44

ERZURUM	70	YOZGAT	16
ESKİŞEHİR	113	ZONGULDAK	35
GAZİANTEP	198	AKSARAY	9
GİRESUN	35	BAYBURT	1
GÜMÜŞHANE	3	KARAMAN	60
HAKKARİ	4	KIRIKKALE	6
HATAY	50	BATMAN	9
ISPARTA	61	ŞIRNAK	2
MERSİN	252	BARTIN	6
İSTANBUL	1762	ARDAHAN	1
İZMİR	1297	IĞDIR	2
KARS	6	YALOVA	18
KASTAMONU	22	KARABÜK	18
KAYSERİ	88	KİLİS	5
KIRKLARELİ	57	OSMANİYE	12
KIRŞEHİR	10	DÜZCE	26
SİİRT	2	MUŞ	2
AĞRI	3		

**GENEL MERKEZ, BÖLGE ŞUBE, ŞUBELER VE DİĞER İLLER
BAZINDA ÜYE DAĞILIMLARI**



6.2. ODA ÇALIŞANLARI

GENEL MERKEZ		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Bahar OKYAY	13.12.2005 – 19.04.2006	Oda Müdürü
A. Barış BAL	05.05.2006 (devam ediyor)	Oda Müdürü
Hatice YENİSOY BAL	17.05.2006 (devam ediyor)	Oda Müdürü
Şükran ÖZENLİ	23.07.2002 (devam ediyor)	Muhasebe Şefi
Serhat Cemil YÜCEL	25.10.2004 (devam ediyor)	Büro Şefi
Nuray KEKEÇ	15.02.2002 (devam ediyor)	Sekreter
Tülay ÖZÇELİK	30.08.2005 (devam ediyor)	Sekreter



Genel Merkez Çalışanları (Soldan Sağa)

Barış BAL, Hatice YENİSOY BAL, Şükran ÖZENLİ, Nuray KEKEÇ,
Tülay ÖZÇELİK, Serhat Cemil YÜCEL

MARMARA BÖLGE ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Mahir KAPLAN	04.07.2005 - 01.12.2006	Oda Müdürü
Mehmet BEYİK	14.12.2006 (devam ediyor)	Oda Müdürü
Dilek KARA	27.09.2004 (devam ediyor)	Büro Şefi
Dilek CÖMERT	01.02.2007 (devam ediyor)	Sekreter

EGE BÖLGE ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Şafak BİRTÜRK	10.02.2003 (devam ediyor)	Oda Müdürü
Esra ATAK	01.09.2003 (devam ediyor)	Sekreter

KONYA ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Tahsin SÜER	13.05.2005 (devam ediyor)	Oda Müdürü
Esen DİKİCİ	14.06.2004 (devam ediyor)	Sekreter

MERSİN ŞUBE		
ADI SOYADI	GÖREV SÜRESİ	GÖREVİ
Öznur TUNA	03.06.2005 (devam ediyor)	Oda Müdürü
Yeşim DEMİR	26.07.2004 (devam ediyor)	Sekreter

7. ODA TOPLANTILARI

7.1. ODA YÖNETİM KURULU TOPLANTILARI

6. Dönem Yönetim Kurulu 30.03.2006 - 05.02.2008 tarihleri arasında toplam 37 adet olağan toplantı, 2 adet olağanüstü gerçekleştirmiş ve toplam 234 adet karar almıştır.

7.2. İL TEMSİLCİLİKLERİ KOORDİNASYON TOPLANTISI

İl Temsilcilikleri Koordinasyon Toplantısı 06 Nisan 2007 tarihinde, 15 kişinin katılımıyla Ankara'da gerçekleştirilmiştir. Toplantının gündemi ve katılımcı listesi aşağıda verilmektedir:

Gündem

1. Gündemin değerlendirilmesi ve karara bağlanması
2. Temsilciliklerimizin web sayfalarını düzenlenmesine ilişkin bilgilendirme
3. Merkez Yönetim Kurulu tarafından bilgilendirme
4. Temsilcilikler tarafından bilgilendirme
5. Medya ve kurumlarla ilişkiler hk.
6. Muhasebe kayıtlarının tutulmasıyla ilgili uyarılar hk.
7. Temsilciliklerde gelen-giden evrak kaydı ve karar defteri tutulması hk.
8. Sorumlu yöneticilik belgelerinin incelenmesine yönelik bilgilendirme hk.
9. Dilek ve öneriler

Toplantıya Katılanlar

	Adı Soyadı	Birimi - Görevi
1	R. Petek ATAMAN	Genel Merkez - Y.K. Başkanı
2	Taylan KIYMAZ	Genel Merkez - Y.K. Sayman Üyesi
3	A. Barış BAL	Genel Merkez - Oda Müdürü
4	Hatice YENİSOY	Genel Merkez - Oda Müdürü
5	Şükran ÖZENLİ	Genel Merkez - Muhasebe Şefi
6	Nuray KEKEÇ	Genel Merkez - Sekreter
7	Adem KANAT	Adana - Oda üyesi
8	Hakan AK	Antalya İl Temsilcisi
9	Esin AYSAN	Denizli İl Temsilcisi
10	M. Murat KARAOĞLU	Erzurum İl Temsilcisi
11	Ganim KÜÇÜKOĞLU	Gaziantep İl Temsilcisi
12	Petek ERDEM	Kocaeli İl Temsilcisi
13	Bülent KARADENİZ	Samsun İl Temsilcisi
14	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilcisi
15	Mesut ATABAY	Van İl Temsilcisi

Temel amacı İl Temsilciliklerimizde görev yapan yöneticilerimizi Odamızın kurumsal işleyişi hakkında bilgilendirmek olan bu toplantıda, Odamızın tarihçesi, yapısı, prensipleri; il temsilcilerinin görev ve sorumlulukları; web sayfasında yer alan temsilcilik bölümlerini düzenlenmesi ve işleyişi; muhasebe kayıtlarının tutulması; sorumlu yöneticilik belgesi başvurularının incelenmesi ve Odamızın medya ve kurumlarla ilişkileri konularında ayrıntılı olarak bilgi verilmiştir.

7.3. ODA DANIŞMA KURULU TOPLANTILARI

7.3.1. 6. DÖNEM 1. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



6. Dönem 1. Danışma Kurulu Toplantısı, 37 kişinin katılımıyla 01 Temmuz 2006 tarihinde Genel Merkez'de gerçekleştirilmiştir. Toplantının gündemi, katılımcı listesi ve tutanağı aşağıda yer almaktadır:

Gündem

1. Gündemin değerlendirilerek onaylanması
2. Odamızın 6. Olağan Genel Kurulu'nun değerlendirilmesi
3. TMMOB 39. Dönem Olağan Genel Kurulu'nun değerlendirilmesi
4. 6. Dönem Çalışma Programı
5. Oda faaliyetlerine ilişkin bilgilendirme ve değerlendirmeler
6. Çalışma gruplarının çalışma yöntemi hk.
7. Kapasite raporu düzenlenmesi hk.
8. Teknik Terminoloji Çalıştayı
9. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması
10. Yeni Gıda Kanunu'nun ve bu Kanunun da içinde bulunduğu "Dörtlü Hijyen Paketi"nin değerlendirilmesi
11. 16 Ekim Dünya Gıda Günü faaliyetleri
12. Merkez, şube ve temsilciliklerin etkinliklerinin artırılması (Panel, sempozyum, söyleşi, İKK çalışmaları...)
13. Dilek ve öneriler

Toplantıya Katılanlar

	Adı Soyadı	Birimi - Görevi
1	R. Petek ATAMAN	Genel Merkez - Y.K. Başkanı
2	Taylan KIYMAZ	Genel Merkez - Y.K. Sayman Üyesi
3	Berrin ŞENÖZ	Genel Merkez - Y.K. Yazman Üyesi
4	Fulya ARICAN ÖZNUR	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
5	M. Nurseren BUDAK	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
6	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
7	Bediha DEMİRÖZÜ	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
8	A. Barış BAL	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
9	Hatice YENİSOY	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
10	Şennur ÖZKAYA	Onur Kurulu Üyesi
11	H.Ahmet KOÇAK	Onur Kurulu Üyesi
12	Kadir DAĞHAN	TMMOB Y.K.Yedek Üyesi
13	H. Gülnur CİNGİ	Ege Bölge Şube - Y.K. Başkanı
14	Hülya YASSIKAYA YILMAZ	Ege Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
15	Işık ŞAHBAZ	Ege Bölge Şube - Y.K. Yazman Üyesi
16	Bengi AVUN	Ege Bölge Şube - Y.K. Üyesi
17	Ali Haydar SÜSLÜ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Başkanı
18	Devrim Emel ÇİÇEK	Marmara Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
19	Barış KARAKAŞ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Say. Üye
20	Bülent POLAT	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
21	Esra TOKOĞLU	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
22	D. Ali YILDIRIM	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
23	Mahir KAPLAN	Marmara Bölge Şube - Oda Müdürü
24	Murat TAZEGÜL	Konya Şube - Y.K. Üyesi
25	Yusuf DEĞİRMENCİ	Mersin Şube - Y.K. Başkanı
26	Zerrin ERGİNKAYA	Adana İl Temsilcisi
27	Emel KOÇAK ŞATIR	Balıkesir İl Temsilcisi
28	Serkan DURMUŞ	Bursa İl Temsilcisi
29	Serhan BÜYÜKKIRCALI	Bursa İl Temsilci Yardımcısı
30	Esin AYSAN	Denizli İl Temsilci Yardımcısı
31	M. Murat KARAOĞLU	Erzurum İl Temsilcisi
32	İlkay ÖZEL	Eskişehir İl Temsilcisi
33	Halil ORUÇ	Eskişehir İl Temsilci Yardımcısı
34	Petek ERDEM	Kocaeli İl Temsilcisi
35	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilcisi
36	Kemal Zeki TAYDAŞ	Ankara - Oda Üyesi
37	Mehmet BİNGÖL	Ankara - Oda Üyesi

Toplantı Tutanağı

Odamızın 6. Olağan Genel Kurulu'nun Değerlendirilmesi

- Zamanın efektif kullanılamamasından dolayı konuşulması gereken tüm konuların konuşulmadığı ve bundan sonraki genel kurulların iki gün olarak düzenlenmesi konusunun Yönetim Kurulu tarafından değerlendirilebileceği dile getirildi.
- Genel Kurul gündeminde yer alan konularla ilgili dokümanların, yeterince incelenmesi amacıyla genel kurul tarihinden önce birimlere iletilmesinin sağlanması gerektiği; Ana Yönetmeliğimizde yapılan değişikliklere ilişkin dokümanın Genel Kurul'a çok yakın bir tarihte iletilmesinden dolayı yeteri kadar irdelenemediği ifade edildi.
- TMMOB gözlemcisi ile Genel Kurul katılımcıları arasında yaşanan tartışmalar değerlendirildi. Bazı üyeler TMMOB gözlemcisinin genel kurula müdahale etme hakkı olmadığını savunurken, Yönetim Kurulu Üyelerimizin de içinde yer aldığı bir grup üyeler de bunun doğru olmadığını, TMMOB gözlemcisinin genel kurullarda yer almasındaki amacın toplantının usullere uygun gerçekleşmesinin sağlanması olduğunu söyledi.
- Sonuç olarak, bazı olumsuzluklara rağmen bu Genel Kurul'un geniş katılımlı ve oldukça verimli bir Genel Kurul olduğu dile getirildi.

TMMOB 39. Dönem Olağan Genel Kurulu'nun Değerlendirilmesi

- Teknik Terminoloji Çalıştayının, TMMOB Genel Kurulu ile aynı tarihlere denk gelmesi özellikle şehir dışından gelen TMMOB Delegelerimiz tarafından eleştirildi. Bazı delegelerimiz bu nedenle kendilerini yalnız hissettiklerini ve bir araya gelmek konusunda sorun yaşadıklarını dile getirdi. Bundan sonraki genel kurullarda böyle bir şey yaşanmaması konusuna dikkat edilmesi gerektiği ifade edildi. Yapılan eleştirilere istinaden Yönetim Kurulumuz tarafından, çalıştay tarihinin TMMOB Genel Kurulu'ndan çok daha önce belirlenmiş ve organizasyonu ile ilgili tüm çalışmaların tamamlanmış olduğu dile getirildi.
- TMMOB genel kurullarının gündemine Odamızı ve mesleğimizi yeteri kadar taşıyamadığımız dile getirilerek bundan sonra TMMOB genel kurulları öncesinde hazırlık toplantıları yapılması ve daha aktif bir rol üstlenilmesi gerektiği vurgulandı.
- TMMOB Genel Kurulu divanında, çalışma gruplarında ve önergelerde Odamız temsilcilerinin yer almasının çok önemli bir varlık göstergesi olduğu vurgulandı.

6. Dönem Çalışma Programı

- Bölge Şubelerimizle ilgili sınır belirleme çalışmalarının yapılması,
- Gıdanın gündeminden hiç çıkmayan konularla ilgili (katkı maddeleri, pestisit kalıntıları, vb.) dosyalar hazırlanması ve bunların bilgi bankası olarak kullanılması,
- Gıda Mühendisliği Kongresinin uluslararası olarak düzenlenebilmesi için gerekli çalışmaların yapılması,
- Ülkenin demokratik yapısına yapılan darbelerle ilgili konularla ilgili e-posta duyurularının dağıtılmasına daha fazla özen gösterilmesi, gerektiği ifade edildi.
- Meslek Yetki Yasamızın yeniden Meclis gündemine taşınması konusu görüşüldü. Meslek Yasamızın çıkarılmamasında Meclis'teki meslek dağılımının da etkisi olduğu belirtilerek, TMMOB'un ve üniversitelerin de desteğini alarak milletvekilleri vasıtasıyla tekrar girişimde bulunulmasına karar verildi.
- Yurtdışı Temsilciliği açmanın şu anki mevzuata pek uygun olmayacağı ve bunu yurtdışı bilgi akış noktası olarak düşünmenin daha gerçekçi bir yaklaşım olacağı ifade edildi.
- Odamız tarafından düzenlenen eğitimlere bir standardizasyon getirilmesi ve bu eğitimlerin çeşitlendirilmesi için çalışma yapılması gerektiği vurgulandı.
- Odamızın süreli yayını olan Gıda Mühendisliği Dergisi konusunda bazı görüşler dile getirildi. Derginin düzenli olarak çıkarılabilmesinin sağlanması, içeriğine yeni bölümler (kitap köşesi, kültür sayfası, vb.) eklenerek daha çekici hale getirilmesi, görüntüsünün daha sıcak olmasını sağlayacak şekilde dizaynının yenilenmesi gerektiği ifade edildi. Tüm bunların yapılması durumunda derginin maliyetinin artacağı, bunun için reklam bulma konusunda tüm birimlerin ciddi bir çalışma yapması gerektiği vurgulandı. Ayrıca derginin hazırlanması aşamasında diğer birimlere de görev verilebileceği belirtildi.
- Oda faaliyetlerinin daha ayrıntılı ve sıkça üyelere duyurulabilmesi için E-Bülten hazırlanabileceği yönünde gelen öneriler doğrultusunda bununla ilgili çalışmalara bir an önce başlanmasına karar verildi.

Çalışma Gruplarının Çalışma Yöntemi Hakkında

- Çalışma gruplarının yürüttüğü çalışmalar hakkında tüm birimlerin bilgilendirilmesi, aynı konular üzerinde çalışan gruplar arasında iletişim sağlanması, tüm toplantıların ardından tutanak hazırlanması ve web sayfasında yayımlanması gerektiği dile getirildi.
- TMMOB Çalışma Grupları Yönergesi'ni temel alarak Yönetim Kurulu tarafından "Gıda Mühendisleri Odası Çalışma Grupları Yönergesi

Taslağı'nın hazırlanmasına, hazırlanan taslağın birimlerin görüşüne açılmasına ve son şekli verildikten sonra uygulanmaya başlanmasına karar verildi.

Kapasite Raporu Düzenlenmesi Hakkında

- Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası ile imzalanan protokol kapsamında Odalar tarafından kapasite raporu düzenlenmesi konusuyla ilgili gelişmeler hakkında bilgi verildi.
- Bazı katılımcılar tarafından kapasite raporu düzenleyecek olan kişilerin bir eğitime tabi tutulması gerektiği ifade edildi. Yönetim Kurulu tarafından, böyle bir eğitim düşünülmeyeceği belirtilerek, olursa da Merkeze bağlı olmasının doğru olmayacağı ifade edildi. Sonuç olarak, kapasite raporu hazırlanması konusunda dikkat edilmesi gereken noktaların Merkez tarafından yazılı bir doküman haline getirilmesine ve bu doküman dikkate alınarak birimler tarafından eğitim semineri düzenlenmesine karar verildi.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Yeniden Yapılandırılması

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması çalışmalarının hangi aşamada olduğu konusunda bilgi verildi.

Yeni Gıda Kanunu'nun ve Bu Kanun'un da İçinde Yer Aldığı "Dörtlü Hijyen Paketi"nin Değerlendirilmesi

Kanun taslaklarının tüm Gıda Mühendisliği Bölümlerine gönderildiği ve üniversitelerin bizim görüşümüzü desteklemeleri konusunda çalışma yapıldığı; konuyla ilgili olarak AB Türkiye Temsilciliği ile görüşme planlandığı; tüm birimlerin bu taslaklar üzerinde çalışması gerektiği ve gerekirse ilerleyen günlerde bu konu için bir araya gelinebileceği ifade edildi.

16 Ekim Dünya Gıda Günü Faaliyetleri

Dünya Gıda Günü etkinliklerinin diğer odalarla ortak düzenlenmesi konusu tartışıldı. Bazı katılımcılar tarafından bu etkinlikleri Odamızın artık tek başına gerçekleştirmesi gerektiği dile getirilirken, bazı katılımcılar tarafından da ortak hareket etmenin her zaman fayda sağlayacağı ve bugüne kadar yürütülen ortak faaliyetlerin ardından böyle bir yaklaşım sergilemenin etik bir davranış olmayacağı vurgulandı.

Dilek ve Öneriler

- Oda faaliyetlerinin farklı birimler tarafından ortaklaşa gerçekleştirmesinin daha büyük etkinlikler ortaya çıkarılmasını ve böylece daha fazla ilgi çekmeyi sağlayabileceği ifade edildi.
- Bölge şube kavramının tam olarak oturtulmadığı dile getirilerek, bölge şubelerin asıl amacının Merkezin yükünü hafifletmek olduğu vurgulandı. Ayrıca, temsilcilik ziyaretlerine bölge şubelerin de katılımının sağlanması gerektiği dile getirildi.

- Odamızın sürekli hizmet alabileceği bir hukuk müşavirinin olmasının önemi vurgulanarak, bunun için bir an önce girişimde bulunulmasına karar verildi.

Mevsimlik olarak çalışan üyelerimizin özlük haklarıyla ilgili çalışma yapılmasının iyi olacağı, bu amaçla Çalışma Bakanlığı ile temasa geçilebileceği ifade edildi.

7.3.2. 6. DÖNEM 2. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



6. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısı, 47 kişinin katılımıyla 18 Kasım 2006 tarihinde Genel Merkez'de gerçekleştirilmiştir. Toplantının gündemi ve katılımcı listesi aşağıda yer almaktadır:

Gündem

1. Gündemin değerlendirilerek onaylanması
2. TMMOB 39. Dönem 1. Danışma Kurulunun değerlendirilmesi
3. Oda faaliyetlerine ilişkin bilgilendirme ve değerlendirmeler
4. 14 Ekim TMMOB Mitingi'nin değerlendirilmesi
5. Dünya Gıda Günü etkinlikleri ve değerlendirilmesi
6. Teknik Terminoloji Çalıştayı hk.
7. Odamızın mali durumunun değerlendirilmesi
8. Temsilcilik oluşturma çalışmalarının değerlendirilmesi
9. 2007 yılı bilirkişi listelerinin oluşturulması hk.
10. Gıda Mühendisliği Dergisi hk.
11. Gıda Mühendisliği 5. Kongresi hk.
12. Öğrenci Üye Kurultayı hk.
13. Merkez, şube ve temsilciliklerin etkinliklerinin artırılması (Panel, sempozyum, söyleşi, İKK çalışmaları...)
14. Odamız tarafından verilen ücretli ve ücretsiz eğitimlerin çeşitlendirilmesi hk.
15. Dilek ve öneriler

Toplantıya Katılanlar

	Adı Soyadı	Birimi - Görevi
1	R. Petek ATAMAN	Genel Merkez - Y.K. Başkanı
2	S. Aykut AYTAÇ	Genel Merkez - Y.K. 2. Başkanı
3	Taylan KIYMAZ	Genel Merkez - Y.K. Sayman Üyesi
4	Fulya ARICAN ÖZNUR	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
5	M. Nurseren BUDAK	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
6	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
7	Bediha DEMİRÖZÜ	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
8	E. Güher ÇELTEK	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
9	A. Barış BAL	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
10	Hatice YENİSOY	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
11	K. Fikret OKANT	Denetleme Kurulu Üyesi
12	Kadir DAĞHAN	TMMOB Y.K. Yedek Üyesi
13	H. Gülnur CİNGİ	Ege Bölge Şube - Y.K. Başkanı
14	Hülya YASSIKAYA YILMAZ	Ege Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
15	Bengi AVUN	Ege Bölge Şube - Y.K. Üyesi
16	Orhan AKDOĞAN	Ege Bölge Şube - Y.K. Üyesi
17	Ali Haydar SÜSLÜ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Başkanı
18	Barış KARAKAŞ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Sayman Üyesi
19	Bülent POLAT	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
20	Esra TOKOĞLU	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
21	Hasan MORDENİZ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
22	Mehmet BEYİK	Marmara Bölge Şube - Oda Müdürü
23	Mahir KAPLAN	Marmara Bölge Şube - Oda Müdürü
24	Ramazan ÇELEBİ	Konya Şube - Y.K. Başkanı
25	Alpaslan TEKİN	Konya Şube - Y.K. 2. Başkanı
26	Mehmet TAŞKIN	Konya Şube - Y.K. Üyesi
27	Tahsin SÜER	Konya Şube - Oda Müdürü
28	Yusuf DEĞİRMENÇİ	Mersin Şube - Y.K. Başkanı
29	Servet ÖZKAYA	Mersin Şube - Y.K. Üyesi
30	Ayşegül YILDIZ	Mersin Şube - Y.K. Üyesi
31	Aysun HASETÇİ	Mersin Şube - Y.K. Üyesi
32	Azize KAVAK	Mersin Şube - Y.K. Üyesi
33	Öznur TUNA	Mersin Şube - Oda Müdürü
34	Zerrin ERGİNKAYA	Adana İl Temsilcisi
35	Serkan DURMUŞ	Bursa İl Temsilcisi
36	Serhan BÜYÜKKIRCALI	Bursa İl Temsilci Yardımcısı
37	M. Murat KARAOĞLU	Erzurum İl Temsilcisi
38	İlkay ÖZEL	Eskişehir İl Temsilcisi
39	M. Akif ŞEN	Kocaeli İl Temsilci Yardımcısı
40	Bülent KARADENİZ	Samsun İl Temsilcisi
41	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilcisi
42	Mesut ATABAY	Van İl Temsilcisi
43	M. Temel HARMANKAYA	Eskişehir - Oda Üyesi
44	Kemal Zeki TAYDAŞ	Ankara - Oda Üyesi
45	Neslihan SUCU	Ankara - Oda Üyesi
46	Atakan GÜNAY	Ankara - Oda Üyesi
47	Mehmet BİNGÖL	Ankara - Oda Üyesi

Toplantıdan Notlar

TMMOB 39. Dönem 1. Danışma Kurulunun Değerlendirilmesi

TMMOB Danışma Kurulu Toplantısının ele alındığı bu gündem maddesi görüşülürken, Odamızın bu toplantıya katılımının az olduğu dile getirilmiş ve böyle platformlarda daha fazla kişiyle temsil edilmemiz gerektiği vurgulanmıştır. TMMOB Danışma Kurulu'nda bahsi geçen konulardan biri olan 'TMMOB'un AB projelerine karşı duruşu' konusu gündeme gelmiş ve bu konunun bugüne kadar kendi içimizde ayrıntılı olarak tartışılmadığı ifade edilmiştir. Genel olarak TMMOB'nin AB'ne karşı duruşunun çok katı olduğu görüşünü taşıyan Odamızın, bu görüşünü sağlam temellere oturtturarak TMMOB'ne karşı savunması gerektiği konuşulmuştur. Sonuç olarak bu konuyu çalışmak üzere bir çalışma grubu oluşturulmasına karar verilmiştir.

Dünya Gıda Günü Etkinlikleri ve Değerlendirilmesi

Odamız tarafından gerçekleştirilen Dünya Gıda Günü etkinliklerinin sadece Odamıza ait mi yoksa, ortak yapılan etkinlikler mi olması gerektiği konusu tartışmaya açılmış ancak bu konuda fikir birliğine varılamamıştır. Diğer taraftan, Dünya Gıda Günü dolayısıyla yoğunlaşan etkinliklerimizden biri olan 'Bilinçli Gıda Tüketimi' konulu seminerler değerlendirilmiş ve bu eğitimlerde kullanılan eğitim materyallerinin ortaklaştırılarak tek bir doküman haline getirilmesinin faydalı olacağı görüşü benimsenmiştir. Bu seminerlerde kullanılan dokümanların tüm birimler tarafından Merkez'e iletilmesine ve ortak bir doküman haline dönüştürülmesine karar verilmiştir.

Temsilcilik Oluşturma Çalışmalarının Değerlendirilmesi

Bu gündem maddesi kapsamında bölge şubeler ile temsilcilikler arasındaki ilişkilerin ne şekilde yürütülmesi gerektiği, yeni bir temsilcilik oluşturulurken izlenecek yöntemin ne olması gerektiği ve bu yöntemin bölge şube alanındaki illerle, bölge şube alanı dışında kalan iller için farklı olup olmayacağı konuları tartışılmıştır. Yapılan görüşmeler sonunda, birimler arasındaki ilişkileri düzenlemek amacıyla bir metin oluşturulması, metin taslağının Merkez tarafından hazırlanarak birimlerin görüşüne açılması kararlaştırılmıştır.

7.3.3. 6. DÖNEM 3. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



6. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısı, 47 kişinin katılımıyla 07 Nisan 2007 tarihinde Genel Merkez'de gerçekleştirilmiştir. Toplantının gündemi, katılımcı listesi ve tutanağı aşağıda yer almaktadır:

Gündem

1. Gündemin değerlendirilerek onaylanması
2. 6. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısında alınan kararların gözden geçirilmesi
3. Oda faaliyetlerine ilişkin bilgilendirme ve değerlendirmeler
4. TMMOB 39. Dönem 2. Danışma Kurulunun değerlendirilmesi
5. TMMOB ve Odamız etkinlikleri hk.
6. Gıda Mühendisliği Dergisi hk.
7. Olağan Genel Kurulu gündeminde görüşülmesi öngörülen konular hk.
8. Mali durum hk.
9. Dilek ve öneriler

Toplantıya Katılanlar

	Adı Soyadı	Birimi - Görevi
1	R. Petek ATAMAN	Genel Merkez - Y.K. Başkanı
2	S. Aykut AYTAÇ	Genel Merkez - Y.K. 2.Başkanı
3	Taylan KIYMAZ	Genel Merkez - Y.K. Sayman Üyesi
4	Berrin ŞENÖZ	Genel Merkez - Y.K. Yazman Üyesi
5	Fulya ARICAN ÖZNUR	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
6	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
7	Bediha DEMİRÖZÜ	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
8	A. Barış BAL	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
9	Hatice YENİSOY	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
10	Şennur ÖZKAYA	Onur Kurulu Üyesi
11	Kadir DAĞHAN	TMMOB Y.K.Yedek Üyesi
12	H. Gülnur CİNGİ	Ege Bölge Şube - Y.K. Başkanı
13	Hülya YASSIKAYA YILMAZ	Ege Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
14	Işık ŞAHBAZ	Ege Bölge Şube - Y.K. Yazman Üyesi
15	İsmail DURSUN	Ege Bölge Şube - Y.K. Yedek Üyesi
16	Ali Haydar SÜSLÜ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Başkanı
17	Hasan MORDENİZ	Marmara Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
18	Barış KARAKAŞ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Sayman Üyesi
19	Nilüfer HIZARCIOĞLU	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
20	Esra TOKOĞLU	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
21	D. Ali YILDIRIM	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
22	Ramazan ÇELEBİ	Konya Şube - Y.K. Başkanı
23	Alpaslan TEKİN	Konya Şube - Y.K. 2. Başkanı
24	Ahmet GÜLEÇ	Konya Şube - Y.K. Üyesi
25	Mehmet TAŞKIN	Konya Şube - Y.K. Üyesi
26	Tahsin SÜER	Konya Şube - Oda Müdürü
27	Yusuf DEĞİRMENCI	Mersin Şube - Y.K. Başkanı
28	Ersin ÜNAL	Mersin Şube - Y.K. Sayman Üyesi
29	Aysun HASETÇİ	Mersin Şube - Y.K. Üyesi
30	Adem KANAT	Adana - Oda Üyesi
31	Hakan AK	Antalya İl Temsilcisi
32	Serkan DURMUŞ	Bursa İl Temsilcisi
33	Serhan BÜYÜKKIRCALI	Bursa İl Temsilci Yardımcısı
34	Esin AYSAN	Denizli İl Temsilci Yardımcısı
35	M. Murat KARAOĞLU	Erzurum İl Temsilcisi
36	Ganim KÜÇÜKOĞLU	Gaziantep İl Temsilcisi
37	Petek ERDEM	Kocaeli İl Temsilcisi
38	Sinem ÖZDEMİR	Kocaeli İl Temsilci Yardımcısı
39	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilcisi
40	Murat VELİOĞLU	Tekirdağ İl Temsilci Yardımcısı
41	Mesut ATABAY	Van İl Temsilcisi
42	Kemal Zeki TAYDAŞ	Ankara - Oda Üyesi
43	Zehra KARAGÖZ	Ankara - Oda Üyesi
44	Yusuf SONGÜL	Ankara - Oda Üyesi
45	Ahmet ÖLMEZ	Ankara - Oda Üyesi
46	Atakan GÜNAY	Ankara - Oda Üyesi
47	Mehmet BİNGÖL	Ankara - Oda Üyesi

Toplantı Tutanağı

Odamızın 6. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısı 07.04.2007 tarihinde Genel Merkezde gerçekleştirilmiştir. Katılımcı listesi ekte yer alan toplantıda görüşülen konular aşağıda özetlenmiştir:

Önceki toplantı kararlarının gözden geçirilmesi

6. Dönem 2. Danışma Kurulu toplantısında alınan kararlar gözden geçirilmiş ve sonuçlandırılmayan iki konu hakkında aşağıdaki kararlar alınmıştır:

- TMMOB'nin AB yaklaşımına ilişkin olarak hazırlanacak olan rapor için ön çalışmalar yapılmıştır ancak birimlerden görüş gelmemiştir. **Rapor çalışmasının tamamlanabilmesi için birimler görüşlerini Mayıs ayı sonuna kadar gönderecektir.**

- Birimler tarafından gerçekleştirilen "Bilinçli Gıda Tüketimi" konulu seminerlerde kullanılan dokümanlar Merkeze iletilmediği için (İzmir ve Eskişehir hariç), tüm birimlerde kullanılabilecek ortak bir doküman hazırlanamamıştır. **Bu çalışmanın yapılabilmesi için ilgili dokümanlar 10 gün içinde Merkeze gönderilecektir.**

Gıda Mühendisliği Dergisi

Dergi Anketi

Dergimizin görüntüsünden, sektöre ulaşması ve gündemi yakalamasına kadar birçok konuda okuyucuların gözlemlerinin yol gösterici olacağından hareketle; dergi konusunda bir anket düzenlenmesine karar verilmiştir. Anketin potansiyel okuyucu olan herkes tarafından doldurulmasının hedeflenmesi, bu nedenle web üzerinden yapılması, ancak ulaşılan sonucun yanıltıcı olmaması için anketi dolduran kişilerden isim istenmesi kararlaştırılmıştır.

Anket taslağını Marmara Bölge Şube oluşturacak ve en geç 21 Nisan 2007 tarihine kadar Oda Merkezi'ne iletecektir. Taslak, Merkez tarafından görüşe açılacak, birimlerin görüşleri 1 hafta içinde toplanarak ankete son hali verilecektir. Anket uygulamasının web üzerinden yapılması, ayrıca mail yoluyla da iletişim grubuna gönderilmesi karara bağlanmıştır.

Dergi Dağıtımı

Dergi dağıtımlarının oldukça büyük bir harcama kalemi oluşturduğu; dağıtımın, bu işi yapabilecek olan Şube veya Temsilcilikler aracılığı ile yapılmasının, sadece maliyet açısından değil, aynı zamanda üye-şube veya üye-temsilcilik ilişkisini geliştirme açısından da fayda sağlayacağı konusunda görüş birliğine varılmıştır. Bu çerçevede; aşağıda yer alan Şube ve Temsilcilikler dergi dağıtabileceklerini ifade etmişlerdir. Bu illerde yaşayan üyelerimize gönderilecek olan dergilerin bundan sonra birimlerimiz aracılığıyla dağıtılması kararlaştırılmıştır.

Dergi dağıtabilecek birimlerimiz: Konya Şube (Denemek şartı ile), Mersin Şube, Kocaeli İl Temsilciliği, Adana İl Temsilciliği, Van İl Temsilciliği, Tekirdağ

İl Temsilciliği, Denizli İl Temsilciliği, Samsun İl Temsilciliği, Antalya İl Temsilciliği, Erzurum İl Temsilciliği

Sorumlu Yöneticilik Uygulamaları ve Protokolden Kaynaklanan Sıkıntılar

Şube ve Temsilciliklerimizin büyük çoğunluğu; diğer Odaların Odalararası Protokol'e uymadığı, takip etmeden ve kurallara uymadan belge verdikleri yönünde sıkıntılar dile getirmiştir. Diğer yandan, sorumlu yöneticilik uygulamasında da genelde yoğun sıkıntı yaşandığı bildirilerek, sorunlar ağırlıkla aşağıdaki başlıklarda toparlandığı şekli ile vurgulanmıştır:

- Diğer Odalar tarafından protokole hiç uyulmamakta ve takip edilmeden, kurallara uyulmadan belge verilmektedir. Vize süreleri takip edilmemektedir. Veteriner Hekimler ise tamamen başka bir uygulamanın içindedir.
- Kimi firmalar Odamızın belirlediği taban ücreti minimum ücret olarak değil, uygulanacak ücret olarak değerlendirmektedir. Daha fazlası talep edildiğinde, Oda'nın taban ücret uygulaması engel olarak gösterilmektedir. Halen birçok işletmede 3 farklı ücret mevcuttur: Sözleşmede yer alan ücret, alınan ücret ve SSK'ya bildirilen ücret. Sorumlu yöneticiler maaşlarını alamadıkları gibi, Sigortalılık durumunun takip edip etmediğini de bilememektedir.
- Sorumlu Yöneticilerin çoğu hukuki sorumlulukları ve ne gibi cezalarla karşılaşabilecekleri konusunda bilgi sahibi değiller. Sorumlu Yönetici eğitimine ağırlık verilmeli ve eğitime avukatların anlattığı bir ders de eklenmelidir.
- Kayıtlı bulundukları bir Odaları olmayan teknikerler büyük bir sorundur. Sorumlu Yöneticilik Belgesi gibi bir zorunlulukları olmadığı için mevzuata aykırı olduğu halde 5'ten fazla işyeri ile anlaşma yapmaktadırlar. Bu sorunun çözülmesi gerekmektedir.
- Protokolün işlevselliği ve bize ne getirip ne götürdüğü mutlaka masaya yatırılmalı ve tekrar sorgulanmalıdır.
- Tip sözleşmemizde yer alan, iş akti feshi ile ilgili 1 aylık süre bağlayıcı olmaktadır. Sorumlu Yöneticilik yapan üyelerimiz bu süre nedeniyle zor durumda kalabilmektedir.
- Diğer Odaların Şube ve Temsilciliklerinde boş belgeler bulunmakta ve üye geldiğinde isim kısmı doldurup, belge anında üyeye verilmektedir. Bu, belgenin çok hızlı çıkmasını sağlamaktadır. Ancak, bizim Odamız bu konuda yavaş kalmakta ve belgeler birimlere çok geç ulaşmaktadır.
- Et ve yemek işletmeleri Sorumlu Yöneticiyi tam zamanlı olarak istihdam etmek zorunda olduğu halde, belge başvurusunda kapasite raporu istenmektedir. Ayrıca, adres değişikliği olduğunda da 3-4 ayda bir yayımlanmakta olan Ticari Sicil Gazetesi talep edilmektedir. Bunlar

gereksiz bürokrasi gibi gözükmetedir. Uygulama mümkün olduğunca bürokrasiden uzak, amaca yönelik belgeler isteyerek yapılmalıdır.

Sorunların tespitini takiben, çözüm önerileri tartışılmış ve ortak bir nokta yakalanmaya çalışılmıştır. Çözüm önerileri aşağıdaki şekilde belirlenmiştir:

- Protokol iptal edilebilir.
- Protokol iptal edilmeden, her 3 Odanın üyelerinden oluşan bir Kontrol Komisyonu oluşturulup Odalar tarafından verilen belgelerin her ay bu Komisyon tarafından incelenmesi sağlanabilir.
- Diğer Odaların protokole uymadığına dair belgeler toplanıp Bakanlığa şikayette bulunulabilir ve bunlar kullanılarak protokol iptal edilebilir. Konu TMMOB çatısı altında da tartışmaya açılabilir.
- Taban ücret protokol dahilinde Veteriner Hekimlerin belirlediği seviyeye çıkarılabilir.
- Taban ücret uygulaması kaldırılmalı.
- Mali konular Merkezde kalmak üzere, belge düzenleme ve vize işlemleri Şubelere devredilebilir.
- Üyelerden kaynaklanan sıkıntıları çözmek için bir denetim mekanizması oluşturulabilir. Her ilde bir Denetleme Kurulu tespit edilip, bu Kurulun Sorumlu Yöneticilik yapan üyelerimizi denetlemesi sağlanabilir.
- Sorumlu Yöneticiliğin ilgili Yasa kapsamından çıkarılması için çalışma yapılabilir.
- SSK takibini yapabilmek için Sorumlu Yöneticilerden SSK Bildirim Belgesinin istenmesi konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan talepte bulunulabilir. Aynı zamanda Bağ-Kur'dan da böyle bir belge istenebilir. Fidan sertifikasyon belgesi verilirken, Bakanlıkça ziraat mühendislerinden SSK Bildirim Belgesi istenmektedir.
- 60 BG' den büyük işletmelerde sadece gıda mühendisi çalıştırılması için baskı yapılabilir.
- Protokolde imzası bulunan 3 Odayla birlikte organize edilecek ve hukukçuların da konuşmacı olacağı seminerler bütün illerde gerçekleştirilebilir. Genel Merkez bu konuda illeri yönlendirmeli ve harekete geçirmelidir.
- Teknikerlerin de mesleklerine göre belge alabilecekleri Odalar belirlenerek kayıt altına alınmaları sağlanabilir. Bunun için Odalar, teknikerlerin belgelendirilmesi konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile görüşerek bir çalışma yapabilirler.
- İşletme sahipleri protokol gerekleri konusunda uyarılabilir.

- Sorumlu Yöneticilik Sözleşmesine ücret olarak asgari ücret yazıldığında, bazı firmalar SSK ödemesinde bunun 6 güne karşılık gelen miktarını dikkate almakta ve bu da SSK ödemelerini eksik olmasına neden olmaktadır. Bu uygulamayı engellemek için TÜRMOB'a bir yazı yazılarak 5179 sayılı Yasanın başka işle iştigal etmeyi engelleyen maddesi açıklanabilir. Bu yazıda, Sorumlu Yöneticilik sözleşmesi imzalanmadan önce SSK girişinin yapılması gerektiği de vurgulanabilir.

Tüm bu değerlendirmelerin sonunda;

- **SSK Bildirim Belgesi ile ilgili olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na gönderilecek yazının taslağını Konya Şube'nin oluşturmasına ve Merkez'e ilemesine;**
- **Tüm birimlerimizde Bakanlık temsilcileri de dahil olmak üzere, konunun taraflarının katıldığı Sorumlu Yöneticilikle ilgili toplantılar yapılmasına,** bu toplantılarda Sorumlu Yöneticilerin sorunlarının dinlenmesi ve çözüm önerilerinin, katılımcı listesiyle birlikte, rapor halinde Merkez'e iletilmesine,

karar verilmiştir. **Bu toplantıların Mayıs sonuna kadar bütün illerde yapılması, geniş katımlı olmasına özen gösterilmesi görüşü benimsenmiştir. E-posta ve sms yoluyla Merkez'den yapılacak duyurular yoluyla da katılımın artırılması yönünde çaba harcanacaktır.**

Odamızın 7. Olağan Genel Kurulu'na Hazırlık Kapsamında Yürütülmesi Gereken Çalışmalar

Oda Genel Kurulu'nda görüşülmesi gereken yönetmelik ve benzeri metinlerin hazırlık çalışmalarının zamana yayılarak ve tüm birimlerin katılımını sağlayarak yürütmenin Genel Kurul'da zamanlama sorunlarını minimize edeceği ve hazırlanan taslakların maksimum fayda ile sonuçlanacağı görüşülmüştür. Bu çerçevede, Genel Kurul'a hazırlık çalışmaları kapsamında önümüzdeki 1 yıl içinde yapılması gereken kimi çalışmalar ve ön hazırlık yapılmasından sorumlu birimler belirlenmiştir:

Serbest Mühendislik ve Müşavirlik (SMM) Yönetmeliği Taslağı Oluşturulması:

Bu Yönetmeliğin ön çalışmasının Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanı Hülya YASSIKAYA YILMAZ'ın sorumluluğunda yürütülmesine ve tüm birimlerin, Yönetmelikte yer alacak uzmanlık alanlarıyla ilgili görüşlerini İzmir'e iletmelerine karar verilmiştir. Çalışma Mersin Şube ile yardımlaşarak yürütülecektir.

Meslek İçi Eğitim Merkezi (MİEM) Yönetmeliği Taslağı Oluşturulması:

Bu Yönetmeliğin ön çalışmasının Marmara Bölge Şube tarafından yapılmasına karar verilmiştir.

Dilek ve Öneriler

Kırsal Kalkınma Projeleri

Kırsal kalkınmaya yönelik olarak hazırlanan projelerde Odaların onayının arandığı ve bu konuda Odamız tarafından da atılması gereken adımlar olduğu dile getirilmiştir. Odamızın bir sistem oluşturması ve konu ile ilgili eğitimlere katılması gerektiği konusunda fikir birliğine ulaşılmıştır. **Bununla ilgili olarak; eğitimlere katılabilmek için ilgili resmi kurumla yazışmanın uygun olacağı düşünülmüştür. Konya Şube'nin bu konuyla ilgili olarak bilgi toplamasına, ilgili birimin TKB Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü (TEDGEM) mü, TKB Strateji Geliştirme Başkanlığı mı olduğunu öğrenmesine ve elde ettiği bilgileri Merkez'e iletmesine karar verilmiştir.**

Projelerin onaylanmasıyla ilgili sistemi oluşturmak için; bu işi yapmakta olan Odalarla iletişime geçilerek bilgi alınması; buna göre sisteme ilişkin bir taslağın Merkez tarafından hazırlanarak tüm birimlerin görüşüne sunulması ve görüşlerin değerlendirilmesinin ardından konunun karara bağlanması uygun görülmüştür.

Turizm Sektöründe İstihdam Yaratılması

Mesleğimizin istihdam alanlarını ve etkinliğini arttırmanın yolları tartışılmış ve çeşitli fikirler oluşturulmuştur:

- Turizm sektöründe istihdam sağlamak amacıyla, Turizm belgesi alınırken "gıda güvenliğinden sorumlu bir kişinin istihdamını" zorunlu hale getirmek konusunda Odamız tarafından bir çalışma yapılması önerilmiştir.
- Okul kantinlerinin denetiminde işbirliği için Oda birimlerimize çok sayıda talep geldiği, ancak Odamızın bu tür denetlemelerde bulunmasının doğru olmadığı dile getirilmiştir. Bu konuda Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) ile iletişime geçilerek okul kantinlerini denetleyecek ve burada çalışan kişilerle öğrencileri eğitecek gıda mühendislerinin sözleşmeli olarak istihdam edilmeleri konusunda çalışmalar yapılabileceği belirtilmiştir. Kantin şartnamelerinde kimi kriterlere yer verilmesinin ve bu şartnamelerin Odamızın kontrolünden geçmesinin sağlanması için bir rapor hazırlanarak MEB'na sunulması önerilmiştir. **Sonuç olarak tüm bu öneriler ışığında kantinlere yönelik bir taslak çalışmanın Merkez tarafından yapılmasına ve birimlerin görüşüne açılmasına karar verilmiştir.**

7.3.4. 6. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI



6. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısı, 42 kişinin katılımıyla 15 Eylül 2007 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilmiştir. Toplantının gündemi, katılımcı listesi ve tutanağı aşağıda yer almaktadır:

Gündem

1. Gündemin değerlendirilerek onaylanması
2. Oda faaliyetlerine ilişkin bilgilendirme ve değerlendirmeler
3. 6. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısında alınan kararların gözden geçirilmesi
4. Ege Bölge Şube tarafından hazırlanan 'Eğitim Hizmetleri Teknik Şartnamesi'nin değerlendirilmesi
5. Odamızın 7. Olağan Genel Kurul süreci
 - Merkez, Bölge Şube ve Şube Genel Kurul tarihlerinin belirlenmesi
 - Genel Kurul ve delege seçimleri için ön hazırlıkların yapılması
 - 'TMMOB Gıda Mühendisleri Odası SMM Yönetmeliği' taslak çalışmasının yapılması
 - 'TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Meslek İçi Eğitim Merkezi (MİEM) Yönetmeliği' taslak çalışmasının yapılması
6. Dilek ve öneriler

Toplantıya Katılanlar

	Adı Soyadı	Birimi - Görevi
1	R. Petek ATAMAN	Genel Merkez - Y.K. Başkanı
2	S. Aykut AYTAÇ	Genel Merkez - Y.K. 2. Başkanı
3	Taylan KIYMAZ	Genel Merkez - Y.K. Sayman Üyesi
4	Berrin ŞENÖZ	Genel Merkez - Y.K. Yazman Üyesi
5	M. Nurseren BUDAK	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
6	Fulya ARICAN ÖZNUR	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
7	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
8	Bediha DEMİRÖZÜ	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
9	E.Güher ÇELTEK	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
10	Fatih UYGUR	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
11	A. Barış BAL	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
12	Hatice YENİSOY BAL	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
13	Şennur ÖZKAYA	Onur Kurulu Üyesi
14	H. Ahmet KOÇAK	Onur Kurulu Üyesi
15	Kadir DAĞHAN	TMMOB Y.K.Yedek Üyesi
16	H. Gülnur CİNGİ	Ege Bölge Şube - Y.K. Başkanı
17	Hülya YASSIKAYA YILMAZ	Ege Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
18	Hasan MORDENİZ	Marmara Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
19	Esra TOKOĞLU	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
20	Bülent POLAT	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
21	Mahir KAPLAN	Marmara Bölge Şube - Y.K. Yedek Üyesi
22	Mehmet BEYİK	Marmara Bölge Şube – Oda Müdürü
23	Ramazan ÇELEBİ	Konya Şube - Y.K. Başkanı
24	Alpaslan TEKİN	Konya Şube - Y.K. 2. Başkanı
25	Mehmet TAŞKIN	Konya Şube - Y.K. Üyesi
26	Yusuf DEĞİRMENCI	Mersin Şube - Y.K. Başkanı
27	Öznur TUNA	Mersin Şube - Y.K. Yazman Üyesi
28	Azize KAVAK	Mersin Şube - Y.K. Üyesi
29	Adem KANAT	Adana - Üye
30	Çınar YAMAN	Antalya İl Temsilci Yardımcısı
31	Nilgün OLAN	Aydın İl Temsilci Yardımcısı
32	Serkan DURMUŞ	Bursa İl Temsilcisi
33	Serhan BÜYÜKKIRCALI	Bursa İl Temsilci Yardımcısı
34	Çiğdem DAĞLIOĞLU	Bursa İl Temsilci Yardımcısı
35	Esin AYSAN	Denizli İl Temsilcisi
36	İlkay ÖZEL	Eskişehir İl Temsilcisi
37	Soner ÇAVUŞ	Kayseri İl Temsilci Yardımcısı
38	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilcisi
39	Kudret AVCI	Ankara İl Kontrol Laboratuvarı - İşyeri Temsilcisi
40	Mehmet BİNGÖL	R.S. Hıfzıssıhha Merkezi - İşyeri Temsilcisi
41	Aykud UÇALLI	KKGM - İşyeri Temsilci Yardımcısı
42	Kemal Zeki TAYDAŞ	Ankara - Üye

Toplantı Tutanağı

Odamızın 6. Dönem 4. Danışma Kurulu toplantısı 15.09.2007 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilmiştir. Katılımcı listesi ekte yer alan toplantıda görüşülen konular aşağıda özetlenmiştir:

ÖNCEKİ TOPLANTI KARARLARININ GÖZDEN GEÇİRİLMESİ

6. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısında alınan kararlar gözden geçirilmiş ve sonuçlandırılmayan konular hakkında aşağıdaki kararlar alınmıştır:

TMMOB'nin AB Yaklaşımına İlişkin Olarak Hazırlanacak Olan Rapor:

Rapor için ön çalışmalar yapılmıştır ancak birimlerden görüş gelmemiştir. Konuyla ilgili dokümanlar Genel Merkez tarafından tekrar tüm birimlere iletilecektir. **Rapor çalışmasının tamamlanabilmesi için birimler görüşlerini 15 Aralık 2007 tarihine kadar gönderecektir.** Konu hakkında görüşü olmayan birimler de, görüşleri olmadığını iletceklerdir.

Ortak Eğitim Dokümanı Hazırlanması:

Birimler tarafından gerçekleştirilen "Bilinçli Gıda Tüketimi" konulu seminerlerde kullanılan dokümanlar Merkeze iletilmediği için (İzmir, Eskişehir ve İstanbul hariç), tüm birimlerde kullanılabilecek ortak bir doküman hazırlanamamıştır. **Bu çalışmanın yapılabilmesi için ilgili dokümanlar 1 hafta içinde Merkeze gönderilecek; eğer herhangi bir doküman yoksa, bu durum bildirilecektir.**

Dergi Hakkında Anket Çalışması:

Dergimiz hakkında düzenlenmesine karar verilen anket çalışması için Marmara Bölge Şubemiz tarafından hazırlanan taslak Merkeze iletilmiş ve tüm birimlerin görüşüne açılmıştır. Toplantı sırasında Merkez görüşleri de dahil olmak üzere, Merkeze ulaşan görüşler gözden geçirilerek anket soruları üzerinde düzenlemeler yapılmıştır. **Anket Marmara Bölge Şube tarafından bu doğrultuda yeniden düzenlenerek Genel Merkeze iletilecektir.**

Dergiyle ilgili olarak aşağıdaki konulara da değinilmiştir:

- Ege Bölge Şube, Derginin hazırlanması için bir ajansla anlaşılması görüşünü dile getirmiştir.
- Antalya İl Temsilciliği, Derginin her sayısında kariyer yapmış gıda mühendislerine yer verilmesi önerisinde bulunmuş ve bu öneri olumlu karşılanmıştır.
- Adana İl Temsilciliği, anket sonuçlarının geniş kapsamlı olarak paylaşılmasını önermiştir.
- Dergide Ülke gündemiyle ilgili toplumsal yazılara ve kültürel konulara yer verilebileceği ifade edilmiştir.

- İşyeri Temsilci Yardımcılarımızdan Aykud UÇALLI anket uygulamalarında internet üzerindeki anket sitelerinden faydalanılabileceğini dile getirmiş ve Dergi için böyle bir çalışma yapabileceğini belirtmiştir.

Sorumlu Yöneticilik Uygulamalarında Yaşanan Sorunlar:

3. Danışma Kurulu toplantısında, tüm birimlerimizde Bakanlık temsilcileri de dahil olmak üzere, konunun taraflarının katıldığı Sorumlu Yöneticilikle ilgili toplantılar yapılmasına, bu toplantılarda Sorumlu Yöneticilerin sorunlarının dinlenmesi ve çözüm önerilerinin, katılımcı listesiyle birlikte, rapor halinde Merkez'e iletilmesine karar verilmiş ancak bu toplantılar gerçekleştirilememiştir. **Söz konusu toplantıların tüm birimlerde gerçekleştirilmesine ve hazırlanacak raporların 1 Ocak 2008 tarihine kadar Merkeze ulaştırılmasına karar verilmiştir.**

Kırsal Kalkınma Projelerinin Onaylanması:

3. Danışma Kurulu toplantısında, kırsal kalkınmaya yönelik olarak hazırlanan projelerde Odaların onayının arandığı dile getirilmiş ve Odamızın bir sistem oluşturması ve konu ile ilgili eğitimlere katılması gerektiği konusunda fikir birliğine varılmıştır. Bu toplantı sonrasında, konuyla ilgili olarak diğer Odalarla iletişime geçilmiş ve görüşülen Odalarda da herhangi bir sistem bulunmadığı öğrenilmiştir. Bakanlık tarafından da konuyla ilgili ayrıntılı bilgi alınamamıştır. Köy bazlı projelerin TKB Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü (TEDGEM) tarafından AB ile ilgili diğer projelerin ise TKB Strateji Geliştirme Başkanlığı tarafından yürütüldüğü tespit edilmiştir. Yeterli bilgi toplanamadığından sistem oluşturmak adına herhangi bir çalışma yapılamamıştır.

Toplantıda bu konuyla ilgili olarak, kırsal kalkınma ajansları oluşturulduğunda buralarda gıda mühendislerinin de istihdam edileceği ve bu konuyu birimlerimizin dikkatle takip etmeleri ve bulundukları ilde herhangi bir gelişme olması durumunda Merkeze bilgi aktarmaları gerektiği ifade edilmiştir.

Okul Kantinlerine Yönelik Çalışma:

3. Danışma Kurulu toplantısında, okul kantinlerine yönelik bir çalışma yapılmasına ve bu konuda taslak hazırlığının Merkez tarafından karar verilmiştir. Ancak bu toplantının ardından seçim dönemine girilmesi ve hükümet oluşumunu takiben kimi Bakanlık üst düzey bürokratlarının değişmesinin muhtemel olması nedeniyle çalışma gerçekleştirilmemiştir. Konuyla ilgili çalışma önümüzdeki dönemde yapılacaktır.

İŞYERİ TEMSİLCİLİKLERİ VE İL TEMSİLCİLİKLERİ

Toplantıda işyeri temsilcilikleri ve il temsilcilikleri hakkında bazı konular tartışılmış ve aşağıdaki hususlara değinilmiştir:

- Ankara, İzmir, İstanbul, Bursa gibi büyük iller dışında işyeri temsilciliği oluşturulmasının ve aktif çalışmasının pek mümkün olmadığı dile getirilmiştir.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın taşra teşkilatlarının tüm illerde işyeri temsilciliği için potansiyel oluşturduğu ifade edilmiş ve önemli olanın bu konuda bir ihtiyacın doğması olduğu vurgulanmıştır. TKB teşkilatı dışında da büyük firmaların (Sütaş, Pınar, vb.) işyeri temsilciliği oluşturmak için uygun yerler olabileceği belirtilmiştir.
- TMMOB İşyeri Temsilcilikleri konusunun TMMOB'un gündeminde olduğu dile getirilmiş ve önümüzdeki dönemde böyle bir uygulamaya geçilebileceği söylenmiştir.
- Denizli İl Temsilciliğinde il merkezine uzak ilçelerde bulunan gıda mühendisleriyle irtibat kurmakta sıkıntı yaşandığı, oldukça büyük potansiyel olmasına rağmen bu potansiyelin yönlendirilemediği ifade edilmiştir. Diğer illerde de yaşanması muhtemel olan bu sorunun çözümü için neler yapılabileceği tartışılmış ve çeşitli alternatifler önerilmiştir (ilçe temsilcilikleri oluşturulması, temsilci yardımcısının ilçeden seçilmesi, vb.).
- Yapılan tartışmalar sonunda, **tüm birimlerin temsilcilik yapılanmasıyla ilgili (işyeri temsilciliği, il temsilciliği, vb.) görüşlerini 15 Kasım 2007 tarihine kadar Merkeze iletmesine ve görüşlerin oluşturulması için ilgili komisyonların (Örgütlülük Komisyonu gibi) çalıştırılmasına karar verilmiştir.**

EĞİTİM HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Taslağı Ege Bölge Şube tarafından hazırlanan ve Merkez tarafından birimlerin görüşüne açılan "Eğitim Hizmetleri Teknik Şartnamesi" için gelen görüşler gözden geçirilmiştir. **Genel Merkez ve Aydın İl Temsilciliğinin görüşlerini içeren yeni bir taslağın Merkez tarafından hazırlanmasına ve yeniden tüm birimlerin görüşüne açılmasına karar verilmiştir. Görüşler 26 Ekim 2007 tarihine kadar Genel Merkeze ulaştırılacaktır.**

ODAMIZIN 7. OLAĞAN GENEL KURUL SÜRECİ

Birimlerimize ait genel kurul tarihleri aşağıdaki şekilde belirlenmiştir:

BİRİM	Çoğunluklu Genel Kurul Tarihi	Çoğunluksuz Genel Kurul Tarihi
Genel Merkez Delege Seçimleri	29-30 Aralık 2007	05-06 Ocak 2008
Marmara Bölge Şube	05-06 Ocak 2008	12-13 Ocak 2008
Mersin Şube	12-13 Ocak 2008	19-20 Ocak 2008

Konya Şube	19-20 Ocak 2008	26-27 Ocak 2008
Ege Bölge Şube	26-27 Ocak 2008	02-03 Şubat 2008
Genel Merkez	22-23-24 Şubat 2008	29 Şubat/01-02 Mart 2008

Not: Sıralama tarihe göre yapılmıştır.

Genel Kurul Öncesinde Üye Bilgilerinin Güncellenmesi

Genel Kurul sürecinde yapılacak olan seçimlerde üye listelerine (üyelerin baba adı ve doğum tarihini de içeren) ihtiyaç duyulacağından, Genel Kurul öncesinde üye bilgilerinin tamamlanması ve güncellenmesi gerektiği dile getirilmiştir. Bu konuyla ilgili olarak 29 Ağustos 2007 tarihinde Genel Merkez tarafından ilgili birimlere gönderilen yazının gereğinin yapılması hatırlatılmıştır. Bu kapsamda **Şubelerin, seçim bölgelerine giren illere ait üye bilgilerini tamamlama ve güncelleme işlemine bir an önce başlamaları, yürütülen işlemlerle ilgili düzenli olarak Merkeze bilgi aktarmaları ve bu işlemleri en geç 25 Kasım 2007 tarihine kadar tamamlamaları gerektiği vurgulanmıştır.**

Serbest Mühendislik ve Müşavirlik (SMM) Yönetmeliği Taslağı Oluşturulması:

Ege Bölge Şube ve Mersin Şube tarafından birer taslak hazırlanmıştır. Taslaklarda geçen uzmanlık alanlarına ilişkin hükümler tartışılmış ve uzmanlık alanlarının konu bazında değil (et, süt, meyve-sebze, vb.), verilen hizmet bazında belirlenmesi fikri daha fazla kabul görmüştür. **Hazırlanan taslakların ilgili birimler tarafından birleştirilerek tekrar tüm birimlerin görüşüne açılmasına ve görüşlerin 26 Ekim 2007 tarihine kadar Genel Merkeze iletilmesine karar verilmiştir.**

Meslek İçi Eğitim Merkezi (MİEM) Yönetmeliği Taslağı Oluşturulması:

Marmara Bölge Şube tarafından bir taslak hazırlanmıştır. Taslakta yer alan uzmanlık alanlarının SMM Yönetmeliği'ndeki uzmanlık alanlarıyla uyumlu olması gerektiği fikri benimsenmiştir. **Taslağın tüm birimlerin görüşüne açılmasına ve görüşlerin 26 Ekim 2007 tarihine kadar Genel Merkeze iletilmesine karar verilmiştir.**

Çalışma Grupları Oluşturulması:

Genel Kurul'a sunulacak olan "Serbest Mühendislik ve Müşavirlik (SMM) Yönetmeliği Taslağı", "Meslek İçi Eğitim Merkezi (MİEM) Yönetmeliği Taslağı" ve "Eğitim Hizmetleri Teknik Şartnamesi Taslağı" için gelecek görüşleri değerlendirmek ve taslağa son halini vermek üzere birer çalışma grubu oluşturulmasına karar verilmiştir. Tüm çalışma gruplarında Genel Merkezden ve Şubelerden birer kişi yer alacak olup, isteyen İl Temsilcileri de bu çalışma gruplarına girebilecektir. **Çalışma gruplarında görev yapacak kişiler 05**

Ekim 2007 tarihine kadar Genel Merkeze bildirilecek ve çalışma grupları 11 Kasım 2007 tarihinde Genel Merkezde toplanacaktır.

Ana Yönetmelikte Değişiklik Önerileri:

Ana Yönetmeliğimizde değişiklik yapılması yönünde talepleri olan birimlerin, bu taleplerini 26 Ekim 2007 tarihine kadar Genel Merkeze ulaştırmaları karara bağlanmıştır.

DİLEK VE ÖNERİLER

- İstanbul'da gerçekleştirilen TMMOB Kent Sempozyumu için Marmara Bölge Şube tarafından hazırlanan belgesel filmin Dünya Gıda Günü Sempozyumu veya Gıda Mühendisliği 5. Kongresi kapsamında da sunulabileceği ifade edilmiştir. Söz konusu belgesel değerlendirilmek üzere Genel Merkeze iletilecektir.
- Kimya Mühendisleri Odası'nın Kasım 2008'de Denizli'de "Bağcılık ve Şarap Sempozyumu" düzenleyeceği dile getirilmiştir. Sürekli birlikte hareket etmeye özen gösterdiğimiz Odalardan biri olan KMO'nın bu etkinlikte bizi ve Ziraat Mühendisleri Odası'nı dışarıda bırakması hoş karşılanmamıştır. Bu konuda KMO'nın Yönetim Kurulu Başkanı ile görüşülmesi kararlaştırılmıştır.

7.4. ÜYE TOPLANTILARI

Uzun yıllardır belli bir periyoda oturtulamayan üye toplantıları 6. Dönemde büyük bir başarıyla düzenli olarak gerçekleştirilmiştir. Olağanüstü durumlar ve yaz ayları dışında her ayın ikinci Salı günü Ankara üyelerimiz Genel Merkez'de bir araya gelerek görüş alışverişinde bulunmuştur. Geride bıraktığımız dönemde ilki Nisan 2006'da ve sonuncusu Şubat 2008'de olmak üzere toplam 15 toplantı yapılmıştır. Bu toplantılara ilişkin özet bilgiler aşağıda yer almaktadır:

18 Nisan 2006

Genel Üye Toplantısı 33 üyenin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Genel Kurul sonrası süreçte yapılanlar hakkında üyelerimize bilgi aktarılmıştır. Çalışma komisyonlarının harekete geçirilmesi, eğitim çalışmalarının çeşitlendirilmesi ve sayısının artırılması, üye toplantıları ve sosyal faaliyetlerin düzenli olarak gerçekleştirilmesi ve katılımın artırılması konuları görüşülmüştür.

09 Mayıs 2006

Genel Üye Toplantısı 25 üyenin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Odamızın son bir ay içindeki faaliyetleri hakkında üyelere bilgi verilmiş ve 10. Kuruluş Yıldönümü etkinliklerinin kapsamı detaylı olarak anlatılmıştır. Odalar tarafından kapasite raporu hazırlanması konusunda, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile imzalanan Ek Protokol hakkında bilgi

aktarılarak, uygulamanın nasıl yapılacağı anlatılmış ve kamuda çalışan üyelerimizin kapasite raporu düzenleyip düzenleyemeyeceği tartışılmıştır. Odamızın Dünya Gıda Günü etkinliklerini tek başına yürütmesi yönünde talepler dile getirilmiş, ancak bu konunun Danışma Kurulu'nda tartışılmasına karar verilmiştir. TMMOB Ankara İKK toplantılarında görüşülen konular ve alınan kararların, üyelere bilgi vermek amacıyla Genel Üye Toplantısı gündemlerine alınması istenmiştir.

14 Haziran 2006

Genel Üye Toplantısı 12 üyenin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Oda faaliyetlerine ilişkin bilgilendirmenin ardından çalışma gruplarının aktif hale getirilmesi konusu ele alınmıştır. Son dönemde artan üyelikten istifa olaylarının nedenleri üzerinde değerlendirmeler yapılmış ve son olarak da Dörtlü Hijyen Paketinde yer alan taslaklar hakkında görüş alışverişinde bulunulmuştur.

10 Ekim 2006

Genel Üye Toplantısı 19 üyenin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Yaz döneminde yapılan faaliyetler konusunda bilgi aktarıldıktan sonra, 'Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu' çalışmaları anlatılmış ve 14 Ekim TMMOB Mitingi'ne ilişkin değerlendirmelerde bulunulmuştur.

21 Kasım 2006

Genel Üye Toplantısı 13 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda geride bırakılan dönemde gerçekleştirilen faaliyetler hakkında bilgilendirme yapılarak, Odamızın örgütlülük sorunları tartışılmıştır. Örgütlülüğün geliştirilmesi, üye toplantılarına, çalışma gruplarına ve Oda etkinliklerine katılımın artırılması için neler yapılabileceği konusunda fikir alışverişinde bulunulmuştur.

19 Aralık 2006

Genel Üye Toplantısı 19 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Odamızın yakın dönemde gerçekleştireceği faaliyetler hakkında değerlendirme yapılarak, geleceğe dönük Oda etkinliklerinin önceden tespiti ve bu etkinliklerin üyelere duyurulması için 2007 etkinlik takviminin oluşturulması ve web sayfamızda yayımlanması kararı alınmıştır. Odamızın çalışma gruplarının etkin hale getirilmesi ve çalışmalarına başlamalarının önemi bir kez daha vurgulanmış, 'Türkiye'de Kontrol ve Denetim Sistemleri Çalışma Grubu' oluşturulmasına ve üyelerimize bu konuda bilgi verilerek katılımın sağlanmasına karar verilmiştir. Bilirkişilik Eğitim Semineri sonrası mahkemelerle görüşülerek bilirkişi tespitinde Odamızdan eğitim almış kişilerin görevlendirilmesinin öneminin vurgulanması gerekliliği görüşülmüştür. Genel üye toplantılarının gündem taslağı oluşturulurken üyelerimizden de görüş alınması karara bağlanmıştır.

13 Ocak 2007

Genel Üye Toplantısı 15 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda bir önceki genel üye toplantısından bugüne kadar ki süreçte yapılan faaliyetler hakkında bilgilendirme yapılmıştır. 2007 yılında yapılması önerilen etkinlikler konusunda görüş alış verişinde bulunularak, hazırlık aşamasında bulunan e-bülten hakkında bilgi verilmiş ve üyelerimizin görüşü alınmıştır.

13 Şubat 2007

Genel Üye Toplantısı 21 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda 2007 yılında yapılacak etkinlikler konusunda öneriler alınmıştır. TMMOB Yönetim Kurulu tarafından alınan karar gereğince yapılacak olan "Nasıl Bir Türkiye İstiyoruz" başlıklı çalışma için Oda görüşümüzün oluşturulmasına yönelik değerlendirmelerde bulunulmuştur.

13 Mart 2007

Genel Üye Toplantısı 16 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantı gündemi dahilinde TMMOB 39. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısı değerlendirilmiş, Odamızın bu Danışma Kurulu Toplantısında geniş bir katılımı yer almasından dolayı duyulan memnuniyet üyelerimizce dile getirilmiştir. Toplantının diğer bir gündem maddesi olan kamu laboratuvarlarının tek merkez altında toplanması ve laboratuvarların rasyonalizasyonu konusunda yapılan çalışmalar hakkında görüş alışverişinde bulunulmuştur. Son olarak Yönetim Kurulumuzun Tarım ve Köyişleri Bakanı ile yapılması planlanan görüşmede üzerinde durulacak konular hakkında bilgilendirme yapılarak, üyelerimizin bu konudaki görüşleri alınmıştır.

10 Nisan 2007

Genel Üye Toplantısı 14 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda bir önceki genel üye toplantısından sonraki Oda faaliyetleri hakkında bilgilendirme yapılmış ve Odamızın 6. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısı değerlendirilmiştir.

12 Haziran 2007

Genel Üye toplantısı 30 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda "Önümüzdeki Dönemde Gıda Politikalarının Yönü Nasıl Olmalı?" başlıklı gündem maddesi değerlendirilmiştir.

11 Eylül 2007

Genel Üye Toplantısı 18 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Odamızın önümüzdeki dönemde gerçekleştirmeyi planladığı etkinlikler hakkında bilgi verilerek görüş alışverişinde bulunulmuştur.

10 Ekim 2007

Genel Üye Toplantısı 15 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda "Türkiye İçin Nasıl Bir Anayasa" başlıklı gündem maddesi tartışılmıştır.

20 Kasım 2007

Genel Üye Toplantısı 22 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda ana gündem maddesi olarak 'Sorumlu Yöneticilik Uygulamaları ve Aksaklıklar' konusu ele alınmıştır.

12 Şubat 2008

Genel Üye Toplantısı 20 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağı ile yaklaşan Genel Kurulumuz hakkında değerlendirilmelerde bulunulmuştur.

7.5. TEMSİLCİLİK ATAMA ZİYARETLERİ

Dönem içerisinde temsilciliklerde yeni döneme hazırlık mahiyetinde toplantılar gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaretlerde kimi zaman temsilcimizin göreve devam ettiği, sadece görüş alışverişinde bulunulan toplantılar gerçekleştirilmiş, kimi zaman da yeni atanacak İl Temsilcileri ve Temsilci Yardımcılarına ilişkin o ildeki üyelerimizin önerileri alınmıştır. Gerçekleştirilen ziyaretlerle ilgili bilgiler aşağıda yer almaktadır:

Eskişehir İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz A. Barış BAL'ın 03 Haziran 2006 tarihinde Eskişehir İl Temsilciliğimize gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 17 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda İlkay ÖZEL'in İl Temsilciliği, Şeyhmus YÜKSEKKAYA, Ümit CANBAZ, Engin AKÇELENEK ve Halil ORUÇ'un ise Temsilci Yardımcılığı görevleri için önerilmeleri kararlaştırılmıştır. Önerilen kişiler, 08.06.2006 tarih ve 2006/22 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Balıkesir İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz A. Barış BAL'ın 10 Haziran 2006 tarihinde Balıkesir İl Temsilciliğimize gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 9 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda Emel KOÇAK ŞATIR'ın İl Temsilciliği, Mümin CAN, Eylem ACAR, Emine DUMAN ve Mümin DAYICI'nın ise Temsilci Yardımcılığı görevleri için önerilmeleri karara bağlanmıştır. Önerilen kişiler, 27.06.2006 tarih ve 2006/24 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Erzurum İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın 10 Haziran 2006 tarihinde Erzurum İl Temsilciliğimize gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 19 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda M. Murat KARAOĞLU'nun İl Temsilciliğine, Bülent ÇETİN, Güzin KABAN, Ahmet AKKÖSE ve Aybüke Elif CEYHUN'un Temsilci Yardımcılığına önerilmelerine karar verilmiştir. Önerilen kişiler, 27.06.2006 tarih ve 2006/24 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Bursa İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz A. Barış BAL'ın 11 Haziran 2006 tarihinde Bursa İl Temsilciliğimize gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 66 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda Serkan DURMUŞ'un İl Temsilciliği görevi için, Serhan BÜYÜKKIRCALI, Çiğdem DAĞLIOĞLU, Aycan YİĞİT ve Ekrem KATMER'in de Temsilci Yardımcılığı görevi için önerilmesine karar verilmiştir. Önerilen kişiler, 27.06.2006 tarih ve 2006/24 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından Bursa İl Temsilciliğimize 17 Aralık 2006 tarihinde bir ziyaret daha gerçekleştirilmiş ve bu ziyaret sırasında da 100 üyemizin katıldığı bir toplantı yapılmıştır. Katılımın yoğun olduğu bu toplantıya yerel basın ve televizyon kanalları da ilgi göstermiştir.

Van İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ ve Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ'nün 17 Haziran 2006 tarihinde Van İl Temsilciliğimize gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 16 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda Mesut ATABAY'ın İl Temsilciliği görevine devam etmesinin ve Duygu ALPASLAN ile Nevzat ŞEKER'in Temsilci Yardımcılığı için görevlendirilmesinin önerilmesi karara bağlanmıştır. Önerilen kişiler, 27.06.2006 tarih ve 2006/24 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Samsun İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın 22 Haziran 2006 tarihinde Samsun İl Temsilciliğimize düzenledikleri ziyaret kapsamında, 9 üyemizin katılımıyla bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantı sonunda, Bülent KARADENİZ'in İl Temsilciliği, Selçuk BÜYÜKTAŞ, Burcu ÇELİKKOL ve Cengiz AYIK'ın ise Temsilci Yardımcılığı görevleri için önerilmesi karara bağlanmıştır. Önerilen kişiler, 27.06.2006 tarih ve 2006/24 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Malatya İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Üyemiz M. Nurseren BUDAK'ın 26 Haziran 2006 tarihinde Malatya İl Temsilciliğimize yaptığı ziyaret kapsamında, 10 üyemizin katılımıyla bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Cem FİDAN'ın İl Temsilciliği görevine devam etmesinin önerilmesine karar verilmiş, Temsilci Yardımcılığı görevini üstlenmek isteyen olmamıştır. 12.07.2006 tarih ve 2006/26 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla Malatya İl Temsilciliği görevine Cem FİDAN yeniden atanmıştır.

Adana İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın 07 Temmuz 2006 tarihinde Adana İl Temsilciliğimize yaptığı ziyaret kapsamında, 29 üyemizin katılımıyla bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA'nın İl Temsilciliği görevi için, Işıl VAR, Ödül ÖZDAMAR, Adnan KIMIL ve Ali KAÇAR'ın Temsilci Yardımcılığı görevi için önerilmesi kararlaştırılmıştır. Önerilen kişiler, 12.07.2006 tarih ve 2006/26 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Gaziantep İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın 08 Temmuz 2006 tarihinde Gaziantep İl Temsilciliğimize gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 8 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda, Odamıza ve gıda sektörüne ilişkin çeşitli konularda görüş alışverişinde bulunulmuş ve üyelerimizin soruları yanıtlanmıştır.

Tokat İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ'nün 07 Ekim 2006 tarihinde Tokat İl Temsilciliğimize yaptığı ziyaret kapsamında, 7 üyemizin katılımıyla bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Elçin ERCEYES'in İl Temsilciliğine, Özgür ERCEYES'in ise Temsilci Yardımcılığına önerilmesi karara bağlanmıştır. Önerilen kişiler, 31.10.2006 tarih ve 2006/31 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Kocaeli İl Temsilciliği Ziyareti

Kocaeli İl Temsilciliğimiz Yönetim Kurulumuzun 27.06.2006 tarih ve 2006/24 nolu toplantısında alınan kararla kurulmuş ve ildeki örgütlenme çalışmalarını yürütmek üzere Kocaeli üyelerimizden Petek ERDEM İl temsilcisi olarak atanmıştır. Yeni temsilciliğimizde 02 Aralık 2006 tarihinde, 31 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilen ilk üye toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılmıştır.

Denizli İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Hatice YENİSOY, Ege Bölge Şubemizden Yönetim Kurulu

Başkanı H. Gülnur CİNGİ ve Yönetim Kurulu 2. Başkanı Hülya YASSIKAYA YILMAZ'ın 23 Aralık 2006 tarihinde Denizli İl Temsilciliğimize yaptığı ziyaret kapsamında, 16 üyemizin katılımıyla bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Esin AYSAN'ın İl Temsilciliğine, Yusuf AVCI, Esin DİBEKOĞLU, Çağlar TURAN ve Erdoğan DEMİRCİLER'in ise Temsilci Yardımcılığına önerilmesine karar verilmiştir. Önerilen kişiler, 26.12.2006 tarih ve 2006/34 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Antalya İl Temsilciliği Ziyareti

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Hatice YENİSOY'un 24 Aralık 2006 tarihinde Antalya İl Temsilciliğimize gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 39 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda Hakan AK'ın İl Temsilciliği görevine, Çınar YAMAN, Neylan ÇETİN, Ali ÜNAL ve Gül Nihal ESEN'in Temsilci Yardımcılığı görevine önerilmesi kararlaştırılmıştır. Önerilen kişiler, 26.12.2006 tarih ve 2006/34 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

Aydın İl Temsilciliği

Ege Bölge Şube'nin yürüttüğü çalışmalar ve Aydın'da bulunan üyelerimizle yaptığı toplantılar sonucunda, Genel Merkeze iletilen öneriler doğrultusunda 18.01.2007 tarih ve 2007/1 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla Ülkü ÜLKEN'in İl Temsilciliği görevine, Engin YARALI, Nilgün OLAN ve Gülser BEYGİRCİ'nin Temsilci Yardımcılığı görevine atanmıştır.

Kayseri Ziyareti

Kayseri ilinde ikamet eden üyelerimizin bu ilde temsilcilik oluşturma talepleri nedeniyle, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın 29 Nisan 2007 tarihinde bu ile gerçekleştirdiği ziyaret kapsamında, 22 üyemizin katılımıyla bir toplantı yapılmıştır. Toplantıda sorumlu yöneticilik, gıda yasası gibi gündemde önemli yer tutan konularda görüş alışverişinde bulunulmuş ve Odamızın faaliyetlerine ilişkin bilgi verilmiştir. Toplantı sonunda, yeni kurulacak İl Temsilciliği için Ergül TÜRKARSLAN'ın Temsilci olarak, Vildan ER, Soner ÇAVUŞ ve Fikret TÜRKMEN'in ise Temsilci Yardımcıları olarak önerilmesine karar verilmiştir. Önerilen kişiler, 23.05.2007 tarih ve 2007/6 nolu Yönetim Kurulu Toplantısında alınan kararla bu görevlere atanmıştır.

7.6. İŞYERİ TEMSİLCİLİĞİ OLUŞTURMA ZİYARETLERİ

Geride bıraktığımız dönemde, işyeri temsilciliklerimizin oluşturulmasına yönelik çalışmalar Örgütlülük Komisyonumuzun öncülüğünde başarıyla yürütülmüştür. Ankara'da gıda mühendislerinin yoğun olarak görev yaptığı işyerlerinde toplantılar düzenlenerek; bu işyerlerinde işyeri temsilciliklerimiz oluşturulmuştur. Bahsedilen toplantılara ilişkin bilgiler aşağıda verilmiştir:

Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların birincisi, Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nde (KKGM) 04 Nisan 2007 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL'in açılışını yaptığı toplantıda, Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ, Yönetim Kurulu Üyemiz Fulya ARICAN ÖZNUR ve Örgütlülük Komisyonu Başkanımız Kemal Zeki TAYDAŞ hazır bulunmuştur. KKGM'de görev yapan 27 meslektaşımızın katılım sağladı toplantıda Odamızın yasal statüsü, tarihsel gelişimi misyonu-vizyonu ve faaliyetlerine yönelik bilgi verilerek seçilecek olan işyeri temsilcisinin neler yapacağından bahsedilmiştir. Kurumda çalışan üyelerimizin katılımıyla gerçekleştirilen seçimde, Betül VAZGEÇER İşyeri Temsilcisi, Aykud UÇALLI ve Müge AŞAN ise İşyeri Temsilci Yardımcısı olarak atanmak üzere belirlenmiştir.

Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Lodumlu Kampusu

Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların ikincisi, Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Lodumlu Kampusunda 19 Nisan 2007 tarihinde düzenlenmiştir. Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ, Örgütlülük Komisyonu Başkanımız Kemal Zeki TAYDAŞ'ın hazır bulunduğu toplantıya adı geçen işyerinde görev yapan 10 meslektaşımız katılmıştır. Toplantıda Odamız hakkında bilgi verilerek işyeri temsilcilerinden beklenenler ifade edilmiştir. Kurumda çalışan üyelerimizin katılımıyla gerçekleştirilen seçimde, Deniz BERBER İşyeri Temsilcisi, Mustafa UZ ise İşyeri Temsilci Yardımcısı olarak atanmak üzere belirlenmiştir.

Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü

Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların üçüncüsü, 02 Mayıs 2007 tarihinde Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde yapılmıştır. Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ, Örgütlülük Komisyonu Başkanımız Kemal Zeki TAYDAŞ'ın Odamız adına hazır bulunduğu toplantıya adı geçen işyerinde görev yapan 10 meslektaşımız katılım sağlamıştır. Toplantıda Odamıza ilişkin olarak yapılan bilgilendirmenin ardından işyeri temsilcilerinden beklentilerimiz dile getirilmiştir. Kurumda çalışan üyelerimizin katılımıyla gerçekleştirilen seçimde, Kudret AVCI İşyeri Temsilcisi, Sevilay KIRIŞ ise İşyeri Temsilci Yardımcısı olarak atanmak üzere belirlenmiştir.

Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı

Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların dördüncüsü, 16 Mayıs 2007 tarihinde Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı'nda gerçekleştirilmiştir. Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan

KIYMAZ, Örgütlülük Komisyonu Başkanımız Kemal Zeki TAYDAŞ'ın Odamız adına katıldığı toplantıda adı geçen işyerinde görev yapan 8 meslektaşımız hazır bulunmuştur. Toplantıda Odamızdan bahsedilerek, işyeri temsilcisinin görevleri anlatılmıştır. Kurumda çalışan üyelerimizin katılımıyla gerçekleştirilen seçimde, Mehmet BİNGÖL İşyeri Temsilcisi, Nilgün ÖZÜDOĞRU ise İşyeri Temsilci Yardımcısı olarak atanmak üzere belirlenmiştir.

Sağlık Bakanlığı Ankara Halk Sağlığı Laboratuvar Müdürlüğü

Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların beşincisi, 25 Mayıs 2007 tarihinde Sağlık Bakanlığı Ankara Halk Sağlığı Laboratuvar Müdürlüğü'nde gerçekleştirilmiştir. Odamız adına Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ ve Örgütlülük Komisyonu Başkanımız Kemal Zeki TAYDAŞ'ın hazır bulunduğu toplantıya Kurumdaki 7 meslektaşımız katılım sağlamıştır. Kurumda çalışan üyelerimizin katılımıyla yapılan seçimde, Kazım ÖZTÜRK İşyeri Temsilcisi, Sevgi EVLİYA ise İşyeri Temsilci Yardımcısı olarak atanmak üzere belirlenmiştir.

7.7. İŞYERİ TEMSİLCİLERİ KOORDİNASYON TOPLANTISI

Odamızda 28 Ağustos 2007 tarihinde işyeri temsilcileri ve temsilci yardımcılarının da katıldığı bir toplantı yapılmış, koordinasyonun sağlanması amacıyla, yapmaları gereken iş ve işlemler konusunda bilgi aktarılmıştır.

8. ODA YÖNETMELİK ÇALIŞMALARI

8.1. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ANA YÖNETMELİĞİ

6. Olağan Genel Kurul'da görüşülerek karara bağlanan Ana Yönetmeliğimiz 24 Eylül 2006 tarih ve 26299 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir.

Sorumlu Yöneticilik Belgesi düzenlenmesinde bazı işletmeler için kapasite raporu düzenleyen kurum bulunmaması nedeniyle işletme büyüklüklerinin takip edilmesinde sorunlar yaşanmış ve TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubunda yapılan değerlendirmeler sonucunda kapasite raporunun Odalar tarafından düzenlenmesine karar verilmiştir. Bu kararın uygulamaya geçirilmesinin ardından ortaya çıkan bazı sıkıntılardan dolayı, Ana Yönetmeliğimizde bu konuyla ilgili bir değişiklik yapılması ihtiyacı doğmuştur. Yönetim Kurulumuzun 19 Mart 2007 tarihli toplantısında, *“Meslekle ilgili standartları, normları, teknik şartnameleri, sözleşme tiplerini, ihale dosyaları, proje, etüt, fizibilite işleri incelemek ve onaylamak; bilirkişilik, ekspertiz ve kapasite raporları gibi teknik ve benzeri tüm bilimsel evrakı hazırlamak, hazırlamak, incelemek ve bunları onaylamak, bu konularda başka kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak, üyelerce ve diğer kuruluşlarca hazırlanmış olanları incelemek, geliştirmek, değişiklikler yapmak, uygulanmasını denetlemek ve yenilerinin oluşturulması yolunda ülke ve toplum yararına çalışmalar yapmak”* hükmünün Ana Yönetmeliğimize eklenmesi karara bağlanmıştır. Gerekli değişiklik metni hazırlanarak yayımlanmak üzere 22 Mart 2007 tarihinde TMMOB'ye gönderilmiş ve 14 Nisan 2007 tarih ve 26493 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak 7.Olağan Genel Kurul'a sunulmak üzere yürürlüğe girmiştir.

8.2. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİ KOORDİNASYON KURULU YÖNETMELİĞİ

15 Ekim 2006 tarihinde Öğrenci Danışma Kurulunda gündeme alınarak çalışmalarına başlanan “Öğrenci Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu Yönetmeliği” Oda Yönetim Kurulumuzun taslak yönetmelikle ilgili çalışmalarını takiben birimlerimizin görüşüne açılmıştır. Gelen görüşler doğrultusunda düzenlenen yönetmelik taslağı 23 Mayıs 2007 tarihli Yönetim Kurulu Toplantısında karar altına alınarak 7. Olağan Genel Kurul'a sunulmak üzere yürürlüğe girmiştir.

8.3. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 7. OLAĞAN GENEL KURULUNA SUNULMAK ÜZERE HAZIRLANAN YÖNETMELİK VE ŞARTNAME TASLAKLARI

Odamızın 6. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısında alınan kararla; *“Eğitim Hizmetleri Teknik Şartnamesi”* taslağı Ege Bölge Şubemiz tarafından,

“Serbest Mühendislik ve Müşavirlik (SMM) Yönetmeliği” taslağı Ege Bölge Şubemiz ve Mersin Şubemiz tarafından, “Meslek İçi Eğitim Merkezi (MİEM) Yönetmeliği” taslağı ise Marmara Bölge Şubemiz tarafından hazırlanmıştır. Taslaklar üzerinde ilk değerlendirmeler 6. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısında yapılmış ve daha sonra yapılan düzenlemelerle tekrar tüm birimlerimizin görüşüne açılmıştır. Gelen görüşler Yönetim Kurulumuz tarafından değerlendirilerek, taslaklara 7. Olağan Genel Kurulumuza sunulmak üzere son şekli verilmiştir.

9. EĞİTİM ÇALIŞMALARI

9.1. ISO 22000 EĞİTİM SEMİNERLERİ

Genel Merkezimiz tarafından düzenlenen ve Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, Prof. Dr. A. Kadir HALKMAN ve Doç. Dr. Aydın ÖZTAN'ın eğitimci olarak yer aldığı ISO 22000 Eğitim Seminerlerine 6. Dönem'de toplam 514 kişi katılmıştır. Bu eğitimlere ait bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir:

6. DÖNEMDE GERÇEKLEŞTİRİLEN ISO 22000 EĞİTİM SEMİNERLERİ		
Yeri	Tarihi	Katılımcı Sayısı
Ankara	3 – 4 Haziran 2006	12
Erzurum	10-11 Haziran 2006	64
Bursa	16-17 Eylül 2006	21
Ankara	11-12 Kasım 2006	30
Ankara	25-26 Kasım 2006	28
Ankara	16-17 Aralık 2006	23
Kocaeli	03-04 Mart 2007	17
Antalya	10-11 Mart 2007	39
Ankara	31 Mart – 01 Nisan 2007	51
Tokat	14-15 Nisan 2007	62
Ankara	26-27 Mayıs 2007	25
Samsun	02-03 Haziran 2007	51
Ankara	19-20 Ocak 2008	26
Antalya	09-10 Şubat 2008	33
Kayseri	16-17 Şubat 2008	32

9.2. OTELLERDE HİJYEN VE SANİTASYON EĞİTİM SEMİNERİ

Odamız tarafından öğrencilere yönelik olarak düzenlenen ve Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, Prof. Dr. Kadir HALKMAN ve Doç. Dr. Aydın ÖZTAN'ın eğitimci olarak yer aldığı 'Otellerde Hijyen ve Sanitasyon Eğitim Semineri' 28-29 Nisan 2007 tarihlerinde 33 öğrencinin katılımıyla Kapadokya Meslek Yüksek Okulu'nda gerçekleştirilmiştir.

9.3. M.E.B. GIDA HİJYEN UYGULAMALARI EĞİTİMİ

Odamız ile Milli Eğitim Bakanlığı arasında yapılan protokol gereği, Milli Eğitim Bakanlığı Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü tarafından 2006 yılı hizmet içi eğitim etkinlikleri kapsamında; 19-23 Haziran 2006 tarihleri arasında Sinop Anadolu Kız Meslek ve Kız Meslek Lisesi'nde "Gıda Hijyen Uygulamaları Kursu" gerçekleştirilmiştir. Düzenlenen kursa, Odamız adına

eğitimci olarak, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, Prof. Dr. Kadir HALKMAN ve Doç. Dr. Aydın ÖZTAN katılmıştır.

Yukarıda bahsedilen protokol çerçevesinde 2007 yılı hizmet içi eğitim etkinlikleri kapsamında, 11-15 Haziran 2007 tarihleri arasında Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü Aksaray Hizmetiçi Eğitim Enstitüsü'nde "Gıda Hijyen Uygulamaları Kursu" gerçekleştirilmiştir. Düzenlenen kursa, Odamız adına eğitimci olarak, Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, Prof. Dr. Kadir HALKMAN ve Doç. Dr. Aydın ÖZTAN katılmıştır.

9.4. WEB VE PROGRAM EĞİTİMLERİ

Yenilenen web sayfamızın güncellenmesi görevini yürütecek olan Şube çalışanlarımız, İl Temsilcilerimiz ve Öğrenci Temsilcilerimizin katıldığı web eğitimi 30 Nisan 2006 tarihinde Odamızda gerçekleştirilmiştir. Bu eğitimi takiben, yakın zamanda aktif olarak kullanılmaya başlanacak olan yeni üye programımızın nasıl kullanılacağı konusunda Merkez ve Şube çalışanlarımıza eğitim verilmiştir. Bu eğitimlere İstanbul, İzmir, Konya, Mersin Şube Çalışanlarımız ile Tekirdağ, Eskişehir, Denizli İl Temsilcilerimiz, Erzurum ve Van İl Temsilci Yardımcılarımız, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Uludağ Üniversitesi, İnönü Üniversitesi, Çukurova Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi, Trakya Üniversitesi, Celal Bayar Üniversitesi, ODTÜ ve Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerinden öğrenci üyelerimiz katılım sağlamıştır.

Genel Merkez tarafından yürütülmekte olan sorumlu yöneticilik belgelerinin hazırlanması görevinin Bölge Şubelerimiz ve Şubelerimizce de yapılacağı olmasından dolayı 06 Ağustos 2007 tarihinde Odamızda bir eğitim düzenlenmiştir. Ege Bölge Şubeden Şafak BİRTÜRK ve Esra PEHLİVAN, Marmara Bölge Şubeden Nilüfer HIZARCIOĞLU, Mehmet BEYİK ve Dilek KARA, Konya Şubeden Tahsin SÜER ve Esen DİKİCİ, Mersin Şubeden Öznur TUNA ve Yeşim DEMİR'in katıldığı eğitimde "Üye Takip Programı" hakkında kısa bir bilgilendirme yapıldıktan sonra "Sorumlu Yöneticilik Belgeleri Takip Programı" anlatılmıştır. Daha sonra, belgeler hazırlanırken dikkat edilmesi gereken noktalar üzerinde durularak, karşılıklı soru-cevap bölümünün ardından eğitim tamamlanmıştır. Eğitimde Üye Takip Programını Tufan BEKMEZ, Sorumlu Yöneticilik Belgeleri Takip Programını Nuray KEKEÇ anlatırken, Yönetim Kurulunu temsilen sabah oturumunda Fulya ARICAN ÖZNUR, öğleden sonra oturumunda ise R. Petek ATAMAN hazır bulunmuştur.

9.5. BİLİRKİŞİLİK MESLEK İÇİ EĞİTİMİ

Odamızın geride bıraktığımız dönemde düzenlediği yeni eğitimlerden biri olan 'Bilirkişilik Meslek İçi Eğitimi' 09-10 Aralık 2006 tarihleri arasında

Ankara'da gerçekleştirilmiştir. 'Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Bilirkişilik Yönetmeliği' (05 Mayıs 2005 tarihli ve 25806 sayılı Resmi Gazete) ve 'Kamulaştırma Davalarında Bilirkişi Olarak Görev Yapacakların Nitelikleri ve Çalışma Esaslarına İlişkin Yönetmelik' (24 Kasım 2006 tarih ve 26356 sayılı Resmi Gazete) gereğince; mahkemeler, kamu kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişilerin talepleri üzerine bilirkişilik hizmeti verecek olan üyelerimizin belirlenmesi amacıyla düzenlenen eğitime, Merkez, Şube ve Temsilciliklerimizin bulunduğu illerden 125 üyemiz katılmıştır. Aşağıda yer alan program çerçevesinde yürütülen eğitim sonunda katılımcılara bilirkişi sertifikası verilmiştir. Ayrıca, eğitim sırasında yapılan kaset kaydının çözümü ile oluşturulan eğitim notları, CD'ye kaydedilerek tüm katılımcılara gönderilmiştir.

Bilirkişilik Meslek İçi Eğitim Semineri Programı

Açılış Konuşması

R. Petek ATAMAN - Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

Genel Bilgilendirme

Berrin ŞENÖZ - Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi

Türk Gıda Mevzuatı

M. Nurseren BUDAK - Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi

Etik Kurallar

Şennur ÖZKAYA - Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu Üyesi

Genel Hukuk (HMUK, CMUK)

Çetin AŞÇIOĞLU - Yargıtay Onursal Üyesi

Özel Hukuk Uygulamaları (Özelleştirme ve Kamulaştırmalar)

*Selim AKÇAĞHARMAN - Gayri Menkul Değerleme Uzmanı – İMO
Kamulaştırma Bilirkişisi*

Örnek Uygulama ve Rapor Hazırlama Tekniği

Sevgi EVLİYA - Gıda Mühendisleri Odası Üyesi

Genel Değerlendirme ve Kapanış

Berrin ŞENÖZ - Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi

Ahmet KOÇAK - Gıda Mühendisleri Odası Onur Kurulu Üyesi

10. YAYIN ÇALIŞMALARI

10.1. GIDA MÜHENDİSLİĞİ DERGİSİ

Yayın Komisyonumuz tarafından hazırlanan Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 22, 23, 24 ve 25. sayıları 6. Dönemde yayımlanmıştır. Bu dergilere ait kapak resimleri, baskı sayıları ve dergi içeriğiyle ilgili bilgi de veren 'Önsöz' metinleri aşağıda yer almaktadır:



Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 22. sayısı 8500 adet basılmış ve dağıtılmıştır.

"MERHABA

6. Olağan Genel Kurulumuzu gerçekleştirdiğimiz bu dönemde 22. sayımızla ve yine dopdolu bir içerikle sizlere ulaşmanın keyfi içerisindeyiz. Bu sayımızda 6. Olağan Genel Kurulumuzla ilgili bir yazı hazırladık ve katılamayan arkadaşlarımız için Genel Kurulumuzu, bizim gözümüzden yansıtmaya çalıştık. Yine Odada Gündem başlığı ile odamızın geçirdiği 3 ayı sizlere kısaca aktarmaya çalıştık. Geleneksel Gıdalar bölümü ile birlikte bilimsel makalelerimiz ile de bilgilerinize ve çalışmalarınıza bir katkı da bizler koymak istedik. Ayrıca; mesleğimizin geleceği Öğrenci arkadaşlarımızın, seslerini sizlere duyurmaya çalıştıkları yazıları yayınlamaktan büyük mutluluk duyduk Bu sayımızda da değerli katkılarıyla yanımızda olan Bilimsel Yayın Kurulu üyelerimize, çalışmalarını bizlerle paylaşan meslektaşlarımıza ayrıca bugüne kadar keyifle çalıştığımız, Yayın Komisyonundan ayrılan değerli arkadaşlarımıza emeklerinden dolayı teşekkür ederiz Daha geniş içerikli ve katılımcı bir dergi için katkılarınızı bekliyoruz. Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle!"



Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 23. sayısı 8500 adet basılmış ve dağıtılmıştır.

“MERHABA

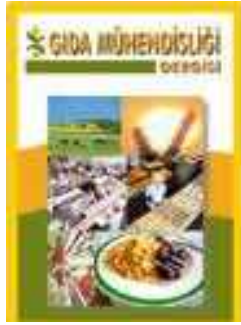
MERHABA... Yayın komisyonumuzun, yoğun çalışma hayatları dışında kalan zamanlarda bir araya gelerek hazırladıkları 23. sayımızı sizlerle paylaşıyoruz. Odamızın 10. yılını kutladığımız bu dönemde yeni yaşımızda yenilenmiş bir tasarımla karşınızdayız. Geçtiğimiz dönemde yaşadığımız, Odamızın 10. Kuruluş Yıldönümü, Dünya Süt Günü ve TMMOB 39. Olağan Genel Kurulu gibi önemli günlerimizin etkinlikleri ile ilgili detaylı bilgilere dergimiz içerisinde yer verdik. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması ve TBMM gündeminde yer alan “Yabancıların Çalışma İzinlerin Hakkında Kanun” ile ilgili kamuoyunu aydınlatmak üzere yayımlanan Odamızın görüşlerini de bu sayımızda bulabileceksiniz. 3 aylık süreçte gündemde yer alan konular ve Odamız'ın yaptığı çalışmaları Odada Gündem başlıklı bölümde takip edebileceksiniz. Bilimsel içerikli yazılarımızla birlikte değerli hocalarımız Prof. Dr. Muammer KAYAHAN'ın “Zeytinin Anavatanında Yaşadıkları” ve Prof. Dr. İlbilge SILDAMLİ'nin “Türkiye’de ve Dünyada Gıda Mühendisliği Eğitimi” isimli makaleleri zevkle okuyacağınızı tahmin ediyoruz. Son söz olarak bizlerden yardımlarını esirgemeyen Yönetim Kurulumuza ve değerli çalışmalarını bizlerle paylaşan yazarlarımıza çok teşekkür ediyoruz. Sizin ve bizim için verimli olması dileğiyle...”



Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 24. sayısı 6000 adet basılmış ve dağıtılmıştır.

“MERHABA

Odamızın 10. yılını geride bırakmanın haklı gururuyla dergimizin 24. sayısını çıkarmış bulunmaktayız. Gıda Mühendisleri Odası'nın 10. yılının mühendisliğin tarihsel süreciyle birlikte ele alındığı yazıda, mesleğimizin dünü bugünü ve yarınıyla ilgili önemli saptamalar yapılmıştır. Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde yapılan sempozyumun sonuç bildirgesi ile Gıda Denetimlerinde bir türlü çözülemeyen yetki karmaşası ve gıdalardaki sağlık beyanlarına yönelik Odamızın yaptığı basın bildirileri bu sayımızda yer alan konular arasındadır. Yoğun geçen bu döneme ilişkin etkinler her zaman olduğu gibi Oda Gündemi kısmında geniş şekilde yer alırken, bundan sonraki sayılarımızda beğeni ile izleneceğini umduğumuz Kültür Sanat sayfasında İtalo CALVİNO adlı yazarın “Bir Kış Gecesi Eğer Bir Yolcu” kitabının tanıtımına yer verdik. Bu sayımızda ayrıca; “Mikrodalga Fırında Unlu Mamullerin Pişirilmesi” ve “Elma Suyu Ultrafiltrasyonunun Analizinde Üstsel Maddelerin Kullanımı” gibi bilimsel makaleler ile Geleneksel Lezzetlerimizden “ Kestane Şekerlerin Özellikleri ve Besin Değeri” konulu yazılar bulunmaktadır. Dergimizin hazırlanmasında emeği geçen ve katkıda bulunan herkese teşekkür ederiz. Sizin ve bizim için verimli olması dileği ile.”



Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 25. sayısı Marmara Bölge Şubemizin desteğiyle elektronik olarak hazırlanmış ve dağıtılmıştır. Ayrıca birimlerimize ve talepte bulunan üyelerimize iletmek üzere 1000 adet basılmıştır.

“MERHABA

Dergimizin 25. sayısı ile tekrar birlikteyiz. Bu sayımızın içeriğini hazırlayan Marmara Bölge Şubemize çalışmalarından dolayı teşekkür ederiz. Son yıllarda gerek dünyada, gerekse ülkemizde giderek önem kazanan “gıda güvenliği” bu sayımızın konusu. Gıda güvenliğindeki yeni yaklaşımların ilkelerinden birisi olan şeffaflık, gıda güvenliği alanındaki politikaları belirlenmesi ve mevzuatın hazırlanmasında tarafsız bilimsel verilerden yola çıkılmasını kapsamaktadır. Değerli hocamız Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU'nun “Türkiye’de Gıda Güvenliği Araştırmaları” yazısı, ülkemizde bu alanda yapılan araştırmalarla ilgili bizlere bir fikir verecektir. Mağaza Özgün Markalarında Gıda Güvenliğine Yönelik Uygulamalar ve Gıda güvenli yönetim sistemleri için yeni uluslararası Standard-ISO 22000 ile ilgili yazıları ilgiyle okuyacağınızı umuyoruz. Gıda güvenliği denince aklı gelen GDO’lu ürünlerle ilgili iki yazı da bu ayki sayımızda yer alıyor. Dr. Sertaç GÖNENÇ’in yöresel ürünlerin korunmasına ilişkin yazısı ve geleneksel ürünlerimizden birisi olan Cevizli Sucuk ile ilgili yazı, bize sahip çıkmamız gereken değerlerimizi hatırlatıyor. Odamızın geleceği olan öğrenci üyelerimizin etkinliklerine ilişkin haberleri Öğrenci temsilciliklerinden haberler kısmında bulabilirsiniz. Bilindiği üzere, yoğun çaba harcanmasına rağmen dergimizin dağıtımında sorunlar yaşıyoruz. Dağıtım şirketi birçok kez değiştirilmesine rağmen hala bazı üyelerimize dergimizin ulaşmadığı yönünde şikâyetler alıyoruz. Bu sebeple, dergimizin dağıtımındaki sorunlara çözüm arayışına girildi ve derginin üyelerimize elektronik ortamda ulaştırılması fikri gündeme geldi. Burada bir müjdeyi de sizlerle paylaşmak istiyoruz. Dergimizin bu sayısı e-dergi olarak hazırlanıp sizlere iletilecek. Ayrıca elektronik ortamda hazırlanan bu dergimiz Odamızın web sayfasında da yayımlanabilecek ve sınırlı sayıda basıldığı için daha önce ulaştırılamayan daha geniş kitlelere e-posta yoluyla iletilmiş olacak. Deneme amaçlı olarak yapacağımız bu uygulamadan memnun kalacağınızı umuyoruz ve bu uygulamanın devamlılığı ve dergimizin bu yeni hali ile ilgili görüş ve önerilerinizi bekliyoruz. Tüm çabamız Odamızı ve Odamızın kopmaz bir parçası olan dergimizi daha ileriye götürmek için. Keyifle okumanız umuduyla, bir sonraki sayıda buluşmak üzere...”

10.2. YENİ KİTAPLAR

GIDA MÜHENDİSLİĞİ 4. KONGRESİ AÇILIŞ KONUŞMALARI, ÇAĞRILI SUNUMLAR, PANELLER, SONUÇ BİLDİRGESİ KİTABI



Odamız tarafından 29 Eylül – 1 Ekim 2005 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilen “Gıda Mühendisliği 4. Kongresi” programında yer alan kongre açılış konuşmaları, kongre süresince gerçekleştirilen paneller ve kongre öncesinde yazılı metinleri elimize ulaştırılmadığı için kongre kitabında yer almayan çağrılı sunumlar ve kongre sonuç bildirgesi, kongre sırasında yapılan kaset kayıtları yardımıyla yazılı hale getirilmiş ve bu kitapta toplanmıştır. Prof. Dr. Artun ÜNSAL tarafından sunulan “Gıda ve Yaşama Dair” başlıklı açılış konferansı; Taylan KIYMAZ tarafından sunulan “Gıda Denetimi Konusundaki Yetkilerin Devri”;

Yrd. Doç. Dr. Abdülrezak ALTUN tarafından sunulan “Şimdi Haberler: Halk Sağlığı İle İlgili Haberlerin Bilimsellik Boyutu”; Faruk KOR tarafından Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcilikleri adına sunulan “Güçlü Bir Mesleki Örgütlülük İçin: Öğrenci Temsilcilikleri” ve Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ tarafından sunulan “Türkiye’de Gıda Mühendisliği Eğitimi” başlıklı çağrılı sunumlar bu kitap kapsamında yer almaktadır.

Toplam 173 sayfadan oluşan, baskısı Mart 2006’da 750 adet olarak yapılan kitap Odamızın ücretsiz yayınları arasındadır.

DÜNYA GIDA GÜNÜ 2005 SEMPOZYUMU KİTABI



Odamızın Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile ortaklaşa düzenlediği ve 14-15 Ekim 2005 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilen “Dünya Gıda Günü 2005 Sempozyumu”nda sunulan toplam 14 bildirinin tam metni ile açılış konuşmaları, oturum başkanlarının konuşmaları, oturum sonlarındaki soru-cevap bölümleri ve sempozyum programı kapsamında gerçekleştirilen iki paneldeki konuşmalara ait kaset kayıtları bu kitapta bir araya getirilmiştir.

Toplam 273 sayfadan oluşan ve Ekim 2006’da baskısı yapılan kitabın Ocak 2008 tarihi itibarıyla satış fiyatı, öğrenci üyelerimiz için 10-YTL, oda üyesi meslektaşlarımız için 10-YTL, diğerleri için 12-YTL’dir.

DÜNYA GIDA GÜNÜ 2006 SEMPOZYUMU KİTABI



Odamızın Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile ortaklaşa düzenlediği ve 13-14 Ekim 2006 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilen "Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu"nda sunulan toplam 23 bildirinin tam metni ile açılış konuşmaları, oturum başkanlarının konuşmaları, oturum sonlarındaki soru-cevap bölümleri ve sempozyum sonunda gerçekleştirilen paneldeki konuşmalara ait kaset kayıtları bu kitapta bir araya getirilmiştir.

Toplam 256 sayfadan oluşan ve Ekim 2007'de baskısı yapılan kitabın Ocak 2008 tarihi itibarıyla satış fiyatı; öğrenci üyelerimiz için 10-YTL, oda üyesi meslektaşlarımız için 10-YTL, diğerleri için 12-YTL'dir.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ 5. KONGRESİ KİTABI



Odamız tarafından 08-10 Kasım 2008 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilen "Gıda Mühendisliği 5. Kongresi" programında yer alan bilimsel sözlü sunum, bilimsel poster sunum ve bazı çağrılı sunumlara ait toplam 135 bildiri metni bu kitapta toplanmıştır. Bilimsel çalışmalardan bazıları için, çalışma sahiplerinin talebi üzerine sadece bildiri özetlerine yer verilmiştir.

Toplam 649 sayfadan oluşan ve ilk baskısı Kasım 2008'de 500 adet olarak yapılan kitabın Ocak 2008 tarihi itibarıyla satış fiyatı; öğrenci üyelerimiz için 10-YTL, oda üyesi meslektaşlarımız için 15-YTL, diğerleri için 20-YTL'dir.

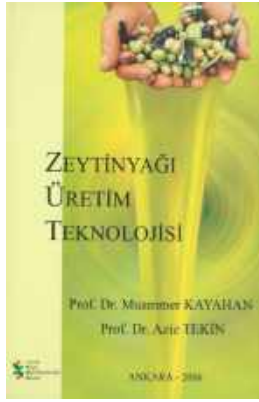
GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEKNİK TERİMLER REHBERİ



Ülkemizde gıda mühendisliği konusunda ortak bir dil oluşturulamamasının pratikte yarattığı sıkıntılara çözüm bulmak amacıyla Odamız önderliğinde 27 üniversiteden toplam 44 akademisyenin katılımı ile düzenlenen yoğun toplantılar ve çalışmalar sonucunda hazırlanan bu rehber, gıda alanıyla ilgili teknik terimleri ve bunların İngilizce karşılıklarını içermektedir. Rehber, Türkçe-İngilizce ve İngilizce-Türkçe olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır.

Toplam 232 sayfadan oluşan ve ilk baskısı Kasım 2008'de 500 adet olarak yapılan kitabın Ocak 2008 tarihi itibarıyla satış fiyatı; öğrenci üyelerimiz için 5-YTL, oda üyesi meslektaşlarımız için 7,50-YTL, diğerleri için 10-YTL'dir.

ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNOLOJİSİ



Prof. Dr. Muammer KAYAHAN ve Prof. Dr. Aziz TEKİN'in hazırladığı Zeytinyağı Üretim Teknolojisi kitabının birinci baskısı 500 adet olarak Odamız tarafından yapılmıştır.

Zeytin meyvesinin yağa işlenmesini konu alan bu yayında, hasattan yağın ambalajlanmasına değin uzanan süreçte, yararlanılabilecek tüm uygulamalar, kronolojik bir gelişim içinde ele alınmış ve değişik yönlerden irdelenmiştir. Bu arada özellikle Ülkemize son yıllarda transfer edilen yeni teknolojilere ait kimi ayrıntıların yağ verim ve kalitesi yönünden önemi üzerinde durulurken, bunun yanında yıllardır yararlanılan klasik teknolojilerle çalışılırken sıkça

yapılan kimi hatalı uygulamalar da, neden ve sonuç ilişkisi içinde tartışılmıştır.

198 sayfadan oluşan kitabın Temmuz 2006 tarihi itibarıyla satış fiyatı, öğrenci üyelerimiz için 10.00-YTL, Oda üyesi meslektaşlarımız için 12.50-YTL, diğerleri için 15.00-YTL'dir

10.3. E-BÜLTEN



Odamızın aylık süreli yayını olarak tasarlanan E-Bülten Ocak 2007'den itibaren yayımlanmaya başlanmıştır. Odamızın etkinliklerini, üyelerimiz başta olmak üzere ilgilenen tüm kişi ve kurumlarla paylaşmak amacıyla hazırlanan E-Bülten her ay e-posta yoluyla dağıtılmaktadır.

10.4. BROŞÜRLER

BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ



Odamız tarafından hazırlanan ve ilk olarak 2002 yılında basılan 'Bilinçli Gıda Tüketimi' broşürümüz güncellenerek yeniden basılmıştır.

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ



Öğrenci temsilciliklerimizin önderliğinde Odamız tarafından hazırlanan, kapak tasarımı Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizden Gökhan BAŞBUĞ tarafından yapılan ve ilk olarak 2005 yılında basılan '21 Mayıs Dünya Süt Günü' broşürümüz güncellenerek yeniden basılmıştır.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ MESLEĞİ VE GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI



Odamızı ve mesleğimizi tanıtmak amacıyla, Örgütlülük Komisyonumuzun önderliğinde hazırlanan 'Gıda Mühendisliği Mesleği ve Gıda Mühendisleri Odası' başlıklı broşürün baskısı 2007 yılında yapılmıştır.

11. ODA KOMİSYON VE KURUL ÇALIŞMALARI

11.1. YAYIN KOMİSYONU

Odamız kurulduğundan beri çalışmaları kesintiye uğramayan tek komisyonumuz olan Yayın Komisyonu tarafından yürütülmekte olan görevler aşağıda verilmiştir:

- Gıda Mühendisliği Dergisi'ni yayına hazırlamak. Bu kapsamda Dergide yayımlanmak üzere gönderilen bilimsel yazıların Bilimsel Danışma Kurulu tarafından incelenmesini sağlamak; gıda sektörünün gündemindeki konularla ilgili yazılar toplamak; Odamın gündeminde yer alan konular ve etkinliklere ilişkin yazılar hazırlamak veya ilgili kişilere hazırlatmak.
- Etkinliklere ait kitapları (kongre, sempozyum, söyleşi, eğitim semineri, vb.) yayına hazırlamak.
- Oda yayınlarının çeşidini ve sayısını artırmak için çalışmalar yapmak ve Yönetim Kurulu'na önerilerde bulunmak.
- Oda yayınları için reklam ve sponsor çalışmalarını yürütmek.

Yayın Komisyonu 6. Dönem içinde, 24.01.2008 tarihi itibarıyla 11 toplantı gerçekleştirmiştir. Bu dönemde Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 22, 23, 24, ve 25. sayıları yayımlanmıştır. Yayımlanan dergilerimizde Odamızdan haberler, Odamız tarafından gerçekleştirilen etkinlikler, basın açıklamalarımız, Öğrenci Temsilciliklerimizin çalışmaları, Ülkemizin gündeminde yer alan gıdaya ilişkin gelişmeler, güncel konulara değinen yazılar ve bilimsel içerikli makalelere yer verilmiştir. Yayımlanan dergilerle ilgili daha ayrıntılı bilgi, "Yayın Çalışmaları" başlıklı bölümde yer almaktadır.

Gıda Mühendisliği Dergisi geride bıraktığımız dönemde zaman zaman hem Yönetim Kurulu hem de Danışma Kurulu toplantılarının gündemini meşgul etmiştir. Bu toplantılarda Derginin dağıtım sorunları, tasarım ve içerik olarak aldığı eleştiriler ve daha ilgi çekici bir hale getirmek için neler yapılabileceği gibi konular tartışılmıştır. Yapılan tartışmalardan çıkan sonuçlar, Yayın Komisyonu tarafından değerlendirilmiş ve tüm bu bahsedilen konulara ilişkin olarak gerekli girişimlerde bulunulmuştur. İlk adım olarak yeni bir tasarım çalışması yapılmış ve Dergimizin 24. sayısı vitrine çıkan yeni tasarım üyelerimizden olumlu eleştiriler almıştır. Dergimiz için ikinci büyük yenilik e-dergi çalışması olmuştur. Dağıtım ile ilgili sorunların bir türlü çözüme ulaştırılamaması ve daha az maliyetle daha fazla kişiye ulaşmak için yapılan araştırmalar sonunda Dergimizin elektronik olarak hazırlanması ve dağıtılmasına karar verilmiştir. Dergimizin ilk elektronik sayısı olan 25. sayının dağıtımı e-posta yoluyla 14 Eylül 2007 tarihinde yapılmıştır. Genel dağıtımı bu şekilde gerçekleştirilen Dergimizin, ayrıca birimlerimize ve talep eden üyelerimize iletmek üzere kısıtlı sayıda bastırılmasına karar verilmiştir.

Yayımlanma periyodu üç ayda bir olan Gıda Mühendisliği Dergisi'nin bu periyodu aksatmadan yakalayabilmesi için yeni bir uygulamaya daha başlanmıştır. Danışma Kurulu toplantılarında yapılan tartışmaların ardından, 25. sayıdan başlamak üzere her bir sayının içeriğinin bir Şubemizin desteğiyle hazırlanması karara bağlanmıştır. Bu karar doğrultusunda Dergimizin 25. sayısı Marmara Bölge Şubemizin desteğiyle oluşturulmuş ve yayımlanmıştır. Ege Bölge Şubemizin destek verdiği 26. sayının hazırlıkları devam etmektedir. Bu kapsamda hazırlanan Dergimizin son düzenlemeleri ve tasarımı yine Merkez Yayın Komisyonumuz tarafından yapılmaktadır.

Yayın Komisyonumuzun emek verdiği bir diğer önemli çalışma da Ocak 2007 itibarıyla hayata geçirilen ve Odamızın aylık süreli yayını haline gelen E-Bülten'dir. Odamızın etkinliklerini, üyelerimiz başta olmak üzere ilgililenen tüm kişi ve kurumlarla paylaşmak amacıyla ortaya çıkan E-Bülten fikri, ilk olarak Yayın Komisyonu Başkanımız Hatice YENİSOY BAL tarafından yapılan tasarım çalışmasıyla somutlaşmıştır. Yayın Komisyonunun görüşleri doğrultusunda son şekli verilen ilk E-Bültenimiz (Ocak 2007 sayısı) 05 Mart 2007 tarihinde e-posta yoluyla dağıtılmıştır.

Yayın Komisyonu'nun gündemini meşgul eden konulardan biri de 10. yılını dolduran Odamız adına bir almanak hazırlanması olmuştur. Yapılan ön değerlendirme sonunda; almanak ile ilgili çalışmaların yürütülmesi için bir alt çalışma grubu oluşturulması; kuruluşundan itibaren Oda çalışmalarının içinde yer alan kişilerin tespit edilerek, söz konusu çalışma grubuna dahil edilmelerinin sağlanması; bu amaçla gerekli görüşmelerin yapılması; Oda organlarında görev almış kişilere almanaktan bahseden ve bu çalışmada kullanılabilecek anı yazısı, fotoğraf vb. dokümanları talep eden bir mesaj gönderilmesi kararlaştırılmıştır. Almanak çalışması Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ önderliğinde başlatılmıştır. Yukarıda bahsedilen çalışmalarda imzası olan Yayın Komisyonu Üyeleri aşağıda yer almaktadır:

Adı Soyadı	Görevi
Hatice YENİSOY BAL	Başkan
Fulya ARICAN ÖZNUR	Yönetim Kurulu Sorumlusu
Yaşar ÜZÜMCÜ	Yönetim Kurulu Sorumlusu
A. Barış BAL	Üye
Atakan GÜNAY	Üye
Aysel AKTAŞ	Üye
Ayten ARSLAN UYGUR	Üye
Burak ÇALIK	Üye
Eylem Başak KAYA ÇETİNER	Üye
Fatih KAYA	Üye
Fatih UYGUR	Üye
E. Güher ÇELTEK	Üye
H. Sema KUTLUAY	Üye

Halime TOKGÖZ	Üye
Mehmet BİNGÖL	Üye
Nur HANDIRLI	Üye
Özgür YAYLA	Üye

Bilindiği gibi, bilimsel makalelerin hakemli bir dergi olan Gıda Mühendisliği Dergisi'nde yayımlanabilmesi için, makalenin Bilimsel Yayın Kurulu tarafından değerlendirilip, uygun bulunması gerekmektedir. Bu Kurul'da yer alarak Dergimize katkıda bulunan değerli akademisyenlerimiz aşağıda verilmiştir:

Adı Soyadı	Görev Yaptığı Üniversite ve Bölüm
Prof. Dr. Artemis KARAALİ	İstanbul Teknik Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	Çanakkale Onsekiz Mart Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Aksaray Üniversitesi
Prof. Dr. Aydın YAPAR	Pamukkale Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Aykut AYTAÇ	Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU	İstanbul Teknik Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Hamdi ERTAŞ	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL	Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Hasan YETİM	Erciyes Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. İbrahim EKİZ	Mersin Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Jale ACAR	Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Levent BAYINDIRLI	Ortadoğu Teknik Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ	Namık Kemal Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER	Gaziantep Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mehmet KARAPINAR	Ege Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mehmet PALA	Yıldız Teknik Üni. Kimya Müh. Böl.
Prof. Dr. Muammer KAYAHAN	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mükerrem KAYA	Atatürk Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Nevzat ARTIK	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Sami EREN	Gaziantep Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Sebahattin NAS	Pamukkale Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Tomris ALTUĞ	Ege Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Utku ÇOPUR	Uludağ Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Yılmaz SEKİN	Celal Bayar Üni. Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Üni. Gıda Müh. Böl.

11.2. ÖRGÜTLÜLÜK KOMİSYONU

TMMOB Ankara İl Koordinasyon Kurulu (İKK) ve TMMOB çalışma gruplarında Odamız adına yer alan üyeler, diğer Oda üyeleri, Öğrenci Temsilciliklerini temsilen en az bir öğrenci üye ile Yönetim Kurulu temsilcilerinden oluşmaktadır.

Örgütlülük Komisyonu tarafından yürütülmekte olan görevler aşağıda verilmiştir:

- TMMOB İKK ve çalışma gruplarında yürütülen çalışmalara ilişkin değerlendirmeler yapmak. Değerlendirme sonuçlarını rapor haline getirerek Yönetim Kurulu'na ve diğer Oda birimlerine sunmak.
- TMMOB İKK ve çalışma grupları için Oda görüşünün iletilmesi gerektiği durumlarda Yönetim Kurulu'nu bilgilendirerek bu görüşün oluşturulması için çalışma yapmak.
- Örgütlülüğün geliştirilmesi adına çalışmalar yapmak. Gerektiğinde diğer çalışma gruplarıyla (Sosyal İşler Çalışma Grubu, Yayın Komisyonu vb.) ortak toplantılar yapmak.
- Üyelere istihdam imkanları yaratmak için çalışmalar yapmak.

Örgütlülük Komisyonumuz ilk toplantısını 21 Haziran 2006 tarihinde gerçekleştirerek çalışmalarına başlamıştır. 2007 yılı sonuna kadar beş toplantı düzenlenmiş ve Komisyon tarafından saptanan hedeflerin çoğuna ulaşılmıştır. Bu Komisyonda Yönetim Kurulundan Taylan KIYMAZ ve Fulya ARICAN ÖZNUR, üyeler Kemal Zeki TAYDAŞ, A. Barış BAL, Hatice YENİSOY, Mehmet BİNGÖL ve Bediha DEMİRÖZÜ ve öğrenci üyeler Bahar BEDEL, Korhan SELAMLAR ile Celal Selçuk ESEN katılmışlardır.

İlk toplantıda Gıda Mühendisleri Odası'nın örgütlülük anlamında yaşadığı sorunlar ve bu sorunların nedenleri tartışılmıştır. Örgütlülük bilincinin artırılması için çalışılması gerektiği vurgulanmıştır. İllerdeki yapılanmanın güçlendirilmesi için kongre, sempozyum, panel, vb. etkinliklerin illere yayılmasının önemli olduğu ifade edilmiştir.

Odanın her üyesinin aynı zamanda bir Örgütlülük Komisyonu Üyesi olarak görülmesi ve "Oda bizim için ne yaptı?" sorusunun "Oda için ne yaptım?" şekline dönüştürülmesi için çaba harcanması gerektiği belirtilmiştir.

Bu toplantıda:

1. Gıda mühendisliği mesleğini ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nı tanıtıcı bir broşür hazırlanması için çalışma yapılmasına, Komisyon tarafından bir taslak hazırlanarak Yönetim Kurulu'na sunulmasına,
2. İşyeri Temsilcilikleri oluşturulması için çalışmalar yürütülmesine ve bu amaçla işyeri ziyaretleri gerçekleştirilmesine,

3. Üyelerin Odamıza bakışını, Odadan beklentilerini, vb. tespit etmek amacıyla bir anket yapılmasına, karar verilmiştir.

Komisyon üyelerinden Kemal Zeki TAYDAŞ'ın Komisyon Başkanı, Barış BAL'ın ise raportör olarak görev yapması kararına varılmıştır.

Bu Komisyonun önemli misyonlarını gerçekleştirmek üzere, Odamızın İşyeri Temsilciliklerinin oluşturulmasına yönelik çalışmalar Ankara'da başlatılmış ve TKB Ankara İl Müdürlüğü Kontrol Şubesi, TKB İl Kontrol Laboratuvarı, TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, TKB Lodumlu Kampüsü, Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Laboratuvarı ve Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı öncelikli olmak üzere, Temsilcilik açılması hedeflenen kurum ve kuruluşlarla resmi yazışma yapılarak toplantılar düzenlenmesi hedeflenmiştir.

Gıda mühendisliği mesleğini ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nı tanıtıcı bir broşür hazırlanması amacıyla; meslekle ilgili kısmın öğrenci temsilcilikleri tarafından hazırlanmasına, Odayla ilgili kısmın ise Yönetim Kurulu tarafından koordine edilmesi yoluyla çalışmalar yapılmıştır. Taslaklar hakkında tüm Oda birimlerinin görüşleri alınarak çalışma sonuçlandırılmış ve tüm birimlerin faydalanmasına açık olarak Oda içi dağıtımı yapılmıştır.

Toplantılarda alınan karar gereği, Üyelerin Odamıza bakışını, Odadan beklentilerini, vb. tespit etmek amacıyla hazırlanan aşağıdaki sorular anket formuna dönüştürülerek web sayfamızda yayımlanmıştır:

- Oda faaliyetlerinden haberdar olabiliyor musunuz? Oda yayınlarını izliyor musunuz?
- Odadan beklentileriniz nelerdir?
- Çalıştığınız işyeri ile ilgili sorunlar nelerdir?
- Kamuda yaşanan sorunlar nelerdir? (Özel veya Oda ile ilgili)
- Mühendislik mesleğini yürütürken yaşanan sıkıntılar ve duyulan eksikler nelerdir?

Düzenlenen ankete 32 kişi katılmıştır. Bu sayı istatistiki anlamda bir değerlendirme yapmak için yeterli değildir. Genel anlamda sorular karşısında gelen bazı yanıtlar ve Odamızca bu yanıtlar karşısında yapılanlar aşağıdadır;

Ankette yer alan "Oda faaliyetlerinden haberdar olabiliyor musunuz? Oda yayınlarını izliyor musunuz?" sorusuna, Oda faaliyetlerimizin internetten takip edildiği, web sayfamızın daha fazla güncellenmesi gerektiği ve oda yayınlarının üyelere ulaşmıyor olması gibi sorunlara yer verilmiştir.

Bu konuda Odamızda yapılan çalışma sonucu dergi ve bültenlerin internet üzerinden üyelere postalanması yoluyla kargodan kaynaklanan sorunlar

aşılmaya çalışılmıştır. Web sayfamız daha sık güncellenmeye ve üyelere daha ayrıntılı bilgi aktarımına başlanmıştır.

"Odadan beklentileriniz nelerdir?" sorusuna cevap olarak; Oda ve meslek tanıtımı, meslek haklarının korunması, istihdamın artırılması için çalışma yapılması; kamuda istihdam sağlanması; eğitim faaliyetlerinin artırılması (mesleki ve yönetsel); Sorumlu Yöneticilik görevini yerine getirmeyen üyelere yaptırım uygulanması (Onur Kuruluna verilmesi gibi) talepleri iletilmiştir. Bu konularda yapılan etkinliklerde önceki dönemlere göre ilerlemeler sağlanmış ve kamu kuruluşları nezdinde girişimlerde bulunulmuştur. Gerekli bilgilere faaliyetlerle ilgili bölümden ulaşılabilir.

"Çalıştığınız işyeri ile ilgili sorunlar nelerdir?" sorusuna, Özel sektörde firma yetkilileri tarafından zorunluluk olarak görüldüğü, ücretlerin düşük olduğu ve ödenmediği hakkında yanıtlar iletilmiştir.

"Kamuda yaşanan sorunlar nelerdir? (Özel veya Oda ile ilgili)" sorusuna, istihdam sorunu, maaşların düşük olması, gıda konusunda yeterli denetimin yapılmadığı, kamuda odanın etkinliğinin yeterli olmadığı mesleki temsiliyet açısından tanınmıyor oluşu ve denetimler sırasında üreticiye yeterince yaptırım uygulanmadığı konusunda yanıtlar iletilmiştir.

Bu konuya ilişkin, Odamız gerek gıda kanununa ilişkin çalışmalarda gerek basında ve kamuoyunda önemli bir temsiliyet gösterirken, denetimlerin yeterli şekle getirilmesi için gerek tek başına gerek diğer ilgili Odalarla birlikte çeşitli girişimlerde bulunmuştur (ilgili basın açıklamaları ve faaliyetler bu raporun ilgili bölümlerinde bulunabilir). Ayrıca, sorumlu yöneticilik ücretlerinin belirlenmesinde inisiyatifi elinden bırakmamış, en son 2008 yılında sektörde gösterge ücret niteliğindeki bu ücretlerin 1400 YTL olarak uygulanması için Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odasıyla protokol imzalanmıştır.

"Mühendislik mesleğini yürütürken yaşanan sıkıntılar ve duyulan eksikler nelerdir?" sorusuna, sorumlu yöneticiliğin zorunluluk olarak görülmesi, firma yetkililerinin mesleki bilgilerinin düşük oluşu, teori ve pratiğin örtüşmemesi, işletmelerin alt yapı yetersizliği gibi yanıtlar iletilmiştir.

Odamızın İşyeri Temsilciliklerinin oluşturulmasına yönelik belirlenen aşağıdaki toplantı tarihleri için ilgili kurumlarla yazışmalar yapılarak gerekli çalışmalar takip edilmiştir:

TKB Lodumlu Kampüsü	19.04.2007
TKB Koruma ve Kontrol Gn.Md.	20.04.2007
TKB İl Kontrol Laboratuvarı	02.05.2007
Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanlığı	16.05.2007
Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Laboratuvarı	30.05.2007

Bu toplantılarla ilgili ayrıntılı bilgiler 'Oda Toplantıları' bölümünün 'İşyeri Ziyaretleri' başlığında verilmiştir. İşyerlerindeki üyelerimiz arasından demokratik şekilde seçilen Temsilci ve Temsilci Yardımcılarının isimleri şöyledir:

TKB Lodumlu Kampüsü İşyeri Temsilcisi: Deniz BERBER, İşyeri Temsilci Yardımcısı: Mustafa UZ;

TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü İşyeri Temsilcisi: Dr. Betül VAZGEÇER, İşyeri Temsilci Yardımcısı: Aykud UÇALLI, Müge AŞAN;

TKB İl Kontrol Laboratuvarı İşyeri Temsilcisi: Kudret AVCI, İşyeri Temsilci Yardımcısı: Sevilay KIRIŞ;

Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı İşyeri Temsilcisi: Mehmet BİNGÖL;

Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Laboratuvarı İşyeri Temsilcisi: Kazım ÖZTÜRK.

28 Ağustos 2007 tarihinde İşyeri Temsilcileri ve Temsilci Yardımcılarının da katıldığı bir toplantı yapılmış, İşyerleri Temsilcilerinin yapmaları gerekenler konusunda bilgi aktarılmıştır.

Yukarıda bahsedilen çalışmalarda imzası olan Örgütlülük Komisyonu Üyeleri aşağıda yer almaktadır:

Adı Soyadı	Görevi
Kemal Zeki TAYDAŞ	Başkan
Taylan KIYMAZ	Yönetim Kurulu Sorumlusu
Fulya ARICAN ÖZNUR	Yönetim Kurulu Sorumlusu
Ahmet Barış BAL	Raportör
Tufan GÜNDÜZALP	Üye
Zühre KAVUNCUOĞLU	Üye
Atakan GÜNAY	Üye
Bahar BEDEL	Üye (Öğrenci Temsilcisi)

11.3. MEVZUAT KOMİSYONU

Odamız Mevzuat komisyonu Oda üyeleri, Öğrenci Temsilciliklerini temsilen en az bir öğrenci üye ile Yönetim Kurulu temsilcilerinden oluşmaktadır.

İlgili Komisyonun görevlerini şöyle sıralayabiliriz;

1. Görüş için Odaya gelen mevzuat tasarımları için görüş oluşturmak ve değerlendirilmek üzere Yönetim Kurulu'na sunmak. Görüş

oluştururken Odanın tüm birimlerinin ve gerekirse üyelerin görüşünü almak.

2. Yönetim Kurulu'na veya Genel Kurul'a sunulmak üzere, Odanın işleyişine ilişkin mevzuat taslaklarını hazırlamak ve görüşe açmak.
3. TMMOB ve Oda faaliyetlerine ilişkin mevzuatın aksayan yönlerine ilişkin değişiklik önerilerinde bulunmak.

Altıncı dönem süresince aşağıda yer alan üyelerimiz mevzuat komisyonunu oluşturmuşlardır.

R.Petek ATAMAN	Başkan
Nurseren BUDAK	Yönetim Kurulu Sorumlusu
Atakan GÜNAY	Üye
Fikret ÖZEKİN	Üye
Tufan GÜNDÜZALP	Üye
Mehmet BİNGÖL	Üye
Halil İNCE	Üye
Ayça ANDIRIN	Üye
Aykud UÇALLI	Üye
Eren KAYA	Üye (Öğrenci Temsilcisi)

Komisyon görev süresi boyunca “Dörtlü Hijyen Paketi” olarak adlandırılan “Gıda Kanunu”, “Gıda Hijyeni İle Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu”, “Veteriner Hizmetleri Kanunu” ve “Yem Kanunu” taslakları hakkında görüş oluşturma çalışmaları yürütmüştür. Bu amaçla oda merkezimizde 5 adet toplantı düzenlenmiştir.

Bu dönem ayrıca “Mesleki Yeterliklerin Düzenlenmesi ve Tanınması Hakkında Kanun Tasarısı Taslağı” üzerine çalışmalar yapılmıştır.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından birleştirilen “Dörtlü Hijyen Paketi”, “Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu” olarak yeniden görüşe açılmış bu taslak üzerine de yine komisyon görüşleri oluşturulmuştur.

11.4. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİ

Mart 2008 tarihi itibarıyla Öğrenci Temsilciliklerimizin sayısı 24, öğrenci üye olarak Odamıza kayıt yaptıran toplam öğrenci sayısı ise 3666'dır. Bilindiği gibi bu 24 Öğrenci Temsilciliğinin 16'sı 5. Dönem'de (2004-2006) kurulmuştu. Görüldüğü üzere, 6. Dönemde 8 yeni Öğrenci Temsilciliğimiz olmuş ve aynı dönemde 950 öğrenci üye kayıt yaptırmıştır.

5. Dönemde hızlı bir büyüme gösteren öğrenci örgütlenmemiz, 6. Dönemde de aynı hızla faaliyetlerine devam etmiştir. Öğrenci Temsilciliklerimizin faaliyetlerine ilişkin ayrıntılı bilgiler Öğrenci Temsilcilikleri Çalışma Raporu'nda yer almaktadır.

12. TMMOB GIDA POLİTİKALARI ÇALIŞMA GRUBU FAALİYETLERİ

5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun ve bu Kanuna bağlı olarak çıkarılacak yönetmelikler üzerine çalışma yapılması, gıda güvenliği anlayışının yerleştirilmesi, bilimselliğin sağlanması, mevcut aksayan denetim ve üretim sisteminde konu ile ilgili eğitim almış mühendislerin katkılarının artırılması, gıda sektöründe görev yapan meslektaşlarımızın sorunlarına yönelik ortak çözüm üretilmesi amaçlarına yönelik olarak odalararası işbirliğinin geliştirilmesi gibi hedeflerle 5. Dönemde TMMOB çatısı altında kurulan ve Odamız, Ziraat Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Makina Mühendisleri Odası temsilcilerinden oluşan Gıda Politikaları Çalışma grubu bu dönemde de etkin olarak çalışmalarına devam etmiştir.

Bir önceki dönemde olduğu gibi, yürütücülüğünü üstlendiğimiz bu grubun çalışmaları oldukça aktif biçimde sürdürülmüş, çeşitli mevzuat taslaklarına ortak görüş oluşturularak TMMOB Yönetim Kurulu Başkanımızın imzası ile ilgili kurumlara iletilmiş, basın açıklamaları, yazışmalar yapılmış ve etkinlikler düzenlenmiştir.

Çalışma Grubu 15 Şubat 2008 itibariyle 12 toplantı yapmıştır. Bu toplantıların tümüne Odamız adına katılım sağlanmış ve toplantılar ağırlıklı Odamızda gerçekleştirilmiştir.

Gıda politikaları Çalışma Grubu olarak 17 adet mevzuat taslağı incelenmiş ve bunlardan 14 adedine görüş verilmiştir. Görüş verilmesi uygun görülen yönetmelik ve tebliğ taslakları aşağıdadır:

- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği
- Gıda Kanunu
- Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu
- Veteriner Hizmetleri Kanunu
- Mekanik Olarak Ayrılmış Kanatlı Eti Tebliği
- Mekanik Olarak Ayrılmış Kırmızı Et Tebliği
- Taze Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği
- Taze Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği
- Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği
- Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Susuz Yağlar Tebliği
- Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ
- Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ
- Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu

Dünya Gıda Günü 2006 ve Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumları, çalışma gurubu olarak düzenlenmiş, Sempozyumların sekreteryasını Odamız üstlenmiştir.

Gıda Sektöründe Sorumlu Yönetici olarak görev yapmakta olan meslektaşlarımıza hizmet vermek amacıyla bastırılan “Sorumlu Yöneticinin El Kitabı” güncellenerek 2. basımı gerçekleştirilmiştir.

Çalışma Bakanlığı Sosyal Güvenlik Kurumu Başkanlığı ile kayıtlı üyelerimizin sigortalanıp, sigortalanmadıklarını ve primlerinin düzenli olarak yatırılıp yatırılmadığını kontrol etmelerini sağlamak amacıyla protokol oluşturma yönünde çalışmalar yapılmış, ilgili Bakanlıkla yapılan birkaç görüşme sonunda protokol taslağı oluşturulmuştur. Ancak, protokolün imzaya sunulması aşamasında Çalışma Bakanlığı bu işbirliğinden geri çekilmiştir.

Üyelerimizin sigortalılık sorunu ile ilgili Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na 3 Oda başkanının imzası ile bir yazı gönderilmiş ve üretim izni verilmesi aşamasında Sorumlu Yönetici olarak çalışan kişilere yönelik olarak sigorta bildirim cetvelinin her 6 ayda bir İl Müdürlüğüne ibraz edilmesi zorunluluğu getirilmesi talep edilmiştir.

Sorumlu Yönetici Belgelerinin düzenlenmesine yönelik olarak yaşanan sıkıntıları aşmak amacıyla Odaların kapasite raporu düzenlenmesine karar verilmiş ve bu konuda bir protokol yapılarak kapasite raporunun düzenlenmesine yönelik işlemler ayrıntılı olarak düzenlenmiştir. Düzenlenen protokole; TOBB ve Esnaf Sanatkarlar Odası'nın meslek odalarınca kapasite raporu düzenleyemeyeceği yönünde itirazı üzerine, Odaların ana yönetmeliklerinde değişiklik yapılarak kapasite raporunun düzenlenebileceği hükmü yayımlanmıştır. Yapılan değişikliğe rağmen; odalarca düzenlenen kapasite raporunun Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca tanınmaması üzerine ise 3 Oda birlikte hukuki süreç başlatmıştır. Odalarca imzalanan protokol ve uygulama talimatı aşağıdadır:

PROTOKOL

Gıda mevzuatının ve sektörünün ihtiyacı nedeniyle, Odalarımıza bağlı Şube ve Temsilciliklerimiz tarafından düzenlenecek Kapasite Raporlarının gıda üretimi ve denetimi konusunda deneyimli üyelerimizce düzenlenmesine karar verilmiştir. Bu durumla ilgili olarak;

1 – Bu konudaki uygulamanın, örneği ekte gönderilen “Kapasite Raporu” ve “Uygulama Esasları” na göre yapılması,

2 – 2006 yılı içerisinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odasına bağlı Şube ve

Temsilcilikleri tarafından düzenlenecek olan Kapasite Raporu ücretlerinin 60 beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 10 ve üzeri işçi çalıştıran işyerleri için 300,00 YTL., 60 beygir gücünün altında motor gücü bulunan veya 10'un altında işçi çalıştıran işyerleri için 200,000 YTL, Şube ve Temsilcilikler tarafından Kapasite Raporu düzenlemek üzere görevlendirilecek üyelere, bu birimlerce ödenecek ücretlerin ise, 50,00 YTL. olması,

kabul edilerek bu Protokol tarafımızdan imza altına alınmıştır.

*R.Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı*

*Hasan KÜÇÜK
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı*

*Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı*

GIDA İŞYERLERİNİN ÜRETİMLERİNE AİT KAPASİTE RAPORLARININ DÜZENLENMESİNE İLİŞKİN UYGULAMA ESASLARI

1. Kapasite Raporu almak isteyen gıda işletmeleri, bir dilekçe ile bulundukları yerdeki TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odaları ile bunların Şube Başkanlıkları veya İl Temsilciliklerine başvuracaklardır.

2. Bir örneği meslek odasında kalmak ve iki örneği Şube veya Temsilcilik tarafından ilgiliye verilmek üzere, başvuruyu takip eden 5 gün içerisinde, 3 nüsha olarak düzenlenecek olan ve örneği ekte gönderilen Kapasite Raporları, ilgili Odalar tarafından seçilen ve gerektiğinde meslek içi eğitim programları sonucunda eğitilen ve belgelendirilen bir mühendis tarafından yerinde inceleme yapılarak hazırlanacak ve Odaların illerde bulunan birimlerinin birinci derece sorumluları tarafından onaylanacaktır.

3. Raporların hazırlanmasında, odalarınca görevlendirilecek mühendislerin mümkün olduğunca eşit sayıda rapor düzenlemelerine Şube ve Temsilcilikler tarafından özen gösterilecek ve düzenlenen Kapasite Raporlarını gösteren aylık listeler, takip eden ayın ilk haftasında Oda Genel Merkezlerine gönderilecektir. Görevlendirilecek üyelerin seçiminde, sektörü ve konusu gereği Kapasite Raporu düzenlenecek işletmenin rakibi pozisyonunda olabilecek kişilerin görevlendirilmemesine dikkat edilecektir.

4. Odalarca düzenlenen listelerde yer alan ve Şube veya Temsilciliklerce görevlendirilen üyelere, rapor düzenlemeye mazeretsiz olarak iki kez gelmeyenler, ilgili Şube ve Temsilciliklerin talebi üzerine Oda Genel Merkezleri tarafından listeden çıkarılacaktır.

5. Odalarca düzenlenen listelere, üye olmayan meslektaşlar ile aidat borcu olan ve hakkında Oda'sı tarafından herhangi bir disiplin cezası verilen üyeler

alınmayacaklardır. Hakkında halen disiplin soruşturması yürütülen üyelere, soruşturma sonuçlanıncaya kadar kapasite raporu düzenleme görevi verilmeyecektir.

6. Kapasite Raporlarında; üretim konusu, toplam çalışan sayısı, işletmenin güç ihtiyacı, günde 8 saat ve yılda 300 işgünü üzerinden hesaplanacak yıllık üretim miktarı, üretimde kullanılan ham ve yardımcı madde miktarları ile ambalaj malzemeleri mutlaka gösterilecek ve üretim süreçleri kısaca tanımlanacaktır.

7. Bu protokole dahil mühendis Odalarının illerdeki Şube veya Temsilcilikleri; her yıl en geç Aralık ayının sonuna kadar, Kapasite Raporlarının düzenlenmesinde görevlendirilecek üyelerin seçimi için, mühendis odalarınca belirlenen niteliklere uygun olan adaylar arasından, Genel Merkezlerce belirlenecek İl ihtiyacının en fazla 2 katını Genel Merkezlerine bildireceklerdir.

8. Bu aday listeleri içerisinde, illerin ihtiyacına göre belirlenmiş sayıdaki üyeden oluşan listeler Genel Merkezlerce onandıktan sonra Şube veya Temsilciliklere gönderilecektir. Bir sonraki yıl içerisinde kapasite raporu düzenlenmesinde görevlendirilecek üyelere ilişkin listeler Şube veya Temsilciliklere ulaşıncaya kadar, mevcut listelerde yer alan üyeler, Kapasite Raporu düzenlemek üzere Şube veya Temsilcilikler tarafından görevlendirilmeye devam edilecektir.

9. Bu Protokolda yer alan odalardan herhangi birisi tarafından, bu Esaslara uygun olarak düzenlenen ve onaylanan Kapasite Raporları, Protokole dahil diğer mühendis odalarınca geçerli kabul edilecektir.

10. İşyeri sahipleri tarafından talep edilecek Kapasite Raporlarının hazırlanması için meslek odalarına ödenecek ücretler ile Kapasite Raporu düzenlemekle görevlendirilen üyelere, odalarınca ödenecek düzenleme ücretleri, her yıl Aralık ayının sonuna kadar, takip eden yıl için geçerli olmak üzere, anılan mühendis odalarınca belirlenerek Şube veya Temsilciliklere bildirilecektir. Odalarca belirlenen bu ücretler dışında üyelere hiçbir şekilde başka ödeme yapılmayacaktır.

2006 Dünya Gıda Günü ve 2007 Dünya Gıda Günü “Gıda Hakkı”, “Hazırlanmakta Olan Gıda Yasası, Katılımcı Bir Yaklaşımla Yeniden Görüşe Açılmalıdır” ve “Veterinerlik, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı Gıda Güvenliğine Yönelik Sorunlara Çözüm Getirmiyor” konulu basın açıklamaları yapılmıştır.

13. DÖNEM ETKİNLİKLERİ

13.1. GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER

13.1.1. GIDA MÜHENDİSLİĞİ 5. KONGRESİ



Odamız tarafından düzenlenen 'Gıda Mühendisliği 5. Kongresi', 08 - 10 Kasım 2007 tarihleri arasında, üniversitelerden, kamudan ve özel sektörden yaklaşık 350 kişinin katılımı ile Ankara'da gerçekleştirilmiştir.

Kongrenin amacı belirlenirken, gıda güvenliğinin öneminin her geçen gün yaşanan olaylarla iyice gözler önüne serildiği günümüzde, gıda üretimi ve denetimi konusunda kamuda yaşanan çok başlılık sorununun henüz çözülmediği ve bu sorunlara son vereceği düşünülen Kanun taslaklarının ise TBMM gündemine girmeyi beklediği konularına vurgu yapılmıştır. Diğer taraftan, Avrupa Birliği üyelik sürecinde gıda konusundaki müzakereleri

başarıyla tamamlamak için 'Tarladan sofraya gıda güvenliği' yaklaşımının tam olarak hayata geçirilmesinin gerekliliği; risk analizinin birbirleriyle ilişkili üç bileşeni olan risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimine dayalı bir mekanizmanın uygulamaya sokulması ve izlenebilirliğin sağlanmasının gerektiği ifade edilmiştir.

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi'nin amacı, gıda zincirinin üretimden tüketime tüm halkalarını içine alacak biçimde gıda işleme ve muhafaza teknolojisinde yeni yaklaşımlar, gıda biyoteknolojisi, yeni gıdalar, gıda sanayinde nanoteknoloji kullanımı gibi bilimsel ve teknolojik konuları ele almak ve yukarıda bahsedilen önemli güncel konular çerçevesinde gıda sektörünü her yönüyle tartışmaya açmak olarak özetlenmiştir. Kongre programında bu amaçlar doğrultusunda, 115 adet bilimsel poster sunumu, 15 adet sözlü bildiri, 2 adet konferans, 9 adet çağrılı sunum ve gıda ile ilgili güncel konuların tartışıldığı 3 adet panel yer almıştır.

Kongrenin hazırlık çalışmaları Eylül 2006 - Ekim 2007 döneminde, aşağıda üyeleri verilen Kongre Düzenleme Kurulu tarafından yürütülmüş ve bu Kurul bahsedilen dönemde 8 toplantı gerçekleştirmiştir.

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulu	
Adı Soyadı	Görevi
R. Petek ATAMAN	Kongre Başkanı
Hatice YENİSOY BAL	Kongre Sekreteri
Özge ÇETİNKAYA AÇAR	Kongre Sekreteri
Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Üye
A. Barış BAL	Üye
M. Nurseren BUDAK	Üye
E. Güher ÇELTEK	Üye
E. Başak KAYA ÇETİNER	Üye
Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Üye
Dr. Taylan KIYMAZ	Üye
Özgür ÖZDEMİR	Üye
Dr. Şennur ÖZKAYA	Üye
Fulya ARICAN ÖZNUR	Üye
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Üye
Dr. Berrin ŞENÖZ	Üye
Doç. Dr. Ümran UYGUN	Üye
Yaşar ÜZÜMCÜ	Üye

Kongre programında yer verilmek üzere başvuruda bulunulan makaleler, çeşitli üniversitelerden akademisyenlerin bulunduğu Kongre Bilimsel Danışma Kurulu tarafından incelenmiştir. Kongrenin bilimsel boyutunun oluşturulmasında Düzenleme Kuruluna yol gösteren Bilimsel Danışma Kurulu aşağıda verilmiştir:

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Bilimsel Danışma Kurulu	
Adı Soyadı	Görev Yeri
Prof. Dr. Tomris ALTUĞ	Ege Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Levent BAYINDIRLI	ODTÜ Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU	İTÜ Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Utku ÇOPUR	Uludağ Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ	Namık Kemal Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Hamdi ERTAŞ	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. A. Kadir HURŞİT	Ondokuz Mayıs Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Artemis KARAALI	İTÜ Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mükerrrem KAYA	Atatürk Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Muammer KAYAHAN	Ankara Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL	Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Zümrüt ÖGEL	ODTÜ Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER	Gaziantep Üni. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN	Aksaray Üniversitesi
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üni. Gıda Müh. Böl.

Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu), Döhler Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti., Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. ve Tic. A.Ş., Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş., Kent Gıda Mad. San. ve Tic. A.Ş., Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş., Orkim Ltd. Şti. (Orlab)'nin sponsor olduğu ve TÜBİTAK tarafından desteklenen Kongre, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL ve TBMM Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Vahit KİRLİŞÇİ'nin açılış konuşmalarıyla başlamıştır.



Yönetim Kurulu Başkanımız Petek ATAMAN yaptığı konuşmada; AB adaylık sürecinde müzakerelerin devam ettiği bir dönemde, "Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği" yaklaşımının tüm detaylarıyla hayata geçirilmesi için ortak bir akla ihtiyaç olduğunu vurgulayarak, Kongrede bu ortak aklın oluşturulmaya çalışılacağını ifade etmiştir. AB sürecinde karşılıklılık ilkesinin ihmal edilmemesi gerektiğini; bu nedenle de hizmetlerin serbest dolaşımı ile ilgili müzakere başlığı askıda iken, yabancı mimar-mühendislerin hiçbir kısıt olmaksızın ülkemize girmesini kolaylaştıran yasa taslağını doğru bulmadığımızı belirtmiştir. Kamuya iletilen görüşlerde üreticinin, sanayicinin, ticaret erbabının kendi sorunlarına yönelik bakış açılarını yansıttıklarını; meslek odalarının ise her kesimde çalışan üyesi bulunduğu ortak paydayı yakaladıklarını, bu nedenle görüşlerinin önemsenmesi gerektiğini vurgulamıştır.

TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI; gıda hakkının, bireyin yaşamı için gerekli yeterli ve güvenli gıdaya erişiminin sağlanması anlamına geldiğini ve en temel evrensel insanlık haklarından birisi olduğunu; eğitim hakkı, çalışma hakkı, sağlık hakkı, barınma hakkı gibi diğer insan haklarından ayrı tutulamayacağını bildirmiştir. Ayrıca gıda güvenliği konusunda dünya ölçeğinde yaşanan gelişmelere paralel olarak, denetimin tek elde toplanacağı bir sistemin ülkemizde de kurgulanması ve bir an önce hayata geçirilmesinin gerekliliği üzerinde duran SOĞANCI, Belediyeler ile

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında yaratılan yetki kargaşasının çözülmesi gerektiğini söylemiştir. Bakanlığın yeniden yapılandırılması çalışmalarında bütünsel bir yaklaşım sergilenmesinin önemli olduğuna dikkat çekerek, yeni gıda kanununun hazırlanması sırasında multidisipliner yaklaşımın birincil kaygı olması gerektiğini ve bu kanun taslağının yeniden yapılanma ile uyum içinde olmasının zorunlu olduğunu bir kez daha ortaya koymuştur.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL, Gıda Mühendisleri Odası'nın gelenekselleşen kongresinin sektörün önünü açtığını ifade etmiştir. Bakanlığın yürütmekte olduğu yeniden yapılanma ve yeni Gıda Kanunu taslağı çalışmalarında son aşamaya gelindiğini belirterek, hazırlık aşamaları bitmiş olan yeni Gıda Kanunu'nun bu ay içinde ilgili tarafların görüşüne açılacağını belirtmiştir. PAKDİL, hazırlanan 4'lü hijyen paketinin tek taslak olarak Meclise sunulacağını ve yasalaştığı takdirde gıdada, üretimin ilk aşamasından başlayarak tüketiciye varana kadar denetlemenin mümkün olabileceğini de açıklamalarına eklemiştir. Üretimin kontrolü konusunda tarım danışmanlarıyla ilgili uygulamalarında, köylerde bir kısım meslek mensuplarını istihdam ettiklerini, bunun devamında gıda mühendisleri için de çeşitli çalışmalar içerisinde olduklarını ifade etmiştir.

TBMM Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Vahit KIRIŞÇI, "Gıda güvenliği tüketici bilinciyle yakından ilişkilidir. Bu nedenle en iyi denetçi tüketicinin kendisidir." diyerek, tüketicinin de bu konularda duyarlı davranmasının önemine işaret etmiştir. KIRIŞÇI konuşmasına; "Gıda ve yem konusu tüm dünya için vazgeçilmez iki unsurdur. Ülkemizde de tarım sektöründe yer alan işletmelerimizin küçüklüğü, pazara yönelik üretim yapmamaları, çoğunluğunun geçimlik üretim yapmaları hammadde yönünden sıkıntı yaratmaktadır. Tarım ve gıda sektörlerinin çok yakın ilişkisinden dolayı tarımda yaşanan sıkıntı, olduğu gibi gıda sektörüne yansımaktadır." şeklinde devam etmiştir:

Açılış konuşmalarının hemen ardından Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nden Prof. Dr. Yücel AŞKIN'ın fotoğraflarıyla konuşmayı tercih ettiği '*Doğudan İzlenimler*' konulu konferans büyük bir ilgiyle izlenmiştir. Bu görsel şölenin sonu, '*Gıda Sanayiine Genel Bakış*' başlıklı konferans Yönetim Kurulu Üyelerimizden Taylan KIYMAZ tarafından verilmiştir. Öğleden sonraki program Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Hamit KÖKSEL'in sunduğu '*Hububat İşleyen Sanayii- Sorunlar ve Çözüm Önerileri*' konulu çağrılı sunumla başlamıştır. Daha sonra gerçekleştirilen bilimsel oturum ve poster sunumlarının ardından, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığından Enver AKSOY '*Avrupa Birliği Uyum Sürecinde Sektöre Verilecek Destekler*' hakkında bir sunum yapmıştır. Kongrenin birinci günü, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Mükerrrem KAYA'nın başkanlığını yürüttüğü '*Avrupa Birliği Uyum Sürecinde Sektörlerin Durumu*' konulu panel ile sona ermiştir. Bu panelde SETBİR temsilcisi Faruk KAYAR, FAO temsilcisi Yrd. Doç. Dr. Atakan KOÇ,

BESDBİR temsilcisi Yüce CANOLER ile Tarım ve Köyşleri Bakanlığı temsilcileri Kerem AKDAĞ ve Hüseyin DEDE konuşmacı olarak yer almışlardır.



Kongrenin ikinci gününün ilk sunumu TÜBİTAK Gebze Yerleşkesi Gen Mühendisliği ve Biyoteknoloji Enstitüsünden Doç. Dr. Selma ÖZTÜRK'ün gerçekleştirdiği '*Biyosensörlerin Gıda Sanayinde Kullanımı*' olmuştur. Teknolojinin ne kadar hızlı ilerlediğini gözler önüne seren bu sunumu takiben üç bilimsel oturum ve ikinci günün poster sunumları gerçekleştirilmiştir. Son yılların en çok tartışılan gündem maddelerinden biri olan genetiği değiştirilmiş organizmaları konu alan '*Biyogüvenlik Yasa Tasarısı*' Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesinden Prof. Dr. Hakan YARDIMCI'nın yaptığı sunumla ele alınmıştır. Konuya giriş mahiyetindeki bu sunumun ardından '*Biyogüvenlik*' başlığını taşıyan panel Aksaray Üniversitesinden Prof. Dr. Aydın ÖZTAN'ın başkanlığında gerçekleştirilmiştir. Panelde yer alan konuşmacılar ise şöyle: TKB Ankara İl Kontrol Laboratuvarından Melike BARAN, TKB Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğünden Dr. Vehbi ESER, Çevre ve Orman Bakanlığı Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğünden Hüsniye KILIÇARSLAN ile Hacettepe Üniversitesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Uğur ÖMÜRGÖNÜLŞEN.



Kongrenin son gününün Atatürk'ün ölümünün 69. yıldönümü olması nedeniyle son gün programı, Prof. Dr. Talat HALMAN tarafından hazırlanan ve Devlet Tiyatrosu Sanatçısı Rüştü ASYALI tarafından sunulan *'Kendi Sözleriyle Yaşayan Atatürk'* ile başlamıştır. Tüm katılımcıları duygulandıran ve gururlandıran bu etkileyici sunuşun arkasından iki bilimsel oturum ve çağrılı sunumların yer aldığı özel oturum gerçekleştirilmiştir. Özel oturumun başkanlığını Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Aziz TEKİN yürütmüş ve bu oturumda aynı Bölümden Prof. Dr. Kadir HALKMAN *'Risk Analizine Genel Bakış'*; aynı zamanda Yönetim Kurulu Üyemiz olan TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünden M. Nurseren BUDAK *'Ülkemizde Risk Analizi Sistemine Entegrasyon'* ve Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesinden (EFSA) Goran KUMRIC *'Gıda Güvenliğinde Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) Rolü'* konulu sunumlar yapmışlardır. Daha sonra Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. Aykut AYTAÇ'ın sunduğu *'Türkiye'de Gıda Mevzuatının Dünü Bugünü Yarını'* konulu sunumla gıda mevzuatı konusuna giriş yapılmış ve Kongre *'Nasıl Bir Gıda Kanunu? Nasıl Bir Yapılanma?'* konulu panellerle sona ermiştir. Başkanlığını Abant İzzet Baysal Üniversitesinden Prof. Dr. İlbelge SALDAMLı'nın yaptığı panelde, TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünden Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat ARTIK, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonundan Dr. İsmail MERT ve Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak yer almıştır.



Kongre süresince; gıda denetimlerinde yetkilerin tek elde toplanmasının gıda güvenliğinin tam olarak sağlanması adına bir zorunluluk olduğu; halen bu konuda görev yapan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılanmasının bir an önce tamamlanması, bütçesinin arttırılması ve konusunda eğitim almış kişileri yeterli sayıda istihdam etmesinin sağlanması gerektiği sık sık dile getirilmiştir. Biyogüvenlik Kanunu tasarısı da dahil olmak üzere bu konuda bekleyen tüm tasarıların biran evvel katılımcı bir yaklaşımla yayımlanması gerektiği vurgulanmıştır. Tüm bu konular aşağıda yer alan kongre sonuç bildirgesinde ifade edilmiştir:

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Sonuç Bildirgesi

Amacı; gıda zincirinin üretimden tüketime tüm halkalarını içine alacak biçimde gıda işleme ve muhafaza teknolojisinde yeni yaklaşımlar, gıda biyoteknolojisi, yeni gıdalar, gıda sanayinde nanoteknoloji kullanımı gibi bilimsel ve teknolojik konuları ele almak, gıda sektörünü her yönüyle tartışmak; AB - Türkiye ilişkileri bağlamında gıda sanayiinin durumu, uyum çalışmaları ve yasal düzenlemeler, tam üyelik sürecinde Türkiye gıda sanayiinin zarar görmemesi için uygulanması gereken politikaları ele almak ve bu süreçte AB'nin sektöre sağlayacağı destekleri incelemek olan "Gıda Mühendisliği 5. Kongresi", 08 – 10 Kasım 2007 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilmiştir. Üniversitelerden, kamu sektörü ve özel sektörden yaklaşık 350 kişinin katılım sağladığı Kongre süresince yapılan sunumlar ve tartışmalar sonunda aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır:

- *Gıda denetiminde yetkiler tek elde toplanmalıdır.*
- *Gıda güvenliğinin hayvan ve bitki sağlığından ayıramayacağı anlayışı ile hazırlanmaya çalışılan 4'lü Hijyen Paketi'nin, tek bir kanun olarak yeniden tasarlanan son hali bir an önce görüşe açılmalı ve katılımcı bir politika ile sonuçlandırılmalıdır.*

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yapılandırılması; görüşe açılması beklenen yeni Gıda Kanunu tasarısı ile uyumlu olacak şekilde biran önce tamamlanmalıdır.
- Konuyla ilgili meslek grupları gıda denetimini etkin biçimde gerçekleştirebilecek sayıda istihdam edilmelidir. Gıda denetiminde özele yetki devri arayışlarından vazgeçilmelidir.
- Avrupa Birliği uyum sürecinde AB fonlarından destek alacak öncelikli sektörler arasında yer almayan potansiyeli yüksek sektörlerimize de gereken desteklerin sağlanmasına özen gösterilmelidir.
- Kayıt dışılık engellenmeli, bu amaçla tüm olanaklar seferber edilmelidir.
- Arazi toplulaştırılmasına daha fazla önem verilerek, tarım arazileri daha etkin ve verimli hale getirilmelidir.
- Verilen destekler hammadde kalitesi ile bağlantılı olmalı, böylece sürdürülebilir kaliteli hammadde arzı sağlanmalıdır.
- Biyogüvenlik Kanunu Tasarısı katılımcı bir yaklaşımla biran önce yasalaştırılmalıdır.
- Ulusal beslenme profili çıkartılmalıdır.
- Risk analizine yönelik kontrol sisteminin oluşturulması için kayıt sisteminin geliştirilmesi sağlanmalı ve risk değerlendirmesi ile risk yönetiminin birbirinden bağımsız birimlerce gerçekleştirileceği bir yapılanma oluşturulmalıdır.
- Ar-Ge desteklerinin sanayi ve üniversite çevrelerince daha fazla kullanılabilmesi için gerekli bilgilendirme ve eğitimler yoğunlaştırılmalı, AB'den alınan kaynaklardan yararlanmak için kapasite gelişimi sağlanmalıdır.



13.1.2. DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ

13.1.2.1. DÜNYA GIDA GÜNÜ 2006

DÜNYA GIDA GÜNÜ 2006 SEMPOZYUMU



Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile ortaklaşa düzenlediğimiz 'Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu' 13-14 Ekim 2006 tarihleri arasında, toplam 600 civarında kişinin katılımıyla Milli Kütüphane Konferans Salonu'nda gerçekleştirilmiştir. Sekreteryası Odamız tarafından yürütülen sempozyumun yürütme kurulu aşağıdaki kişilerden oluşmaktadır:

Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu Yürütme Kurulu	
Adı Soyadı	Görevi
R. Petek ATAMAN	Gıda Mühendisleri Odası
Bahar BEDEL	Gıda Mühendisleri Odası
Özge ÇETİNKAYA AÇAR	Gıda Mühendisleri Odası
Dr. Meftune EMİROĞLU	Ziraat Mühendisleri Odası
Şükrü GENÇ	Kimya Mühendisleri Odası
Deniz KAPIKIRAN	Ziraat Mühendisleri Odası
Hasan KÜÇÜK	Kimya Mühendisleri Odası
S. Feyza NALBANT ÇELİK	Ziraat Mühendisleri Odası
Osman ÖZGÜN	Kimya Mühendisleri Odası
Dr. Şennur ÖZKAYA	Gıda Mühendisleri Odası
Fatih TAŞDÖĞEN	Ziraat Mühendisleri Odası
Doç. Dr. Ümrhan UYGUN	Gıda Mühendisleri Odası
Hatice YENİSOY	Gıda Mühendisleri Odası

Sempozyum Yürütme Kurulu, hazırlık çalışmaları kapsamında ilki 15 Mayıs 2006, sonuncusu 09 Ekim 2006 tarihinde olmak üzere toplam 6 toplantı yapmıştır.

Farklı konuların ele alındığı yedi oturumdan oluşan sempozyumun açılış konuşmaları, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan KÜÇÜK, Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN, TMMOB

Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI ve FAO (Gıda ve Tarım Örgütü) Türkiye Temsilcisi Abdellatif TABET tarafından gerçekleştirilmiştir. Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın önemli konulara değindiği açılış konuşması aşağıda verilmiştir:



Sayın TMMOB Başkanım, Sayın FAO Temsilcim, odalarımızın değerli başkanları, değerli bürokratlar, basın mensupları ve saygıdeğer katılımcılar; hepinize şahsım ve Odam adına hoş geldiniz diyorum.

Böylesi önemli bir günde, böylesi önemli bir gündemle üç oda birlikte toplanmış bulunuyoruz, ancak bakanlık adına, Tarım Bakanlığı adına konuşma yapacak, açılıшта bulunacak herhangi bir yetkilimiz yok. Her ne kadar olağanüstü bir dönemdeyiz, bunu kabul etsek de, açıkçası binlerce meslektaşımız adına burada bakanlık adına da bir kişinin konuşma yapmasını çok arzu ederdim, öncelikle bunu dile getirmek istiyorum.

16 Ekim Dünya Gıda Günü. Dünya Gıda Günü'nü bir fırsat olarak kabul edip, her sene gıda sektörünün çeşitli sorunlarını enine, boyuna tartışırız, bu artık bir gelenek haline geldi. Ama bu sene bunu biraz daha farklı yapmaya başladık. O da, ilk kezdir bu, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği çatısı altındaki üç oda, meslektaşları aynı sektörü paylaşan üç oda birlikte bir etkinlik düzenledik. Bundan sonra da amacımız, bu birlikteliği sürdürmek, devam ettirmek. Bunu hem meslektaşlarımızın da sektörde dayanışmasını sağlamak adına yaptık, hem de birçok konuda kargaşa içinde olduğumuz bugünlerde desteklemeye bir örnek olsun diye yaptık. Bölünerek ve parçalanarak sorunların çözülemediğini biliyoruz. Bunu bir kez de duruşumuzla ifade etmek istedik.

Birkaç gündür gündeme çok önemli bir konu oturdu, o da kuş gribi, Avian influenza. Dünkü açıklamaya göre de, en ölümcül tipi olan H5N1 virüsünün

izolasyonunun doğru olduğu bir kez daha netleşti. Daha önce bilgisizce sarf edilen birçok sözle sarsılan kanatlı et sektörü, bu kez gerçekten ciddi bir sorunla karşı karşıya. Bir salgın hastalık, önlenmesi ne derecede mümkün olurdu tabii bu tartışılabilir, birçok ülkenin başına gelebilecek bir durum; ama bundan sonra burada bulunan tüm kesimlere çok büyük görevler düştüğünü düşünüyorum; basın mensupları da bunun başında yer almak üzere. Bakanlığımızın gelişmeleri anında büyük bir şeffaflıkla aktarması gerekiyor, gerekirse bir bilimsel komite aracılığıyla tüketiciyle sürekli gelişmelerin paylaşılması gerekiyor, inandırıcılık adına; çünkü şunu görüyoruz ki, devlet sektörünün inandırıcılığı oldukça yıpranmış durumda, ne açıklama yaparsanız yapın, sorgulanmakta. Bunun bağımsız bir otorite tarafından yapılması çok daha sağlıklı olabilir. Bizler de odalar olarak, meslek mensupları olarak, bu krizin bir an evvel atlatılmasında, tüketicinin bilinçlenmesinde üstümüze düşen ne ise, görev ne ise, yapmaya hazır olduğumuzu buradan ifade etmek istiyoruz.

Zaman zaman devletin görevi, asıl görevinin ne olduğu, sosyal devlet olup olmadığı hep tartışılmakta. Kötü bir örnek tabii bu salgın, ama keşke diyoruz, Manisa Tavuk Hastalıkları Araştırma ve Aşı Üretim Enstitüsü de kapanmamış olsaydı, kapatılmamış olsaydı. Devletin tek görevi, konulara şirket gibi yaklaşmak ve kar-zarar hesabı yapmak değildir diye düşünüyoruz.

Aslında son günlerde yaşadığımız sorun, hep tartıştığımız konuları tekrar gündeme getirdi. Sempozyumun iki günlük programına bakarsanız, konuşacağımız her konu direkt olarak bu krizle de yakından ilgili. Konuşmamı çok fazla uzatmak istemiyorum, konuşmacımız çok. Ama bir kez daha, her konuşmada söylüyoruz, bıkkınlık yaratıyoruz belki, ama bir kez daha altını çizmekte fayda görüyorum. Biz bu tür krizleri sağlıklı riske atmayacak şekilde atlatmak istiyorsak, sektörümüz zarar görmesin istiyorsak ve hatta bu krizlerle karşılaşmamayı umuyorsak, gıdayla ilgili yetkilerin tek elde toplanması, hayvan sağlığı, bitki sağlığı ve insan sağlığının birbirinden kopartılmaması gerektiğini bir kez daha vurgulamalıyız. Yetki karmaşasının bir an önce sonlandırılması ve bu konuda tek yetkili kurumun Tarım Bakanlığı olduğunun teyit edilmesi gerekmektedir. Gıda Yasasının yeniden gündeme alındığı bugünler de bizim için önemli bir fırsattır, hala geç kalmış sayılmayız. Yeter ki, böylesi bir vizyonu önce hükümet kabul etsin.

İki kelime daha söyleyip, bitirmek istiyorum: Mevzuatlar yayınlanıyor, mevzuatlarla ilgili katılımcı politikalar talep ediyoruz. Kimi mevzuatlar görüşe gelmiyor, kimisinde verdiğimiz görüşler dikkate alınmıyor. Teknik komisyonların çalışmaları üst komisyonlarda değiştirilebiliyor. Oysa insan sağlığıyla birebir ilgili konularda, teknik insanların kararları dışına çıkmamak çok büyük bir fayda sağlayacaktır. Aksi durumda yaşanacak bir krizin toplumsal yükü çok ağır olur diye düşünüyorum.

Sempozyumun hayırlı ve verimli olmasını diliyorum. Bizim öğrenci arkadaşlarımızın oluşturduğu bir slogan var, Konuşmamı bu sloganla bitirmek istiyorum: “Dünyanın gücü silah değil, gıdadır”



Açılış konuşmalarının ardından, FAO'nun 2006 yılı için belirlediği Dünya Gıda Günü teması olan 'Gıda Güvencesi İçin Tarıma Yatırım' konusunun işlendiği birinci oturuma geçilmiştir. Başkanlığını Dr. Meftune EMİROĞLU'nun yürüttüğü bu oturumda, FAO Türkiye Temsilci Yardımcısı Melek ÇAKMAK 'Neden Gıda Güvencesi İçin Tarıma Yatırım'; Kar Şirketler Grubundan Ömer Faruk BERKSAN 'Tarım ve Gıda Sektöründe Yatırım ve Rantabilite' ve İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesinden Prof. Dr. İzzettin ÖNER 'Tarım ve Gıda Sektöründe Son Çeyrek Yüzyılda Kamusal ve Özel Yatırım - Gıda Sektöründe Yabancı Sermaye Kullanımı' konulu sunumlarını gerçekleştirmişlerdir.

'Gıda Güvencesi Sektörel Analiz' başlıklı ikinci oturum, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Faruk BOZOĞLU başkanlığında Ankara Üniversitesi Tarla Bitkileri Bölümünden Doç. Dr. M. AVCI BİRSİN'in 'Gıda Güvencesi - Bitkisel Üretim'; Ankara Üniversitesi Zootekni Bölümünden Prof. Dr. Mehmet ERTUĞRUL'un 'Gıda Güvencesi - Hayvansal Üretim'; aynı zamanda Tokat Milletvekili olan Diren Gıda Sanayinin sahibi Orhan DİREN'in 'Gıda Güvencesi - Gıda Sanayi' ve AB Komisyonu Türkiye Delegasyonu Tarım Kırsal Kalkınma ve Balıkçılık Sektör Yöneticisi Kai BAUER'in 'AB Sürecinde Sektörün Yararlanabileceği Yatırım Programları' konulu sunumları ile gerçekleştirilmiştir.

ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Ali ESİN başkanlığında yürütülen üçüncü oturumda, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. Aydın ÖZTAN'ın 'Kalite Güvence Sistemleri ve Belgelendirme'; Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim SANER'in

'Laboratuvarlar'; S. S. Tire Süt Müstahsilleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mahmut ESKİYÖRÜK'ün '*Sektörde Üretici Örgütlenmesi*' ve Tüketici Hakları Derneği Genel Başkanı Turhan ÇAKAR'ın '*Sektörde Tüketici Örgütlenmesi*' konulu sunumları yer almıştır.

Sempozyumun ikinci gününün ilk oturumu olan '*Gıda Güvencesi – Gıda Güvenliği*' konulu oturuma, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Mükerrerem KAYA başkanlık etmiş ve oturumda '*Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar*' konusu Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Prof. Dr. Murat ÖZGEN tarafından; '*Bulaşanlar*' konusu Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER tarafından; '*Pestisit ve Bitki Gelişimi Düzenleyicileri*' konusu Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Prof. Dr. Neşet KILINÇER tarafından ve '*Veteriner İlaçları ve Hormonlar*' konusu ise Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesinden Prof. Dr. Ayhan FİLAZİ tarafından sunulmuştur.



Beşinci oturumda '*Gıda Sanayinde Yenilikler*' konusu ele alınmış ve bu oturuma Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. Ümran UYGUN başkanlık etmiştir. Oturumda Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. Zehra AYHAN '*Akıllı Ambalajla*'; Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Dr. Behiç MERT '*Nano Teknolojinin Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları*'; İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Artemis KARAALİ '*Yeni Gıdalar (Novel Foods)*' ve İleri Tıp Teknolojileri Ltd. Şti. Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Serdar SAVAŞ '*Nutrigenomiks*' konulu sunumlarını gerçekleştirmişlerdir.

'*Gıda Hizmetlerinde Kamusal Yapılanma*' başlıklı altıncı oturum Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL başkanlığında gerçekleştirilmiş ve bu oturumda TKB Koruma ve Kontrol Genel

Müdürlüğünden Daire Başkanı Halis KORKUT'un 'Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda Gıda Hizmetlerinin Yapılanması'; Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Muammer KAYAHAN'ın 'Kamusal Alanda Yetki Karmaşası'; Yıldız Teknik Üniversitesi Biyomühendislik Anabilim Dalından Prof. Dr. Şeminur TOPAL'ın 'Çiftlikten Sofraya Gıda Denetiminde Multidisipliner Yaklaşım'; İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU'nun '4'lü Hijyen Paketi' konulu sunumları yer almıştır.

Sempozyumun son oturumu olan yedinci oturumda 'Konunun Taraflarının Gıda Güvencesi - Gıda Güvenliği ve Hizmetlerine Bakışı' konulu panel Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Aziz EKŞİ başkanlığında gerçekleştirilmiştir. Panelde konuşmacı olarak yer alan, AKP Giresun Milletvekili Adem TATLI, CHP Tokat Milletvekili Orhan DİREN, Anavatan Partisi Hatay Milletvekili Zübeyir AMBER, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan KÜÇÜK ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN konuyla ilgili görüşlerini dile getirmişler ve gelen soruları yanıtlamışlardır.

Üç Oda Başkanının imzasını taşıyan sempozyum sonuç bildirgesi aşağıda verilmiştir:

Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu Sonuç Bildirgesi

Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından her yıl 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında ortaklaşa düzenlenmekte olan Dünya Gıda Günü Sempozyumu 13-14 Ekim 2006 tarihlerinde yüksek katılımı ile gerçekleştirilmiştir.

Dünya Gıda Günü için FAO tarafından bu yıla yönelik olarak "Gıda Güvencesi İçin Tarıma Yatırım" teması benimsenmiş ve düzenlemiş olduğumuz Sempozyumda konu meslek örgütü temsilcileri, bilim adamları ve konunun bütün taraflarıyla detaylıca tartışılmıştır.

Ülkemiz gıda güvencesinin teminat altına alınması ve geleceğimizin bağımsız ve onurlu bir ülke olarak korunabilmesi için ulusal politikaların neler olabileceği ve ekonomik, teknik ve hukuksal düzlemde yapılması gerekenler detaylıca konunun taraflarıyla masaya yatırılmıştır. Bu kapsamda tespit edilmiştir ki;

- Tarım sektörü ve gıda sanayi, tüm ülkelerde olduğu gibi, ülkemizde de stratejik öneme sahip bir sektördür. "Tarladan sofraya gıda güvenliği" kavramı çerçevesinde, konu gerek üretici ve sanayici, gerekse tüketiciler açısından büyük önem taşımaktadır.
- Ulusal bağımsızlığımız ancak; tarım sektörümüzün bütün unsurlarıyla sürdürülebilirliğinin sağlanması, biyoçeşitliliğimiz dahil doğal ve insan

gücü kaynaklarımızın ülkemiz menfaati doğrultusunda kullanılarak gıda güvencemizin teminat altına alınması ile mümkündür,

- *Ülkemiz tarımsal ve gıda politikalarının dışsal dayatmaların yönlendirmelerine bağlı olarak değil ulusumuzun ihtiyacına ve stratejik planlamalarımıza bağlı olarak planlanması ve uygulanması kaçınılmazdır.*
- *Tarım Sektörü; alt yapı sorunları, girdi maliyetlerinin yüksekliği ve tarıma verilen sübvansiyonların düşüklüğü nedenleriyle üretim maliyetlerinin yüksek olması sonucunda AB ile rekabet edebilecek seviyede değildir. Bu koşullarda tarımsal ürünlerin AB ile serbest dolaşım kapsamı dahiline alınması, Türk tarımının geri dönülmez ölçüde tahribine yol açacaktır.*
- *Sürdürülmekte olan AB ve DTÖ süreci, tarım ve gıda sektörünün orta – uzun dönemdeki yapısı üzerinde temel belirleyici bir rol oynayacaktır. DTÖ sürecinde gelişmiş ülkelerce önerilen “liberalizasyon” süreci, eşit olmayanlar arasında adaletsiz bir rekabet ortamını hedeflemektedir. AB ise genişleme süreçlerine fon sağlamamakta, tarıma ve serbest dolaşıma kalıcı derogasyonlar getirerek, Türkiye’yi kendi aşkın üretim kapasitesi için “pazar” haline getirmeye çalışmaktadır. Bu sonucun önüne geçebilmek için, gelişmiş ülkelerce yıllardır uygulandığı üzere, ülkemizde de altyapı sorunlarının çözümü ile üretim maliyetlerinin düşürülmesi için tarım sektörüne yılda en az 10 milyar dolar kaynak transferi zorunludur.*
- *Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanmış olan ‘Ulusal Biyogüvenlik Yasa Taslağı’, Odalarımızın; GDO’ların insan, bitki ve hayvan sağlığına ve biyolojik çeşitliliğimize zarar vereceği, tarımda dışa bağımlılığa neden olacağı ve gıda güvencemizi tehdit edeceği yönündeki görüş ve çekinceleri dikkate alınarak yeniden düzenlenmelidir.*
- *Tohumculuk Yasa Tasarısı TBMM’den geçtiği biçimde yayınlanmamalıdır. Böylesi bir yaklaşım, ülke tohumculuğunu geri dönüşsüz bir biçimde tahrip etmekle kalmayıp gıda güvencemizi emperyalist inisiyatife terk etmek anlamına gelecektir.*
- *Gıda sanayimiz, çok sayıda küçük işletmenin var olması, tarımsal üretici veya işleyici örgütleri, tüketici örgütleri gibi sivil örgütlenme yetersizliği, kayıt dışılık nedeniyle izlenebilirliğin sağlanamaması, denetim mekanizmasının yetersizliği, yetki kargaşası ve nitelikli eleman eksikliği gibi birçok sıkıntı ile karşı karşıyadır.*
- *5179 sayılı yasanın yeniden düzenlenmesi ve 4’lü paket olarak anılan “Gıda Kanunu”, “Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu”, “Veteriner Hizmetleri Kanunu” ve “Yem Kanunu” taslaklarında; mesleki ve bireysel beklentiler aşılarak, ülkemiz gerçeklerine uygun ve gıda sanayimizin sorunlarını çözme odaklı,*

halkımızın nitelikli gıdaya yeterli ve uygun fiyat üzerinden erişmesini sağlayıcı düzenlemeler yapılmalı, Belediyeler ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında yaratılan yetki kargaşası çözülmeli ve yetkiler tek elde toplanmalıdır.

- *Bakanlığın yeniden yapılandırılması çalışmalarında bütünsel bir yaklaşım sergilenmeli; 4lü paket ile uyum içerisinde olmalı ve multidisipliner yaklaşım birincil kaygı olmalıdır. Hazırlanan yasa, ülkemiz üretim dengelerini dikkate almalı, bitkisel üretim ve yarattığı sorunlar göz ardı edilmemelidir*
- *Tüketici, gıda konusunda doğru bilgilendirilmeli, Bakanlığın alt çalışma gruplarında tüketiciyi temsil eden sivil toplum örgütleri de yer almalıdır.*
- *Kayıt dışılık tüm yetkili kurumların işbirliği ile engellenmeli, gıda işletmelerinin tümü kayıt altına alınmalı, gıda denetimlerinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği" ilkesi hayata geçirilmelidir.*
- *Gıda denetiminde yetkili Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na, sorumluluğunu yürütebilecek düzeyde eleman alınmalı, denetim ve kontrole yönelik altyapı eksiklikleri giderilmelidir.*

*R.Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı*

*Hasan KÜÇÜK
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı*

*Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı*

STAND VE OKULLARDA EĞİTİM ÇALIŞMALARI

Daha önceki yıllarda olduğu gibi 2006 yılında da öğrenci temsilciliklerimiz vasıtasıyla yürütülen Dünya Gıda Günü etkinlikleri büyük ilgi görmüş ve başarıyla sonuçlanmıştır. Öğrenci temsilciliklerimizin yurt genelinde düzenledikleri stand açma ve okullarda yapılan 'Bilinçli Gıda Tüketimi' eğitim faaliyetleriyle ilgili ayrıntılı bilgiler Öğrenci Temsilcilikleri Çalışma Raporunda yer almaktadır. Ankara'da yer alan öğrenci temsilciliklerimizin stand çalışmaları Yönetim Kurulu Üyelerimiz tarafından da desteklenmiştir.

13.1.2.2. DÜNYA GIDA GÜNÜ 2007

DÜNYA GIDA GÜNÜ 2007 SEMPOZYUMU



Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile ortaklaşa düzenlediğimiz 'Dünya Gıda Günü Sempozyumu' 19-20 Ekim 2007 tarihleri arasında, toplam 420 civarında kişinin katılımıyla İnşaat Mühendisleri Odası Konferans Salonu'nda gerçekleştirilmiştir. Sekreteryası Odamız tarafından yürütülen sempozyumun yürütme kurulu aşağıdaki kişilerden oluşmaktadır:

Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu Yürütme Kurulu	
Adı Soyadı	Görevi
R. Petek ATAMAN	Gıda Mühendisleri Odası
E. Güher ÇELTEK	Gıda Mühendisleri Odası
Prof. Dr. Aziz EKŞİ	Ziraat Mühendisleri Odası
Dr. Meftune EMİROĞLU	Ziraat Mühendisleri Odası
Mahmure ESENKAL	Kimya Mühendisleri Odası
Mehmet DİLAVER	Kimya Mühendisleri Odası
Hasan KÜÇÜK	Kimya Mühendisleri Odası
Osman ÖZGÜN	Kimya Mühendisleri Odası
Dr. Şennur ÖZKAYA	Gıda Mühendisleri Odası
Sevcan PADIR	Gıda Mühendisleri Odası
Turgay ŞANAL	Kimya Mühendisleri Odası
Fatih TAŞDÖĞEN	Ziraat Mühendisleri Odası
Doç. Dr. Ümran UYGUN	Gıda Mühendisleri Odası
Hatice YENİSOY BAL	Gıda Mühendisleri Odası

Sempozyum hazırlıklarına 27 Nisan 2007 tarihinde başlayan Sempozyum Yürütme Kurulu, sonuncusu 08 Ekim 2007 tarihinde gerçekleştirilen toplam 6 toplantı yapmıştır.

Gıda sektörünü son dönemde meşgul eden güncel konuların ele alındığı yedi oturumdan oluşan sempozyumun açılış konuşmaları, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan KÜÇÜK, Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN, TMMOB Yönetim Kurulu Üyesi Alaeddin ARAS, FAO (Gıda ve Tarım Örgütü) Türkiye Temsilcisi Yardımcısı Melek ÇAKMAK, DSP

Genel Başkanı Zeki SEZER ve TEMA Vakfı Onursal Başkanı Hayri KARACA tarafından gerçekleştirilmiştir. Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın açılış konuşması aşağıda verilmiştir:



“Değerli katılımcılar, Değerli FAO Temsilcim, Bakanlık bürokratları, Parti Genel Başkanımız, TMMOB ve odalarımızın temsilcileri, değerli TEMA Başkanım, FAO Temsilcimiz, hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyorum. Öğrenci arkadaşlarımız, meslektaşlarımız, sempozyumumuzun açılışına katıldığınız ve bizleri onurlandırdığınız için çok teşekkür ediyorum.

Bu bizim üç oda olarak yaptığımız üçüncü sempozyum ve bu birliktelikten gerçekten onur duyuyoruz; bu birlikteliğin devamını diliyoruz. Ülkedeki, birçok konudaki anlaşmazlıklara, çekişmelere örnek olmasını diliyoruz. Bunu her konuşmamda vurguluyorum, ama gerçekten de keyif alarak vurguluyorum, belirtmem lazım.

Her sene Dünya Gıda Gününü bir konuyla birlikte irdeliyoruz, konuşuyoruz. İki gün boyunca değerlendirilmelerde bulunuyoruz. Bu sene FAO'nun yine dünya çapında belirlediği konu “Gıda Hakkı.” Konu gerçekten çok güzel, çok kapsamlı ve aslında ilk oturumun konusu gibi gözükse de, iki gün boyunca yaptığımız her konuşma, aldığımız her çıktı, gıda hakkına birebir hizmet edecek sonuçlar olacaktır diye düşünüyorum.

Gıda hakkını bugün çokça tanımlayacağız, ama ben de çok kısaca tanımlamak istiyorum. Gıda hakkı dediğimizde, insanların yaşı, cinsi, kültürü ne olursa olsun, hem sürekli, hem gereği kadar, hem de güvenli gıdaya ulaşma hakkı. Bu bir hak, evrensel bir hak olarak kabul edilmiş. Tanımın içinde çok şey gizli. Türkiye için değerlendirdiğimizde de, dünya için baktığımızda da hem gıda güvencesi, yani yeterli gıdaya ulaşma hakkı; hem yeterli gıdaya ulaştıktan sonra dahi, dengeli beslenme, yeterince beslenme hakkı ve son olarak da tabii, güvenli gıdaya ulaşma hakkı.

Bunları bir arada düşündüğümüz zaman; ülkelerin ve ülkemizin topluma, tüketicilere, tüm kesimlere sürekli gıda arzını sağlaması gerekiyor. Onun için de tabii, aslında yapılması gereken birçok eylem var. Gıda hakkı, aç olan insanlara gıda yardımı yaparak, sağlanacak ve sonuçlanacak bir konu değil. Gıda yardımları başvurulacak en son yöntem, en son nokta. Bunlar da mutlaka devlet eliyle, kamu eliyle yapılması gereken yardımlardır diye düşünüyoruz. Bu yardımları siyasi rant biçiminde yapmak değil, kamu görevi olarak yapmak gerektiğine inanıyoruz.

Tabii ki, gerçekte gıda hakkına ulaşmak için, bizim çok ciddi, uzun soluklu, tarım ve gıda politikalarına sahip olmamız gerekiyor. Tarımda da, gıdada da alınan kararlar, sergilenen yaklaşımlar eğer bugünden yarına değiştirilirse, sonuç elde edilemeyeceği çok açıktır. "Tarım ülkesiyiz" diyoruz. Bizim sularımıza, suların yönetimine ve tarım arazilerine yönelik çok etkin, kamu eliyle yürütülen politikalarımız olması gerektiği açık. Bu konuda birçok ülke gibi bizim de sıkıntılarımız var. Baştan, önümüzdeki dönemin sıkıntılarını öngörerek, tedbirlerin alınması gerekiyor.

Yine tarım politikalarının, destekleme politikalarının gıda hakkını sağlamaya yönelik olması çok önemli. Tabii, tüketicinin alım gücü ya da bütçesi de çok önemli. Gelir dağılımındaki adaletsizliği dikkate aldığımızda, bunun ne kadar önemli olduğunu görürüz. Mutlaka adaletsizliğini gidermeye, alım gücünü arttırmaya yönelik politikaların geliştirilmesi gerekir.

Dün öğrendiğimize göre, memurlara yüzde 2, yüzde 2 iki dilimlik zam yapılacaktı, memurlar bu ülkenin aslında elit kesimi. Yüzde 2'lik iki dilimle, yılda toplam yüzde 4 zam ile gıda hakkını bağdaştırmak gerçekten mümkün değil. Toplumun diğer kesimleri ne yapar, ne eder? Hakikaten bunun tartışılması gerekli diye düşünüyorum.

İşin ekonomik ve tarım gıda politikaları dışında, bir de beslenme politikaları boyutu var. Konuşmamın başında da belirttim. Biz ülkemizde yeterince gıda üretiyor olabiliriz, yeterince tarım üretimi yapıyor da olabiliriz. Ama insanlar dengeli beslenemiyorsa, burada çok ciddi bir sorunla karşı karşıyayız demektir.

Biliyorsunuz 1996 yılında Dünya Gıda Zirvesinde açlığın, beslenme yetersizliği sorunlarının yok edilmesi için, gıda ve beslenme ulusal eylem planlarının hazırlanması kararı çıkmış. Bizim de ülke olarak yaptığımız bir plan, bir strateji olmakla birlikte, bunu ne kadar hayata geçirebildik, bunun takibini yapmak gerekiyor. Tespitlere göre ülkemizde nüfusun % 8,5'luk bir dilimi (bu rakam yıllara göre az yukarı veya aşağı oynayabiliyor) yoksulluk sınırının altında. Yine gelir dağılımına göre en alt yüzde 20'lik bir dilim de dengeli beslenemiyor. Bunlar artık resmi kayıtlarla tespit edilmiş noktalar.

Dengesiz beslenme mevcut. Özellikle hayvansal protein tüketimi ve taze meyve sebze tüketiminde ciddi sıkıntılarımız var. Bunun nedenleri tabii ekonomik yetersizlikler ve eğitimsizlik önemli bir sorun olarak karşımıza geliyor. Hatalı seçim, hatalı pişirme... Bunların birçok nedeni var ama yine sürekli eğitime ve bu ülkenin beslenme haritasını çıkarmak gibi bir de görevimiz olduğunu düşünüyoruz, ulusal beslenme haritasını.

Son olarak; dengeli beslendiğimizde, yeterli gıdaya ulaştığımızda da, gıda hakkının son noktası olarak gıda güvenliğinin mutlaka sağlanması lazım. Ulaştığımız gıdalarla, kısa ve uzun vadede sağlığınıza riske atmamız gerekiyor. Bunun için de izlenebilirliğin sağlanmasından, hızlı alarm sistemlerinin kurulmasından, bir dizi önlemin alınması şart. Bunların ülkemiz açısından çok önemli adımlar olduğunu düşünüyorum.

Şunu vurgulamak istiyorum: Bu önlemler için tabii ki ülke bütçesinden de birtakım paylar ayrılacak. Unutmamak gerekir ki; bütçeden gıda güvenliğine, gıda güvenliğinin denetimine, gıda güvenliğinin sağlanmasına ayrılmayan paylar, sağlık harcamaları olarak karşımıza çıkıyor. Sonuçta, ülkemizin bütçesinde bir kâr sağlamıyoruz, hastane giderlerinin arttığı bir gerçek. Onun için gıda güvenliğine yönelik tedbirlere mutlaka ayrı bir pay, ayrı bir bütçe oluşturulması gerekiyor.

Son olarak diğer konuşmacıların vaktini almamak için; vazgeçilmez ve ertelenemez bir hak olan gıda hakkının sağlanması için, yapılması gereken, atılması gereken adımlar ve oluşturulması gereken uzun soluklu politikaların mutlaka tekrar tekrar gözden geçirilmesi ve bu konu gündeme gelmişken, bir kez daha hassasiyetle incelenmesi gerektiğini vurgulamak istiyorum. Tüm tüketicilerimizin yeterince, dengeli ve güvenli bir şekilde sürekli beslenmesini sağlamak ülke olarak görevimiz.

Hepimizin gıda hakkına gereği gibi ulaşabildiğimiz günler dileğiyle, sempozyumun faydalı çıktılar sağlamasını diliyorum. Umarım, sonuçları da ülkemiz açısından faydalı olur, teşekkürler."

FAO' nun 2007 yılı için belirlediği Dünya Gıda Günü teması olan 'Gıda Hakkı' konusu sempozyum için de ana tema olarak benimsenmiştir. Açılış konuşmalarının ardından, bu konunun ele alındığı ilk oturumun başkanlığını Orta Doğu Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Zümrüt ÖĞEL yürütmüştür. Oturumda, TEMA Vakfı Temsilcisi Mahir GÜRBÜZ 'Gıda Hakkı Temasının Hukuki Boyutta İrdelenmesi'; Döhler Gıda Sanayi ve Tic. Ltd. Şirketinden Doç. Dr. Birol SAYGI 'Gıda Hakkı Temasının Teknik Boyutta İrdelenmesi' ve FAO Türkiye Temsilci Yardımcısı Melek ÇAKMAK 'Gıda Hakkı Temasına FAO'nun Bakışı' konulu sunumlarını gerçekleştirmişlerdir.

'Tarım ve Gıda Sanayi' başlıklı ikinci oturum, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Prof. Dr. Cemal TALUĞ başkanlığında gerçekleştirilmiş ve

Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Prof. Dr. Temel GENÇTAN '*Bitkisel Üretim*'; Ege Üniversitesi Zootekni Bölümünden Prof. Dr. Mustafa KAYMAKÇI '*Hayvansal Üretim*' ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Dr. Taylan KIYMAZ '*Gıda Sanayi*' konulu sunumlarıyla bu oturumda yer almışlardır.

Devlet Planlama Teşkilatından Sema ALPAN ATAMER'in başkanlığını yaptığı üçüncü oturumda gerçekleştirilen '*Küresel Isınmanın Tarım ve Gıda Sektörüne Etkileri*' konulu panelde; İTÜ Meteoroloji Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Levent ŞAYLAN, Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesinden Ahmet ATALIK ve TKB Tarla Bitkileri Merkez Araştırmaları Enstitüsünden Ali MERMER panelist olarak yer almış ve konuyla ilgili görüşlerini dile getirmişlerdir.



Sempozyumun ikinci günü '*Yeni Teknolojiler*' konulu ilk oturumu oturuma, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Hasan KÜÇÜK başkanlık etmiş ve oturumda 'Akıllı Etiketler' konusu Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. İsmail Hakkı BOYACI tarafından; '*Nanoteknoloji*' konusu Hacettepe Üniversitesi Fizik Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Semra İDE tarafından; 'Biyoyakıtlar' konusu ise PANKOBİRLİK'ten Mikdat ÇAKIR yerine Figen AR tarafından sunulmuştur.

'*Gıdada Tüketicinin Aldatılması*' başlıklı beşinci oturum Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Mehmet PALA başkanlığında gerçekleştirilmiş ve Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. Ümran UYGUN'un '*Sağlık Beyanları*'; Tüketici Dernekleri Federasyonundan Sıtkı YILMAZ'ın '*Reklamlar ve Tüketicinin Aldatılması*' ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Doç. Dr. Ahmet ALTINDIŞ'ın '*Organik Tarım ve Gıdalar*' konulu sunumları bu oturumda yer almıştır.

Altıncı oturumda 'Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliğini Sağlamada Mesleklerin Rolü' konusu ele alınmış ve bu oturuma Ziraat Mühendisleri Odasından Dr. Meftune EMİROĞLU başkanlık etmiştir. Oturumda konuşmacı olarak yer alan; Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. Aykut AYTAÇ, Ziraat Mühendisleri Odasından Fatih TAŞDÖĞEN, Atatürk Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Hanifi SARAÇ ve Türk Veteriner Hekimler Birliği Merkez Konseyinden Dr. Erol ŞAHİN temsil ettikleri meslek grupları açısından konuya ilişkin yaklaşımlarını dile getirmişlerdir.



Sempozyum, daha önceki yıllarda olduğu gibi bir panelle sona ermiştir. 'Yeni Dönemde Tarım ve Gıda Politikaları' başlığını taşıyan panelin başkanlığı Cumhuriyet Gazetesinden Işık KANSU tarafından yürütülmüş ve CHP Muğla Milletvekili Gürol ERGİN, DSP Genel Başkan Yardımcısı ve İstanbul Milletvekili Hasan MACİT, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan KÜÇÜK ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN panelde konuşmacı olarak yer almışlar ve konuya ilişkin temsil ettikleri kurumların görüşlerini ifade etmişlerdir.

Odamızın ve Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanlarının imzasını taşıyan sempozyum sonuç bildirgesi aşağıda yer almaktadır:

Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu Sonuç Bildirgesi

Her insanın her zaman sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihinine uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşma hakkı vardır. Ancak dünyamız hala açlık ve dengesiz beslenme sorunları ile baş etme yollarını aramaktadır. Açlık sorununun asıl nedeni ise nüfus artışı değil, kaynakların haksız paylaşımıdır. Ülkemiz dâhil birçok ülkede bir tarafta gıda fazlası

varken ve depolardaki stoklar çeşitli kampanya ve reklamlarla eritmeye çalışılırken; diğer yandan çoğunluğu oluşturan yoksul halk kitleleri parası olmadığı için yeterli ve nitelikli gıdaya ulaşamamaktadır.

Bu kapsamda, Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından her yıl 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde ortaklaşa düzenlenmekte olan Dünya Gıda Günü Sempozyumu'nun bu yılki teması 'Gıda Hakkı' olarak belirlenmiştir. 19-20 Ekim 2007 tarihlerinde gerçekleştirilen Sempozyumda gıda hakkı konusunun yanı sıra, tarım ve gıda sanayinin durumu, küresel ısınmanın bu sektörler üzerindeki etkileri, kullanılan yeni teknolojiler, tüketicinin yanlış yönlendirilmesi ve gıda güvenliğinde farklı mesleklerin rolü konuları meslek örgütü temsilcileri, bilim adamları ve konunun bütün taraflarıyla ele alınmış ve şu sonuçlara ulaşılmıştır:

- Sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihlere uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşılması amacıyla, ulusal varlıklarımız olan toprak ve su kaynaklarından yararlanmanın bir insan hakkı olduğu bilinciyle, doğal kaynaklara yönelik her türlü metalaştırma faaliyeti durdurulmalı, birincil üretimden itibaren üretici, sanayici ve tüketicinin eğitime yönelik her türlü önlem alınmalıdır,
- Girdiden çıktıya dışa bağımlı olmayan bir tarımsal yapının kurulması ve ucuz – güvenilir gıdaya ulaşım hakkına sahip toplum kesimlerinin artan refahtan daha fazla pay alması esasına dayanan amaca yönelik, uzun soluklu ve kapsamlı tarım ve gıda politikaları oluşturulmalıdır,
- Küresel iklim değişikliğine yönelik olarak yapılması gereken çalışmalar zaman kaybedilmeden başlatılmalı, İklim Değişimi ve Gelişimi Araştırma Merkezi kurulmalı; ilgili tüm disiplinlerin katılımı ile senaryo çalışmaları ve bu senaryolara karşı stratejiler geliştirilmelidir.
- Kurağa dayanıklı çeşitler geliştirilmeli ve sulama yatırımları zaman kaybetmeden tamamlanmalıdır,
- 2 yılı aşkın zamandır gündemde olan ve alınan görüşlerden sonra konunun ana ekseninde olması gereken meslek örgütleri de dahil olmak üzere ilgili kesimlerden uzak, kapalı kapılar ardında tamamen farklı bir metin haline getirilen 4'lü Hijyen paketi tekrar görüşe açılmalıdır.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yapılandırılması biran önce tamamlanmalı; ilgili meslek grupları gıda denetimini etkin biçimde gerçekleştirecek sayıda istihdam edilmelidir. Gıda denetiminde özele yetki devri arayışlarından vazgeçilmelidir.
- Tüm dünyada kabul görmüş olan 'tarladan sofraya' gıda güvenliği yaklaşımının multidisipliner çalışmayı gerektirmektedir. Bu kapsamda ilgili tüm meslek gruplarının niteliklerine ve uzmanlık alanlarına uygun

olarak, yetki ve sorumluluk alanlarının net bir biçimde belirlendiği politikalar bir an önce hayata geçirilmelidir.

- Kayıt dışılık tüm yetkili kurumların işbirliği ile engellenmeli, tarım ve gıda işletmeleri kayıt altına alınmalı, gıda denetimlerinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği" ilkesi hayata geçirilmelidir.
- Türkiye'de 2001 yılında başlanan Gıda ve Beslenme Eylem Planı çalışmalarının ikinci aşaması için hazırlıklar başlatılmalı ve Türkiye'nin gıda güvencesi, gıda güvenliği ve beslenme konusundaki strateji ve eylemleri belirlenmelidir.
- Yaklaşık 30 yıldır yapılmayan gıda, sağlık ve beslenme araştırmasının yenilenmesi için başlatılan çalışmalar tamamlanmalı, Türk insanının gıda hakkı, beslenme ve sağlık durumu konusundaki bilgiler derlenerek, ulusal beslenme politikalarının oluşturulmasında öncelikler belirlenmelidir.

R.Petek ATAMAN

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Hasan KÜÇÜK

Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Gökhan GÜNAYDIN

Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

STAND VE OKULLARDA EĞİTİM ÇALIŞMALARI

Öğrenci temsilciliklerimiz 2007 yılında da Dünya Gıda Günü etkinliklerine devam etmişlerdir. Etkinlikler tüm ayrıntılarıyla Öğrenci Temsilcilikleri Çalışma Raporunda yer almaktadır. Ankara'da yer alan öğrenci temsilciliklerimizin stand çalışmaları her zaman olduğu gibi Yönetim Kurulu Üyelerimiz tarafından desteklenmiştir.

BASIN AÇIKLAMASI (TMMOB)

Dünya Gıda Günü dolayısıyla TMMOB Yönetim Kurulu Mehmet SOĞANCI tarafından yapılan basın açıklaması aşağıdadır:

16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ KUTLU OLSUN

"FAO'nun 1945 yılında Kanada'nın Quebec şehrinde kuruluş günü olan 16 Ekim tarihi her yıl Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. FAO'nun bu yılki Dünya Gıda Günü teması "Gıda Hakkı" olarak seçilmiştir.

Gıda hakkı, bireyin yaşamı için gerekli yeterli ve güvenli gıdaya erişiminin sağlanması anlamına gelir ve en temel evrensel insanlık haklarından biridir. Gıda hakkı; eğitim hakkı, çalışma hakkı, sağlık hakkı, barınma hakkı gibi diğer insan haklarından ayrı tutulamaz. Kadın, erkek ve çocuk her insan her zaman kalite, miktar ve ihtiyaçlarını karşılayacak çeşitlilikte, zararlı maddeler barındırmayan ve kültürlerine uygun gıdaya ya da gıda üretimi için gerekli

olan araçlara erişebilmelidir. İnsanlar gıda ihtiyaçlarını kendi kontrollerinin dışında, engellilik, yaşlılık, ekonomik yetersizlikler, hastalık, felaket ya da ayrımcılık gibi durumlarda karşılayamadıkları zaman devlet tarafından gıda ihtiyaçları karşılanmalıdır.

Dünyada en büyük sorunların başında açlık gelmektedir. Dünya üzerinde yaklaşık 840 milyon erkek, kadın ve çocuk kronik olarak 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.

Uygulanan neoliberal politikaların bir sonucu olarak, 1980'li yıllardan bu yana, tarımsal üretim artışı nüfus artış hızının altında kalmaktadır. 2000'li yıllarda IMF, Dünya Bankası ve Dünya Ticaret Örgütü'nün dayattığı "politikalar" Türkiye'yi de önümüzdeki dönemde giderek tarım ürünleri dışalımıcısı konumuna sürükleyecektir.

DTÖ bünyesinde yürütülmekte olan ileri tarım müzakereleri kapsamında ülkemiz gibi gelişmekte olan ülkelerin uygulamak durumunda bırakılacağı ticaret sistemi, mevcut tarımsal yapı ile gıda sanayinin ithalata daha fazla bağımlı kalmasına, ülkemiz üretimin zayıflamasına ya da ekonomik kaygılarla çevrenin daha da kirletilmesine yol açacaktır. AB'ye üyelik perspektifi ise iyi kullanılmadığı takdirde gıda üretiminin sürdürülebilirliği noktasında sorunlar doğurabilecektir.

Sürdürülmekte olan AB ve DTÖ süreci, tarım ve gıda sektörünün uzun dönemdeki yapısı üzerinde temel belirleyici bir rol oynayacaktır. DTÖ sürecinde gelişmiş ülkelerce önerilen "liberalizasyon" süreci, eşit olmayanlar arasında adaletsiz bir rekabet ortamını hedeflemektedir. AB ise genişleme süreçlerine fon sağlamamakta, tarıma ve serbest dolaşıma kalıcı derogasyonlar getirerek, Türkiye'yi kendi aşkın üretim kapasitesi için "pazar" haline getirmeye çalışmaktadır. Bu sonucun önüne geçebilmek için, gelişmiş

lkelerce yıllardır uygulandığı üzere, ülkemizde de altyapı sorunlarının çözümü ile üretim maliyetlerinin düşürülmesi için tarım sektörüne yılda en az 10 milyar dolar kaynak transferi zorunludur.

Tarım Sektörü; alt yapı sorunları, girdi maliyetlerinin yüksekliği ve tarıma verilen sübvansiyonların düşüklüğü nedenleriyle üretim maliyetlerinin yüksek olması sonucunda AB ile rekabet edebilecek seviyede değildir. Bu koşullarda tarımsal rnlerin AB ile serbest dolaşım kapsamı dahiline alınması, Türk tarımının geri dönülmez ölçüde tahribine yol açacaktır.

Öte yandan, ülkemizin artan nüfusu ve gıda sanayinin ileriye dönük gelişimi açısından tarımsal üretim potansiyelinin, üretimin çeşitliliğinin ve ekolojik üretim olanaklarının arttırılması yönünde çaba sarf edilmesi kaçınılmazdır. Bu kapsamda iyi tarım uygulamaları çerçevesinde güvenli hammadde kaynaklı güvenilir gıda üretimi için önümüzdeki dönemde daha yoğun ve bilimsel ağırlıklı çalışmalar gerekmektedir. Bu sorumluluğu kamu sektörü, niversiteler, araştırma kuruluşları, özel sektör, meslek odaları ve demokratik kitle örgütleri ortaklaşa taşımalı ve sürdürmelidirler.

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.

Ülkemizde gıda sektörü adına son günlerde en önemli gelişme 5179 sayılı Gıdaların retimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yasa'nın yayımlanmasıdır. Bu yasa yayınlandığı zaman da vurguladığımız gibi, birçok yönü ile eksiktir. Bu nedenle yürürlüğe girmesinin üzerinden kısa bir süre geçmesine karşın yeniden düzenlenmesine ihtiyaç vardır.

Ayrıca 4'l paket olarak anılan "Gıda Kanunu", "Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu", "Veteriner Hizmetleri Kanunu" ve "Yem Kanunu" taslaklarında; mesleki ve bireysel beklentiler açılmalıdır. Bu yasalar ülkemiz gerçeklerine uygun ve gıda sanayimizin sorunlarını çözüme odaklı, halkımızın nitelikli gıdaya yeterli ve uygun fiyat üzerinden erişmesini sağlayıcı düzenlenmelidir. Belediyeler ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında yaratılan yetki kargaşası çözülmeli ve yetkiler tek elde toplanmalıdır. Bakanlığın yeniden yapılandırılması çalışmalarında bütünsel bir yaklaşım sergilenmeli; 4'l paket ile uyum içerisinde olmalı ve multidisipliner yaklaşım birincil kaygı olmalıdır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanmış olan "Ulusal Biyogüvenlik Yasa Taslağı", Odalarımızın; "GDO'ların insan, bitki ve hayvan

sağlığına ve biyolojik çeşitliliğimize zarar vereceği, tarımda dışa bağımlılığa neden olacağı ve gıda güvencemizi tehdit edeceği" yönündeki görüş ve çekinceleri dikkate alınarak yeniden düzenlenmelidir."

13.1.3. DÜNYA SÜT GÜNÜ FAALİYETLERİ

13.1.3.1. DÜNYA SÜT GÜNÜ 2006 FAALİYETLERİ

Odamızın etkinlik açısından oldukça yoğun bir dönemine denk gelen 21 Mayıs Dünya Süt Günü, Öğrenci Temsilciliklerimizin büyük çabalarıyla oldukça kapsamlı faaliyetlerle kutlanmıştır. Öncelikle 19 Mayıs 2006 tarihinde bir basın duyurusu hazırlanarak Dünya Süt Günü dolayısıyla Odamız tarafından gerçekleştirilecek faaliyetler hakkında basın ve kamuoyu bilgilendirilmiş, bu konuyla ilgili yapılacak radyo ve televizyon programlarına katılım sağlanacağı ifade edilmiştir.

Basın duyurusunda da bahsedilen aşağıdaki program çerçevesinde yurt çapında stant faaliyetleri yürütülmüştür. Açılan standlarda halka süt broşürleri dağıtılmış ve sorulan sorular yanıtlanmıştır. Ankara'da Yüksel Caddesi ve Abdi İpekçi Parkı'nda açılan standlarımız Kanal A ve TRT televizyonları tarafından görüntülenerek ana haber bültenlerinde yayımlanmıştır. Ayrıca Kanal A Televizyonunun Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek Ataman ile yaptığı röportaj da ana haber bülteninde yayımlanmıştır. Dünya Süt Günü faaliyetleriyle ilgili diğer ayrıntılar 'Öğrenci Temsilcilikleri Çalışma Raporu'nda yer almaktadır.

TARİH	YER
21 Mayıs 2006	Abdi İpekçi Parkı Çankaya-Ankara
21 Mayıs 2006	Yüksel Caddesi-Ankara
21 Mayıs 2006	Taksim Meydanı-İstanbul
21 Mayıs 2006	Engintepe Alışveriş Merkezi-Adana
21 Mayıs 2006	Emekler Parkı-Manisa
21 Mayıs 2006	Tekel Meydanı-Manisa
21 Mayıs 2006	3M Migros İç-Manisa
21 Mayıs 2006	Celal Bayar Üniversitesi Kampüs İç-Manisa
21 Mayıs 2006	Candoğan Parkı-Denizli
21 Mayıs 2006	Çiftlik Caddesi-Samsun
21 Mayıs 2006	Mecidiye Caddesi-Samsun
21 Mayıs 2006	Cumhuriyet Meydanı-Samsun
21 Mayıs 2006	Cumhuriyet Caddesi-Erzurum
21 Mayıs 2006	Tema Alışveriş Merkezi-Erzurum
21 Mayıs 2006	Tema Alışveriş Merkezi Yenişehir Şb.-Erzurum
21 Mayıs 2006	Trakya Üniversitesi Ziraat Fak. kampusü-Tekirdağ
21 Mayıs 2006	Buca Forbest Meydanı-İzmir
21 Mayıs 2006	Bornova Meydanı-İzmir
21 Mayıs 2006	Karşıyaka Çarşı-İzmir
21 Mayıs 2006	Konak Meydanı-İzmir
21 Mayıs 2006	Kıbrıs Şehitleri Meydanı-İzmir
21 Mayıs 2006	Balıklı Göl-Urfa
21 Mayıs 2006	Yimpaş Alışveriş Merkezi-Şanlıurfa
21 Mayıs 2006	Kordon-Çanakkale
21 Mayıs 2006	Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi-Çanakkale
21 Mayıs 2006	Süleyman Demirel Üniversitesi-Isparta

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Odamız adına bir basın açıklaması yaparak sütün önemini bir kez daha vurgulamıştır. 20 Mayıs 2006 tarihinde yapılan bu basın açıklaması aşağıda yer almaktadır:

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ

SÜT SEKTÖRÜNDE KAYIT DIŞILIK BİRAN ÖNCE ÖNLENMELİ, YETERLİ VE GÜVENLİ SÜT TÜKETİMİNİ SAĞLAYACAK POLİTİKALAR OLUŞTURULMALIDIR

Süt, tarımsal üretim ve insan beslenmesi açısından son derece stratejik ve vazgeçilmez bir üründür. Dünya Süt Günü nedeni ile bu konudaki sorunlarımız bir kez daha tartışılmalı ve çözüm yolları aranmalıdır.

Süt tüketimi yetersiz: Gelişmiş ülkelerde kişi başına süt tüketimi yıllık 60 ile 170 litre arasında değişirken, Türkiye'de içme sütü ortalama 5 litre ile sınırlı kalmaktadır. Bunda en önemli faktör, süt fiyatlarının yüksekliği ve süt tüketiminin özendirilememiş olmasıdır.

Üretici birlikleri yok, üretimin % 80'i kayıt dışında: Çok sayıda, çoğu küçük ölçekli ve örgütsüz bir yapılanma içerisinde olan süt üreticileri, aracılara teslim olarak ürünlerini düşük fiyatlarla pazarlamaktadır. Ancak tüketiciye ulaşan sütün fiyatının düşük olduğunu söylemek mümkün değildir.

Sektörde müdahale kurumu yok: Sektördeki dengeleri korumada önemli bir rolü olan Süt Endüstrisi Kurumu (SEK), yanlış politikalarla özelleştirilmiş, yerine yeni bir yapılanma getirilmemiştir. Serbest ticaret kurallarının geçerli olduğu ve ülke olarak uyum sağlamaya çalıştığımız Avrupa Birliği'nde dahi süt sektörü müdahale kurumları ile korunmakta, üretici – tüketici ve sanayici fiyat dalgalanmalarından etkilenmemektedir.

Sokak sütü tüketimi yaygın: Pastörize ve sterilize sütlerin koruyucu madde içerdiği yönündeki yanlış inanç nedeni ile tüketicilerimiz, sokak sütü tüketmeyi tercih etmektedir. Oysa; sokak sütleri, çevreden, yeme; taşındığı kaplardan, gübreye kadar çok çeşitli kaynaktan aldığı birçok zararlı maddeyi bünyesinde barındırmakta, hiçbir teknolojik işlem uygulanmadan satışa çıktığından, zararlı mikroorganizmaların üremesine uygun ortamlar yaratmaktadır. Bozulmayı önlemek amacıyla, süte katılması yasak olan kimyasallar katılmaktadır. Evde kaynatma işlemi sırasında, sütün besin öğeleri zarar görmektedir.

Çiğ süt üretimi hijyenik koşullardan uzak: Üreticinin bilinçsizliği ve ahır hijyeninin sağlanamaması nedeni ile çiğ sütlerimizin mikrobiyal

yükü çok fazladır. Bu durum işlenmiş süt üretiminde kaliteyi olumsuz etkilediği gibi, süt ürünleri ihracatımızı da olumsuz etkilemektedir.

Kontrol ve denetimde yetki çekişmeleri sürmektedir. Çiftlikten sofraya izlenebilirliğin sağlanması ve etkin denetim yapılabilmesi için denetimden sorumlu birim tek olmalıdır. Oysa, halen Belediyeler ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında yetki kargaşası sürmektedir. Sicil kaydı ve çalışma izni ile belediyeler uğraşırken, denetimler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmektedir. Denetimlerin yerel yönetimlere devri arayışlarından da vazgeçilmemiştir.

Gıda ve Tarım Sektörü, tasarruf tedbirlerinin uygulanamayacağı stratejik sektörlerdir. Kontrol ve denetimin etkinliği, kayıt dışılığın önlenmesi, tüketiciye dünya fiyatları düzeyinde süt sağlanması için; gereken her türlü kaynak oluşturulmalıdır.

Gerçekçi, sosyal ve uzun soluklu politikalarla; güvenli, ekonomik ve yeterli süt tüketiminin sağlanması mümkündür.

13.1.3.2. DÜNYA SÜT GÜNÜ 2007 FAALİYETLERİ

Dünya Süt Günü öncesinde, yayımlanan bir basın duyurusu ile etkinlik takvimimiz basın ve kamuoyuna duyurulmuştur. 18 Mayıs 2007 tarihinde yeniden yayımlanmıştır. Bu basın duyurusunun ekinde de yer alan Öğrenci Temsilciliklerimizin etkinlik takvimi aşağıda verilmiştir:

TARİH	YER
20 Mayıs 2006	Yüksel Caddesi-Ankara
20 Mayıs 2006	Bornova Meydanı-İzmir
20 Mayıs 2006	Karşıyaka Çarşı-İzmir
20 Mayıs 2006	Çiğli Meydanı-İzmir
20 Mayıs 2006	Buca Forbest Meydanı-İzmir
20 Mayıs 2006	Konak Meydanı-İzmir
20 Mayıs 2006	Almer Oteli önü-Kayseri
20 Mayıs 2006	Cumhuriyet Caddesi-Erzurum
20 Mayıs 2006	Anadolu Üniversitesi-Eskişehir
20 Mayıs 2006	Bilecik Meslek Yüksek Okulu-Bilecik
20 Mayıs 2006	Balıklı Parkı-Gaziantep
20 Mayıs 2006	Merkez-Malatya
20 Mayıs 2006	Afra-Malatya
20 Mayıs 2006	Matim Market-Malatya
20 Mayıs 2006	Çiftlik Caddesi-Samsun
20 Mayıs 2006	Cumhuriyet Meydanı-Samsun
20 Mayıs 2006	Zafer Plaza-Bursa
20 Mayıs 2006	Asmerkez-Bursa
20 Mayıs 2006	Carrefour-Bursa
20 Mayıs 2006	Real-Kocaeli
20 Mayıs 2006	Karamürsel Merkezi -Kocaeli
20 Mayıs 2006	Gölcük Merkezi-Kocaeli
20 Mayıs 2006	Gebze Merkezi-Kocaeli
21 Mayıs 2006	Büyükşehir Belediyesi Önü-Mersin

Açılan standlarda yine Süt Broşürleri dağıtılmış ve halktan gelen sorular yanıtlanmıştır. Ankara'da Yüksel Caddesi'nde açılan standta Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ de bulunmuşlardır. Dünya Süt Günü faaliyetleriyle ilgili diğer ayrıntılara da 'Öğrenci Temsilcilikleri Çalışma Raporu'nda yer verilmiştir.

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın 2007 yılında Dünya Süt Günü dolayısıyla Odamız adına yapmış olduğu basın açıklaması aşağıdadır:

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ

GERÇEKÇİ, SOSYAL VE UZUN SOLUKLU POLİTİKALARLA; GÜVENLİ, EKONOMİK VE YETERLİ SÜT TÜKETİMİ SAĞLANMALIDIR

Süt, tarımsal üretim ve insan beslenmesi açısından son derece stratejik ve vazgeçilmez bir üründür. Gelişmiş ülkelerde kişi başına süt tüketimi yıllık 250 ile 300 litre arasında değişirken, Türkiye'de ise bu rakam ortalama 130-140 litre ile sınırlı kalmakta, sanayide işlenen süt miktarı ise toplam üretimin yüzde 40'ı civarında bulunmaktadır. Bunda en önemli faktörler, süt üretimindeki sorunlar, kayıt dışılık, süt fiyatlarının yüksekliği ve süt tüketiminin özendirilememiş olmasıdır.

Üreticinin bilinçli olmaması ve ahır hijyeninin sağlanamaması nedeni ile çiğ sütlerimizin mikrobiyal yükü çok fazladır. Bu durum işlenmiş süt üretiminde kaliteyi olumsuz etkilediği gibi, tüketici sağlığı açısından risk oluşturmakta ve süt ürünlerinin ihracat şansını kısıtlamaktadır. Pastörize ve sterilize sütlerin koruyucu madde içerdiği yönündeki yanlış inanç nedeni ile tüketicilerimiz, sokak sütü tüketmeyi tercih etmektedir. Oysa, sokak sütleri; çevresel etkenler, yem, taşındığı kaplar gibi çok çeşitli kaynaklardan aldığı birçok fiziki ve kimyasal zararlı maddeyi bünyesinde barındırmakta, hiçbir teknolojik işlem uygulanmadan satışı çıktığından, zararlı mikroorganizmaların üremesine uygun ortamlar yaratmaktadır. Bozulmayı önlemek amacıyla, süte yasak olan kimyasallar katılmaktadır. Evde kaynatma işlemi sırasında, sütün besin öğeleri zarar görmektedir.

Çok sayıda, çoğu küçük ölçekli ve örgütsüz bir yapılanma içerisinde olan süt üreticileri, aracılara teslim olarak ürünlerini düşük fiyatlarla pazarlamaktadır. Ancak tüketiciye ulaşan süt fiyatının düşük olduğunu söylemek mümkün değildir.

Sektördeki dengeleri korumada önemli bir rolü olan Süt Endüstrisi Kurumu (SEK), yanlış politikalarla özelleştirilmiş, yerine yeni bir sektör politikası ve yapılanma getirilmemiştir. Serbest ticaret kurallarının geçerli olduğu ve ülke olarak uyum sağlamaya çalıştığımız Avrupa Birliği'nde dahi süt sektörü korunmakta ve desteklenmekte, üretici, tüketici ve sanayici fiyat

dalgalanmalarından etkilenmemekte, fiyatlar kalite kriterlerine göre oluşmaktadır.

Halk sağlığı ile yakın ilişkisi olan Gıda ve Tarım Sektörleri, tasarruf tedbirlerinin uygulanamayacağı stratejik sektörlerdir. Kontrol ve denetimin etkinliği, kayıt dışılığın önlenmesi ve dengeli ve sağlıklı beslenmesi için tüketiciye kaliteli ve ucuz sağlanması yönünde gereken politikalar oluşturularak yeterli kaynak ayrılmalıdır.

SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN GÜVENLİ SÜT, DAHA FAZLA TÜKETİM.

13.1.4. TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYLARI

Ülkemizde gıda mühendisliği konusunda ortak bir dil oluşturulamamasının pratikte yarattığı sıkıntılara çözüm bulmak amacıyla, Odamız önderliğinde, üniversitelerden konusunda uzman akademisyenlerin katılımıyla gerçekleştirilen yoğun çalışmalar ve toplantılar sonucunda, gıda mühendisliği alanıyla ilgili teknik terimleri içeren bir 'Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi' hazırlanmıştır. Tamamlanması iki yılı aşkın bir süreyi bulan rehberle ilgili yapılan çalıştaylara ilişkin detaylı bilgiler aşağıda verilmektedir:

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 1

21 Nisan 2006 tarihinde Ankara'da, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın Başkanlığında, altı farklı üniversiteden altı Öğretim Görevlisi ile Yönetim Kurulumuzdan Petek ATAMAN ve Yaşar ÜZÜMCÜ'nün katılımlarıyla, Teknik Terminoloji Çalıştayı Alt Çalışma Grubu Toplantısı gerçekleştirilmiştir. Bu Alt Çalışma Grubu Toplantısı'na katılım sağlayan üniversite temsilcilerinin listesi aşağıdadır:

Yrd. Doç. Dr. İbrahim Çakır	Abant İzzet Baysal Üni. Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Muhammet ARICI	Trakya Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Ferruh ERDOĞDU	Mersin Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Yrd. Doç. Dr. Meral KILIÇ	İstanbul Teknik Üni. Gıda Müh. Böl.
Yrd. Doç. Dr. Figen KOREL	İzmir Yüksek Tek. Enstitüsü Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Hasan YETİM	Erciyes Üniversitesi Gıda Müh. Böl.

Bu Alt Çalışma Grubu toplantısında, 26-27 Mayıs 2006 tarihlerinde Bolu'da gerçekleştirilecek olan "Teknik Terminoloji 1. Çalıştayı"na hazırlık olarak, taslak terminoloji rehberine üniversitelerden gelen görüşler değerlendirilmiş ve gerekli düzenlemeler yapılmıştır

13.1.4.1. TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI - 1

Teknik Terminoloji 1.Çalıştayı, Odamız koordinatörlüğünde 26-27 Mayıs 2006 tarihlerinde Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin desteğiyle Bolu'da gerçekleştirilmiştir. Teknik Terminoloji 1. Çalıştayı'nın katılımcı listesi aşağıda yer almaktadır:

TEKNİK TERMİNOLOJİ 1. ÇALIŞTAYI KATILIMCI LİSTESİ		
	ADI - SOYADI	KURUMU
1	Doç. Dr. Ali BATU	Afyon Kocatepe Üni.
2	Yrd.Doç. Dr. Ahmet Metin KUMLAY	Afyon Kocatepe Üni.
3	Prof. Dr. Nalan GÖKOĞLU	Akdeniz Üni.
4	Yrd.Doç. Dr. İbrahim YILDIRIM	Akdeniz Üni.
5	Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Üni.
6	Prof .Dr. Muammer KAYAHAN	Ankara Üni.
7	Prof. Dr. Songül ÇAKMAKCI	Atatürk Üni.
8	Yrd. Doç. Dr. Murat KARAOĞLU	Atatürk Üni.
9	Yrd.Doç. Dr. Erkan YALÇIN	Abant İzzet Baysal Üni.
10	Öğr. Gör. Ersel OBUZ	Celal Bayar Üni.
11	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	Çanakkale Onsekiz Mart Üni
12	Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Üni.
13	Prof. Dr. Hasan YETİM	Erciyes Üni.
14	Yrd. Doç. Dr. Çiğdem SOYSAL	Gaziantep Üni.
15	Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ	Gaziantep Üni.
16	Doç. Dr. Metin YILDIRIM	Gaziosmanpaşa Üni.
17	Doç. Dr. Zeliha YILDIRIM	Gaziosmanpaşa Üni.
18	Prof. Dr. Ferhunde US	Hacettepe Üni.
19	Yrd.Doç. Dr. Hüseyin TÜRKOĞLU	Harran Üni.
20	Yrd.Doç. Dr. Meral KILIÇ	İTÜ
21	Dr. Handan BAYSAL	İzmir Yüksek Teknoloji Enst.
22	Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üni.
23	Doç. Dr. Ferruh ERDOĞDU	Mersin Üni.
24	Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üni.
25	Yrd.Doç. Dr. Mustafa EVREN	Ondokuz Mayıs Üni.
26	Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	ODTÜ
27	Prof. Dr. Aydın YAPAR	Pamukkale Üni.
28	Yrd.Doç. Dr. Osman KOLA	Sakarya Üni.
29	Prof. Dr. Nihat AKIN	Selçuk Üni.
30	Prof. Dr. Sami ÖZÇELİK	Süleyman Demirel Üni.
31	Yrd. Doç. Dr. K. Sinan DAYISOYLU	Sütçü İmam Üni.
32	Doç. Dr. Muhammet ARICI	Trakya Üni.

33	Yrd.Doç. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU	Uludağ Üni.
34	Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Üni.
35	Dr. Meftune EMİROĞLU	Ziraat Müh. Odası
36	R. Petek ATAMAN	Gıda Müh. Odası
37	Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Gıda Müh. Odası
38	Özge ÇETİNKAYA AÇAR	Gıda Müh. Odası
39	Nurseren BUDAK	Gıda Müh. Odası
40	Bariş BAL	Gıda Müh. Odası
41	Zeynep YENİPAZARLI	Gıda Müh. Odası Ege Üni. Öğr.Tems.
42	Yusuf DEĞİRMENCİ	Gıda Müh. Odası Mersin Şube
43	Öznur TUNA	Gıda Müh. Odası Mersin Şube
44	Bengi AVUN	Gıda Müh. Odası İzmir Şube
45	Tahsin SÜER	Gıda Müh. Odası Konya Şube

Çalıştayda Teknik Terminoloji Rehberi Taslağı üzerinde çalışılmaya başlanmıştır. Çalışmaların devam edeceği Teknik Terminoloji 2. Çalıştayı'nın 2-3 Eylül 2006 tarihlerinde Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nde yapılmasına karar verilmiştir.

Çalıştayda ayrıca Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın yeniden yapılanması ve üzerinde çalışmalar yapılan yeni gıda yasası ile ilgili bilgilendirme yapmıştır. Bununla birlikte Çalıştayda Odamız tarafından yayın haline getirilmesi planlanan "Gıda Mühendisliğine Giriş" kitabı ile ilgili kısa bir bilgilendirme yapılarak bu konuda da çalışmaların başlatılacağı bildirilmiştir. Katılan bütün üniversiteler bu konuya olumlu yaklaşarak çalışmalara destek vereceklerini belirtmişlerdir.

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 2

01-02 Eylül 2006 tarihlerinde Çanakkale'de gerçekleştirilecek olan "Teknik Terminoloji 2. Çalıştayı" öncesinde, 25 Ağustos 2006 tarihinde üç üniversitenin öğretim üyelerinin oluşturduğu Alt Çalışma Grubu Toplantısı, Yönetim Kurulu II. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın Başkanlığında Oda Genel Merkezi'nde gerçekleştirilmiştir. Yönetim Kurulu Başkanımız Petek ATAMAN'ın da katıldığı toplantıda taslak terminoloji rehberine üniversitelerden gelen görüşler değerlendirilerek gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Alt Çalışma Grubu'nda yer alan üniversite temsilcilerinin listesi aşağıdadır:

Dr. Ersel OBUZ
Yrd.Doç. Dr. Hüseyin TÜRKOĞLU
Ar. Gör. Özge ÇETİNKAYA AÇAR

Celal Bayar Üni. Gıda Müh. Böl.
Harran Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.

13.1.4.2. TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI - 2

Teknik Terminoloji 2.Çalıştayı, 01–02 Eylül 2006 tarihlerinde Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından Çanakkale'de düzenlenerek çalışmalara devam edilmiştir. Teknik Terminoloji 2.Çalıştayı'nın katılımcı listesi aşağıdadır:

TEKNİK TERMİNOLOJİ 2. ÇALIŞTAYI KATILIMCI LİSTESİ		
	ADI - SOYADI	KURUMU
1	Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Üni.
2	Yrd.Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Abant İzzet Baysal Üni.
3	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	Çanakkale Onsekiz Mart Ün.
4	Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Üni.
5	Yrd.Doç. Dr. Ahmed KAYACIER	Erciyes Üni.
6	Prof. Dr. Ferhunde US	Hacettepe Üni.
7	Yrd.Doç. Dr. Hüseyin TÜRKOĞLU	Harran Üni.
8	Doç. Dr. Meral KILIÇ	İTÜ
9	Dr. Handan BAYSAL	İzmir Yüksek Teknoloji Enst.
10	Yrd. Doç. Dr. Figen KOREL	İzmir Yüksek Teknoloji Enst.
11	Yrd.Doç. Dr. Sedat SAYAR	Mersin Üni.
12	Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üni.
13	Yrd.Doç. Dr. Mustafa EVREN	Ondokuz Mayıs Üni.
14	Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	ODTÜ
15	Prof. Dr. Aydın YAPAR	Pamukkale Üni.
16	Yrd.Doç. Dr. Gülgün Yıldız TIRYAKI	Sütçü İmam Üni.
17	R. Petek ATAMAN	Gıda Müh. Odası
18	Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Gıda Müh. Odası
19	Özge ÇETİNKAYA AÇAR	Gıda Müh. Odası
20	Barış BAL	Gıda Müh. Odası
21	Hatice YENİSOY	Gıda Müh. Odası
22	Tahsin SÜER	Gıda Müh. Odası Konya Şube
23	Bengi AVUN	Gıda Müh. Odası İzmir Şube
24	Öznur TUNA	Gıda Müh. Odası Mersin Şube
25	Mahir KAPLAN	Gıda Müh. Odası İstanbul Şube



Çalışmaların devam edeceği Teknik Terminoloji 3. Çalıştayı'nın, 3-4 Kasım 2006 tarihlerinde Ankara'da yapılmasına karar verilmiştir.

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 3

“Teknik Terminoloji 3. Çalıştayı” öncesinde, 27 Ekim 2006 tarihinde Yönetim Kurulu II. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ Başkanlığında, beş üniversitenin öğretim üyeleri ile Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve üyemiz Özge ÇETİNKAYA AÇAR'ın katılımlarıyla gerçekleştirilen Alt Çalışma Grubu Toplantısı'nda taslak terminoloji rehberine üniversitelerden gelen görüşler değerlendirilerek gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Alt Çalışma Grubu'nda yer alan üniversite temsilcilerinin listesi aşağıdadır:

Prof. Dr. Kadir HALKMAN
Yrd. Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR
Prof. Dr. Hamit KÖKSEL
Doç. Dr. Serpil ŞAHİN
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER

Ankara Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Abant İzzet Baysal Üni. Gıda Müh. Böl.
Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.
ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü
Yüzüncü Yıl Üni. Gıda Müh. Böl.

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 4

03-04 Kasım 2006 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilecek olan “Teknik Terminoloji 3. Çalıştayı” öncesi Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ ve Prof. Dr. Kadir HALKMAN, 01 Kasım 2006 tarihinde bir kez daha bir araya gelerek üniversitelerden gelen görüşler doğrultusunda rehber taslağı üzerinde ilave düzeltmeler yapmışlardır.

13.1.4.3. TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI - 3

Hacettepe Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından düzenlenen Teknik Terminoloji 3.Çalıştay 03 – 04 Kasım 2006 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilmiştir. 24 üniversiteden 25 akademisyenin yanısıra Oda temsilcilerimizin de hazır bulunduğu çalıştayın katılımcı listesi aşağıdadır:

TEKNİK TERMİNOLOJİ 3. ÇALIŞTAYI KATILIMCI LİSTESİ		
	ADI - SOYADI	KURUMU
1	Doç. Dr. Ali BATU	Afyon Kocatepe Üni.
3	Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Üni.
4	Yrd. Doç. Dr. Murat KARAOĞLU	Atatürk Üni.
5	Yrd.Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Abant İzzet Baysal Üni.
6	Dr. Ersel OBUZ	Celal Bayar Üni.
7	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	Çanakkale Onsekiz Mart Üni.
8	Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Üni.
9	Yrd.Doç. Dr. Ahmed KAYACIER	Erciyes Üni.
11	Yrd.Doç. Dr. Özlem AKPINAR	Gaziosmanpaşa Üni.
12	Prof. Dr. Ferhunde US	Hacettepe Üni.
13	Yrd.Doç. Dr. Hüseyin TÜRKOĞLU	Harran Üni.
14	Doç. Dr. Meral KILIÇ	İTÜ
15	Yrd. Doç. Dr. Figen KOREL	İzmir Yüksek Teknoloji Enst.
16	Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üni.
17	Doç. Dr. Ferruh ERDOĞDU	Mersin Üni.
18	Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üni.
19	Yrd.Doç. Dr. Binnur KAPTAN	Namık Kemal Üni.
20	Yrd.Doç. Dr. Mustafa EVREN	Ondokuz Mayıs Üni.
21	Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	ODTÜ
22	Yrd.Doç. Dr. Yahya TÜLEK	Pamukkale Üni.
23	Yrd. Doç Dr. Serap COŞANSU	Sakarya Üni.
24	Prof. Dr. Nihat AKIN	Selçuk Üni.
25	Prof. Dr. Sami ÖZÇELİK	Süleyman Demirel Üni.
26	Yrd.Doç. Dr. K.Sinan DAYISOYLU	Sütçü İmam Üni.
27	Yrd.Doç. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU	Uludağ Üni.
28	Bengi AVUN	Gıda Müh. Odası Ege Bölge Şube
29	R. Petek ATAMAN	Gıda Müh. Odası
30	Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Gıda Müh. Odası
31	Nurseren BUDAK	Gıda Müh. Odası
32	Özge ÇETİNKAYA AÇAR	Gıda Müh. Odası

33	Barış BAL	Gıda Müh. Odası
34	Hatice YENİSOY	Gıda Müh. Odası

Çalıştayda Teknik Terminoloji Rehberi Taslağı üzerinde çalışılmaya devam edilmiş ve çalışmaların devam edeceği Teknik Terminoloji 4. Çalıştayının, 2007 yılının Mart ayı içerisinde Hatay'da yapılmasına karar verilmiştir.



03-04 Kasım 2006 tarihlerinde Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ev sahipliğinde Ankara'da gerçekleştirilen Çalıştay sonunda yapılan değerlendirmede; katılımcı akademisyenlerin uzmanlık alanlarının farklı farklı olması nedeni ile, spesifik konularda daha etkin bir ilerleme sağlamak, daha verimli bir çalışma yürütmek amacıyla uzmanlık konularında alt çalışma grupları oluşturulması karara bağlanmıştır. Bu grupların çalıştay öncesinde konuları ile ilgili çalışma yaparak, oluşturdukları taslağı Mart ayında Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi'nde düzenlenecek olan 4. çalıştayda görüşe açmaları amaçlanmıştır. Bu nedenle her bir grup için koordinatör belirlenmiş ve gerektiğinde Ankara'da toplanarak kendi konuları ile ilgili yaptıkları çalışmaların sonuçlarını kendi aralarında kurdukları elektronik ortamda paylaşmaları ve katkı koymaları hedeflenmiştir. Uzmanlık grupları ve grup koordinatörleri aşağıda belirtilmiştir (isminin yanında * işareti bulunanlar grup koordinatörleridir):

Uzmanlık Grupları ve Grup Koordinatörleri Listesi

Uzmanlık Alanı

Katılımcı İsmi

Et ve Et Ürünleri

Prof. Dr. Mükerrerem KAYA
Prof. Dr. Aydın YAPAR
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU
Doç. Dr. Aydın ÖZTAN *

Mühendislik	Prof. Dr. Ferhunde US * Doç. Dr. Serpil ŞAHİN Doç. Dr. Meral KILIÇ Doç. Dr. Ferruh ERDOĞDU
Yağ	Prof. Dr. Muammer KAYAHAN * Prof. Dr. Aziz TEKİN
Gıda Güvenliği-Kalite Kontrol-İstatistik-Mevzuat	Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER Petek ATAMAN Nurseren BUDAK * Güher ÇELTEK Prof. Dr. Gülten OVA Doç. Dr. Yeşim ELMACI
Gıda Kimyası	Prof. Dr. İlbilge SALDAMLİ * Prof. Dr. Hamit KÖKSEL Yrd. Doç. Dr. Nedim ALBAYRAK
Katkı Maddeleri	Prof. Dr. Tomris ALTUĞ Erdoğan TOPAL Doç. Dr. Ümran UYGUN *
Meyve – Sebze	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ Prof. Dr. Taner BAYSAL Prof. Dr. Feryal KARADENİZ Doç. Dr. Birol SAYGI Doç. Dr. Ender POYRAZOĞLU
Mikrobiyoloji	Prof. Dr. Kadir HALKMAN * Prof. Dr. Aykut AYTAÇ Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER Prof. Dr. Ayhan TEMİZ Yrd. Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR Yrd. Doç. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU
Süt ve Süt Ürünleri	Prof. Dr. İlbilge SALDAMLİ Prof. Dr. Barbaros ÖZER Prof. Dr. Metin ATAMER Doç. Dr. Y. Kemal ERDEM *
Hububat	Prof. Dr. Hamit KÖKSEL * Prof. Dr. Berrin ÖZKAYA Prof. Dr. Ayhan ATLI
Biyoteknoloji-Fermantasyon-	Prof. Dr. Yeşim ÖZBAŞ *

Alkollü İçkiler

Prof. Dr. Filiz ÖZÇELİK
Doç. Dr. Ertan ANLI

Ambalaj Teknolojileri

Doç. Dr. Zehra AYHAN *
Kurt KURUÇ Ambalaj Sanayicileri
Derneği Yön. Kur. Başkanı
Doğan ERBERK Ambalaj
Sanayicileri Derneği Genel Sekreteri

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 5

16 - 17 Mart 2007 tarihlerinde Antakya'da gerçekleştirilecek olan "Teknik Terminoloji 4. Çalıştayı" öncesi Ambalaj Uzmanlık Grubu Toplantısı 12 Mart 2007 tarihinde Oda Genel Merkezi'nde gerçekleştirilmiştir. Toplantı katılımcı listesi aşağıdadır:

Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Nazan TURHAN	Mersin Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Yrd. Doç. Dr. Atıf Can SEYDİM	Süleyman Demirel Üni. Gıda Müh. Böl.
Hatice USLU	Gıda Mühendisi

Toplantıda, taslak kılavuzda yer alan gıda ambalajlanmasıyla ilgili terimler üzerinde çalışılarak, mevcut terimler gözden geçirilmiş ve eksik olan terimler ilave edilmiştir.

13.1.4.4. TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI - 4

"Teknik Terminoloji 4. Çalıştayı", 16-17 Mart 2007 tarihlerinde Mustafa Kemal Üniversitesi'nin desteğiyle Hatay'da gerçekleştirilmiştir. 23 üniversiteden 26 akademisyenin yanısıra Oda temsilcilerimizin de hazır bulunduğu çalıştayın katılımcı listesi aşağıdadır:

TEKNİK TERMİNOLOJİ 4. ÇALIŞTAYI KATILIMCI LİSTESİ		
	ADI - SOYADI	KURUMU
1	Doç. Dr. Ali BATU	Afyon Kocatepe Üniversitesi
2	Yrd. Doç. Dr. Murat KARAOĞLU	Atatürk Üniversitesi
3	Yrd.Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Abant İzzet Baysal Üniversitesi
4	Dr. Ersel OBUZ	Celal Bayar Üniversitesi
5	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
6	Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA	Çukurova Üniversitesi
7	Yrd.Doç Dr. Fahri YEMİŞÇİOĞLU	Ege Üniversitesi
8	Yrd.Doç. Dr. Ahmed KAYACIER	Erciyes Üniversitesi
9	Prof. Dr. Fahrettin GÖĞÜŞ	Gaziantep Üniversitesi

10	Prof. Dr. Ferhunde US	Hacettepe Üniversitesi
11	Yrd.Doç. Dr. Hüseyin TÜRKOĞLU	Harran Üniversitesi
12	Doç. Dr. Meral KILIÇ	İtü
13	Yrd. Doç. Dr. Figen KOREL	İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
14	Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üniversitesi
15	Prof. Dr. H. İbrahim EKİZ	Mersin Üniversitesi
16	Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üniversitesi
17	Yrd.Doç. Dr. Okan EŞTÜRK	Mustafa Kemal Üniversitesi
18	Yrd.Doç. Dr. Mustafa EVREN	Ondokuz Mayıs Üniversitesi
19	Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	Odtü
20	Yrd.Doç. Dr. Yahya TÜLEK	Pamukkale Üniversitesi
21	Yrd. Doç Dr. Serap COŞANSU	Sakarya Üniversitesi
22	Prof. Dr. Nihat AKIN	Selçuk Üniversitesi
23	Yrd.Doç. Dr. Ahmet Doğan DUMAN	Sütçü İmam Üniversitesi
24	Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER	Yüzüncü Yıl Üniversitesi
25	Bengi AVUN	Gıda Müh. Odası Ege Bölge Şube
26	R. Petek ATAMAN	Gıda Müh. Odası
27	Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Gıda Müh. Odası
28	Özge ÇETİNKAYA AÇAR	Gıda Müh. Odası
29	Hatice YENİSOY	Gıda Müh. Odası
30	Özgür YAYLA	Gıda Müh. Odası Odtü Öğrenci Temsilcisi

Çalıştay'ın açılışında Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Zehra AYHAN, Oda Başkanımız R.Petek ATAMAN, Mühendislik Fakültesi Dekanı Sn. Prof. Dr. Ömer CAMCI ve Rektör Yardımcısı Sn. Prof. Dr. Necmi İŞLER konuşma yapmışlardır.



Çalıştayda Teknik Terminoloji Rehberi Taslağı üzerinde çalışılmaya devam edilmiş ve çalışmaların devam edeceği Teknik Terminoloji 5. Çalıştayı'nın 11 - 12 Mayıs 2007 tarihlerinde Samsun'da yapılmasına karar verilmiştir.

13.1.4.5. TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI - 5

Ondokuz Mayıs Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız koordinatörlüğünde düzenlenen "Teknik Terminoloji 5. Çalıştayı" 11-12 Mayıs 2007 tarihlerinde Samsun'da gerçekleştirilmiş ve çalıştaya 16 üniversiteden 19 akademisyenin yanı sıra Oda temsilcilerimiz katılmışlardır. Çalıştayı katılımcı listesi aşağıdadır:

TEKNİK TERMİNOLOJİ 5. ÇALIŞTAYI KATILIMCI LİSTESİ		
	ADI - SOYADI	KURUMU
1	Doç. Dr. Ali BATU	Afyon Kocatepe Üni.
2	Prof. Dr. Ali BAYRAK	Ankara Üni.
3	Yrd.Doç. Dr. Murat KARAOĞLU	Atatürk Üni.
4	Yrd.Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Abant İzzet Baysal Üni.
5	Dr. Ersel OBUZ	Celal Bayar Üni.
6	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	Çanakkale Onsekiz Mart Ün.
7	Yrd.Doç. Dr. Ahmed KAYACIER	Erciyes Üni.
8	Yrd.Doç. Dr. Hüseyin TÜRKOĞLU	Harran Üni.
9	Doç. Dr.Meral KILIÇ	İTÜ
10	Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üni.
11	Doç. Dr. Kamile Nazan TURHAN	Mersin Üni.
12	Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üni.
13	Prof. Dr. A.Kadir HURŞİT	Ondokuz Mayıs Üni.
14	Yrd.Doç. Dr. Mustafa EVREN	Ondokuz Mayıs Üni.
15	Araş.Gör.İnci BANK SAĞIR	Ondokuz Mayıs Üni.
16	Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	ODTÜ
17	Yrd.Doç. Dr. Yahya TÜLEK	Pamukkale Üni.
18	Yrd. Doç Dr. Osman KOLA	Sakarya Üni.
19	Yrd.Doç. Dr. K.Sinan DAYISOYLU	Sütçü İmam Üni.
20	R. Petek ATAMAN	Gıda Müh. Odası
21	Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Gıda Müh. Odası
22	Hatice YENİSOY	Gıda Müh. Odası
23	Bülent KARADENİZ	Gıda Müh. Odası
24	Burcu ÇELİKKOL	Gıda Müh. Odası



Çalıştayda Teknik Terminoloji Rehberi Taslağı'nda bulunan terimlerin değerlendirilmesi tamamlanmış ve. Taslak Kılavuzun son halini alacağı 6. Çalıştayın 1-2 Eylül tarihlerinde İzmir'de yapılmasına karar verilmiştir.

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 6

31 Ağustos - 01 Eylül 2007 tarihlerinde İzmir'de gerçekleştirilecek olan "Teknik Terminoloji 6. Çalıştay" öncesi, 19 Temmuz 2007 tarihinde üç üniversitenin öğretim üyelerinin oluşturduğu Mühendislik Alt Çalışma Grubu Toplantısı, Oda Genel Merkezi'nde gerçekleştirilmiştir. Alt Çalışma Grubu'nda bulunan üniversite temsilcilerinin listesi aşağıdadır:

Prof. Dr. Ferhunde US	Hacettepe Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

Toplantıda Terminoloji Rehberi taslağı üzerinde çalışmalar yapılarak mühendislik alanına ilişkin terimler düzenlenmiştir.

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 7

İzmir'de gerçekleştirilecek olan "Teknik Terminoloji 6. Çalıştay"nın ön çalışmalarını yürütmek üzere oluşturulan Alt Çalışma Grubu, 17 Ağustos 2007 tarihinde Oda Genel Merkezi'nde toplanmıştır. Alt Çalışma Grubunda yer alan üniversite temsilcilerinin listesi aşağıdadır:

Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU	Ege Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mükerrrem KAYA	Atatürk Üniversitesi Gıda Müh. Böl.

Prof. Dr. Aydın YAPAR
Doç. Dr. Aydın ÖZTAN

Pamukkale Üni. Gıda Müh. Böl.
Hacettepe Üni. Gıda Müh. Böl.

Toplantıda Terminoloji Rehberi taslak metni üzerinde çalışmalar yapılmıştır.

TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI ALT ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI - 8

“Teknik Terminoloji 6. Çalıştayı” öncesinde, 30 Ağustos 2007 tarihinde üç üniversitenin öğretim üyelerinin oluşturduğu Mühendislik Alt Çalışma Grubu Toplantısı, Ege Üniversitesi Misafirhanesi Toplantı Salonunda gerçekleştirilmiştir. Alt Çalışma Grubunda yer alan üniversite temsilcilerinin listesi aşağıdadır:

Prof. Dr. Ferhunde US	Hacettepe Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

Toplantıda taslak terminoloji rehberi üzerinde çalışma yapılmıştır.

13.1.4.6. TEKNİK TERMİNOLOJİ ÇALIŞTAYI - 6

31 Ağustos-01 Eylül 2007 tarihlerinde Ege Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından düzenlenen "Teknik Terminoloji 6. Çalıştayı" İzmir'de gerçekleştirilmiştir. 20 üniversiteden 25 akademisyenin yanı sıra Oda temsilcilerimizin de hazır bulunduğu çalıştayın katılımcı listesi aşağıda yer almaktadır:

TEKNİK TERMİNOLOJİ 6. ÇALIŞTAYI KATILIMCI LİSTESİ		
	ADI - SOYADI	KURUMU
1	Prof. Dr. Kadir HALKMAN	Ankara Üni.
2	Yrd.Doç. Dr. Murat KARAOĞLU	Atatürk Üni.
3	Yrd.Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR	Abant İzzet Baysal Üni.
4	Dr. Ersel OBUZ	Celal Bayar Üni.
5	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ	Çanakkale Onsekiz Mart Üni.
6	Prof. Dr. Taner BAYSAL	Ege Üni.
7	Yrd.Doç. Dr. Ahmed KAYACIER	Erciyes Üni.
8	Yrd. Doç Dr. Özlem AKPINAR	Gaziosmanpaşa Üni.
9	Prof. Dr. Ferhunde US	Hacettepe Üni.
10	Doç. Dr. Meral KILIÇ	İTÜ
11	Yrd. Doç. Dr. Figen KOREL	İYTE
12	Prof. Dr. Mahir TURHAN	Mersin Üni.
13	Doç. Dr. K.Nazan TURHAN	Mersin Üni.

14	Doç. Dr. Zehra AYHAN	Mustafa Kemal Üni.
15	Doç. Dr. Serpil ŞAHİN	ODTÜ
16	Prof. Dr. Aydın YAPAR	Pamukkale Üni.
17	Yrd.Doç. Dr. Yahya TÜLEK	Pamukkale Üni.
18	Yrd. Doç Dr. Osman KOLA	Sakarya Üni.
19	Prof. Dr. Nihat AKIN	Selçuk Üni.
20	Yrd.Doç. Dr. Gülgün Yıldız TIRYAKI	Sütçü İmam Üni.
21	Yrd.Doç. Dr. Muhammet DERVİŞOĞLU	19 Mayıs Üni.
22	Prof. Dr. Mustafa Kemal ÜNAL	Ege Üni.
23	Prof. Dr. Sezgin ÜNAL	Ege Üni.
24	Gülsüm YILMAZ	Ege Üni. Mezunu
25	R. Petek ATAMAN	Gıda Müh. Odası
26	Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ	Gıda Müh. Odası
27	Şafak BİRTÜRK	Gıda Müh. Odası Ege Bölge Şubesi
28	Faruk KOR	Gıda Müh. Odası Ege Bölge Şubesi

Çalıştayda Teknik Terminoloji Kılavuzu Taslağı'nda bulunan terimlerin değerlendirilmesi tamamlanmış ve. uzmanlık gruplarının çalışmalarını takiben taslağın ilgili kurum ve kuruluşlara görüşe açılmasına karar verilmiştir.

Çalışmaları tamamlanan “Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi” 25 Eylül 2007 tarihinde ilgili kurum ve kuruluşların görüşüne açılmıştır.

Teknik Terminoloji Rehberi Taslağının Görüşe Açıldığı Kurum / Kuruluşların Listesi

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu
Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği
Trakya Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği
Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği
Gıda Katkı ve Yardımcı Madde Sanayicileri Derneği
Meşrubatçılar Derneği
Meyve Suyu Endüstrisi Derneği
Salça İhracatçıları ve İmalatçıları Derneği
Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği
Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği
Un Sanayicileri Federasyonu
Salça İhracatçıları ve İmalatçıları Derneği
Bal Paketleyicileri, İhracatçıları Ve Sanayicileri Derneği
Susam, Tahin, Helva ve Reçel İmalatçıları Derneği
Beslenme Destek Ürünleri Üreticileri Ve İthalatçıları Derneği

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri Ve Üreticileri Birliği
Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği
Yemek Sanayicileri ve İş Adamları Derneği
Ambalaj Sanayicileri Derneği
Ankara Sanayi Odası
Ankara Ticaret Odası
Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
TÜBİTAK Tarım Orman ve Gıda Tekno Araştırma Grubu
Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Sanayi Ve Ticaret Bakanlığı
Türkiye Ziraatçılar Derneği
Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği
Yumurta Üreticileri Merkez Birliği
Tariş Incir, Üzüm, Pamuk Ve Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri Birlikleri
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı
TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü
Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü
Türk Standartları Enstitüsü
Gıda Güvenliği Derneği
TMMOB Kimya Mühendisleri Odası
TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası
Türkiye Veteriner Hekimler Birliği
Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği

İlgili kurum ve kuruluşlardan gelen görüşler doğrultusunda yeniden düzenlenen rehber Kasım 2007’de basılmış ve Oda yayınları arasında yerini almıştır. Hazırlık çalışmaları iki yılı aşkın süre devam eden ve yurt çapındaki üniversiteler ile ilgili kurum ve kuruluşların katılımıyla hazırlanan rehberin, ülkemizde gıda mühendisliği konusunda ortak bir dil oluşturulamamasının pratikte yarattığı sıkıntılara çözüm getireceğine inanılmaktadır.

13.1.5. SÖYLEŞİ - SORUMLU YÖNETİCİLİK UYGULAMALARI VE AKSAKLIKLAR

‘Sorumlu Yöneticilik Uygulamaları ve Aksaklıklar’ konulu söyleşi Oda Genel Merkezimizde 30 üyemizin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Söyleşi planlanırken, birçok üyemizi ilgilendiren ve Odamızın da önemli taraflarından biri olduğu ‘sorumlu yöneticilik’ konusunun tartışılması, bu alandaki uygulamalarla ilgili yaşanan sıkıntıların ortaya konulması ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerinin bulunması hedeflenmiştir. Söyleşide; Tarım ve Köyişleri

Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kontrol Hizmetleri Dairesi Başkanlığı'nda Gıda Dış Ticareti Şube Müdürü olan meslektaşımız İlhami ŞAHİN, yine aynı Dairede Gıda Kodeksi Şube Müdürlüğü yapan Yönetim Kurulu Üyemiz M. Nurseren BUDAK ve Yem ve Gıda Tescil Hizmetleri Dairesi Başkanlığı'nda Gıda Sanayi Üretim ve Tescil Şube Müdürü olan Üyemiz Selman AYZAZ konuşmacı olarak yer almıştır. Öncelikle görev yaptıkları Şubeler ve faaliyetleri hakkında bilgi veren konuşmacılar, daha sonra üyelerimizden gelen soruları yanıtlamışlardır.

13.1.6. KURULUŞ YILDÖNÜMÜ ETKİNLİKLERİ

Odamızın 10. Kuruluş Yıldönümü, 17 Mayıs 2006 tarihinde düzenlenen etkinliklerle kutlanmıştır. Ankara – Aldino Otel'de gerçekleştirilen etkinliklere çeşitli kurum ve kuruluş temsilcileri ile üyelerimizden oluşan yaklaşık 100 kişilik bir grup katılmıştır.



Etkinlikler kapsamında, öncelikle farklı konuların tartışıldığı iki panel düzenlenmiştir. "YÖK'ün 'Diplomalara Unvan Yazılmaması' Konusundaki Kararı ve Yansımaları" başlıklı panelin Başkanlığını Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ yaparken, panelist olarak TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Yrd. Doç. Dr. Oğuz GÜNDOĞDU, Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Öğretim Üyesi Doç B. Burak KAPTAN ve Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aziz EKŞİ katılım sağlamışlardır. "TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın 10 Yıllık Süreci ve Oda Örgütülüğüne Bakış" konulu ikinci panelin Başkanlığını ise Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN yapmış ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet SOĞANCI, Yönetim Kurulu Önceki Dönem Başkanlarımızdan Recep HELVACI ve Atakan GÜNAY, Ege Üniversitesi Öğrenci Temsilciğimizden İ. Uğur TOPRAK ve üyelerimizden Haluk TÜRKER bu panelde konuşmacı olarak yer almışlardır.



Birinci panelin ardından meslekte 25. yılını dolduran üyelerimize birer plaket verilmiştir. İkinci panelin ardından 10. Yıl Kokteyli gerçekleştirilmiştir.



Odamızın 11. Kuruluş Yıldönümü olan 2007 yılında ise 23 Haziran'da, Yıldız Teknik Üniversitesi Mezunları Derneğinin Ankara Şubesinde bir kutlama yemeği düzenlenmiştir. Protokol davetlilerinin yanı sıra üyelerimiz ve öğrenci üyelerimizin de katıldığı yemekte, Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi'nin her yıl düzenlediği ödüllü proje yarışmasında bu yıl "İZCİ" adında bir akıllı etiket sistemi geliştiren Özlem TORUN, Hatice AYKUT ve Begüm TARHAN'a başarıları nedeniyle, Öğretim Üyesi Doç. Dr. İsmail Hakkı BOYACI'ya ise katkılarından ötürü birer teşekkür plaketi verilmiştir.

13.1.7. KARIYER GÜNLERİ

Gıda mühendisliği öğrencilerini gıda sektöründe uzun yıllar çalışmış yöneticilerle bir araya getirmek, akıllarındaki soru ve sorunları birebir onlarla paylaşmalarını sağlamak ve bu şekilde mezun olduklarında kendilerine bir yön çizmeleri konusunda yardımcı olmak amacıyla Odamız tarafından bir dizi kariyer günü etkinliği düzenlenmiştir. Söyleşi niteliğinde olan ‘Kariyer Günleri’ başlıklı bu etkinliklerin ilki 17 Nisan 2007 tarihinde, konuşmacı olarak Onur Kurulu Yedek Üyemiz Fatma Diler ERCAN’ın katılımıyla, Şanlıurfa’da Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde; ikincisi 27 Nisan 2007 tarihinde, konuşmacı olarak Denetleme Kurulu Üyemiz Kemal Fikret OKANT’ın katılımıyla, Van’da Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde; üçüncüsü 30 Nisan 2007 tarihinde, konuşmacı olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN’ın katılımıyla, Kayseri’de Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde; dördüncüsü 10 Mayıs 2007 tarihinde, konuşmacı olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ katılımıyla, Samsun’da Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde; sonuncusu ise 14 Mayıs 2007 tarihinde, konuşmacı olarak Gıda Mühendisi Murat TÜFEKÇİBAŞI’nın katılımıyla, Erzurum’da Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde gerçekleştirilmiştir.

13.2. KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER

6. Dönem boyunca; Odamız kendi düzenlediği etkinlikler dışında, birçok etkinliğe de davetli olarak katılmış; temsilcileri ile katılımcı olarak yer almıştır. Aşağıda; Odamızın konuşmacı olarak katılım sağladığı etkinlikler yer almaktadır:

13.2.1. GIDA ENDÜSTRİSİNDE YENİ EĞİLİMLER PANELİ

8 Nisan 2006 tarihinde Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından düzenlenen “Gıda Endüstrisinde Yeni Eğilimler” konulu Panel’e Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN panelist olarak katılım sağlamıştır.

13.2.2. AVRUPA BİRLİĞİ EŞLEŞTİRME PROJESİ TANITIM TOPLANTISI

TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve Almanya Tüketiciyi Koruma, Gıda ve Tarım Federal Bakanlığı tarafından ortak yürütülen “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi / Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi” başlıklı Avrupa Birliği Eşleştirme Projesinin 4 Mayıs 2006’da yapılan tanıtım toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN açılış konuşması yapmak üzere davet edilmiş ve toplantıda gıda güvenliği ve kontrol sisteminin kurulmasına yönelik olarak Odamızın sağlayabileceği katkıları aktarmıştır.

13.2.3. 9. GIDA KONGRESİ

24-26 Mayıs 2006 tarihlerinde Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde düzenlenen 9. Gıda Kongresi'nde Odamız adına bir stand açılmıştır.

Kongrenin üçüncü gününde Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN "Mesleki Örgütlenme" konulu bir sunum yapmıştır. İlgili sunumun özeti aşağıdadır:

MESLEKİ ÖRGÜTLENME

Örgütlenme, kelime anlamı ile; ortak bir amacı veya işi gerçekleştirmek için bir araya gelmiş kurumların veya kişilerin oluşturduğu birliktelik, teşekkül oluşturma anlamına gelmektedir. Gerek ülke bazında, gerekse küresel anlamda örgütsüz bir yapılanma ile gerçekçi ve amaca yönelik hiçbir etkinlik sağlanamayacağı açıktır. Devlet örgütünün sağlam olmadığı yerde kamusal alanda sorunlar yaşanacağı, zaman zaman uluslararası alanda prestij ve hak kayıpları yaşanacağı; tüketici derneklerinin bulunmadığı yerde çok önemli bir kesim olan tüketicilerin görüş ve önerilerini ilgili noktalara ulaştıramayacağı; üretici örgütlerinin olmadığı yerde tek tek tarla ve çiftliklerin denetlenemeyeceği açıktır. Meslek odalarının bulunmadığı veya etkin olmadığı durumlarda da; en basit ifadesi ile sayıları onbinlerle ifade edilebilecek meslek sahiplerinin görüş ve önerileri alınmamış, onların etkin ve yetkin çalışma koşulları yerine getirilmemiş olacaktır.

Ancak, hal böyle iken ülkemizde ister kamu kurumu niteliğindeki meslek odaları olsun; isterse dernekler gibi tamamen kamu alanı dışında yapılanmalar olsun, sivil örgütlenmelere daima ihtiyatla yaklaşmış, zaman zaman muhtemel sorun odakları olarak görülmüşlerdir. Biraz daha ötesini tartışmak gerekirse, sivil yapılanmanın da zaman zaman amacı dışına çıktığı ve inanırlılığını ve objektifliğin sorgular düzeye taşıyacak duruşlar sergilediği de olmuştur. Günümüzde varılan noktada, AB ülkeleri veya ABD gibi demokrasi ve insan haklarına yönelik tartışmaların da artık yoğun bir biçimde gündeme oturduğu ülkelerde sivil örgütlenmenin önemi her geçen gün vurgulanmakta ve sivil örgütlüğün özendirilmesi ve güçlendirilmesi için yoğun çaba harcanmaktadır.

Konunun genelinden özeline yaklaşacak olursak; mimar, mühendis ve şehir plancıları da mesleki örgütlenmelerini 1954 yılında ve Anayasanın hükümleri gereği kurulmuş olan Türk Mimar Mühendis Odaları Birliği (TMMOB) çatısı altında gerçekleştirmektedirler. TMMOB tüzel kişiliğe sahip, Anayasanın 135. maddesinde belirtilen, kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur. Kuruluşunda 10 Odası ve yaklaşık olarak 8.000 üyesi bulunan TMMOB'nin, halen 23 Odası ve yaklaşık 281.000 üyesi vardır.

Gıda Mühendisleri Odası da 1996 yılında TMMOB'a bağlı 23. Oda olarak kurulmuştur. Odamız, diğer Odalar gibi, mesleğini resmen temsile yetkili tek kuruluştur.

Gıda Mühendisleri Odası, meslek mensuplarının haklarını korumak, gıda mühendisliği mesleğini tanıtmak, meslek alanını ilgilendiren konularda toplumu bilgilendirmek, meslek alanındaki gelişmeleri izlemek ve yaymak, sektörü ve toplumu doğru şekilde yönlendirmek, gıda politikalarının oluşturulmasında söz sahibi olmak, mesleğin gelişimine katkıda bulunacak her türlü etkinliği düzenlemek ve desteklemek, her türlü bilimsel ve mesleki yayınlar yapmak gibi amaçlara yönelik olarak çalışmalarını sürdürmektedir. Diğer yandan Odamız, meslek mensuplarının birbirleriyle ve halk ile olan ilişkilerinde dürüstlüğü ve güveni hakim kılmak üzere meslek disiplini ve ahlakını korumak için gerekli gördüğü bütün teşebbüs ve faaliyetlerde bulunmakla da görevlendirilmiştir.

Bu bağlamda, gıda ile ilgili konularda meslek mensuplarımızın sesinin daha gür çıkması, Odalarına sahip çıkmaktan yani Odamızın sağlam bir örgütlülük düzeyinde kamuoyunda kendisine yer edinmesinden geçmektedir. Demokratik katılımların çoğaldığı ve örgütlülük anlayışının geliştiği günlere ulaşmak dileğiyle.

13.2.4. GIDA ÜRÜN ETİKETLERİNDE BESLENME VE SAĞLIK BEYANLARINA İLİŞKİN TÜRKİYE VE AB'DEKİ YASAL DÜZENLEMELER KONFERANSI

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu tarafından 2 Haziran 2006'da İstanbul'da düzenlenen "Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye ve AB'deki Yasal Düzenlemeler" Konferansına Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılım sağlamıştır. Tarım ve Köyişleri Bakanı M. Mehdi EKER'in açılış konuşmasını yaptığı konferansta gıda maddelerinde sağlık beyanlarının yapılması konusu yerli ve yabancı uzmanlar tarafından ele alınmıştır. Ayrıca Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından bu konuyla ilgili olarak hazırlanan ve yakın zamanda yayımlanması öngörülen "Türk Gıda Kodeksi – Gıdaların Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Taslağı"na ilişkin bilgilendirmede bulunulmuştur.

13.2.5. AOÇ GİRİŞİMİ EYLEMİ

AOÇ'nin Büyükşehir Belediyesi'ne devri ile ilgili kamuoyu oluşturmak amacıyla Ankaram Platformu'nun 2 Haziran 2006 tarihinde düzenlemiş olduğu toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılım sağlamıştır. Toplantıda, konuya yönelik kamuoyu hassasiyetini attırmak üzere bir basın açıklaması yapılması kararı verilmiş,

Odamız da bu girişim içerisinde bulunacağını bildirmiştir. 3 Haziran tarihinde Atatürk Orman Çiftliği'nde Atatürk Evi'nin önünde Odamızın da katılım sağladığı AOÇ Girişimi tarafından basın açıklaması yapılmıştır.

KAMUOYUNA

ATATÜRK ORMAN ÇİFTLİĞİNİ RANT AMAÇLI TALANA TESLİM ETMEYECEĞİZ!..

Demokratik meslek ve sivil toplum kuruluşları bizler; kamuoyunu, yazılı-görsel medyayı, Ankara halkını ve tüm Türkiye'yi Ulu Önderin ulusa armağanı, Cumhuriyet kazanımının anlamlı simgesi ATATÜRK ORMAN ÇİFTLİĞİNE yönelik yağmalamacı saldırıyı geriletmeye ve ÇİFTLİĞİ sahiplenmeye çağırıyoruz.

Hiçbir demokratik katılım ve tartışma ortamı yaratılmadan, bir oldu bitti ile TBMM Plan ve Bütçe Komisyonundan geçirilen yasa teklifi ile Başkentin tek açık ve yeşil alanını oluşturan Ata yadigarı Çiftlik, rant hırsından gözü dönmüş iktidar tarafından gasp edilmek istenmektedir.

Yasa teklifi ile; "imar uygulamalarında bütünlük sağlamak" gibi masum gösterilen yapay bir gerekçe ile her hangi koruma amaçlı imar planına dayanmaksızın, aslında Çiftliğin tüm alanın kent rantı alanına dönüştürülmesi öngörülmektedir.

Hukuksal uyumsuzluk sorunlarının çözümü türünden bir başka gerçek saptırıcı gerekçeyle, "arazi takası" tuzağı tezgahlanmakta, Çiftliğin Büyükşehir Belediyesinin denetiminde bulunan ve Polatlı'dan-Kızılcahamam'a uzanan bir eksende, Ankara dışına atılması mümkün hale getirilmektedir.

Hiçbir üst ölçekli plana dayanmadan, nerelerde geçerli olacağı ve ne kadar alanı kapsayacağı bilinmeyen bir alt yapı gerekçesiyle, bir başka talan mekanizması tezgahlanmaktadır.

Bu amaçlar için kullanılacak alanların dışında kalan tüm arazinin kullanım hakkının Belediyeye devri öngörülmektedir, fabrikaları, tesisleri ve kültürel varlıkları ile Çiftlik açıkça belediye arsası haline getirilmek istenmektedir.

Üstelik kullanım hakkı alınacak alanların kiralanması tasarlanarak, Ulu Önderin armağanı çıkar ortaklarının, siyasal yandaşların denetlenemez iştahlarına peşkeş çekilmektedir.

Yanılıcı bir kurnazlıkla Çiftliğin Belediyeye on yıllığına devri belirtiliyor ise de amaçlananların çok uzun zamanda gerçekleşebileceği gerçeği nedeniyle,

aslında Çiftlik bütünüyle kısa vadede Belediye, uzun dönemde ise yandaşların mülkü haline getirilmek istenmektedir.

Yapılacak kapalı tesislerin taban alanının kullanım hakkı alanının %5ini geçmeyeceği belirtilmesine karşın, imar kuralları nedeniyle aslında tüm Çiftlik alanının en az üçte biri betonlaşacaktır.

Geçirilen yarım yüzyıllık süreçte özel yaslar çıkarılarak 22 bin dekarı yağmalanan Çiftliğin esasen çok daralmış bulunan alanları da yok edilmek istenmektedir.

Bütünüyle yağma ve kent rantı amaçlı bu vahim girişim, destansı Cumhuriyet kazanımını tümünden yok etmeye yönelik olduğu kadar, Ulu Önderin anısına saygısızlıktan öte açık bir saldırıdır.

Bu saldırı girişimi; kişi vasiyetlerinin hukuksal düzenlemelerle geçersiz kılınmayacağı genel hukuk ilkesi açısından, açıkça hukuka da aykırıdır.

Atatürk'ün bilim-teknik doğrultusunda tarım, tarımsal ürünün katma değerini artıran sanayi, tarladan-sofraya gıda güvenliği, kırsal kalkınma için yol gösterici bir örnek ve sağlıklı bir kent çevresi temel amacı, kamu yararını gözetken rasyonel bir gelişim yöngörüsü ile ve Çiftliğin hukuki statüsü yok edilmeden günümüzde de gerçekleşebilir.

Tarımdan-sanayiye tüm sektörlerin eklemlenmesinin öğretici örneğini oluşturan Çiftlik "eşanlı kalkınma ilkesi" doğrultusunda bir bütünlükle geliştirilebilir.

Atanın amaçlarıyla çağdaş gerekleri bütünleyecek bir yaklaşımla ve oluşturulacak bir Koruma Nazım İmar Planı temelinde, Çiftlik sorunlarının aşılması da çağdaş yaşam doğrultusunda bir gelişim sağlanması da mümkündür.

Kent halkının ve çocuklarımızın bir tarımsal gösteri ortamı ölçeğinde, bitkisel ve hayvansal üretim süreciyle tanışması buluşması sağlanabilir, çocuklarımıza ve gelecek kuşaklarımıza Ata armağanının ne kadar önemli ve anlamlı olduğu yansıtılabilir.

Genetik kaynaklarımızla biyo çeşitliliğimizin tanıtımı bir botanik bahçesi ve doğal yetişme ortamında sergilenebilir.

Yaşanan tarım devrimini topluma yansıtan bir müze anlayışı yaşama geçirilebilir.

Başkent halkının açık ve yeşil alan gereksinimini karşılayacak nitelik ve ölçekte ve ülke geneline örneklik edecek yeşil alan ve orman alanları oluşturulabilir.

Doğal yaşamla uyumlu bir hayvanat bahçesi yaklaşımı geliştirilebilir.

Çiftliğin tarihsel ve kültürel kazanımlarıyla uyumlu, çağdaş kültür ortamları yaratılabilir.

Çiftliğin bu tür rasyonel doğrultularda geliştirilmesi için destek olması ve kaynak sağlaması gereken kamu yönetiminin, bu Cumhuriyet kazanımını gözünü rant hırsı bürümüş yerel baronlara peşkeş çekmesi niyetlerine teslim etmeyeceğiz.

Bütün bu amaçlarla önceki Tarım ve Köyişleri döneminde başlatılmış olan üst ölçekli gelişim tasarımlarının katılımcı yaklaşımlarla olgunlaştırılması ve uluslar arası bir yarışma ile yaşama geçirilmesi mümkündür.

Kamuoyunu, medyayı, sivil halk, demokratik kuruluşları, tüm Ankara halkını ve Ulusumuzu Ata armağanının talanına karşı durmaya, çabalarımıza omuz vermeye ve demokratik söylem ve eylem birliğine çağırıyoruz.

Çiftliğin ilgili kuruluşu olduğu Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın bu talan girişimine karşı durmasını bekliyor ve istiyoruz.

Toplumumuzu duyarlı olmaya, demokratik tepki koymaya, ATATÜRK ORMAN ÇİFTLİĞİNİ yok etmeye dönük karanlık niyetli girişimleri tümüyle geriletmeye ve bu amaçla ilk eylem olan ve 6 Haziran 2006 Salı günü saat 12.00'de Mülkiyeliler Birliği önünden başlatılacak olan kitlesel yürüyüşümüze çağırıyoruz.

Sen yoksan bir eksiz.

13.2.6. SEKTÖR SPESİFİK KILAVUZ KİTAPLARININ OLUŞTURULMASI

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmekte olan "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi" başlıklı AB Eşleştirme Projesi kapsamında hazırlanması öngörülen Sektör Spesifik Kılavuz Kitaplarının oluşturulmasına yönelik olarak 7-8 Haziran 2006 tarihinde gerçekleştirilen "Sektör Spesifik Kılavuz Kitaplarının Tanıtımı Çalıştayı"na Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılım sağlamıştır. Çalıştayda konuyla ilgili olarak Almanya ve Litvanya modelleri hakkında yabancı uzmanlar tarafından bilgi verilmiş, Türkiye için hazırlanacak kılavuzların sektör başlıkları ve çalışma grupları tartışılmıştır.

18-20 Temmuz 2006 tarihlerinde “Sektör Spesifik Kılavuz Kitaplarının Tanıtımı Çalıştayı”nın ikincisi düzenlenmiş ve Odamız adına Yönetim Kurulu II. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ ve Birce MERCANOĞLU katılım sağlamıştır. Çalıştayda konuyla ilgili olarak Almanya modelleri hakkında yabancı uzmanlar tarafından bilgi verilerek, hijyen sisteminin kurulmasına yönelik olan bu kılavuzların hazırlanmasında nasıl bir yol izlendiği anlatılmıştır. Türkiye için hazırlanacak kılavuzların sektör başlıkları ve çalışma grupları belirlenmiştir. Aşağıda Odamız adına katılım sağlanan çalışma grupları ile Odamız temsilcilerinin isimleri yer almaktadır:

Genel Hijyen Yükümlülükleri: Prof. Dr. Aykut AYTAÇ, Birce MERCANOĞLU

Et ve Et Ürünleri: Ayça YARALI

Süt ve Süt Ürünleri: Dr. Ali TOPÇU, Sanem YALÇINTAŞ GÜLBAŞ

Fırın ve Pastahane Mamulleri: Yusuf SONGÜL

Gıda Satış Yerleri: R. Petek ATAMAN

Toplu Tüketim Yerleri-Hazır Yemek Fab.: Eylem Başak KAYA ÇETİNER

13.2.7. ULUSAL BESLENME VE GIDA DANIŞMA KOMİTESİ ÇALIŞMA GRUBU TOPLANTISI

Sağlık Bakanlığı bünyesinde “Ulusal Beslenme ve Gıda Danışma Komitesi” adı altında oluşturulan 7 farklı çalışma grubundan biri olan ve 19 Haziran 2006 tarihinde gerçekleştirilen “Gıda Güvenliği” çalışma grubu toplantısına Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılım sağlamıştır.

13.2.8. TÜRKİYE’DE RİSK ANALİZ SİSTEMİNİN KURULMASI VE İŞLETİLMESİ

“Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi/Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi” başlıklı Avrupa Birliği Eşleştirme Projesinin 8. bileşeni kapsamında, TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından Türkiye’de Risk Analiz Sisteminin Kurulması ve İşletilmesini sağlamak amacıyla; Odamızın da içinde bulunduğu paydaş grubu ile bir dizi etkinlik gerçekleştirilmiştir.

25 – 26 Temmuz 2006 tarihleri arasında düzenlenen Çalıştaya Dr. Şennur ÖZKAYA, Yusuf SONGÜL ve Dr. Birce MERCANOĞLU katılım sağlamıştır. Risk analiz sisteminde ülkemizdeki mevcut durumun değerlendirilmesi ve konuyla ilgili yapısının tanımlanması konularının görüşülerek çalışma stratejisinin belirlenmesi amacıyla düzenlenen çalıştayda, Almanya’dan

gelen uzmanlar tarafından risk yönetimi, risk değerlendirme ve risk iletişimi konuları anlatılarak, çeşitli AB ülkelerinin risk analizi sistemleri konusunda bilgi verilmiş, bunu takiben bu bileşen kapsamında Türkiye’de risk analizi sisteminin kurulması ve işletilmesini amaçlayan çalışmalar yapmak üzere bir çalışma grubu oluşturulmuştur.

11 Ağustos 2006’da “Türkiye’de Risk Analiz Sisteminin Kurulması” başlığı ile düzenlenen toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılım sağlamıştır. Toplantıda, “Risk Analiz Sistemi” konusunda ülkemizdeki mevcut durum değerlendirilerek, konuyla ilgili yapının tanımlanması ve çalışma stratejisinin belirlenmesi konularında görüşme yapılmıştır.

Türkiye’de Risk Analiz Sisteminin Kurulması ve İşletilmesi Çalıştayında alınan kararlar gereği oluşturulan çalışma grubunun 28 Ağustos 2006 Pazartesi günü yapılan toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Şennur ÖZKAYA katılım sağlamıştır.

05 - 08 Mart 2007 tarihlerinde düzenlenen “Risk İletişimi” konulu seminere Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Onur Kurulu üyemiz Dr. Şennur ÖZKAYA katılım sağlamışlardır. Seminerde, risk iletişimine yönelik olarak yapılan bilgilendirmenin ardından; Almanya’da yaşanan iki farklı krize yönelik örnek çalışmalar aktarılmış ve durum çalışması yapılmıştır.

28 - 29 Mart 2007 tarihinde düzenlenen “Risk İletişimi” konulu çalışma toplantısına Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Onur Kurulu üyemiz Dr. Şennur ÖZKAYA katılım sağlamıştır.

11 Aralık 2007’de düzenlenen çalışma grubu toplantısına Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılım sağlamıştır.

13.2.9. GIDA VE GIDA TEKNOLOJİLERİ FUARI

İnfo Fuarcılık tarafından Ankara Kültür Merkezi Fuar alanında 7-10 Eylül 2006 tarihleri arasında 1.si gerçekleştirilen “Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı”nda stand açarak üyelerimizle buluşulmuş, katılımcıların Odamız hakkındaki sorularına yanıtlar verilmiş, bunun yanısıra dergilerimizden ve broşürlerimizden dağıtılmıştır.

Fuarın ilk günü düzenlene “Tarım Zirvesi” ne Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılarak “Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar” hakkında sunum yapmıştır. İlgili sunumun özeti aşağıdadır:

GENETİK OLARAK DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER VE KONTROL SİSTEMLERİ

ÜLKEMİZDE VAR OLAN YASAL DURUM

Bilindiği gibi, genetiği değiştirilmiş gıdaların yasal olarak tanımı ülkemizde ilk kez 05.06.2004 tarihinde yayımlanan 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'da yer almıştır. Sunumum boyunca kısaca Gıda Kanunu olarak anacağım bu kanunda **Genetik Modifiye Gıdalar**; bitkisel, hayvansal ve mikrobiyolojik kaynaklara , genetik modifikasyon teknolojileri ile başka bir canlı türüne ait bir genin aktarılması ile DNA'sının belli bir bölümünde istenilen değişiklik yapılmış gıdaları ifade eder." tanımı yer almaktadır. Ancak, bu tanım yetersiz olduğundan; üzerinde değerlendirme yapacağımız ürün gurubunun doğru ifade edilmesi açısından aşağıda farklı bir tanım yapılmıştır.

Genetiği değiştirilmiş gıdalar; biyolojik ve tekniğine uygun diğer yöntemlerle, kendi türü haricinde bir türden gen aktarılarak veya geni üzerinde müdahalede bulunularak belirli özellikleri değiştirilmiş bitki, hayvan ya da mikroorganizmalar veya bunlardan elde edilen gıdalardır.

Gıda Kanunu'nda genetik modifiye gıdalara yönelik bir tanımlama bulunmasına karşın, Kanun içerisinde veya bağlı yönetmeliklerinde, bu ürün gurubuna yönelik herhangi bir hüküm bulunmamaktadır. Tanıma Gıda Kanunu'nda yer verilmesi, ancak sistem oluşturmaya yönelik hükümler içermemesi iki noktanın ifadesidir:

- Kamu erki henüz genetik olarak değiştirilmiş gıdalarla ilgili olarak nasıl bir uygulama ve yaklaşım içerisinde olacağını bilememektedir. Bu teknolojinin kullanımı taraftarı ve karşıtı faaliyetlerde bulunan çok ciddi baskı gurupları vardır. Tüm bunlara ilaveten, son dönemde genelde tüm gıdalarla ilgili, özelde de genetik olarak değiştirilmiş gıdalarla ilgili küçümsenemez bir tüketici hassasiyeti oluşmuştur.

- Bu konuda izlenecek politika belirlendiğinde; konunun yetkilisi, gıda ile ilgili resmi yetkiye sahip kurum yani Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olacaktır.

Ancak halen üzerinde tartışılmakta olan Ulusal Biyogüvenlik Yasa Tasarısında, bu yaklaşımdan sapma gösterildiği görülmekte; bu konu ile ilgili yeni bir kurul oluşturulması ve bu ürünlerle ilgili olarak mevzuat oluşturulmasından, denetime kadar yetkilerin ilgili kurumda olması önerilmektedir. Aynı tasarıda, eşik değerlerin bu kurum tarafından belirlenmesi öngörülmektedir.

Halen bu ürünlerin üretimini veya ithalatının serbest veya yasak olduğuna dair bir hüküm bulunmadığından, rutin denetimleri yapılmamaktadır. Bu konuda analiz yapabilen resmi laboratuvar sayısı çok azdır.

AB, ABD, CODEX ALİMENTARIUS UYGULAMALARI

AB

Avrupa Birliği'nde bir ürünün GDO veya GDO içeren ürün olarak kabul edilmesi için eşik değer %0,9'dur. Bir başka deyişle % 0,9'un üzerinde GDO içeren ürünlerin etiketinde GDO içeriğinin belirtilmesi yasal zorunluluktur. GDO veya GDO içeren gıdaların kontrol ve denetim işlemleri, gıda denetimlerinden sorumlu birim tarafından yürütülmektedir, ayrı bir kurum veya kuruluş bulunmamaktadır.

ABD

Amerika Birleşik Devletlerinde, ancak farklı türden gen bulunduran ve besin değerinde değişiklik olan ürünler transgenik sınıfında değerlendirilmektedir. Gen teknolojisi kullanılmış olsa dahi, ürün temel eşdeğerliğe sahipse, etiketleme zorunluluğu yoktur. Bu tür bir yaklaşımda, doğal olarak eşik değer de bulunmamaktadır. GDO veya GDO içeren gıdaların kontrol ve denetimi gıda denetiminden sorumlu birim tarafından yapılmaktadır.

CODEX ALİMENTARIUS

Bilindiği gibi, Codex Alimentarius Komisyonu yaklaşık 180 ülkenin üye olduğu, FAO/WHO bünyesinde kurulmuş bir kurumdur. Gıdaya yönelik olarak yayımladığı normlar, uluslararası gıda ticaretinde zorunlu olarak uygulanmaktadır.

Komisyon'da biyoteknoloji yolu ile üretilen gıdalarla ilgili bir görev gurubu kurulmuş, çalışmaktadır. Ancak, bu teknolojiye yönelik olarak ülkelerin ve tüketicilerin hassasiyeti ve yaklaşımlarının büyük farklılıklar gösterdiği dikkate alınırsa, bu komisyondan yakın vadede bir karar çıkması beklenmemelidir.

ÜLKE YAKLAŞIMI OLUŞTURULURKEN DİKKATE ALINMASI GEREKEN NOKTALAR

Genetik olarak değiştirilmiş ürünler, artan dünya nüfusu, ekilebilen arazilerdeki azalmalar, sınırlı su miktarı nedeni ile bu teknolojiyi bulan ve geliştiren ülkelere açılığa çözüm olarak sunulmaktadır. Gerçekten de, bu teknoloji ile üretilen tohumlar; kurak ortamda, tuzlu ortamda tarımı olanaklı kılmakta, bitki patojenlerine karşı dirençli bitkiler yetiştirerek pestisit kullanmaksızın tarım olanağı sağlamakta, yabancı ot ilaçlarına dayanıklılık, verim ve kalitede artış sağlamaktadır. Özellikle tarımsal üretimde gerek çeşit gerekse miktar olarak kendine yetemeyen ülkelerde bu yöntem bir çözüm olarak görülmektedir.

Diğer yandan, bu teknoloji henüz bilimsel kaygıların bulunduğu, risklerin elimine edildiğinin kanıtlanmadığı bir teknolojidir. İnsanlarda toksisite ve alerjiye yol açabileceği, çevreye gen transferi nedeni ile biyolojik çeşitliliğin ve gen kaynaklarının etkilenebileceği, insanlarda antibiyotiklere karşı direnç gelişmesine ve zararlılarda direncin artmasına yol açabileceği yönünde kaygılar bildiren birçok bilimsel yayın söz konusudur.

Son olarak da, bilimsel kaygıların yanı sıra; tohumda dışa bağımlılık yarattığı ve bu nedenle çok uluslu firmalar tarafından tekeller oluşturulmasına yol açtığı, organik tarım ve diğer sürdürülebilir tarım yöntemlerini olumsuz etkilediği yönünde sosyo-ekonomik ve etik kaygılar dile getirilmekte ve tartışılmaktadır.

GDO teknolojisi ile geniş ölçekli üretiminin 1996 yılından bu yana yapılıyor olması, dile getirilen kaygılarda tarafların haklı olup olmadığının anlaşılması için yeterli süre geçmediğini düşündürmektedir.

Bu durumda, ülkemizde GDO teknolojisi ile üretime izin verilip verilmeyeceği kararı oluşturulmadan önce dile getirilen riskleri göze almayı gerektiren koşulların olup olmadığı dikkatle irdelenmelidir.

Ülkemiz, biyolojik çeşitliliği çok geniş bir ülkedir, 11 000'e yakın bitki türümüz mevcuttur. Henüz tarımsal üretimde yetersizlik gibi bir sorun yaşanmamakta, organik tarım ürünlerinde her geçen gün ihracat potansiyelimiz büyümektedir. Gelişmiş ülkelerle karşılaştırıldığında çevre kirliliğinin daha düşük boyutlarda olması bir avantaj olarak ortaya çıkmaktadır. Gıda kontrol sistemlerinde ise, kayıt dışılığın önlenememiş ve izlenebilirliğin sağlanamamış olması en temel sorunlardandır. Tüketici gıda ve insan sağlığı konusunda hassas, ancak buna karşın yeterince bilinçli değildir.

ÖNERİLER

- GDO teknolojisinin kullanımı ve kontrolü konusundaki ülke yaklaşımı ve buna bağlı olarak ülke mevzuatı biran önce ve katılımcı bir politika ile oluşturulmalıdır. Tüm tarım ve gıda politikalarında olması gerektiği gibi, uygulamada süreklilik sağlanmalıdır.

- Analizleri yapan resmi laboratuvar sayısı artırılmalı ve kabul edilen mevzuat çerçevesinde kontrollerin rutin olarak yapılması sağlanmalıdır.

- Bu konuda tüketicinin bilinçlendirilmesi sağlanmalı, her türlü bilimsel gerçek ve risk tüketicilere şeffaflıkla aktarılmalıdır. Ancak bu yolla tüketici tercihlerinin sağlıklı olması sağlanabilecektir.

- Genelde gıdaların, özelde ise GDO ve GDO'lu ürünlerin kontrol ve denetiminde yetkilerin tek elde toplanması prensibinden ödün verilmemeli, gıda zincirinde güvenliğin ancak bu yolla sağlanacağı unutulmamalıdır.

- Konu ile ilgili bilimsel çalışma ve araştırmalara ağırlık verilmelidir.

- Oda olarak görüşümüz, biyolojik çeşitliliğimizin korunması adına GDO ürünlerin tarımsal üretimine izin verilmemesi ve bu tür tohumların ithal edilmemesi gerektiği yönündedir. Gıda maddelerinde GDO eşik değeri saptanarak bir yönetmelikle yayımlanmalı ve eşik değeri üzerinde GDO içeren ürünlerin etiketlerinde belirtilmesi sağlanmalıdır.

13.2.10. SAĞLIK BAKANLIĞI HİZMET İÇİ EĞİTİMİ

Sağlık Bakanlığı Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı tarafından 22 Eylül 2006 tarihinde daire personeline yönelik düzenlenen hizmet içi eğitim kapsamında "Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar" konusunda Odamız adına eğitici olarak Ali ALMA katılmıştır.

13.2.11. 16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ PANELİ

Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası ve Dünya Gıda Dergisi tarafından ortaklaşa düzenlenen ve 16.10.2006 tarihinde İstanbul'da gerçekleştirilen "16 Ekim Dünya Gıda Günü 2006 Paneli"ne Odamız adına panelist olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılarak, "Küreselleşme – Gıda Güvencesi ve Güvenliği İlişkisi" konulu bir konuşma yapmıştır.

13.2.12. GIDA GÜVENLİĞİNDE GELİŞMELER PANELİ

İstanbul'da, 16.10.2006 tarihinde Türk Veteriner Hekimleri Birliği ile Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği tarafından ortaklaşa düzenlenen "Gıda Güvenliğindeki Gelişmeler" konulu panele Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN panelist olarak katılım sağlayarak; Odamızın yaklaşımlarını aktarmıştır.

13.2.13. DÜNYA GIDA GÜNÜ PANELİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından ortaklaşa düzenlenen "Dünya Gıda Günü Paneli" 18.10.2006 tarihinde Şanlıurfa'da gerçekleştirilmiş, panele Odamız adına katılan Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN "Gıda Güvenliği Açısından Bulunduğumuz Nokta" konusunda görüşlerimizi dile getirmiştir.

13.2.14. AB VE TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ'NİN BUGÜNÜ VE YARIN'I 'AMBALAJ VE GIDA GÜVENLİĞİ İLİŞKİSİ' PANELİ

Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN 9-12 Kasım 2006 tarihleri arasında TÜYAP Beylikdüzü fuar alanında düzenlenen GIDA –TEK fuarının açılışında konuşma yapmış ve AB ve Türkiye'de Gıda Güvenliği'nin Bugünü

ve Yarın'ı 'Ambalaj ve Gıda Güvenliği İlişkisi' paneline konuşmacı olarak katılım sağlamıştır.

13.2.15. ULUSAL TARIM KURULTAYI

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi ev sahipliğinde Cumhuriyet Gazetesi işbirliğiyle 15-17 Kasım 2006 tarihlerinde Adana'da düzenlenen "Ulusal Tarım Kurultayı"na Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılarak, Kurultayın 2. günü gerçekleştirilen "Gıda Kalitesi ve Güvenliği" konulu çalıştayda yönetici olarak görev almıştır.

13.2.16. TBMM TARIM, ORMAN VE KÖYİŞLERİ KOMİSYONU'NDA BİLGİLENDİRME TOPLANTISI

"Dörtlü Hijyen Paketi"nde yer alan kanun tasarılarının yayım sürecinde olması nedeniyle Oda olarak yaptığımız talep üzerine düzenlenen ve 27 Kasım 2006 tarihinde gerçekleştirilen "Gıda Mevzuatı ve Bu Konudaki Gereklilikler" konulu bilgilendirme ve görüş paylaşma toplantısı, TBMM Tarım, Orman ve Köy İşleri Komisyonu Başkanlığı'nda gerçekleştirilmiştir. Toplantıya Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası, Ankara Bölgesi Veteriner Hekimler Odası, Veteriner Hekimler Derneği, Ankara Üniversitesi Ziraat ve Veteriner Fakülteleri, Türkiye Yem Sanayicileri Birliği, BESD-BİR, Türkiye Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu, Tüketici Dernekleri Federasyonu, Türkiye Ziraat Odaları Birliği, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu, Yumurta Üreticileri Merkez Birliği, Türkiye Fırıncılar Federasyonu, Ankara Yufkacılar ve Kadayıfçılar Odası temsilcileri katılarak, kanun tasarılarıyla ilgili görüş ve önerilerini dile getirmişlerdir. Toplantıda hazır bulunan Tarım, Orman ve Köy İşleri Komisyonu Divan Başkanlığı üyeleri; tarafların hassasiyetini gayet iyi anladıklarını, yasa görüşülmeden önce bu görüşleri almanın önemli faydalar sağladığını vurgulayarak ve AB Mevzuatını da dikkate alarak doğru olanı bulacaklarını ifade etmişlerdir.

13.2.17. GIDADA KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ SEMPOZYUMU

Türkiye Kalite Derneği İzmir Şubesi tarafından 12 Aralık 2006 tarihinde İzmir'de gerçekleştirilen "Gıdada Kalite ve Gıda Güvenliği Sempozyumu" kapsamında yer alan "Mevzuatlar ve AB Uyum Yasaları" başlıklı oturuma, Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılım sağlayarak, "Türkiye'de Gıda Güvenliğinin Geldiği Nokta ve Yapısal Sorunlar" konusunda görüşlerimizi dile getirmiştir.

13.2.18. IPARD TOPLANTISI

2007-2013 yılları arasında uygulanacak olan Avrupa Birliği Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma Bileşeni (IPARD) kapsamında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda 18 Ocak 2007 tarihinde yapılan toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılım sağlamıştır.

13.2.19. EFSA TOPLANTISI

Avrupa Komisyonu'nun Phare Komitesi tarafından 09 Ağustos 2005 tarihinde alınmış olan kararlar, Ülkemiz ve Hırvatistan'ın bazı Topluluk Ajanslarına katılımlarına hazırlık amacıyla bir program oluşturulmuştur. 30-31 Ocak 2007 tarihlerinde, bu programın Türkiye irtibat noktası olan TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile yürütücüsü olan EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı) tarafından Ankara'da "EFSA Yürütme Komitesinin Türk Yetkili Otoriteleri ve İlgili Paydaşları ile Toplantısı" gerçekleştirilmiş, toplantıya Odamız adına Onur Kurulu Üyemiz Şennur ÖZKAYA katılım sağlamıştır. Toplantıda EFSA yetkilileri ve ilgili Türk tarafları çalışmalarıyla ilgili bilgi vererek yapılarından söz etmiş, program kapsamında yapılması planlanan etkinlikler anlatılarak, etkinlik konuları hakkında katılımcıların görüşleri alınmıştır.

13.2.20. ET VE BALIK KURUMU'NUN YENİDEN YAPILANDIRILMASINA İLİŞKİN TOPLANTI

Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü'nün yeniden yapılanması ile ilgili olarak 15 Şubat 2007 tarihinde düzenlenen toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılım sağlayarak; özelleştirilmesinden vazgeçilerek, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın bağlı kuruluşu haline getirilen Et ve Balık Kurumu'nun misyonunun piyasayı düzenlemek olması gerektiğini belirtmiştir. Daha önce yapılan en büyük yanlışın, bir kuruma hem bu misyonu yüklemek, hem de kar etmesini beklemek olduğunu söyleyerek; daha baştan bu konuya kaynak aktarmak gerektiğinin gözetilmesi gerektiğini belirtmiş, et ve süt sektöründe müdahale kurumunun belirlenmeye çalışıldığı bu günlerde; bu kurumun bu işlevi de yürütebileceğini dikkatlere sunmuştur.

13.2.21. "EĞİTİM PROGRAMININ AKREDİTASYONU" KONULU PANEL

MÜDEK akreditasyon süreci içerisinde olan Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünü 02 Mart 2007 tarihinde "Eğitim Programının Akreditasyonu" konulu bir panel düzenlemiş ve panele Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak katılım sağlamıştır. Ders programlarının değerlendirilmesinden; bölümün eğitimdeki misyon ve vizyonu, geleceğe yönelik olarak yapılacaklar; öğretim üyeleri, özel ve kamu sektörü temsilcileri, sivil toplum örgütlerinin temsilcileri,

öğrenciler ve velilerden oluşan bir topluluk ile ayrıntılı bir biçimde tartışılmıştır.

13.2.22. AÇILIŞ TÖRENİ - PANEL

07 Mart 2007 tarihinde gerçekleştirilen Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi yeni binasının açılış törenine Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Üyemiz Dr. Taylan KIYMAZ katılmış ve tören nedeniyle düzenlenen "Türkiye Gıda Sektörünün Dünü Bugünü ve Avrupa Birliğine Entegrasyonu" konulu panelde Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Odamız adına konuşmacı olarak yer almıştır.

13.2.23. ULUSAL KANSER HAFTASI ETKİNLİKLERİ

01–03 Nisan 2007 tarihleri arasında Sağlık Bakanlığı Kanserele Savaş Dairesi Başkanlığı'nca Ankara'da düzenlenen Ulusal Kanser Haftası Sempozyumu'nda düzenlenen "Gıda Üretim ve Tüketim Aşamalarında Yapılan Yanlışlıklar" adlı panele Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN panelist olarak katılmış ve aşağıdaki sunumu yapmıştır:

GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN ÜRETİM AŞAMASINDA YAPILAN YANLIŞLAR

Gıda, insanoğlunun en temel ve vazgeçilmez ihtiyaçlarından biridir. Sağlıklı beslenme de gereken miktarda güvenli gıdaya ulaşılması ile sağlanabilir. Yaşam kaynağı olan gıdalar; "çiftlikten sofraya kadar" uygun şekilde işlenmez, üretilmez ve tüketilmez ise; ciddi bir yaşam tehdidi oluşturabilecek veya insan sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek bir tehlikeye de dönüşebilirler.

Bu nedenledir ki; gıda güvenliğinin insan sağlığı açısından hayati öneme sahip olduğu artık tüm kesimlerce bilinmekte, bu konuda çok çeşitli çalışmalar yapılmakta, tüketici hassasiyeti her geçen gün artmakta ve bu konu basında her geçen gün daha fazla ilgi odağı olmaktadır.

Güvenli gıda, raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda; **gıda güvenliği** ise güvenli gıda üretimi için, gıdaların üretilmesi, işlenmesi, depolanması ve dağıtılması sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Bu uygulamanın amacı; gıdada sağlığa zararlı miktarlarda biyolojik, kimyasal ve fiziksel etkenlerin bulunma, bulaşma ve oluşma olasılığının ortadan kaldırılmasıdır.

Gıda kaynaklı başlıca tehlikeler; zoonozlar, patojenler, mikotoksinler, metaller/metaloidler veya deterjanlar da dahil olmak üzere yabancı madde bulaşları, pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntıları, radyoaktif bulaşlar,

yasal gerekliliklere uymayan katkı maddeleri, gıdanın hatalı üretimi sırasında oluşabilecek zararlı maddeler, gıdayla temasa uygun olmayan ambalaj materyalleridir. Bu tehlikelerin neredeyse tümü, gıda zincirinin çeşitli aşamalarında yapılan yanlışlıklardan kaynaklanmaktadır. Tehlike; tohumdan ve hayvandan başlamakta ve sofraya kadar uzanan zincirin tüm halkalarını kapsamaktadır.

Güvenli olmayan gıda maddelerinin insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri kısa sürede (gıda kaynaklı hastalıklar/zehirlenmeler, barsak enfeksiyonları, vb.) görülebildiği gibi, kanser vakaları, kalp-damar rahatsızlıkları, mutajenik ve teratojenik değişiklikler gibi uzun süreler sonucunda da ortaya çıkabilmektedir.

Bu bilgilerin ışığı altında; üretimde yapılan ve gıda güvenliğini tehlikeye atan yanlışlıkları irdeleyip, çözüm önerileri oluşturmaya çalışalım. Ancak bunu yaparken, tüm gıda sektörünü bu yanlışların içindeymiş gibi ifade etmek veya algılamak hatasına düşmemeye çalışalım. Bilinmelidir ki, bilerek veya bilmeyerek sağlık riskine yol açan yanlışlar yapan işletmelerin yanı sıra, birçok gelişmiş ve markalaşmış işletmelerle kolaylıkla rekabet edebilecek kadar bilinçli ve kaliteli üretim yapan işletmelerimizin sayısı da azımsanmayacak kadar çoktur.

— Tarladaki üretim aşamasında kullanımı kaçınılmaz olan tarım ilaçlarının doğru zamanda, doğru dozda ve doğru ürünlere kullanılmaması ve ürünlerin doğru zamanda hasat edilmemesi ya da toplanmaması veya yasak olan tarım ilaçlarının kullanılması. Bu yanlışlığın sonucunda; ürünlerde mevzuatta izin verilenin çok üzerinde ilaç kalıntısı kalabilmektedir. Bu ilaçların bir kısmı suda, bir kısmı ise yağda çözünmekte ve maksimum limitlerin aşılması halinde ciddi sağlık riskleri oluşturmaktadır. Yağda çözünen tarım ilaçlarını yıkamakla uzaklaştırmak mümkün olmadığından, bu ilaçların kalıntıları gerek sebze-meyvelerle, gerekse bu meyve sebzeleri tüketen hayvanların eti, sütü, sakatatı yolu ile vücudumuza girmektedir. Diğer yandan, kimi tarım ilaçlarının yarılanma ömrü çok uzun (40–50 yıl) olduğundan, bunların kalıntıları doğada parçalanmadan kalmakta ve çevresel bulaşı ile özellikle içme sularında problem oluşturabilmektedir.

Bu sorunun çözümü için, öncelikle tarım ilaçlarının mutlaka reçete ile satışının sağlanması ve ilaç bayilerinin sistematik bir biçimde denetlenmesi gerekmektedir. Zamanında ve dozunda uygulanmayan tarım ilacının, üretici açısından da ekonomik zarar olduğu üreticilere çok iyi anlatılmalı ve bu konuda üreticilerin eğitilmeleri sağlanmalıdır. Bu noktada üreticinin örgütlü olmasının da büyük fayda sağlayacağı açıktır.

— Tarladaki üretimde zaman zaman sulamaya uygun olmayan; yabancı madde ve bileşikler veya istenmeyen mikroorganizmalarla bulaşık sular kullanılmaktadır. Yapılan bu yanlışlık, meyve sebzelerde deterjan

kalıntılarında, sanayi atıklarına ve başta barsak enfeksiyonu olmak üzere birçok sağlık riski oluşturan mikrobiyal kalıntılara kadar birçok istenmeyen kalıntı bulunmasına neden olmaktadır. Ve yine bu kalıntılar doğrudan meyve sebzeler aracılığı ile veya dolaylı olarak bu ürünleri tüketen hayvanlar aracılığı ile soframıza taşınabilmektedirler. Çözüm, öncelikle üreticinin eğitimi ve tarımsal danışmanlık sisteminin doğru ve etkin işletilmesidir. Kuralı koymak kadar, uygulanmasını sağlamak da önleyici tedbir olarak son derece önemlidir.

— Ülkemizin en önemli gıda güvenliği sorunlarından biri aflatoksindir. Birçok gıda maddesinde oluşabilen aflatoksin, özellikle belli ürün gruplarında büyük sıkıntılara neden olmaktadır. Yerfıstığı, antepfıstığı gibi kabuklu kuru meyveler; mısır gibi hububatlar, incir, kayısı gibi kurutulan meyveler ile kırmızıbiber aflatoksin oluşumunun sıkça görüldüğü ürünlerdir. Kaynağı bir küf olan bu toksinin oluşmasında hasat sonrasındaki uygulamalarda yapılan yanlışlar kadar, tarla ve bahçedeki üretimde yapılan yanlışlıklar da rol oynamaktadır. Küf gelişimi tarlada ve bahçede başlamakta, uygun olmayan kurutma koşulları nedeniyle artmakta, depolama ve taşıma sırasında da bulaşı ve gelişim hızı artmaktadır. Aflatoksin oluşumu, ortam bağıl nemi ile dolayısıyla ürünün su aktivitesi ile ilgilidir. Bu nedenle, özellikle yağışlı havalarda yere düşmüş olan ürünlerin yerde fazla kalması önlenmeli, ürünler yeterli olgunluğa geldiğinde hasat edilmeli, bunun için gerekirse hasat tek seferde değil birkaç seferde yapılmalı ve bu şekilde küfün gelişimine imkan tanıyan dalda kuruma engellenmelidir. Ayrıca, hasattan sonra ürünün nemi küfün gelişimine imkan vermeyecek kadar kısa sürede düşürülmeli yani kurutma işleminin hızla gerçekleştirilmesi sağlanmalıdır. Dolayısıyla bu noktada üreticinin birebir eğitimi çok önemlidir.

— Çiftlikteki üretime gelirse; kullanımı vazgeçilmez olan veteriner ilaçlarının mevzuata uygun biçimde uygulanmaması ve mevzuatta belirtilen arınma sürelerine uyulmaması, yapılan en temel hatalardandır. Bilindiği gibi ilaç verilen hayvanlar, ilacın prospektüsünde belirtilen yasal arınma süresi esnasında kesilmemeli ve bu süre içinde elde edilen süt, yumurta gibi gıda maddeleri insan tüketimine sunulmamalıdır. Bunu sağlamak için veteriner ilaçlarının da mutlaka reçete ile satılması, arınma sürelerinin çalışan veteriner hekimler ve Bakanlık tarafından takibinin sağlanması gerekmektedir. Bu noktada da ilaç bayilerinin denetimi ve üretici eğitimi çok temel faydalar sağlayacaktır. Üretici eğitimi ve örgütlülüğünün de önemi büyüktür.

— Hayvansal üretimde, hayvan hastalıklarından kaynaklanan kimi kısıtlamalara uyulmaması da bir başka yaygın ve temel sorundur. Hasta hayvanın hastalığına bağlı olarak; etinin, sütünün belirli bir zaman süresince veya bazen tamamen insan gıdası olarak kullanımı yasaklanmakta veya kullanıma özel tedbirler getirilmektedir. Hatta daha ileri boyuttaki sorunlarda, bu hayvanların belirli koşullar altında imhası gerekmektedir. Bu noktada,

üretici yol açtığı sorunun bilincinde de olsa, uğrayacağı ekonomik kayıpları göze alamadığı için kimi zaman bilerek yanlış yapabilmektedir. Bu sorunla ilgili olarak yalnızca üreticiyi eğitmek veya veteriner hekim kontrolü altında üretim yaptırmak çözüm yaratmak açısından yeterli olmamaktadır. Devletin gereken durumlarda tazminat uygulamasını sağlıklı bir biçimde işletmesi gerekmektedir. Halen var olan düzenlemede tazminat gerektiren durumların kapsamı yetersiz olduğu gibi, kapsam dahilinde dahi uygulamaya yeterli bütçe ayrılamamaktadır. Bu konuda mutlaka kapsamlı politikalar oluşturulmalı ve gerekli bütçe ayrılmalıdır.

— Hayvansal üretimde ahır hijyeni konusunda önemli eksikler ve yanlışlar vardır. Bu nedendir ki, çiğ sütlerimiz daha işin başında önemli miktarda mikrobiyal yüküyle karşılaşmaktadır.

— Bal üretiminde; özellikle peteklerin çevresindeki çıtaların sıcak iklimlerde güvellenmesine önlem olarak kimi üreticiler naftalin uygulaması yapmaktadırlar. Naftalin, bu amaçla kullanımına izin verilen bir madde değildir ve balda da insan sağlığını riske atacak düzeyde kalıntı bırakmaktadır. Bu sorunun önlenmesi için, peteklerin ya soğukta muhafaza edilmesi veya izin verilen ilaçlarla fumige edilmesi gerekmektedir. Bu işlem mutlaka eğitim görmüş kişiler tarafından uygulanmalıdır.

— Hayvanların beslenmesinde kullanılan yemlerin yasalara ve spesifikasyonlara uygun olması, en az insan gıdası kadar önem taşımaktadır. Hayvanların beslenmesinde kullanılan yemlerdeki aflatoxin, dioksin gibi bulaşıcılar; hayvanların eti, sütü, yumurtası ile insan gıdalarına bulaşmakta ve ciddi sağlık sorunlarına yol açmaktadır.

— En verimli tarım arazilerinin kimi zaman üstünde, kimi zaman da hemen yakınında yoğun sanayileşme olması çevresel atıkların yarattığı sorunlar anlamında büyük önem taşımaktadır. Tarım, sanayi ve çevre politikaları üretilirken bu nokta göz ardı edilmemeli, yaratılan bir değer diğerine zarar vermemesi sağlanmalıdır.

— Sanayi bölgelerine yakın göl, deniz, akarsuda yaşayan balık, karides vs. için özellikle klorlu pestisitler ve ağır metaller önemli bir problem kaynağı oluşturmaktadır.

— Gerek bitkisel, gerekse hayvansal üretim sonucunda elde edilen ürün, kimi zaman gıda sanayinin hammaddesi, kimi zaman evlerimize alınan gıda maddeleridir. Hangi amaçla olursa olsun; bu ürünlerin hasadı/elde edilmesi/toplanması sırasında yapılan yanlışlar gıda güvenliği sorunlarına yol açabilmektedir.

— İşletme aşamasına gelindiğinde ise; ilk karşılaşılan yaygın sorun, nitelikli hammadde kullanımına dikkat edilmemesidir. Özellikle ileri derecede işlem

görecek olan ürünlerde, uygulanacak işlemin hammaddeden kaynaklanan sorunu örteceği yanılgısı vardır. Oysa, hiç bir teknoloji ve uygulama kalitesiz ve güvenli olmayan bir hammaddeden güvenli gıda eldesini sağlayamaz. Hammadde kaynaklı risklerin karakteristiği hammaddenin yapısına, sağlandığı koşullara bağlı olarak değiştiğinden, üreticinin hammaddenin özelliklerini iyi tanımlaması ve muhtemel riskler konusunda öngörülü olması gerekmektedir. Bu noktada, “üretici” ifadesi işletmede çalışan ve bu konuda eğitim görmüş meslek sahibi insan olarak algılanmalıdır. Örneğin; hayvansal kaynaklı hammaddelerden gelen bulaşı odakları ile baharat çeşitlerinden gelen bulaşı odaklarının zaman zaman taban tabana zıt olduğunu; kiminde mikroorganizmanın kendisi ile mücadele gerekirken, kiminde toksinlerinin temel sorun olduğunu bilebilmek ve mücadeleyi buna göre yürütmek gerekmektedir.

— Gıda maddelerinin üretiminde, teknolojik bir zorunluluk olarak kullanılan gıda katkı maddelerinin gıdaya uygun saflıkta olmayışı veya doğru üründe, doğru dozlarda kullanılmayışı gıda güvenliği açısından riskler oluşturmaktadır. Doğru kullanıldığında, gıda kaynaklı riskleri azaltan katkı maddeleri, yanlış kullanıldığında hastalık etmeni haline gelebilmektedirler. Üreticilerin bu konudaki mevzuatı çok iyi takip etmeleri, üretim/ithalat izni bulunmayan gıda katkı maddelerini kullanmamaları gerekmektedir.

— Üretimde uygulanan teknolojinin yetersizliği veya bilinçsiz uygulamalar sonucunda; üründe HMF (hidroksimetilfulfuro), akrilamid, trans yağ asitleri oluşumu gibi istenmeyen değişiklikler meydana gelebilir. Bu tip maddelerin her biri, farklı biçimlerde insan sağlığını riske atmaktadır. Bu sorunla karşılaşmamak için alınacak en temel önlem; gıda mühendisleri gibi bu konuda eğitim almış meslek gruplarının istihdam edilmesi olmalıdır. Güvenli gıda üretiminin yetkinlik gerektirdiği ve genel kültür konusu olmadığı unutulmamalıdır.

— İşletmede kullanılan alet ekipmanın üretim konusuna uygun olması, suyun içilebilir nitelikte olması ve işletme içerisinde çapraz kontaminasyonun önlenmesi büyük önem taşımaktadır. İşletmede kullanılacak olan alet ve ekipmanların seçiminde ve yerleştirilmesinde hijyenik koşullara uyulmalı, kolay temizlenebilir ve aşınmaya dirençli materyaller kullanılmalıdır. İşletmede kullanılan suyun kalitesi konusunda sorunlar yaşanmakta, ancak burada da sorunu sadece mikrobiyal risk boyutuna indirgeyen yaklaşımlar sergilenebilmektedir. Oysa suların ağır metal veya yabancı madde bileşikleri taşıma riski, en az potansiyel mikrobiyal yük kadar önem taşımaktadır. Özellikle kontrolsüz ve denetimsiz kuyu suyu kullanımı, önemli riskler oluşturmaktadır.

— Ürünlerin ambalajlanmasında kullanılacak materyalin, ürünle temasa uygun olmaması veya içinde barındırdığı ürünü istenmeyen bulaşılara karşı koruyacak biçimde olmaması sıklıkla yapılan bir yanılgıdır. Gıda ile temas

etmek üzere üretilen materyalin üretildiği işletmenin hijyenik koşulları bir gıda işletmesi kadar özenle belirlenmeli ve temizliğe azami dikkat gösterilmelidir. Kullanılan ambalaj materyali mutlaka Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'ndan izinli olmalı ve belirlenmiş olan yasal kriterlere uygun olmalıdır. Tek kullanımlık olarak üretilen materyaller bir kereden fazla kullanılmamalı; Türk Gıda Kodeksi'nde yer alan ambalaj materyalleri ile ilgili kısıtlamalara mutlaka uyulmalıdır.

— Gıda maddesi gerek satışa sunulmadan önce, gerekse satış noktalarında depolanırken; gereken sıcaklık ve rutubet koşulları sağlanmalı, soğukta muhafaza edilmesi gereken ürünler tüketiciye ulaşmaya kadar soğuk zincir kırılmamalıdır. Derin dondurulmuş ürünlerin taşınması, depolanması ve satışı sırasında ortam sıcaklığı, hedeflenen sıcaklıktan $\pm 0,50^{\circ}\text{C}$ 'den fazla sapma göstermemelidir. Depolanan ürünlerin çapraz bulaşıya yol açmaması; hammaddeler ile mamul maddelerin aynı ortamlarda depolanmaması; hatta mümkün olduğunca farklı orijinden gelen maddelerinin farklı ortamlarda depolanması sağlanmalıdır. Gıda maddeleri toksik maddelerle ve deterjan - dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte taşınmamalı ve depolanmamalı; her türlü kimyasal madde etkisinden uzak olmalıdır.

— Gıda maddeleri, satış noktalarında ambalaj bütünlükleri bozulmadan satışa sunulmalı ve soğuk zincir gerektiren ürünlerde bu zincirin bozulmaması sağlanmalıdır. Ürünlerin raf ömrü hassasiyetle takip edilmeli, raf ömrü geçmiş ürünler raflardan kaldırılmalıdır. Gıda maddeleri, kimyasal maddeler ve deterjanlarla aynı reyonda satışa sunulmamalıdır. Dökme olarak satılan ürünlerin de üreticisi, raf ömrü, muhafaza koşullarına yönelik bilgiler tüketicinin rahatça görebileceği şekilde sergilenmelidir.

13.2.24. ÇANKAYA KENT KONSEYİ TOPLANTISI

08.10.2006 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Kent Konseyi Yönetmeliği" kapsamında 20 Nisan 2007 tarihinde ilki gerçekleştirilen Çankaya Kent Konseyi toplantısına, Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Hatice YENİSOY'un Odamız adına katılım sağlamıştır. Toplantıda, Çalışma Yönergesinin belirlenmesi, komisyonların oluşturulması ve Yönetim Kurulunun belirlenmesi konulu gündem maddeleri üzerinde görüşmeler yapılmıştır.

13.2.25. GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMLERİ ISO 22000:2005 AKREDİTASYON REHBERİ DEĞERLENDİRME TOPLANTISI

TÜRKAK tarafından, "Gıda Güvenliği Sistemleri ISO 22000:2005 Akreditasyon Rehberi"nin değerlendirilmesi amacıyla 25 Nisan 2007 tarihinde düzenlenen toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN ve Onur Kurulu Üyemiz K. Fikret OKANT

katılım sağlamış ve ilgili mesleklerin tanımlanması ve sertifikasyon sistemlerinin somut bir biçimde disipline edilmesi konusunda hassasiyetlerimizi belirtmişlerdir.

13.2.26. 12. ULUSLARARASI IUPAC - MİKOTOKSİN VE FİKOTOKSİN SEMPOZYUMU

TÜBİTAK tarafından düzenlenen ve 21 - 25 Mayıs 2007 tarihlerinde İstanbul'da gerçekleştirilen "12. Uluslararası IUPAC - Mikotoksin ve Fikotoksin Sempozyumu" kapsamında düzenlenen "Türkiye'de Mikotoksin Problemi ve Çözüm Arayışları" başlıklı panele konuşmacı olarak Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılmıştır. Konuşma metni aşağıdadır:

MIKOTOKSİN MEVZUATININ OLUŞTURULMASI VE DENETLEMELER

Mikotoksinler; gıda maddelerinde belirli çevre koşullarında bazı küfler tarafından üretilen toksik sekonder metabolitlerdir. Gıda maddelerinde sorun kaynağı olan başlıca mikotoksinler olarak Aflatoksin, Okratoksin A, Patulin ve Fumonisinler sayılabilir. Her bir mikotoksin kanserojenik, genotoksik, teratojenik, mutajenik, immünotoksik, nefrotoksik etkilerin en az birine sahip olduğundan çok önemli risk faktörleri olarak değerlendirilmektedirler. Genellikle nemli ve sıcak ortamlar bu toksinlerin gelişimi için zemin hazırladıklarından, tarladaki üretim, hasat biçimi ve kullanılan kurutma yöntemleri, depolama ve taşıma sırasındaki bulaşlar mikotoksin miktarını direkt olarak etkileyen faktörlerdir. Bilimsel anlamda yapılan birçok çalışma bu toksinlerin günlük diyet içerisindeki alım miktarları ile yol açabilecekleri riskleri değerlendirmekte ve risk içeren ürünler bazında limitler belirlemektedir. Ancak, toksisitelerinin yüksekliği nedeni ile bu seviyelerin mümkün olan en alt düzeyde tutulması da prensip olarak kabul edilmektedir.

Giderek artan küreselleşme eğilimleri, gıda maddelerinin her geçen gün daha yaygın bir biçimde uluslararası ticarete konu olması ve bu ticarete Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) kararları gereği sadece sağlık önlemleri kapsamında engel konulabiliyor olması; artık ülkelerin kendi mevzuatında yer alan kriterleri sadece kendilerinin belirlemesi dönemini sonlandırmıştır. Son derece stratejik olan tarım ürünleri ve gıda maddelerinin gerek ülkelerin kendi tüketicilerine güvenli bir biçimde ulaşması; gerekse uluslararası pazarlarda rekabet edebilmesi ve dış pazarlarda hak ettiği yeri bulabilmesi ancak uluslararası kriter belirleme çalışmalarının içinde aktif olarak bulunulması, bu çalışmalara veri aktarılması ve sonuçlarının objektif bir biçimde dikkate alınması ile mümkün olabilecektir. Bu noktada sadece kriter belirlemede değil, bu kriterleri denetlemede izlenecek yöntemleri belirlemede de artık ülkelerin tek başlarına yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. Denetleme sistemi kurumsallaşmamış olan ve etkin bir biçimde işlemeyen ülkelerin tüketicileri ve gıda ticareti ciddi riskler altına girecektir. Diğer

yandan; gıda maddelerinin uluslararası ticaretine sağlık önlemleri dışında engel oluşturulamaması nedeniyle, yoğun rekabet yaşanan ürünlerde gıda güvenliği kriterleri belirlenirken zaman zaman ticari kaygıların etkili olduğu açıkça gözlenmektedir. İşte bu noktada da, temel üreticisi pozisyonunda bulunan ülkelerde ürünlerine yönelik bilimsel çalışmaların ve verilerin varlığı ve bu verilerin uluslararası arenalarda savunulabilmesi büyük önem taşımaktadır.

Her ne kadar sonunun ne olacağı net olmayan bir süreç de olsa, ülkemiz Avrupa Birliği (AB) ile tam üyelik müzakereleri yapan, uyum programını oluşturmuş bir ülkedir. Bu anlamda AB kriterleri ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'nin değerlendirmeleri son derece önemlidir. Diğer yandan, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nın uluslararası ticarete konu olacak gıda standartlarını oluşturmak üzere kurduğu Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC)'nın oluşturduğu kriterler ve FAO/WHO Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Uzmanlar Komitesi (JECFA) değerlendirmeleri de dünya ticaretine konu olması açısından son derece önemlidir. Kodeks Alimentarius Komisyonuna yaklaşık 150 ülke üyedir, diğer bir deyişle 150 ülkenin gıda güvenliğine bakışı bir potada eritilerek ortak noktalar yakalanmaya çalışılmaktadır.

Tüm bu genel bilgi aktarımından sonra, bu noktada bazı mikotoksinler açısından ülkemizde, AB'de ve CAC' da var olan limitleri karşılaştırmalı bir biçimde sıralamak ve daha sonra değerlendirmeye devam etmek uygun olacaktır.

Gıda Maddelerindeki Maksimum Mikotoksin Seviyeleri

Gıda Maddesi	Maksimum Seviye (ppb)					
	Aflatoksin			Okrato ksin A	Patulin	Fumoni sinler
	B1	B1+ B2+ G1+ G2	M1			
Fındık, yer fıstığı ve diğer yağlı kuru meyveler, yağlı tohumlar, incir üzüm ve kurutulmuş meyveler ve bunlardan üretilen işlenmiş gıdalar (TR)	5	10				
Yer fıstığı (CAC)		15				
Tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer bir fiziksel işleme tabi tutulacak olan yer fıstıkları (AB)	8	15				
Tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer bir fiziksel işleme tabi tutulacak olan fındıklar ve kurutulmuş meyveler (AB)	5	10				
Tüketime sunulmak üzere üretilmiş fındık, yer fıstığı ve kurutulmuş meyveler ile bunlardan üretilen işlenmiş gıdalar (AB)	2	4				
Tahıllar (karabuğday-fagopyrum sp.dahil) ve tahıl ürünleri (TR)	2	4				
İşlenmiş tahıl ürünleri de dahil olmak üzere tüm tahıllar ve tahıl ile üretilen gıda maddeleri (mısır, tahıl bazlı bebek mamaları ve Özel tıbbi amaçlı ürünler hariç) (AB)	2	4				

Tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer bir fiziksel işleme tabi tutulacak olan mısır (AB)	5	10				
Süt (TR)			0.05			
Süt (AB)			0.05			
Süt (CAC)			0.5			
Süt tozu (TR)			0.5			
Peynir (TR)			0.25			
Bebek mamaları ve devam formülleri (süt bazlı) (TR)			0.05			
Bebek mamaları ve devam formülleri (AB)			0.02			
Bebek mamaları ve bebek gıdaları (TR)	1	2				
Tahıl bazlı bebek mamaları ve küçük çocuk gıdaları (AB)	0,10					
Baharat (TR)	5	10				
Baharat (AB)	5	10				
Diğer gıda maddeleri * (TR)	5	10				
İşlenmemiş tahıl taneleri (çeltik ve karabuğday dahil) (TR)				5		
Tahıllardan elde edilen bütün ürünler (tahıl bazlı işlenmiş ürünler ve doğrudan insan tüketimine sunulan tahıl taneleri) (TR)				3		
Kuru üzüm (TR)				10		
Kavrulmuş kahve çekirdeği kavrulmuş öğütülmüş kahve (AB)				5		
Çözünebilir kahve (instant kahve) (AB)				10		
Köpüren şaraplar da dahil olmak üzere şarap ve meyve şarabı (Likör şarapları ve alkol derecesi hacmen % 15'den az olmayan şaraplar hariç) (AB)				2		
Aromatize şaraplar, aromatize şarap bazlı içecekler ve Aromatize şarap bazlı kokteyller (AB)				2		
Elma suyu ve elma suyu içeren içecekler ve sirkeler ** (TR)					50	
İşlenmemiş mısır (AB)						2000
Mısır unu, rafine mısır yağı, mısır germi, mısır unu (AB)						1000

CAC tarafından mikotoksin limitleri henüz sadece iki ürün için oluşturulabilmiştir. Daha fazla limit oluşmamasında, yoğun ticari kaygıların olması, çok sayıda ülkenin fikir birliğine varamaması, özellikle de ABD ile AB'nin kulislerinin yoğun olması önemli rol oynamaktadır. CAC da uluslararası bir limitin belirlenmesi ülkelerin kendi çıkarları doğrultusunda limit uygulaması eğilimini engelleyecektir. Bu nedenle son yıllarda ülkemizde önemli ihraç ürünlerimiz olan fındıkta ve incirde ülkemiz katkıları ile çalışmalar devam etmektedir. Henüz uluslararası bir karar olmaması nedeniyle tabloda da gözlemlendiği üzere farklı limitler uygulanmaktadır.

Ülke olarak bulunduğumuz noktayı irdelemek gerekirse;

- Fındık, kuru incir ve kırmızı pul biberde aflatoksin ile ilgili sorunlarımız hala çözülebilmeye değer. Bu konuda gerek yurt içi taramalarda gerekse ihracatta limit aşımaları tespit edilmektedir. Fındık ve antep fıstığında aflatoksin sorunu –hem kontaminasyon sıklığı, hem de kontaminasyon düzeyi yönünden- tropik ülkelerde ve ABD’de (örn: yer fıstığında) yaşanan sorunlar boyutunda

değilse de, bu ürünlerde esas ithalatçı ülkelerin AB ülkeleri olması nedeniyle zaman zaman sorun yaşanmaktadır.

- İhracata yönelik denetimler çok daha yoğun yapılmakta ancak yurtiçi denetimler aynı etkinlikte sürdürülememektedir. Bakanlığın eleman sayısı ve olanakları, yurt çapındaki çok sayıda işletmenin denetimi için yeterli değildir. Bugüne kadar mikotoksin kontaminasyonu belirlenen bütün ürünlerin, ihracatta bir sorun yaşanmasıyla birlikte ortaya çıkması, diğer bir deyişle, mikotoksin konusunun esas olarak/hatta sadece ihracatımıza zarar veren bir sorun olarak önemsenmesi bunun bir göstergesidir. İhracata konu olmayan ürünlerde de mikotoksin taramalarının/araştırmalarının yapılması teşvik edilmeli ve konunun ülkemiz insanının sağlığı yönünden önemi de kavranmalıdır.

- Okratoksin konusu henüz gündemimizde aflatoksin kadar yer almasa da, yapılan çalışmalarda kuru incir, baharat ve kırmızı biberler ve şarapta okratoksinin de risk olabileceğini göstermektedir.

- Fındık ve fıstıkta dünyanın sayılı üreticisi olan bir ülke olarak uluslararası limitin oluşturulmasına yol göstermek üzere ALARA (As Low As Reasonably Achievable) prensibini işletecek yeterli çalışmamız bulunmamaktadır. Kamu-sektör-akademisyen işbirliği sağlanamamıştır.

- JECFA'daki çalışmalarda etkin rol oynayabilecek Türk akademisyenler bulunmamaktadır. Bu noktada ifade edilmek istenen ülkemizde bu konuda çalışan yetkin akademisyenler bulunmadığı değildir. Aksine, bu konuya yıllarını vermiş çok yetkin akademisyenlerimiz vardır. Ancak; bu kişilerin JECFA yapılanmasında aktif görevleri bulunmamaktadır. JECFA'ya başvuru konusunda özendirme/destek olmalıdır.

- Aflatoksin miktarı yüksek olan ürünlerin ihracattan dönmesi halinde yurt içi edilmesi gerektiğini savunan bir baskı grubu sürekli çalışmaktadır. Bu baskıya prim verilmemeli ve var olan uygulama değiştirilmemelidir.

13.2.27. ANKARA ÜNİVERSİTESİ DANIŞMA KURULU TOPLANTISI

Ankara Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından birincisi 22 Haziran 2007 tarihinde düzenlenen Danışma Kurulu toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN davet edilerek katılım sağlamıştır.

13.2.28. IV. BELEDİYECİLİK SEMPOZYUMU “KENT VE GIDA”

26 Haziran 2007 tarihinde, Hacettepe Üniversitesi ve Keçiören Belediyesi tarafından düzenlenen “Kent ve Gıda” konulu IV. Belediyecilik

Sempozyumu'nda "Gıda Güvenliğinde Sorunlar" başlıklı Panel'e konuşmacı olarak katılan Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN "Gıda Üretiminde Sorunlar" konulu bir sunum yapmıştır.

13.2.29. "SAĞLIKLI GIDALAR" PANELİ

Celal Bayar Üniversitesi ve Manisa Büyükşehir Belediyesi tarafından 4 Temmuz 2007 tarihinde düzenlenen "Sağlıklı Gıdalar" konulu Panel'e Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN panelist olarak katılarak "2010'a Yaklaşırken Ülkemizde Doğal ve Zenginleştirilmiş Sağlıklı Gıdaların Yeri" konusunda bilgilendirmelerde bulunmuştur. Sunum metni aşağıdadır:

2010'A YAKLAŞIRKEN ÜLKEMİZDE DOĞAL VE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ SAĞLIKLI GIDALARIN YERİ

Dünyada ve Türkiye'de son zamanlarda artan tüketici bilinci ve hassasiyeti ile birlikte gıda maddelerinin yalnızca güvenliği değil, insan sağlığı üzerine etkileri ve üretimleri aşamasında çevreye olumsuz etkileri de sıklıkla gündeme gelmeye başlamıştır. Daha uzun, sağlıklı ve kaliteli yaşam arayışları; insanoğlunun kendi yarattığı çevre sorunları ve kirliliğinin olumsuz etkilerini mümkün olduğunca en aza indirme çabası gıda maddelerinin sağlık üzerine etkilerini de ilgi odağı haline getirmiştir. Son bilimsel gelişmelerle birlikte sağlıklı beslenme yaklaşımı değişmiş, sadece yetersiz beslenmeyi ve bazı besin öğelerinin eksik alımıyla ortaya çıkan problemleri tanımlamak ve bunları düzeltmek hedefi yetersiz kalmıştır. Bu nedenle; uygun bir beslenmeyle, sağlıklı yaşam sürdürmek ve hastalık risklerini azaltmak amaç haline gelmiştir. Bu aşamada "fonksiyonel gıda", "sağlık beyanı", "zenginleştirilmiş gıda" veya "gıda takviyesi" gibi birçok terim hayatımıza girmiştir. Ayrıca, gıda mevzuatı oluşturmada da büyük yol kat edilmiştir. Kimi özel tüketici gruplarına yönelik olarak hazırlanan ve birbirinden farklılık gösteren gıdalar için bu farklılıkları açıkça ortaya koyan tanım ve hükümler belirlenmiştir. "Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar", "Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar" gibi gruplar çok net olarak tanımlanmıştır.

Ancak şu bir gerçektir ki; bu konudaki tanımlar çeşitlendikçe ve karmaşılaştıkça; tüketicinin aklı karışmış; konu uzmanları dahi farklı diller konuşur—olmuş, bir isimlendirmeden herkes farklı bir şey anlar hale gelmiştir. Bu nedenle, tartışılacak ve değerlendirilecek konuların sağlam bir zemine oturması amacıyla; öncelikle tanımların doğru bir biçimde yapılması gerektiğine yürekten inanıyorum. Daha sağlıklı olmak üzere çıktığımız yolda yanılmamak ve yanlış yollara sapmamak için, temel kavramlarda birleşmenin en önemli noktalardan biri olduğunu düşünüyorum.

Fonksiyonel/özel beyanlı gıdalar; besleyici etkilerinin yanı sıra bir ya da daha fazla etkili bileşene bağlı olarak sağlığı koruyucu, düzeltici ve/veya hastalık riskini azaltıcı etkiye sahip olan ve bu etkileri bilimsel ve klinik olarak

ispatlanmış gıdaları ifade etmektedir. (05.06.2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5179 Sayılı Yasa ile tanımlanmıştır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmektedir) Tanıma baktığımızda et, süt, yumurta, bakliyat gibi tüm temel gıda maddelerinin **fonksiyonel olduğunu ifade etmek yanlış olmayacaktır**. Antioksidanların bunca tanıtıldığı ve vurgulandığı günümüzde; en önemli antioksidan kaynaklarının taze sebze meyveler olduğunu vurgulamak gerekir. Bu tanımın genel anlamda aşağıdaki tüm grupları kapsadığını söylemek yanıltıcı olmayacaktır.

Özel beslenme amaçlı gıdalar; bebek mamaları ve çocuk gıdaları da dahil, özel fizyolojik koşullar ve/veya hastalıklar nedeni ile ortaya çıkan özel beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla hazırlanan veya formüle edilen gıdalardır. Kendilerine ait özel bileşimi veya üretim basamaklarına bağlı olarak normal tüketim için üretilen gıda maddelerinden açıkça ayrılabilen, bildirimindeki beslenme amaçlarına uygun ve bu uygunluklarını belirtir şekilde piyasaya sunulan gıdalardır. (22.04.2002 tarih ve 24734 sayılı Resmi Gazete’de bu konuda tebliğ yayımlanmıştır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmektedir.) Bu kapsam içine giren gıdalar; bebek-çocuk mamaları, devam mamaları, bebek ve küçük çocuk ek besinleri, kilo verme amaçlı enerjisi kısıtlanmış gıdalar; özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar, sporcu gıdaları ve karbonhidrat metabolizması bozuk olanlara (diyabetliler) yönelik gıdalar, laktoz intoleransı olanlara yönelik gıdalar ve glutensiz gıdalardır. Burada dikkatten kaçmaması gereken nokta; bu ürünlerin tedavi amaçlı olmadığı, ancak özel beslenme ihtiyacına yönelik olduğudur. Bu ürünleri tüketerek hastalığı iyileştiremezsiniz, ancak yanlış beslenmeden kaynaklanan sıkıntıları önleyebilirsiniz.

Oldukça kapsamlı olan alt başlıkları tek tek tanımlamakta fayda görmemekle birlikte, üzerinde oldukça yoğun kavram kargaşası yaşanan “Özel Tıbbi Amaçlı Gıdaları” tanımlamakta yarar görüyorum.

Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar; belli beslenme uygulamaları için hastaların diyetlerini düzenlemek amacıyla özel olarak üretilmiş veya formüle edilmiş ve tıbbi gözetim altında kullanılacak olan gıdaları ifade eder. Bu gıdalar alışılmış gıda maddelerini veya bu gıda maddelerinin içinde bulunan belirli besin öğelerini veya metabolitlerini vücuda alma, sindirme, absorbe etme, metabolize etme veya vücuttan atma kapasitesi sınırlı, zayıflamış veya bozulmuş olan hastalar ya da diyet yönetimleri yalnızca normal diyetin modifikasyonu ile veya diğer gıdalarla ya da her ikisinin de birlikte kullanımı ile sağlanamayan kişiler için hazırlanmıştır. (24.12.2001 tarih ve 24620 sayılı Resmi Gazete’de bu konuda tebliğ yayımlanmış, Tebliğ’de 31.08.2003 ve 25215 sayılı Resmi Gazete ile değişiklik yapılmıştır. Sağlık Bakanlığı tarafından yürütülmektedir.)

Bu grubun içindeki en temel kısım enteral beslenme ürünleridir. Ancak, parenteral yolla uygulanan ürünler, bileşimlerinde ne olursa olsun gıda tanımını dışındadır. Üç grupta toplanırlar:

- Üretici talimatlarına uygun olarak kullanıldığında, kişilerin beslenme kaynağını tek başına oluşturabilen, standart besin öğelerini içeren, beslenme açısından tam olan gıdalar,

- Üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanıldığında, kullanan kişilerin beslenme kaynağını tek başına oluşturabilen, bir hastalık, rahatsızlık ya da tıbbi durum için besin öğeleri içeriği özel uyarlanmış, beslenme açısından tam olan gıdalar,

- Tek başına beslenme kaynağı olarak kullanımı uygun olmayan, standart formüllü veya bir hastalık, rahatsızlık ya da tıbbi durum için besin öğeleri içeriği özel uyarlanmış, beslenme açısından tam olmayan gıdalar.

İlk iki gruptaki gıdalar; hasta diyetlerinde takviye amaçlı ya da kısmen yerine geçen gıdalar olarak kullanılabilirler.

Takviye edici gıdalar; vitamin/mineral, protein, amino asitler gibi besin öğelerinin bir veya daha fazlasını bir arada bulunduran ve günlük alım dozu belirlenmiş olan ürünlerdir. Bu ürünleri tablet, şurup gibi çok çeşitli biçimlerde görebiliriz.

Zenginleştirilmiş gıdalar; gıda maddelerine (örneğin; süt, ekmek vb.) çeşitli besin öğelerinin katılmasıyla zenginleştirilmiş halidir. Bu ürünlerde zenginleştirme amacıyla ilave edilen besin öğesinin miktarı, tüketicuyu yanıltmamak açısından çok önemlidir.

Sağlık beyanı; herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıda bileşeninin sağlığı korumaya yardımcı etkisini belirten ifadedir.

Temel tanımlardan sonra bir noktayı daha kesin olarak ifade etmek gerekir ki; ilaç olmayan hiçbir ürün tedavi amaçlı değildir. Bu tür ürünlerden faydalanırken, ilaç tedavisini kesmek, bu ürünlerle tedavi olmayı beklemek kesinlikle izlenmemesi gereken bir yoldur. Sağlık beyanı yapılarak piyasaya sunulan ürünlerin çoğu, aslında yüzyıllardır tüketilmekte olan gıda maddelerinin etken bileşenlerinin daha bilinçli şekilde gıdalara katılması ile oluşmuştur.

Yasalarımıza göre, sağlık beyanları sadece gıda maddeleri ile gıda takviyelerinde yapılabilmektedir. Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'yi geçen gıdalarda sağlık beyanı yapılamaz. Sağlık beyanı yapılan gıdanın etiketinde; porsiyonunun miktarı, beyana konu olan bileşenin bu

porsiyondaki miktarı ve sağlık beyanının gerçekleşmesi için tüketilmesi önerilen gıda miktarı ve gerektiğinde tüketim süresi açık olarak belirtilmelidir.

Gıda maddelerinin sağlık beyanına konu olabilmesi için sadece bu kriterlerin yeterli olmadığını vurgulamak gerekir. Sağlıklı bir tüketim anlayışında; mümkün olduğunca uzak durulması gereken gıda maddeleri vardır. Bunlara örnek olarak; doymuş yağ oranı yüksek olan, belirli bir miktarın üzerinde şeker veya tuz (sodyum) içeren gıdalar verilebilir. Sağlık beyanı yapılan ürünlerin tüketiminin daha cazip hale geldiği düşünülürse, tüketiciye bu ürünle birlikte doymuş yağ veya şeker tüketirmemenin temel politika olması gerektiği inancındayız. Ancak ülkemizde yasal olarak böylesi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

Bu genel yaklaşımı takiben etiket ve tanıtımlarda kullanılabilecek kimi sağlık beyanları ve beyanlara konu olan ürünlere baktığımızda;

Probiyotik ürünler; belirli bir sayıda canlı probiyotik mikroorganizma içeren ürünlerdir. Bu mikroorganizmalar barsak florasının dengelenmesinde olumlu etkisi olan ve barsak sistemine aktif halde ulaşabilen mikroorganizmalardır. **Yasalarda öngörülen miktarda probiyotik mikroorganizma içeren ürünlerin etiketinde ve tanıtımında “Probiyotik bakteriler sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olur ” ifadesi yer alabilir.**

Prebiyotik ürünler; bağırsakta sindirilemeyen ancak bağırsakların çalışmasında yardımcı olan lif v.b. bileşenleri içeren ürünlerdir. **Yine yasalarla belirlenen miktarlarda prebiyotik içeren gıda maddesinin etiketinde ve tanıtımında “Prebiyotikler sindirim ve bağışıklık sistemini düzenleyen ve destekleyen probiyotik bakterilerin bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler” ifadesi yer alabilir.**

Bitkisel sterol/stanol; isimlerinden de anlaşılacağı gibi bitkisel kaynaklı bileşenlerdir. Yapılan bilimsel çalışmalar bu bileşenlerin kandaki kolesterol seviyesini düşürmeye ve bu nedenle kalp ve damar sağlığının korumaya yardımcı olduğunu göstermiştir. Ancak bu ürünlerin etiketinde bulunması gereken birçok uyarı da mevcuttur. **Etikette ve tanıtımlarda; hamile ve emzikli kadınlar ile 5 yaşın altındaki çocuklar gibi özel beslenme ihtiyaçları olan kişiler için uygun olmayabileceğinin mutlaka beyan edilmesi gerekmektedir.** Sterol/stanol miktarının en az 0,75 g/porsiyon olması gerektiği; günde 1 gramdan az, 3 gramdan fazla tüketilmemesi gerektiği açıkça yazılmalıdır. **Bu ürünler kolesterol düşürücü etkilerini gösterirken, aynı zamanda vücuda karetenoid gibi gerekli kimi maddelerin alımına da engel olmaktadır. Bu nedenle; bitkisel sterol/stanol içeren ürünle birlikte günlük beslenmedeki meyve sebze tüketimini de arttırmak gerekmektedir.** Kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların tüketimi için mutlaka doktora başvurmalarının önerilmesi

gerekmektedir. Odamız, bütün bu yasal hükümlerin çok iyi denetlenmesi gerektiğine ve ayrıca doymuş yağ içeriği yüksek margarınların sterol/stanol ilavesi ile kolesterolü düşürmek amacıyla piyasaya sürülmesinin yanlış bir sağlık politikası olduğuna inanmaktadır. Bitkisel sterol/stanol ilavesi için yoğurt ve benzeri ürünler tercih edilmelidir.

Omega 3 yağ asidi, DHA (Dokosahekzaenoik asit): Omega 3 yağ asitlerinden biri olan DHA, ağırlıklı olarak somon balığı, tuna gibi soğuk su balıkları başta olmak üzere balıklarda; grup olarak Omega 3 yağ asitleri ise bu kaynakların yanı sıra ceviz, ayçiçeği, aspir gibi yağlı tohumlarda ve yumurtada bulunmaktadır. Her iki bileşenin de beyin fonksiyonlarında ve sinir sisteminin gelişiminde önemli işlevleri vardır. DHA'nın vücuttaki trigliseridlerin miktarını düşürdüğü belirlenmiştir. Bu bileşenin yasal koşullara uygun biçimde gıda maddelerinin içerisinde bulunması durumunda, "DHA beyin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur." ve "DHA kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur." ifadeleri bu gıdaların etiketinde yer alabilmektedir. Diğer yandan, sinir sistemi gelişimi bebeklik döneminde olduğundan, çocuklar ve yetişkin bireyler için bu bileşenlerce zenginleştirilmiş ürünlerin tüketilmesi ile böyle bir etki beklenmemelidir. Bu bileşenler, ancak beyin fonksiyonlarının daha sağlıklı işlemesinde yardımcı olabilecektir.

Sağlık beyanları; bu kapsamdaki gıdaların bilinçle incelenip doğru beklentilerle tüketilmeleri halinde hedefine ulaşacaktır. Ancak, hepsinin yıllardır zaten tüketilmekte olduğunu; yeni bulunmuş mucizeler olmadığını akıldan çıkartmamak gerekir.

Diğer yandan; bu tür beyanların yapıldığı ürünlerin çok özel bir onaylama izleğinden geçmesi; tüm beyanların ürün bazında-vaka bazında değerlendirilmesi ve bağımsız bir bilimsel komite tarafından değerlendirilmesi gerekmektedir. Başta ürün ve etiketi olmak üzere reklamların ve her türlü tanıtımın da büyük bir hassasiyetle denetlenmesi gerekmektedir. Ne yazık ki, ülkemizde bu koşullar henüz gereği gibi oluşmamıştır. Özellikle reklamlar konusunda yetki kargaşası ve kurumsal çekişmeler; birçok yanıltıcı reklam ve tanıtımın rahatlıkla tüketiciye ulaşmasına yol açmaktadır. Mevzuat oluşturma aşamasında görev alan Komisyon Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından bağımsız bir bilimsel komiteymiş gibi değerlendirilmekte ve büyük bir yanlış yapılmaktadır. Sağlık beyanlarını tek tek inceleyip onaylayacak bir komitenin bir an evvel kurulması gerekmektedir.

13.2.30. İNCİR VE TOKSİN PANELİ

Aydın İl Temsilciliğimiz tarafından 7-8 Ağustos 2007 tarihlerinde Aydın'da gerçekleştirilen "İncir ve Toksin Paneli"nde Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN açılış konuşması yapmış, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız

Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ ise “İşletmelerde Kaliteyi Etkileyen Faktörler ve Çözüm Önerileri” oturumuna başkanlık etmiştir. Ayrıca Onur Kurulu Üyemiz Dr. Şennur ÖZKAYA da “Mikotoksinlerin Azaltılmasında HACCP Yaklaşımı” konulu bir sunum yapmıştır. Sunum metni aşağıdadır:

MİKOTOKSİNLERİN AZALTILMASINDA HACCP YAKLAŞIMI

- 1960 ve 1970’li yıllar: NASA uygulaması ve ABD’de bazı gıda işletmelerinde uygulama
- 1985 yılında Amerikan Bilimler Akademisi’nin HACCP tavsiyesi
- 1993: AB’de Gıda Maddelerinin Hijyeni Direktifi (93/43/EEC)
- 1996: AB’de yasal zorunluluk
- 1997’de Türk Gıda Kodeksi’nde HACCP
- 2003: TS 13001 Standardı
- 2005: ISO 22000
- 2006: TS/EN/ISO 22000

HACCP;

- Gıda güvenliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden bir sistemdir
- Tehlikeleri, ardından da önlemlerini önceden belirleyen bir sistemdir.
- Son üründe çıkan soruna değil, sorunun ortaya çıkmasını önlemeye odaklıdır.
- Çiftçiden, toptancıya, imalatçıya, perakendeciye, yasa hazırlayıcıya ve tüketiciye kadar ilgili her kesimi ortak yaklaşıma yöneltmektedir.

HACCP SİSTEMİ;

Ancak, iyi tarım uygulamaları (GAP), iyi hijyen uygulamaları (GHP), iyi proses uygulamaları (GMP) gibi programlarla birleştirilerek kurulabilirse etkili olabilecektir.

BİR HACCP PLANI GELİŞTİRME

Ön işlemler;

- HACCP ekibinin kurulması
- Ürünün tanımlanması
- Ürünün kullanım amacının ve şeklinin tanımlanması
- Ürün akış şemasının çizimi
- Akış şemasının yerinde doğrulanması

HACCP ekibinin kurulması

HACCP değişik uzmanlık alanlarından katılımın sağlandığı çok disiplinli bir ekip anlayışını gerektirir. Ekibin kimlerden ve kaç kişiden oluşması gerektiğine karar vermek için öncelikle kurulacak sistemin kapsamı belirlenmelidir.

HACCP ekibinin kurulması

Mikotoksin kontrolü için uygun bir HACCP ekibi;

- Bir HACCP uzmanı,
- Ürünü yetiştiriciliği ve kalitesi yönünden iyi tanıyan bir uzman,
- Bir mikoloji/mikotoksin uzmanı,
- Deneyimli bir laboratuvar çalışanı/yöneticisi
- Kalite güvence uzmanı
- İncir üretici(si)/(leri)nin; tüccar(ı)/(ları)nın ve ihracatçı(sı)/(ları)nın temsilcileri,
- Tarım ve gıda ile ilgili resmi kurumlardan temsil(cı)/(ler)

2 ve 3 adım: Ürünün ve kullanım amacı/şeklinin tanımlanması

4. Ürün akış şemasının çizimi

5. Akış şemasının yerinde doğrulanması

HACCP sisteminin 7 ilkesi

- Tehlikenin belirlenmesi ve analizi
- KKN'lerinin belirlenmesi
- Kritik limitlerin belirlenmesi
- İzleme sisteminin geliştirilmesi
- Düzeltici faaliyet
- Tüm sistemin doğrulanması
- Kayıt ve dokümantasyon

Tehlikenin belirlenmesi ve analiz edilmesi (1.ilke)

HACCP Programları için gıda güvenliği tehlikeleri; biyolojik, kimyasal ve fiziksel olabilir. Tehlikenin tanımlanması ve analizi başarılı bir HACCP planı için kilit rol oynamaktadır.

Tehlikenin belirlenmesi ve analiz edilmesi (1.ilke)

Bir tehlikenin oluşma ihtimali "risk" olarak adlandırılır. Riskin doğası ve boyutu hakkındaki bilimsel bilginin incelenmesine ihtiyaç vardır.

Ürünün formülasyonu, hammaddenin mikrobiyal profili, ürünün pH'sı, su aktivitesi gibi indikatör özellikleri, koruyucu madde ilave edilip edilmediği,

ambalaj materyali gibi birçok faktör ve bu faktörler arasındaki etkileşim önem taşımaktadır.

Mikotoksin tehlikesinin belirlenmesi ve analiz edilmesi

HACCP ekibi öncelikle üretimin herhangi bir aşamasında mikotoksinlerin bir güvenlik tehlikesi meydana getirme olasılığını yorumlamalıdır.

Bu risk; ürünlerin bu mikotoksinlere duyarlılıkları ve söz konusu mikotoksinin üretilmesi için gerekli iklim koşulları ile ilgili daha önceki çalışmalarda elde edilmiş bilgi kullanılarak tahmin edilir.

Başta mısır olmak üzere tahılların, yerfıstığı, antep fıstığı, fındık ve diğer fıstık çeşitleri ile kurutulmuş kırmızı biber, kuru incirin aflatoksin yönünden riskli gıdalar olduğu bilinmektedir.

Bu nedenle de yasal limitler bu riskli ürünler için belirlenmektedir.

Öte yandan, ılıman iklim kuşağında yetişen mısır, daha az olasılıkla aflatoksin, daha yüksek olasılıkla da Fusarium toksinleri yönünden risk altında olacaktır.

Mikotoksin tehlikesinin belirlenmesi ve analiz edilmesi

Muhtemel mikotoksin kontaminasyonu aşamalarının belirlenmesi: hasat öncesi/hasat sonrası??

Muhtemel kontrol önlemlerinin belirlenmesi

7. Kritik Kontrol Noktalarının (KKN) Belirlenmesi (2.ilke)

Kritik kontrol noktası; bir üretim sürecinde; gıda güvenliği tehlikesinin ortadan kaldırılması, önlenmesi veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesinin sağlanabildiği aşamadır.

Bu noktada önemli olan tehlike için alınabilecek önlemlerin bulunmasıdır.

Soru 1 : Bu tehlike için kontrol yöntemleri var mıdır?

8. Her KKN için kritik limitlerin belirlenmesi (3. ilke)

Belirli parametreler için kabul edilebilirliği, kabul edilemez olandan ayıran kriterlerdir. Kritik limitler her KKN için belirlenmelidir. Kritik limitlerin kontrol edildiği parametreler genellikle sıcaklık, nem düzeyi, pH, su aktivitesi ve görünüş gibi duyuşal parametrelerdir.

Mikotoksin için ise kritik limitler genellikle; su aktivitesi, nem yüzdesi, sıcaklık, kurutma süresi ve mikotoksin düzeyi ile ilgili olarak belirlenmektedir.

9. Her kritik kontrol noktası için izleme sistemi oluşturulması (4. ilke)

İzleme sistemi; kritik limitlerden herhangi bir sapmayı saptayabilmek için genellikle bazı parametrelerin programlanmış ölçümleri olmalıdır.

İzleme prosedüründe;

- izlenecek aşama ve ürün;
- kontrol metotları, ölçüm ekipmanları, numune alma planı,
- izleme parametreleri (gözlem, sıcaklık/zaman ölçümü v.b)
- izlemenin sıklığı
- izlemeden kimin/kimlerin sorumlu olduğu,

gibi hususlar izleme prosedüründe yer almalı ve izleme sonuçları hemen kaydedilmelidir.

10. Düzeltici faaliyet uygulanması (5. ilke)

KKN'larında, kritik limitlerden bir sapma olması veya kontrol dışı bir durum farkedildiğinde alınması gereken önlemler düzeltici faaliyet olarak tanımlanmaktadır.

Öncelikle KKN'nda kritik limitler aşılmışsa, düzeltici faaliyetle normale döndürülmeye çalışılmalıdır.

Şüpheli ürünler ayrılmalı ve ayrıntılı olarak incelenmeli ve ürünle ilgili olarak şu kararlardan biri verilmelidir: imha etmek, yeni bir ürüne işlemek, hayvan yemi olarak kullanmak veya uygun bulunması durumunda tüketime sunmak.

11. Tüm HACCP Planının Doğrulanması (6. ilke)

Doğrulama, HACCP planının bütün bileşenlerinin bağımsız şekilde ve sürekli olarak değerlendirilmesidir. İzlemenin aksine kritik kontrol noktalarına hızla geri besleme sağlayan gözlemler ve ölçümleri içerir. Doğrulama işlemleri HACCP planının etkili ve önceden belirlenmiş prosedürlere göre işleyip işlemediğini ve bir değişikliğe gereksinim olup olmadığını ortaya koyar.

Doğrulama için izlenebilecek yollar :

- İzleme prosedüründen farklı bir metotla analiz için örnek toplama,
- Özellikle KKN izleyicilerine olmak üzere personele sorular sorma,
- KKN'larındaki işlemleri gözleme,
- Bağımsız kişilerce yapılan resmi denetim.

12. Kayıt ve dokümantasyon (7.ilke)

HACCP Sisteminin dokümente edilmesi, bu konudaki bütün bilgilerin yazılı hale geçirilmesini ifade eder. HACCP dokümantasyon faaliyetleri, öngereksinim programları ve HACCP sistemi ile ilgili kurallar ve prosedürlerin tanımlanmasını, dokümanların hazırlanmasını, ve uygulama sonuçlarının kayıt altına alınmasını kapsar.

Bir diğer deyişle, HACCP uygulamalarına ait bütün bilgiler ve veriler kaydedilmeli, çalışanlar bu yazılı prosedürlere ve talimatlara göre hareket etmelidirler. Bu dokümanlarda ayrıca her konuda kimlerin sorumlu olacağı da açıkça belirtilmelidir.

İşlem basamağı Tehlikenin tanımı Alınabilecek önlemler Kontrol sistemi Kritik Limitler İzleme Prosedürleri Düzeltici Faaliyet Kayıtlar

Yararlanılan kaynaklar:

- FAO, 2003. *Manual on the Application of the HACCP System in Mycotoxin Prevention and Control. FAO/IAEA Training and Reference Centre for Food and Pesticide Control. Fao Food And Nutrition Paper 73, ISSN 0254-4725*
- Halkman, K. 2005. *Mikotoksin Kontrolünde HACCP Modeli. Türkiye'de Mikotoksin Çalışmaları. II. Ulusal Mikotoksin Semp.Bildiriler Kitabı.Ed. D.Heperkan, F, K.Güler, G, Kaya. ISBN 975-561-264-5. s.138-142*
- Karaali, A., 2003. *Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi. T.C. Sağlık Bakanlığı, Ankara. 213 s..*
- Topal, Ş., 1996. *Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri. TÜBİTAK, MAM Matbaası, Gebze. 225s.*
- Halkman,K.,2002. *HACCP Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizleri Eğitim Seminerleri Notları.TMMOB, Gıda Mühendisleri Odası. s.77-111*

13.2.31. ÇUKUROVA GIDA GIDA-TEK 2007 FUARI

TÜYAP tarafından 5-9 Eylül 2007 tarihleri arasında TÜYAP Adana Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilen "Çukurova Gıda Gıda-Tek 2007 Fuarı" süresince Odamız temsilcileri tarafından üç konferans verilmiştir. "Gıda Mevzuatı" konulu konferans Yönetim Kurulu Üyemiz Nurseren BUDAK tarafından; "Gıda Bulaşanları" konulu konferans Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ tarafından; "AB Sürecinde Gıda Sanayi" konulu konferans ise Yönetim Kurulu Başkanımız Petek ATAMAN tarafından verilmiştir.

13.2.32. DÜNYA HALK SAĞLIĞI KONGRESİ ÇALIŞMA GRUBU

Türkiye Halk Sağlığı Kurumu'nun Dünya Halk Sağlığı Dernekleri Federasyonu (WFPHA) ile birlikte, 27 Nisan – 01 Mayıs 2009 tarihleri

arasında İstanbul'da gerçekleştireceği "12. Dünya Halk Sağlığı Kongresi"nin ön çalışmalarında Odamız adına görev almak üzere, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü İşyeri Temsilcimiz Dr. Betül VAZGEÇER düzenleme kurulunda yer almıştır.

13.2.33. ORGANİK TARIM ULUSAL YÖNLENDİRME KOMİTESİ

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü bünyesinde oluşturulan "Organik Tarım Ulusal Yönlendirme Komitesi"nde Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN görvelendirilmiş ve Yönlendirme Komitesi'nin 15 Kasım 2007 tarihinde yapılan toplantısına katılım sağlamıştır.

13.2.34. GAP 5. TARIM KONGRESİ

Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından 17-19 Ekim 2007 tarihlerinde Şanlıurfa'da gerçekleştirilen "GAP 5.Tarım Kongresi"ne Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN Odamız adına konuşmacı olarak katılım sağlamıştır.

13.2.35. KARIYER GÜNLERİ

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nin 40. Kuruluş Yıldönümü dolayısıyla 21-23 Kasım 2007 tarihlerinde Adana'da düzenlenen "Kariyer Günleri"ne Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN konuşmacı olarak katılım sağlamıştır.

13.2.36. 1. ÇUKUROVA'DA SANAYİLEŞME VE ÇEVRE SEMPZOYUMU

TMMOB Makine Mühendisleri Odası Adana Şubesi tarafından 30 Kasım – 1 Aralık tarihleri arasında Adana'da düzenlenen "1. Çukurova'da Sanayileşme ve Çevre Sempozyumu"nda Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN metni aşağıda yer alan, "Tarımsal İlaç Kullanımının Gıda Güvenliği Açısından Önemi ve Gıda Sanayine Etkileri" konulu bir tebliğ sunmuştur.

TARIMSAL İLAÇ KULLANIMININ GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN ÖNEMİ VE GIDA SANAYİİNE ETKİLERİ

Bilindiği gibi, tarımsal üretimde ve hasat sonrası depolamada bitki hastalıkları, zararlılar ve yabancı otlar önemli miktarlarda ürün kaybına neden olmakta veya ürün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Tarımsal üretimde kalite ve verimliliğin artırılmasında; hasat öncesi ve sonrasında kayıpların önlenmesinde; zararlı ve hastalıklarla mücadelenin önemli bir yeri bulunmaktadır. Bu mücadelede kullanılan birçok yöntem bulunmakla birlikte, en yaygın olarak kullanılan yöntem, kimyasal madde ile mücedele yöntemidir. Diğer bir deyişle, ulusal mevzuatımızda geçen ismi ile bitki

koruma ürünleri aracılığı ile yürütülen mücadeledir. Bu ürünler tarımsal ilaçlar, pestisitler veya zirai mücadele ilaçları gibi farklı isimlerle ifade edilmektedir. Bitki koruma ürünleri; Türk Gıda Kodeksi'nde " Tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtılması sırasında hastalık zararlı, yabancı ot ve mikroorganizmaların kontrolü, uzaklaştırılması, imha edilmesi, önlenmesi amacıyla kullanılan; bitki gelişimini düzenleyiciler dahil kimyasal maddeler" olarak tanımlanmaktadır. Görüldüğü gibi bitkilerin büyümesini düzenleyen, yaprak düşüren, filizlenmeyi önleyen maddeler de bu tanım kapsamına girmektedir.

Bitki zararlılarına karşı zehir etkisine sahip olan bu ürünler tarımsal üretimde fayda sağlamak amacıyla kullanılırken; çevre, insan ve hayvan sağlığı açısından olumsuz etkilere yol açan bulaşılara neden olmaktadır. Türk Gıda Kodeksi'ne göre bulaşanlar; "Bitki, hayvan ve/veya toprak kökenli yabancı maddeler, ilaç kalıntıları, metalik ve biyolojik bulaşmalar, insan sağlığına zararlı olan plastik madde, deterjan, dezenfektan, radyoaktif madde kalıntıları ve her türlü istenmeyen maddeler"dir. Yani tarım sanayiinde fayda sağlayan girdilerden biri olan pestisitler, gıda maddeleri için 'bulaşan' niteliğindeki istenmeyen maddelerdir. Çeşitli amaçlarla kullanılan pestisitlerin üründe bıraktığı kalıntılar insan sağlığı açısından önemli bir risk faktörüdür. Çünkü üründeki ilaç kalıntıları gıdalar aracılığı ile insanlar tarafından tüketilmektedir. Tüketicie ulaştırılan ürünün güvenli olmasını sağlamak amacıyla; hammaddede kullanılan tarım ilaçlarının gıdalara taşınmasının minimum seviyede olması hedeflenmelidir. Yasalarda öngörülen limitlerin aşılması sonucunda; insan sağlığı tehlikeye girebilmekte; zehirlenmeler gündeme gelebilmekte, karsinojenik, genotoksik, mutajenik etkiler görülebilmektedir.

Kullanılan tarım ilaçlarını formülasyon şekilleri, kullanım tekniği, ilacın fiziksel durumu, etki şekli gibi birçok özelliğine göre sınıflamak mümkündür. Gıda sanayii ve gıda güvenliği açısından ve bu bakışla kontrollerin sağlanması bakımından, ilaçların çözünürlükleri, yarılanma ömürleri ve sitemik veya kontakt olup olmadıkları oldukça önemlidir. Hayvan yemlerinde kullanılan pestisitler de et, süt, yumurta gibi ürünlerle insan sağlığını riske atabilmektedir. Bu nedenledir ki; kimi ilaçlar için et, süt, yumurta gibi ürünlerde bulunma miktarı da önem kazanmaktadır. Yarılanma ömrü uzun olan ilaçların üründen uzaklaşma süresinin yarattığı sıkıntı kadar, çevreye bulaşmaları ve çevreden tekrar ürüne bulaşmaları da riski arttırmaktadır.

Tarım ilaçlarının kullanımında riski en aza indirmek için; bilinçli bir yaklaşım, yeterli donanımına sahip akredite laboratuvarlar ve sıkı bir denetim vazgeçilmez araçlardır. Kullanım için seçilen tarım ilaçları minimum riskle maksimum fayda prensibine göre kullanılmalıdır. Bu amaçla ruhsatlı, amaca uygun tarımsal ilaçlar; bu konuda eğitim almış ziraat mühendisince reçete ile verilmeli; doğru zamanda, doğru dozda ve kullanım koşullarına uygun olarak kullanılmalıdır. Kısaca, İyi/Doğru Tarım Uygulamaları kurallarına uyulmalıdır.

Hasattan kısa bir süre önce kullanılan veya dozundan fazla kullanılan ilaç, çevre ve sağlığa zararlı olduğu kadar, uygulayan çiftçi için de ekonomik zarara yol açmaktadır. Böyle bir durumda çiftçi, beklediği faydayı sağlayamamaktadır. İşte bu nedenledir ki, eğitim çok önemlidir. AB Ülkeleri Perakendecileri Tarım Ürünleri Çalışma Grubu, İyi Tarım Uygulamaları Protokolü (EUREPGAP)'nü 1 Ocak 2004' te yürürlüğe koymuştur. Ülkemizde de bu protokolün biran önce doğru ve etkin bir biçimde uygulanması hedeflenmelidir. "İyi Tarım Uygulamaları Kodu" henüz hazırlanmadığından, İyi Tarım Uygulamaları Yönetmeliği'nin sadece EUREPGAP bölümü işlevsellik kazanmıştır. Oysa, ülkemizde İyi Tarım Uygulamalarında sağlanacak gelişmeler iç ve dış pazara güvenli ürün sunulmuş olacaktır.

Daha önce de belirtildiği gibi tarım ilaçlarının kalıntıları gıda maddelerinde de bulunmaktadır. Ancak birçok işlenmiş gıda maddesi için maksimum kalıntı limiti (MRL) oluşturulamamış olması, tarımsal ilaç kontrolünde denetimlerin ve izlenebilirliğin önemini bir kez daha gözler önüne sermektedir. AB mevzuatında pestisitlere yönelik somut kriter içeren işlenmiş ürün grubu tahıl bazlı bebek mamalarıdır. Bizim mevzuatımıza bu kriterler görüşe açılmış olan "Bebek ve Küçük Çocuk Ek Besinleri Tebliğ Taslağı"nda yer almaktadır. Ancak mevzuattaki genel hükümler bu konudaki her türlü sorumluluğu üreticiye yüklemektedir.

Ülkemizde yaklaşık 2000 civarında pestisit, 450 civarında aktif madde ruhsatlıdır. Türkiye'de kullanılan ilaçların yaklaşık % 75'i Çukurova bölgesinde kullanılmakta olup, bu bölgedeki seralarda bilinçsizce yapılan uygulamalar zaman zaman sıkıntı yaratmaktadır. Yaşanan sorunlara birkaç örnek vermek gerekirse:

- Çilek üretiminde aynı bitki üzerinde olgunlaşmış meyvenin yanı sıra olgunlaşmamış meyve de bulunduğundan, hasat bir kerede değil ardışık olarak yapılmaktadır. Olgunlaşmamış meyvelere yönelik olarak yapılan ilaçlamalar sonucunda, olgunlaşanlar üzerinde ilaç kalıntıları kalmaktadır.

- Turunçgillerde kimi zaman ruhsatsız olduğu halde chlorpyrifos-ethyl kullanımı görülmektedir. Narenciye ağaçlarında meyve verme aşamasına kadar kullanılması gereken sistemik ilaçlar, eğitimsizlikten dolayı kimi zaman meyveden sonra da kullanılmakta ve riske yol açmaktadır.

- Pamuk, yörenin önemli ürünlerindendir. Ancak küspesinin hayvan yemi olarak kullanılması, yağının da yemeklik yağ olması nedeni ile bu üründe kullanılacak pestisit seçimi, kullanım zamanı ve dozu önem arz etmektedir.

Tarımsal üretimin oldukça yaygın olduğu bu verimli topraklarda, gıdaya yönelik tarım ürünlerine, yakın tarlalarda ekimi yapılan gıda dışı tarım ürünlerinde kullanılan pestisitlerin bulaşıp bulaşmadığı kontrol edilmeli ve izlenmelidir.

Kullanılan tarım ilaçlarından maksimum fayda sağlanması için ; kayıtdışılığın önlenmesi ve izlenebilirliğin sağlanması gerekmektedir. Gündeme gelen sorunlar, ülke çapında olsun, Çukurova yöresine özgü olsun ağırlıkla eğitimsizlikten kaynaklanmaktadır. Bilinçsizce kullanılan pestisit sonucunda, aykırılık etkin bir denetimle hemen saptansa dahi; tonlarca ürünlük bir zarar gündeme gelmektedir. Bu nedenle, üreticinin örgütlü olması ve bilinçli olması, ilgili Bakanlığın eğitim görevini gereği gibi yerine getirmesi çok önemlidir. Sözleşmeli tarım modeli ne yazık ki birçok uygulamada üretici aleyhine uygulamalara dönüşmektedir. Ancak sağlıklı modeller yaratılarak üretici-sanayici iletişimi tarımsal üretim öncesinde sağlanmalıdır.

Tüm bunlara ilaveten tarla ve serada yapılan üretim mutlaka etkin bir biçimde denetlenmeli, yapılamayan analizlerin biran önce uluslararası geçerliliğe sahip yöntemlerle yapılması sağlanmalı ve gerektiğinde ceza uygulanmalıdır. Halen yapılan denetimlerde temel olarak ihracattan kaynaklanan sorunları ortadan kaldırmak hedeflenmektedir. Bu hedef sonucunda, ihracatta alınan hızlı alarmlar azalma göstermiştir. Ancak hızlı alarm bildirimlerinde yaşanan azalma, pestisit kalıntısına yönelik sorunda ulusal anlamda varılan noktayı yansıtmamaktadır. Özellikle ilaç bayilerinin ve tarlada birincil üretim yapanların denetimlerinin yetersiz olduğu noktalarda, yurtiçinde pazarlanan ürünlere sorun sürmektedir. Pazar yerleri, haller ve manavlar gibi satış noktalarında denetimin neredeyse hiç olmayışı ise ; bizleri sorunun boyutunu algılamaktan da alıkoymaktadır.

Denetimlerin etkin bir biçimde yapılmasını sağlamak üzere atılacak her adım, yalnızca bugünün tüketicilerine değil, bir o kadar da gelecek nesillere karşı sorumluluğumuzdur.

13.2.37. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından 6 Aralık 2007'de İzmir'de düzenlenen "2. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu"na konuşmacı ve oturum başkanı olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılım sağlamıştır.

13.2.38. TÜRKİYE ZİRAATÇILAR DERNEĞİ 7.ULUSAL TARIM KONGRESİ

Türkiye Ziraatçılar Derneği'nin düzenlediği 8 Ocak 2008 tarihinde düzenlediği 7.Ulusal Tarım Kongresi'ne Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN konuşmacı olarak katılmış ve "Küresel Isınmanın Tarım ve Gıda Sektörüne Etkileri" başlıklı bir sunum yapmıştır.

13.2.39. ZMO TARIM HAFTASI ETKİNLİKLERİ 2008

Ziraat Mühendisleri Odası "Tarım Haftası Etkinlikleri 2008" Tarımda Yeni Özelleştirme Dönemi kapsamında 10 Ocak 2008 tarihinde düzenlenen sempozyumun "Tütün ve Şekerde Özelleştirme Sürecinin Kamu Çalışanları Üzerine Etkileri " başlıklı oturumuna Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak katılım sağlamıştır.

13.3. ZİYARETLER

13.3.1. ÜNİVERSİTE ZİYARETLERİ

31 Ekim 2006

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığına seçilen Sn. Prof. Dr. Ayhan TEMİZ Yönetim Kurulu üyelerince ziyaret edilerek, yeni görevi tebrik edilmiş ve mesleğin etkinliğine yönelik çalışmalarda her türlü işbirliğine açık olduğu ifade edilmiştir.

22 Aralık 2006

Yönetim Kurulu 2.Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Hatice YENİSOY, Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu Başkanı H.Gülnur CİNGİ ve Ege Bölge Şube Yönetim Kurulu 2.Başkanı Hülya YASSIKAYA YILMAZ ve Denizli İl Temsilci Yardımcımız Esin AYSAN Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sebahattin NAS ve Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Aydın YAPAR'ı ziyaret ederek Odamız ve faaliyetleri konusunda görüşmeler yapmışlardır.

23 Ocak 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2.Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, İTÜ Kimya-Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Y.Onur DEVRES' i ziyaret ederek, bölüm hocalarının da katıldığı toplantıda Odamız ve faaliyetleri konusunda görüşmeler yapmışlardır.

25 Ocak 2007

Bern Üniversitesi'nden Öğretim Görevlisi Barış KARAPINAR ile Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN arasında Odamızda bir görüşme gerçekleştirilmiş; KARAPINAR, Bern Üniversitesi ve Boğaziçi Üniversitesi arasında işbirliği ile hazırlanan çalışmalar hakkında bilgi vermiştir. "Türkiye'de Sürdürülebilir Tarım Politikaları" başlıklı araştırmada kullanılmak üzere hazırlanan ankete Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katılım sağlamıştır. Anket çalışmaları sonuçlandırıldığında ODTÜ veya Boğaziçi Üniversitesi'nde sunum yapılacağı ve araştırma sonuçlarının ankete katılanlara iletileceği ifade edilmiştir.

02 Şubat 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2.Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, Celal Bayar Üniversitesi, Ege Üniversitesi ve İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'nde Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı'nda görüşmeler yaparak mesleğin ve sektörün sorunları, işbirliği yapılabilecek konular hakkında görüş alışverişinde bulunmuşlardır.

13.3.2. ÜNİVERSİTE SÖYLEŞİLERİ

Dönem içerisinde; Ankara'da bulunan üniversitelerimizde zaman zaman söyleşiler gerçekleştirilmiş, derslere katılım sağlanmış ve bu yolla Oda tanıtımı yapılmış, öğrencilerle AB süreci, mevzuat gibi konularda söyleşiler gerçekleştirilmiştir:

- 24 Nisan 2006; Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 13 Aralık 2006; Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 10 Nisan 2007; ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü
- 04 Ekim 2007; Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- 16 Ekim 2007; ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

13.3.3. KURUMSAL ZİYARETLER

6 Nisan 2006

UNICEF Türkiye Temsilciliği'nden Canan SARGIN ve Sağlık Bakanlığı Ana Çocuk Sağlığı ve Aile Planlaması Genel Müdürlüğü'nden Fatma YÜCESAN; Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile "Gıda Sanayinde İyotlu Tuz Kullanımı" konusunda görüşmelerde bulunmuşlar, bu konuda üyelerimize yapılan anket hakkında değerlendirmelerde bulunmuşlardır.

27 Nisan 2006

İstanbul Ticaret Odası'nın daveti üzerine İstanbul'da gerçekleştirilen "Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı" konulu toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız Petek ATAMAN katılmış; toplantıda ilgili diğer odalarla yaptığımız protokol ile belirlenen Sorumlu Yönetici Sözleşmesi hakkında görüşmelerde bulunmuştur. Özellikle kuruyemiş, bakliyat gibi yönetmelikte küçük işletme tanımına giren sektörlerin temsilcileri taban fiyat uygulamasının sıkıntı yarattığını ifade etmişlerdir. Ayrıca sözleşmede yer alan kimi maddelere yönelik hukuki açıklamalarımız kendilerine iletilerek; nihai değerlendirmeden sonra, varsa önerileri yazılı olarak bildirmeleri talep edilmiştir.

08 Mayıs 2006

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ, Milli Eğitim Bakanlığı İlköğretim Genel Müdür Yardımcısını ziyaret ederek, "Bilinçli Gıda Tüketimi" konusunda ortak yürütülebilecek faaliyetlere ilişkin görüşme yapmıştır. Görüşmede Öğrenci Temsilciliklerimiz vasıtasıyla yürütmekte olduğumuz "Bilinçli Gıda Tüketimi" ve "Süt" konulu eğitimler hakkında bilgi verilmiş ve bu eğitimlerin, gerektiğinde bunlara ilave olarak Bakanlık ile birlikte belirlenecek konularda, sadece özel günlerde değil yıl boyunca eğitim verilebilmesinin mümkün olup olmadığı değerlendirilmiş; bu konuda Milli Eğitim Bakanlığı ile bir protokol hazırlığı yapılması kararlaştırılmıştır.

25 Mayıs 2006

Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan KÜÇÜK ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN, Koruma Kontrol Genel Müdürü Dr. Hüseyin SUNGUR, Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat ARTIK ve Gıda ve Yem Tescil Hizmetleri Dairesi Başkanı Halis KORKUT' u makamlarında ziyaret ederek, kapasite raporu hazırlanmasına ilişkin protokol hakkında görüşme yapmışlardır. Yapılan görüşmede Odaların yetkileri ve kapasite raporu hazırlanmasıyla ilgili yapılan çalışmalara tepki olarak Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu'ndan üç Odaya gönderilen yazı hakkında değerlendirmelerde bulunulmuştur.

29 Haziran 2006

Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN, Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ ve Yönetim Kurulu Üyemiz M. Nurseren BUDAK, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi" başlıklı AB Eşleştirme Projesinin (EANPC) Başkanı Dr. Peter STEINBUCHER ile görüşerek, eşleştirme projesinin ülkemizdeki gıda güvenliği düzenlenmesinde önemli işlevi olacağı ifade edilmiş ve sisteme yönelik olarak özellikle mesleklerin yetkilerinin tanımlanmasında katkıda bulunmak istediğimiz bildirilmiştir. Gıda mühendisliği unvanının AB Ülkelerinde yaygın olmadığına dikkat çekilerek; ülkemizde eğitim gören gıda mühendislerinin ders programları, bilgi birikimleri hakkında kapsamlı bilgi verilmiştir.

24 Ağustos 2006 TKB Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL ile "Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Üretimi, Piyasa Gözetimi ve Denetimi Hakkında Yönetmelik" konusunda Danıştay'ın aldığı karara ilişkin bir görüşme yapılarak; Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile Yönetim Kurulu Üyelerimiz M. Nurseren BUDAK, Fulya ARICAN ÖZNUR ve Yaşar ÜZÜMCÜ' nün katıldığı görüşmede konuyla ilgili olarak görüş alışverişinde bulunulmuştur.

09 Şubat 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kamu İhale Kurumu Hizmet İhalelerinin Düzenlenmesi ve İncelenmesi Daire Başkanı Muhsin AÇIK'ı makamında ziyaret ederek ihale şartnamelerinde bulunması tarafımızca gerekli görülen konular hakkında bilgilendirmelerde bulunmuştur.

15 Şubat 2007

Sosyal Güvenlik Kurumu Başkanlığı ile yürütülmekte olan protokol oluşturma çalışması çerçevesinde Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN 3 Oda adına, Müsteşar Yardımcısı Mustafa GÜR' le bir görüşme gerçekleştirmişlerdir. Görüşmede, Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından hazırlanan ve üyelerimizin sigorta durumlarının takibine yönelik çalışmalar değerlendirilmiş; Mustafa GÜR, yine kendileri ve ilgili Genel Müdür Yrd., Daire Başkanı ve Şube Müdürü ile yapılan bir dizi görüşme sonucunda başlatılan çalışmanın talep edildiği gibi sonlandırılmayacağını bildirmiştir. Odaların arzu ettikleri sigorta takibini üyelerinin sigorta sicil numaraları yolu ile yapabileceklerini söylemiş, bu önerinin uygulanabilirliği üzerine çalışma başlatılmıştır.

04 Mayıs 2007

Tarım ve Köyişleri Bakanı Dr. Mehmet Mehdi EKER' i TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyeleri ve Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinde görev yapmakta olan akademisyenlerden oluşan bir heyet ile makamında ziyaret etmek üzere Odamız tarafından 16 Nisan 2007 tarihinde randevu talep edilmiştir. Randevu ilk olarak 02 Mayıs 2007 tarihine verilmiş , daha sonra gündemin yoğunluğu nedeni ile 03 Mayıs 2007 tarihine, son olarak da 04 Mayıs 2007 tarihine ertelenmiştir. 04 Mayıs 2007 tarihinde sabah 10.00'da heyetimiz Oda Merkezi'nde buluşmuş ancak, Bakanlık Makamı'na geçilmeden Özel Kalem Müdürü'nün telefonu ile Bakan Bey'in "Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Yasası" görüşmeleri için Türkiye Büyük Millet Meclisi'ne gitmek zorunda olduğu bildirilerek Bakanlık binasında beklenilmesini önermişlerdir. 11.00 – 14.20 saatleri arasında beklenmesinin ardından; Özel Kalemdeki yetkililerin bir kısmı Bakan Bey'in Meclisten ayrıldığını ancak nereye gittiğini bilmediklerini ; diğer bir kısmı ise hala Meclis'te olduğunu ve 14.15 itibarı ile 2. tur görüşmelere başlanacağını, bu nedenle heyet ile kaçta görüşebileceğini öngöremediklerini bildirerek Oda'da beklememizin daha uygun olacağı, Bakan Bey geldiğinde Oda'ya haber verileceği ifade edilmiştir. Saat 15.00 civarında Odamız Özel Kalem Müdürlüğü tarafından aranarak heyetimiz Bakanlık Makamına tekrar davet edilmiş, ancak gerek şehir dışından gelen birçok akademisyenin tekrar yola çıkma saati geldiğinden, gerekse 3 saat 20 dakikalık bekleme süresince Bakanlık' ta heyete karşı olumlu bir tavır sergilenmemesinden dolayı tekrar görüşmeye gidilmemesi uygun görülmüştür.

07 Mayıs 2007

Gıda Hattı Dergisi Genel Koordinatörü Dr. İsmail MERT ve Reklam Müdürü Melek KARAMAN Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN' ı Genel Merkezimizde ziyaret ederek; dergileri için yazı ve görüş anlamında destek talep etmişler, Odamızla ortak etkinlik yapmaya hazır olduklarını bildirmişlerdir.

22 Mayıs 2007

Halkevlerinden gelen yetkililer Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN' ı Odamızda ziyaret ederek; 8-9-10 Haziran 2007 tarihlerinde Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Sosyal Politika Araştırma ve Uygulama Merkezi ile ortaklaşa düzenlemeyi planladıkları "Halkın Hakları Forumu" başlığı altındaki Panel ve Oturumlara Odamızdan kurumsal katılım ve destek talebine bulunmuşlardır.

26 Eylül 2007

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürü olarak atanan Doç. Dr. Muzaffer AYDEMİR Yönetim Kurulumuz tarafından makamında ziyaret edilmiş, yeni görevi tebrik edilerek; kamuda çalışan gıda mühendislerinin azlığı, yeterince istihdam edilmelerinin önemi, denetim yetkisinin özele devredilmemesi ve özelleştirilmemesi gerekliliği gibi birçok konu gündeme getirilmiştir.

09 Ekim 2007

Beslenme Destek Ürünleri Üretici ve İthalatçıları Derneği'nin (BESDESDER) Genel Sekreteri Müge ÇAKIR, Yönetim Kurulu Başkanımızı Odamızda ziyaret ederek ortak olarak ne gibi etkinlikler yapılabileceği konusunda görüş alışverişinde bulunmuştur.

26 Ekim 2007

Bağımsız Cumhuriyet Partisi Genel Sekreteri Yardımcısı Ruşen SÜSLER Odamızı ziyaret ederek Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN ile görüşmüş, yaptıkları çalışmalar hakkında bilgi vermiştir.

26 Kasım 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN, Devlet Planlama Teşkilatı Tarım Dairesi Başkanı Mehmet TARAÇÇIOĞLU'nu makamında ziyaret etmiş; AB sürecinde geline nokta ve yapılması gerekenler konusunda görüş alışverişinde bulunulmuştur.

04 Aralık 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN, Avrupa Birliği Genel Sekreterliği Tarım ve Balıkçılık Dairesi Başkanı Fatma CAN'ı makamında ziyaret etmiş; AB Müzakere süreci ve gıda güvenliğinin sağlanmasında ülke olarak yapılması gerekenler konusunda değerlendirmelerde bulunulmuştur.

28 Aralık 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız ve Yönetim Kurulu Üyelerimizden oluşan bir grup Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı Vedat MİRMAHMUTOĞULLARI'nı ve Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL'i makamlarında ziyaret ederek, kamuda gıda mühendisi istihdamı ve Bakanlık tarafından görüşe açılan Kanun Taslakları hakkında görüşmelerde bulunmuşlardır.

13.4. YAZIŞMALAR

13.4.1. İSTİHDAMA YÖNELİK YAZIŞMALAR

13.4.1.1. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NDAN BİLGİ TALEBİ

03 Ağustos 2006 tarihinde; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 2006/2007 döneminde Gıda Mühendisi alımı yapıp yapılmayacağı ve yapılacaksa belirlenen kadro sayısı hususunda bilgi talep eden yazımız Bakanlığa gönderilmiştir.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA

01-02 Temmuz 2006 tarihinde ÖSYM tarafından KPSS sınavı gerçekleştirilmiş ve sonuçları 31.07.2006 itibariyle açıklanmıştır. 2006/2007 döneminde Bakanlığınız bünyesinde belirlenen kadro sayısının ne olacağı veya personel alımı yapıp yapılmayacağı konusunda Bakanlığınızca herhangi bir açıklama yapılmamıştır.

Yıllardır yatay geçişler dışında eleman alımı yapılmaz iken; 2004 yılında 380 adet, 2005 yılında ise 150 adet gıda mühendisi alınması meslek odası olarak bizleri memnun etmiştir. Bakanlığınızın temel konuları ile ilgili meslek grupları açısından yoğun istihdam ihtiyacı içinde olduğu muhakkaktır. Ayrıca Bakanlığınızın yeniden yapılanma sürecinde merkez ve taşra teşkilatlarında farklı meslek gruplarına ihtiyaç duyulacaktır. "Gıda Güvenliği"ni sağlamada yetkileri elinde bulunduran Bakanlığınızın; ilgili diğer meslek grupları için olduğu gibi, gıda mühendisleri için de kadro sayısı belirleyeceği düşünülmektedir.

Bu bağlamda, konu ile ilgili üyelerimizden gelen sorulara da cevap bulmak amacıyla, 2006/2007 döneminde Bakanlığınızda görevlendirilmek üzere öngörülen Gıda Mühendisi kontenjanına ilişkin bilginin tarafımıza iletilmesi hususunda gereğini arz ederiz.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.
R. Petek ATAMAN
Başkan

13.4.1.2. GIDA MÜHENDİSİ İSTİHDAMI HAKKINDA YAZILAN YAZI

02 Kasım 2006 tarihinde; gıda güvenliğinin tam olarak sağlanabilmesi adına kamuda daha fazla gıda mühendisi çalıştırılması gerekliliğini vurguladığımız yazı Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Başbakanlık Devlet Personel Başkanlığı'na gönderilmiştir.

DAĞITIM

Gıda güvenliğinin sağlanması son zamanlarda sıkça bahsedilen ve hayati öneme sahip olan bir konudur. Bilindiği üzere ülkemizde gıda güvenliğinden birincil olarak sorumlu olan otorite Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'dır. Bakanlık tarafından yapılan yasal düzenlemeler risk taşıyan gıdaların neden olabileceği sorunlar konusunda acilen yoğun tedbirlerin alınması ve denetim çalışmalarının artırılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Ülkemizde yaklaşık 30.000 adet gıda işletmesi olduğu, satış yerleri ile bu rakamların yüz binleri aştığı belirtilmektedir. Bu işletmelerin gıda güvenliği açısından yılda en az 2 kez denetlenmesi gerektiği ve ayrıca ihbar ve şüpheye yönelik denetimler ve ithalat-ihracat denetimleri ile yılda yapılması gereken denetimlerin de milyonlara ulaştığı ifade edilebilir. Türkiye çapında halen yaklaşık 5.000 gıda kontrolörü bulunduğu ancak bu sayının çok daha fazlasına gereksinim olduğu ilgili tüm taraflar ve yetkili otoritelerce de dile getirilmektedir. Bu nedenle gıda ile ilgili konularda eğitim almış meslek gruplarına ağırlık verilerek yeterli personelin ilgili Bakanlık bünyesinde istihdam edilmesi zorunlu hale gelmiştir. Yıllardır yatay geçişler dışında eleman alımı yapılmaz iken; 2004 yılında 380 adet, 2005 yılında ise 150 adet gıda mühendisi alımı yapılmıştır. 2006 yılında açıklanan kadro sayısı ise sadece 10'dur. Yukarıda bahsedilen işletme sayısı dikkate alındığında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın mevcut kadrosu ile gıda denetiminde yeterli olamadığı görülmektedir. Yeterli ve etkin bir gıda denetiminin sağlanabilmesi, halkımızın sağlığının riske atılmaması ve gıda ihracatında ülkesel prestij kaybından; ihracatta kısıtlamalara kadar bir dizi sorunun yaşanmaması için gıda güvenliğinin sağlanması konusunda eğitim almış bir meslek grubu olan "gıda mühendislerinin de" yeterli sayıda istihdam edilmesi gerekmektedir.

Konunun Bakanlığınızca da değerlendirilerek gereğinin yapılmasını arz ederiz.

R.Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.1.3. 81 İLİN VALİLİK MAKAMINA GÖNDERİLEN YAZI

29 Kasım 2006 tarihinde; Ziraat Mühendisleri Odası tarafından 81 İl'in Valilik Makamı'na **"Gıda/Yemek İhaleleri"** konusunda gönderilen ve web sayfalarında yayımlanan yazının yanlış algılanarak uygulandığı yönünde üyelerimizden yansıyan sıkıntılar doğrultusunda bir örneği aşağıda yer alan yazı hazırlanarak 81 İl'in Valilik Makamı'na gönderilmiştir.

..... **VALİLİĞİNE**

İlgi: Ziraat Mühendisleri Odası'nın 10.10.2006 Tarihli yazısı

Odamız üyelerince tarafımıza da iletilen ilgi yazıda; Ziraat Mühendisleri Odası tarafından Valilik Makamı'na gıda/yemek ihaleleri ile ilgili olarak haksız rekabeti önleyici taleplerde bulunulduğu ve "hem Ziraat Mühendisleri, hem de Gıda Mühendisleri "Sorumlu Yöneticilik" bakımından eşit olarak yetkilendirildiği" nin ifade edildiği bildirilmiş; ancak bu ifadelerin gıda ve yemek sektöründe tüm ziraat mühendislerinin yetkili olabileceği yönünde yanlış anlamalara yol açabileceği kaygıları iletilmiştir.

İlgi yazıda da belirtildiği gibi, 27.08.2004 tarih ve 25566 sayılı Resmi Gazete yayımlanan Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin 29 uncu Maddesinin (a) bendinde, kimlerin Sorumlu Yöneticilik yapabilecekleri ve 7/A no'lu Ekinde de, hangi gıda ürünlerinin üretildiği işyerlerinde hangi meslek mensuplarının Sorumlu Yönetici olarak çalışmaya yetkili oldukları açıkça gösterilmiştir. Yönetmeliğin; 29 uncu Maddesinin (a) bendi ile 7/A ekinde yer alan 24 ürün grubunun tamamında ziraat fakültelerinin "Gıda" bölümü mezunlarının çalışabileceği; bunun yanı sıra farklı sektörlerde zaman zaman buna ilave olarak "Süt" veya, "Zootekni" bölümü mezunlarının görev alabilecekleri de hükme bağlanmıştır.

Gıda ve yemek İhalelerinde 7/A No'lu ekte sektörler bazında yer alan mesleklerin de anılması uygundur. Ancak, sadece "Ziraat Mühendisi" unvanı ile ihalelere çıkılması halinde gerek 5179 Sayılı Gıda Kanunu'na, gerekse 7472 sayılı Ziraat Yüksek Mühendisliği Hakkında Kanun'a aykırılığın gündeme geleceği ve hukuksuz bir işleme neden olunacağı açıktır. TMMOB Bünyesinde sürekli olarak gıda sektörüne yönelik olarak birlikte çalıştığımız ve işbirliği yaptığımız Ziraat Mühendisleri Odası'nın ilgi yazısının yorumlanmasında yukarıda yer alan yasal dayanakların göz önünde bulundurulması önem arz etmektedir.

Bu çerçevede, gıda alımı ihalesi yapan birimlerinizin firma bünyesinde çalıştırılması talep edilen meslek gruplarının belirtilmesinde; yazımız ekinde

tarafınıza iletilen Ek 7/A'da yer alan hükümlerle uyumlu şartların aranması hususunda bilgileriniz ve gereğini arz ederim.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

EK:

27.08.2004 tarih ve 25566 sayılı Resmi Gazete yayımlanan Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin 7/A no'lu Eki.

Dağıtım :

81 İl Valiliğine

13.4.1.4. ÖZÜRLÜ GIDA MÜHENDİSLERİNİ KAMUDA İSTİHDAMI HAKKINDA YAZI

Yasal olarak kamu tarafından özürlü personel istihdam edilmesi zorunluluğundan yola çıkılarak hazırlanan ve bu kapsamda önümüzdeki dönemde istihdam edilmesi planlanan gıda mühendislerinin sayısı konusunda bilgi talep ettiğimiz aşağıda örneği yer alan yazı, 13 Mart 2007 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Başbakanlığa gönderilmiştir.

DAĞITIM

Bilindiği üzere 657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu'nun değişik 53. Maddesi gereğince; kurum ve kuruluşlar bu Kanuna göre çalıştırdıkları personele ait kadrolarda % 3 oranında özürlü çalıştırmak zorundadır. Bu Yasa'ya dayanarak 6.09.2004 tarih ve 25585 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan **"Özürlülerin Devlet Memurluğuna Alınma Şartları İle Yapılacak Yarışma Sınavları Hakkında Yönetmelik"** ise özürlülerin; Devlet memurluğuna alınma şartları ile yapılacak yarışma sınavları ve hangi işlerde çalıştırılacaklarına ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Bu bağlamda, konu ile ilgili meslektaşlarımızdan özürlülere ayrılacak kadrolarda istihdam edilmesi planlanan meslek grupları arasında "gıda mühendisliği"nin de bulunması yönünde yoğun talep gelmektedir. Konunun kurumunuzda özürlü istihdamı kapsamında değerlendirilmesi hususunda gereğini bilgilerinize arz ederim.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.
R. Petek ATAMAN
Başkan

DAĞITIM:

Başbakanlık Devlet Personel Başkanlığı

İçişleri Bakanlığı Makamı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Makamı

Sağlık Bakanlığı Makamı

13.4.1.5. TÜRKİYE ŞEKER FABRİKALARI A.Ş.'NE GÖNDERİLEN YAZI

Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. tarafından gerçekleştirilmesi öngörülen 191 adet mühendis istihdamı kapsamında gıda mühendisi yer almaması nedeniyle 15 Mart 2007 tarihinde kurumun Genel Müdürlüğüne aşağıdaki yazı gönderilmiştir.

TÜRKİYE ŞEKER FABRİKALARI A.Ş. GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE,

Kurumunuzca ilan edilen ve ÖSYM tarafından düzenlenen kamu personel seçme sınavında başarılı olanlardan (B) grubu kadrolar için 2006 yılında alınacak personel listesinde 191 adedi mühendis olmak üzere toplam 264 kişinin istihdamının öngörüldüğü görülmektedir. İstihdamı öngörülen mühendislik dallarında elektrik mühendisinden, çevre mühendisine; ziraat mühendisinden kimya mühendisine birçok meslek disiplini yer almaktadır. Ancak, ülkemiz gıda sektöründe tarımla entegre çalışmanın önemli bir örneğini oluşturan ve bir kamu kuruluşu olan Kurumunuzda istihdamı öngörülen meslekler incelendiğinde gıda sektöründe mühendislik yapmak üzere eğitim görmekte olan ve diplomalarını birincil olarak bu sektöre hizmet için alan Gıda Mühendislerinin istihdamına yönelik hiçbir kadronun bulunmaması hayretle karşılanmıştır. İstihdamı öngörülen diğer mühendislik dallarının da görev tanımı ile bağlantılı olarak kurumunuza fayda sağlayacakları kuşkusuzdur. Ancak, gıda üreten bir işyerinde gıda mühendislerinin istihdam edilmemesi kamu yararı ile bağdaşmamakta ve bu durum işyerinin en azından gıda güvenliği ve gıda kalitesine ilişkin güvenilirliğini tartışılır hale getirmektedir. İstihdam politikalarının, Kurumunuzda yeri olmadığını düşündüğümüz meslek tutuculuğu içinde yönlendirilmediğini ümit etmekteyiz.

Odamız, ülkemizdeki yaklaşık 15.000 Gıda Mühendisi'nin yasal temsilcisi olarak, ilgili diğer kurumların olduğu gibi Kurumunuzun istihdam politikalarını da yakından izlemeyi ve gerektiğinde uyarılarda bulunmayı görev olarak değerlendirmektedir.

Bu bağlamda, Kurumunuzda istihdam edilen ve önümüzdeki dönemde istihdam edilmesi planlanan gıda mühendislerinin sayısı ve istihdam edildiği yerlerin 4982 sayılı Bilgi Edinme Hakkı Kanununun ilgili maddeleri uyarınca tarafımıza bildirilmesini talep etmekteyiz.

Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.
Petek ATAMAN
Başkan

13.4.1.6. KAMUDA GIDA MÜHENDİSİ İSTİHDAMINA YÖNELİK HAZIRLANAN DİLEKÇELER

Kamuda gıda mühendisi istihdamına yönelik, Başbakanlık Devlet Personel Başkanlığı'na ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na gönderilmek üzere Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan ve meslektaşlarımızca düzenlenerek gönderilmesi öngörülen dilekçe örnekleri 11 Nisan 2007 Tarihinde web sayfamızda yayımlanmış, aynı dilekçeler son cümlelerde yapılan değişikliklerle Odamız ve Üniversiteler tarafından da ilgili kurumlara iletilmiştir.

BAŞBAKANLIK DEVLET PERSONEL BAŞKANLIĞINA

Sayın Başkan,

Bildiğiniz gibi tarım ve gıda sektörleri, AB'ye uyum ve müzakere sürecinde en fazla çabayı ve değişimi gerektiren sektörlerdir. Özellikle Avrupa Birliği'nin son yıllarda özel bir önem verdiği gıda güvenliği kavramı, gerek kendi tüketicimizin sağlığının korunması, gerekse sektörde ticaretteki engellerin ortadan kaldırılması açısından Türkiye'nin hızlı ve etkin bir şekilde uyum sağlaması gereken konulardan birisidir. AB'nin gıda güvenliği yaklaşımı, şeffaf, çiftlikten sofraya tüm aşamalarda izlenebilirliğin sağlandığı ve etkin denetime dayanan bir sistemi kapsamaktadır. Bu sistem içinde üreticiden tüketiciye herkesin sorumlulukları net bir biçimde belirlenmiştir. Üreticiler ve işleyiciler, tüketiciye arz ettikleri gıdaların güvenliğinden ve bu güvenliği sağlayacak sistemleri kurmaktan birinci derecede sorumlu iken; gıda denetçileri üretici ve işleyiciler tarafından kurulan bu sistemlerin gıda güvenliği için yeterli olup olmadığını ve mevzuata uygunluğunu belirlemek, beklenen etkinliği sağlamak için bir kamu görevi olarak denetimler yapmak ve gerekli tedbirleri almakla yükümlüdür.

Bu denetimlerin; yeteri sayıda ve konusunda eğitim almış kişilerden oluşan bir ekip tarafından yapılmaması halinde harcanan kaynakla doğru orantıda fayda sağlanamayacağı ve en önemlisi bunun sonucunda insan sağlığının tehlikeye atılacağı açıktır.

Bu bağlamda; ben bir gıda mühendisi olarak; Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca son dönemde açılan kadrolarda başka meslek gruplarına yer verilmesine rağmen bu alanda yetkin olan ve bunun eğitimini alan Gıda Mühendislerine yer verilmemesini büyük bir eksiklik ve hata olarak görüyorum. Bu nedenle tüketicilerimize güvenli gıda arzını sağlayacak etkin

bir denetim sistemi oluşturabilmek için gıda mühendislerine kadro açılması ve tüketici sağlığı konusundaki hak ettiğimiz yeri alabilmemiz konusunu saygılarımla bilgilerinize arz ediyorum.

Adı Soyadı
İmza

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
BAKANLIK MAKAMINA

Sayın Bakan,

Bildiğiniz gibi tarım ve gıda sektörleri, AB'ye uyum ve müzakere sürecinde en fazla çabayı ve değişimi gerektiren sektörlerdir. Özellikle Avrupa Birliği'nin son yıllarda özel bir önem verdiği gıda güvenliği kavramı, gerek kendi tüketicimizin sağlığının korunması, gerekse sektörde ticaretteki engellerin ortadan kaldırılması açısından Türkiye'nin hızlı ve etkin bir şekilde uyum sağlaması gereken konulardan birisidir. AB'nin gıda güvenliği yaklaşımı, şeffaf, çiftlikten sofraya tüm aşamalarda izlenebilirliğin sağlandığı ve etkin denetime dayanan bir sistemi kapsamaktadır. Bu sistem içinde üreticiden tüketiciye herkesin sorumlulukları net bir biçimde belirlenmiştir. Üreticiler ve işleyiciler, tüketiciye arz ettikleri gıdaların güvenliğinden ve bu güvenliği sağlayacak sistemleri kurmaktan birinci derecede sorumlu iken; gıda denetçileri üretici ve işleyiciler tarafından kurulan bu sistemlerin gıda güvenliği için yeterli olup olmadığını ve mevzuata uygunluğunu belirlemek, beklenen etkinliği sağlamak için bir kamu görevi olarak denetimler yapmak ve gerekli tedbirleri almakla yükümlüdür.

Bu denetimlerin; yeteri sayıda ve konusunda eğitim almış kişilerden oluşan bir ekip tarafından yapılmaması halinde harcanan kaynakla doğru orantıda fayda sağlanamayacağı ve en önemlisi bunun sonucunda insan sağlığının tehlikeye atılacağı açıktır.

Bu bağlamda; ben bir gıda mühendisi olarak; Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca son dönemde açılan kadrolarda başka meslek gruplarına yer verilmesine rağmen bu alanda yetkin olan ve bunun eğitimini alan Gıda Mühendislerine yer verilmemesini büyük bir eksiklik ve hata olarak görüyorum. Bu nedenle tüketicilerimize güvenli gıda arzını sağlayacak etkin bir denetim sistemi oluşturabilmek için gıda mühendislerine kadro açılması ve tüketici sağlığı konusundaki hak ettiğimiz yeri alabilmemiz konusunu saygılarımla bilgilerinize arz ediyorum.

Adı Soyadı
İmza

13.4.1.7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ BAŞKANLARINA MESAJ

Kamuda gıda mühendisi istihdamının uzun zamandır neredeyse hiç gerçekleşmemesi ve kamuya yeni dönemde alınacak kadroların Nisan sonuna kadar belirlenecek olması nedeni ile Odamız tarafından planlanan etkinlik dizini hakkında 14-15 Nisan 2007 tarihinde gönderilen mesajlar ile tüm Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanları bilgilendirilmiş, Tarım ve Köyişleri Bakanı'ndan Oda Merkez Yönetim Kurulu üyeleri ile üniversite temsilcilerinden oluşan bir heyet adına randevu talep edileceği belirtilerek, Bölüm Başkanları bu heyette yer almak üzere davet edilmiştir.

13.4.1.8. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA RANDEVU TALEBİ AMACIYLA GÖNDERİLEN YAZI

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI ÖZEL KALEM MÜDÜRLÜĞÜ'NE

Aşağıda isimleri belirtilen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu üyeleri ve akademisyenlerden oluşan bir heyet ile Sayın Bakanımız Dr. Mehmet Mehdi Eker'i ziyaret etmeyi ve hazırlanmakta olan Gıda kanunu, meslektaşlarımızın sorunlarını ve istihdam konularını görüşmeyi amaçlamaktayız. Bu amaçla, Nisan ayı içerisinde heyetimize randevu verilmesi hususunu arz ederim.

Saygılarımla,

*Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.*

*R.Petek ATAMAN
Başkan*

HEYETTE BULUNACAK KİŞİLER

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyeleri ;

*R.Petek ATAMAN - Yönetim Kurulu Başkanı
Prof.Dr. S.Aykut AYTAÇ - Yönetim Kurulu 2.Başkanı
Taylan KIYMAZ - Sayman Üye
Dr. Berrin ŞENÖZ - Yazman Üye
Nurseren BUDAK - Üye
Fulya ARICAN ÖZNUR - Üye
Yaşar ÜZÜMCÜ - Üye*

Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinde Görevli Akademisyenler;

Prof.Dr. İlbilge SALDAMLI - Abant İzzet Baysal Üniv. (Müh. Fak. Dekanı)
Prof.Dr. Aziz EKŞİ - Ankara Üniversitesi (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Prof.Dr. Mükerrrem KAYA - Atatürk Üniversitesi (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Prof.Dr. Meltem SERDAROĞLU - Ege Üni. (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Prof.Dr. Hasan YETİM - Erciyes Üniversitesi (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Prof.Dr. Ayhan TEMİZ - Hacettepe Üniversitesi (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Prof.Dr. Onur DEVRES - İTÜ (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Prof.Dr. Mahir TURHAN- Mersin Üniversitesi (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Doç.Dr. Zehra AYHAN - Mustafa Kemal Üniv. (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Prof.Dr. Zümrüt ÖGEL - ODTÜ (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Yrd. Doç. Dr. Mustafa EVREN - Ondokuz Mayıs Üni. (Müh. Fak. Dekan Yar.)
Prof.Dr. Aydın YAPAR- Pamukkale Üniversitesi (Gıda Müh.Bölüm Başkanı)
Yrd. Doç. Dr. Sinan DAYISOYLU - Sütçü İmam Üniv. (Gıda Müh.Böl. Baş.)
Yrd.Doç.Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU-Uludağ Üni. (Gıda Müh. Bl. Bşk Yrd.)

13.4.1.9. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA GÖNDERİLEN YAZI

Gerçekleştirilemeyen Bakan randevusunun ardından Tarım ve Köyişleri Bakanlığı makamına bir yazı yazılarak, planlanan görüşmede Bakan'a sunulması düşünülen ancak sunulamayan sorun dosyası 9 Mayıs 2007 tarihinde kendisine posta yoluyla gönderilmiştir. Yaşanan gelişmeler ise web sayfamızdan meslektaşlarımız ile paylaşılmıştır. Bakanlığa gönderilen yazı ve web sayfamızdan yapılan açıklama aşağıdadır:

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI BAKANLIK MAKAMINA

Sayın Bakan,

15 Mart 2007 tarihinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyelerinden oluşan bir heyetle, 04 Mayıs 2007 tarihinde ise TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyeleri ve akademisyenlerden oluşan bir heyetle olmak üzere iki kez tarafınıza ziyaret gerçekleştirilmesi planlanmış ancak, planlanan bu görüşmeler yapılamadığı için sorunlarımızı dile getirme fırsatı bulunamamıştır. Bu nedenle, yapmak istediğimiz görüşmelerde sizinle paylaşmayı umduğumuz sorun alanlarını ekte tarafınıza iletmeyi bir sorumluluk olarak değerlendirmekteyim.

Bilgilerinize saygılarımla arz ederim.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.
R. Petek ATAMAN
Başkan

BİLGİ NOTU

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI İLE YAŞANAN SORUNLAR

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği'nde yer alan "meslek, ülke ve üye çıkarlarını korumak için resmi makamlarla işbirliği sağlamak" maddesi Odamız kuruluş amaçları arasında bizce en önemli maddelerden biridir. Bu bağlamda aşağıda belirtilen konuların çözülmesi ivedi derecede önem taşımaktadır.

1. Gıda Güvenliğini sağlamaktan yasal olarak sorumlu olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı memur alımlarında gıda mühendislerine yer vermemektedir. Bakanlık' ta çiftlikten sofraya gıda güvenliğini sağlamaktan sorumlu üç temel mesleğin mensuplarının istihdamında dengeli bir yaklaşım sergilenmesi büyük önem taşımaktadır.

2. Odamızın 03.08.2006, 06.11.2006 ve 31.01.2007 tarihlerinde gıda mühendisi istihdamı politikalarına yönelik olarak yönelttiği sorular cevapsız bırakılmıştır. Şeffaflık ve sivil toplum ile iletişim halinde çalışmak prensibini benimsemiş bir hükümet döneminde meslek odalarının resmi yazı ile yönelttiği sorulara cevap verilmemesi tarafımızca anlaşılamamaktadır.

3. Bakanlığınızda çalışan meslektaşlarımız zaman zaman ilçe müdürlüklerinde kendi eğitim alanları dışındaki işlerde çalıştırılmakta ancak, gıda ile ilgili birimlerde de bu konuda eğitim görmemiş meslek mensupları yer alabilmektedir.

4. Bakanlık içerisinde sorumluluk taşıyan birimlerde meslek dağılımı dengeleri gıda mühendislerinin açık bir biçimde aleyhinedir.

5. Gıda güvenliği ile ilgili sistem kurma, yapılanma konusunda hükümler oluşturan yasa tasarıları Bakanlık içerisinde dahi mesleki çekişme konusu olmakta Odalardan gelen görüşler ise çoğunlukla dikkate alınmamaktadır. Gıda sektörüne her biri farklı pencereden bakan ve yine her biri çok değerli bilgi ve birikimlere sahip olan tüm tarafların görüşlerine eşit yaklaşılması esas olmalıdır.

Odamızca sunulan ve değerlendirmeye alınmayan kimi görüşlerin daha sonra AB yetkilileri tarafından gündeme taşınmasıyla değerlendirilmeye alınması ülkemiz itibarını da zedelemektedir.

DEĞERLİ MESLEKTAŞLARIMIZ,

Bildiğiniz üzere, Tarım ve Köyişleri Bakanı Dr. Mehmet Mehdi EKER'i TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyeleri ve Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinde görev yapmakta olan akademisyenlerden oluşan bir heyet ile makamında ziyaret etmek üzere Odamız tarafından randevu talep edilmişti. Randevu ilk olarak 02 Mayıs 2007 tarihine verilmiş, daha sonra gündemin yoğunluğu nedeni ile 03 Mayıs 2007 tarihine, son olarak da 04 Mayıs 2007 tarihine ertelenmişti. 04 Mayıs 2007 tarihinde sabah 10.00'da heyetimiz Oda Merkezi'nde buluşmuş ancak Bakanlık Makamı'na geçmeden, Özel Kalem Müdürü'nün telefonu ile Bakan Bey'in "Tarım Ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Yasası" görüşmeleri için Türkiye Büyük Millet Meclisi'ne gitmek zorunda olduğu bildirilmiş ve Bakanlık binasına giderek beklememizi önermiştir. 11.00 – 14.20 arasında beklemenin ardından; Özel Kalemdeki yetkililerin bir kısmı Bakan Bey'in Meclisten ayrıldığını ancak nereye gittiğini bilmediğini; diğer bir kısmı ise Bakan Bey'in hala Meclis'te olduğunu ve 14.15 itibarı ile 2. tur görüşmelere başlanacağını, bu nedenle heyet ile kaçta görüşebileceğini öngöremediklerini bildirmişlerdir. Oda'da beklememizin daha uygun olacağını, Bakan Bey geldiğinde Oda'yı arayacaklarını ifade etmişlerdir.

Saat 15.00 civarında Odamız Özel Kalem Müdürlüğü tarafından aranarak heyetimiz Bakanlık Makamına tekrar davet edilmiştir. Ancak, gerek şehir dışından gelen birçok hocamızın tekrar yola çıkma saati geldiğinden, gerekse 3 saat 20 dakikalık bekleme süresince Bakanlık'ta heyete karşı olumlu bir tavır sergilenmemesinden dolayı tekrar görüşmeye gidilmemesi uygun görülmüştür.

Ülkemizin içinde olduğu seçim süreci nedeni ile Parlamento'da yoğun bir tempo olduğunun hepimiz bilincindeyiz. Ancak; görüşme konumuzla ilgili olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na 03.08.2006, 06.11.2006 ve 31.01.2007 tarihlerinde gönderilen yazılarımızın "uyarı yazılarına rağmen" cevapsız bırakılmış olması, Bakan Bey'in 15 Mart 2007 tarihinde Oda Yönetimine verdiği randevuyu da iptal etmiş olması bizlerde kimi soru işaretleri uyandırmıştır.

Temel sorumlulukları gıda, tarım, hayvancılık ve kırsal kalkınma olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın görevi ve sorumluluğu gereği sektördeki sanayicilere, köylülere, çiftçilere ve meslek mensuplarına eşit uzaklıkta olması gerektiğine yürekten inanmakta ve Bakan Bey'in bir an önce meslek odaları ile görüşmeye de olumlu bakacağını ümit etmekteyiz. Aksi takdirde, bir alana sadece belirli pencerelerden bakmak, büyük sıkıntılar doğuracaktır.

Hepinizin bildiği gibi, randevu sürecinde bu tür aksaklıkların yaşanacağı öngörüsü ile gerek biz, gerekse üniversite hocalarımız taleplerimizi Nisan

ayının ortalarında Bakanlık Makamı'na iletmıştik. Son randevuda iletilmesi öngörülen Bilgi Notunu da Bakanlık Makamı'na iletmış bulunuyoruz. Saygılarımızla bilgilerinize sunarız...

13.4.1.10. BELEDİYELERDE GIDA MÜHENDİSİ İSTİHDAMI HAKKINDA YAZI

14 Eylül 2007 tarihinde; gıda denetimlerinde görev yapan kurumlardan biri olan Belediyelerde gıda mühendisi istihdam edilmesi gerektiği yönünde bir yazı hazırlanarak İçişleri Bakanlığı'na gönderilmiştir.

İÇİŞLERİ BAKANLIĞI'NA (Mahalli İdareler Genel Müdürlüğü)

Gıda güvenliğinin sağlanması son zamanlarda sıkça gündeme gelen ve hayati öneme sahip olan bir konudur. Bilindiği üzere, 23.06.2006 tarihli Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulunca oy çokluğu ile alınan karar ile; 5216 sayılı "Büyükşehir Belediyesi Kanunu" ve 5393 sayılı "Belediye Kanunu" hükümleri gereği; belediyelere verilen gıda ile ilgili denetim görevinin gıda güvenliğinin sağlanması amacına yönelik olduğu tespit edilmiştir. Bu nedenle de; Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın yanı sıra, belediyeler ve büyükşehir belediyeleri de 5216 ve 5393 sayılı Kanunlara dayanarak gıda güvenliğini sağlamaya yönelik piyasa gözetimi ve denetimi yapmakta ayrıca gıda işletmelerinin ruhsatlandırılması çalışmasını da yürütmektedirler.

Gıda ve gıda ile temas eden materyallerin ve gıda işletmelerinin denetiminin gereği gibi yapılabilmesi ve bu denetimlerin gıda güvenliğinin sağlanmasına katkıda bulunabilmesi için; konu ile ilgili meslek sahiplerinin yeterli sayıda istihdam edilmesi gerekmektedir. "Gıda kontrolörü / Gıda denetçisi" 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"un 3 üncü maddesinde "Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış Bakanlık tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişiler" olarak tanımlanmaktadır. Buna göre, gıda konusunda eğitim almamış kişilerin denetim yapmalarının yasal olmadığı ve bu şekilde yapılan denetimlerin de yarardan çok zarar getireceği açıktır. Kaldı ki, yeterli sayıda meslek sahibinin istihdamı da tek başına sorunun çözümünü sağlamamakta, istihdamın ardından bu kişilerin üstlenecekleri denetim görevi konusunda hizmet içi eğitime tabi tutulmaları gerekmektedir.

Ülkemizde yaklaşık 30.000 adet gıda işletmesi olduğu, satış yerleri ile bu rakamların yüz binleri aştığı belirtilmektedir. Bahsedilen işletme sayısı ve il özel idareleri ile belediyelerin kimilerinde hiç gıda mühendisi bulunmadığı, kimilerinde ise parmakla sayılacak kadar az olduğu dikkate alındığında; bu kurumların yeterli ve etkin bir gıda denetimi gerçekleştirebilmesi mümkün

görünmemektedir. Bu noktadan hareketle; halkımızın sağlığının riske atılmaması için, gıda güvenliğinin sağlanması konusunda eğitim almış meslek gruplarından biri olan gıda mühendislerinin bahsedilen kurumlarda yeterli sayıda istihdam edilmesi gerekmektedir.

Personel istihdamı politikanızın yukarıda bahse konu hususlarıda göz önünde bulundurarak yeniden gözden geçirilmesi ve konunun değerlendirilerek, gereğinin yapılması hususunu bilgilerinize arz ederiz.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

R.Petek ATAMAN
Başkan

13.4.1.11. EMEKLİ ÜYEMİZE VERİLEN YAZI

Üyemiz Figen Meltem ÜÇER'in emekli olduktan sonra özel sektörde çalışmaya başlaması üzerine Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Teftiş Kurulu Başkanlığı ile yaşadığı soruna çözüm olması amacıyla 8 Ekim 2007 tarihinde bir yazı düzenlenerek üyemize gönderilmiştir.

SAYIN FİGEN MELTEM ÜÇER,

Odamıza 07.10.2007 tarihinde yapmış olduğunuz başvuru sonucu durumunuz tarafımızdan değerlendirilmiş ve görüşümüz aşağıda sunulmuştur.

Öncelikle 2531 sayılı Kamu Görevlerinden Ayrılanların Yapamayacakları İşler Hakkında Kanun incelendiğinde 2. maddesinde "... görevlerinden hangi sebeple olursa olsun ayrılanlar, ayrıldıkları tarihten önceki iki yıl içinde hizmetinde bulundukları daire, idare, kurum ve kuruluşlara karşı ayrıldıkları tarihten başlayarak üç yıl süreyle, o daire, idare, kurum ve kuruluşdaki görev ve ve faaliyet alanlarıyla ilgili konularda doğrudan doğruya veya dolaylı olarak görev ve iş alamazlar, taahhüde giremezler, komisyonculuk ve temsilcilik yapamazlar." denilmektedir.

Hukuki anlamda bir başka meslek dalıyla ilgili benzer bir sorun için oluşturulan içtihat incelendiğinde, Danıştay 3. Dairesince bir teknik personelin bir Bakanlık'taki görevinden herhangi bir nedenle ayrılması halinde, yasada öngörülen süre içerisinde, bu Bakanlıkça tasdik edilen ihalelerde doğrudan doğruya ya da dolaylı olarak görev alabilmeleri, ayrılmış oldukları görevlerinden faaliyet alanları ile ilgili konulara giriyorsa ve eski görevleri nedeniyle (çıkar sağlayacak nitelikte) etkinlikleri söz konusu ise mümkün olamayacağı açıklanmaktadır.

Yine aynı konuda Ankara 6. İdare Mahkemesi kararında ise "2531 sayılı Kanunun 2.maddesinde her ne kadar görevlerinden ayrılanların ayrıldıkları tarihten önceki 2 yıl içinde hizmetinde bulundukları idare ve kuruma karşı 3 yıl süreyle doğrudan ve dolayısıyla iş alamayacakları hükmünü getirmişse de, bu hükmün anlamı davacının ayrıldığı "kurum"a karşı doğrudan ve dolayısıyla iş alamamadır. Bunun dışındaki durumda mesleğini yapması, "kurum"a karşı doğrudan ve dolayısıyla iş anlamına gelmez. Aksi halde serbestçe meslek icra etme hakkında Kanunun amacını aşan bir kısıtlama getirilmiş olur." denilmektedir.

Durumunuz bu çerçevede değerlendirildiğinde, 13 yıla yakın bir süredir Tarım ve Köyişleri Bakanlığı laboratuvarlarında görev yaptığınızdan dolayı; özel bir laboratuvarda görev almak ya da mevcut görevinizde, Bakanlık ihalelerine girmek veya Bakanlıkla ilgili konularda danışmanlık, komisyonculuk vb. işler yapmak gibi bir işle iştigal etmediğinizden 2531 sayılı Kanunla çelişen bir durumunuzun bulunmadığı düşünülmektedir.

Bilgilerinize sunarım.

Saygılarımla,

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.1.12. MİLLETVEKİLLERİNE YAZILAN YAZI

Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun İle Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına İlişkin Kanun Tasarısı hakkında Milletvekillerine aşağıda yer alan yazı gönderilmiştir:

Sayın Milletvekili,

Bildiğiniz gibi Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı'nın değişiklik teklifi ile gündeme getirdiği, "Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına İlişkin Kanun Tasarısı", TBMM Sağlık, Aile, Çalışma ve Sosyal İşler Komisyonu'nun 22.06.2006 tarihli toplantısında, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB)'nin hiçbir önerisi kabul edilmeyerek Meclis Genel Kurulu'na sevk edilmiştir.

Bu Kanun Tasarısının yürürlüğe girmesi ile 6235 sayılı TMMOB Kanunu ve 3458 sayılı Mühendislik ve Mimarlık Hakkında Kanun'un yabancı mimar ve mühendislerle ilgili hükümleri uygulanmayacak, böylece akademik ve mesleki yeterliliği kanıtlanmamış yabancı mimar ve mühendislere, ülkemiz kapıları hiçbir kısıtlama olmaksızın sonuna kadar açılacaktır.

Bir yandan, gençlere umut tacirliği için yeni üniversiteler açılarak işsiz mühendis ve mimar ordusunun sayısı arttırılırken, diğer yandan yürürlüğe konmak istenen bu karar ülkemiz adına intihar niteliğindedir.

Tasarı yasalaştığında, yurtdışında okuyan ülkemiz vatandaşı, başka bir ülke vatandaşı ile yurtdışındaki aynı üniversiteden mezun olup ülkemize çalışmaya geldiğinde, yurttaşımız için denklik belgesi aranacak ama yabancı ülke vatandaşı için aranmayacaktır. Bu yaklaşım, Anayasa'nın eşitlik ilkesine aykırıdır.

Öte yandan, yasadan aldığı yetki ile yabancılara çalışma izni verilmesinde devrede olan ve belge düzenleyen TMMOB'nin de aradan çıkartılması ile birçok yabancı mimar ve mühendis, denetimsiz bir şekilde ülkemiz topraklarında dolaşacaktır. Böylesine bir başıboşluk dünyanın hiçbir yerinde görülmemiş bir uygulamadır.

280.000 üyeli, bu dev kurumun görüşleri dikkate alınmamış, katılımcı politikalar oluşturulması yönündeki söylemler dayanaksız bırakılmıştır. AB'ye tam üyelik sürecinde yapılması gereken düzenlemeler şimdiden yapılmakta ve yabancı mimar ve mühendislerin ülkemizde çalışma koşulları kolaylaştırılmaya çalışılmaktadır.

Biz, TMMOB bünyesinde kurulan 23 odadan biri olarak; milletvekillerimizi öncelikle ülkeniz yurttaşlarının haklarını korumaya ve bu ülkede bulunan işsiz mimar ve mühendislerle istihdam yaratmaya davet ediyoruz.

Ekte tarafınıza bir kez daha iletilmekte olan TMMOB görüşünü de dikkate alarak, Genel Kurul görüşmelerinde ülkeniz mimar ve mühendislerine sahip çıkacağınızı umut ediyoruz.

Saygılarımızla,

R. Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.2. KAPASİTE RAPORU DÜZENLENMESİ İLE İLGİLİ YAZIŞMALAR

13.4.2.1. KAPASİTE RAPORU DÜZENLEMeye YÖNELİK PROTOKOL HAKKINDA İLGİLİ KURUMLARA GÖNDERİLEN YAZI

TMMOB Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odası'nca bir protokol çerçevesinde yürütülecek olan kapasite raporu düzenlemeye yönelik uygulamaya gelen itiraz karşısında; 24 Mayıs 2006 tarihinde Türkiye Esnaf

ve Sanatkarlar Konfederasyonu, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İşçileri Bakanlığı'na aşağıda yer alan yazı dağıtımli olarak gönderilmiştir:

DAĞITIM

İlgi: 05.05.2006 tarihli ve AR.GE.KR.951.06/2597 sayılı yazınız

İlgi yazıda da belirtildiği üzere, Türk Mimar Mühendis Odaları Birliği çatısı altında kurulmuş ve anayasanın 135. maddesi uyarınca kamu kurumu niteliğinde olan Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası bir protokol imzalayarak kapasite raporu düzenleme çalışmalarına başlamışlardır. Bu gelişme gerek TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası'nın web sitesi kanalı ile, gerekse diğer iletişim yolları ile Şube ve Temsilciliklerimize duyurulmuştur. Henüz uygulamaya yönelik hazırlıklar içinde bulunan bu dönemin peşinden kapasite raporları düzenlenmeye başlanacaktır.

Ancak, kamu kurumu niteliğinde olan ve kar amacı gütmeyen Odalarımızın bu konuda esnafa baskı yaptığı doğru olmadığı gibi, mümkün de değildir.

Odalarımız, 5179 Sayılı Yasa gereği meslektaşlarına Sorumlu Yönetici Belgesi düzenlerken; Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonunun, Sanayi ve Ticaret Odalarının düzenlediği Kapasite Raporları'nı kabul etmektedir ve etmeye devam edecektir. Ancak, bir kesim üretici vardır ki, hiçbir kurum tarafından kapasite raporu düzenlenmemektedir. Bu tür işletmelere yönelik olarak daha önce uygulanmakta olan, işletmedeki mühendisin hazırladığı taslak kapasite raporunun Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca onaylanması işleminden vazgeçilmesi üzerine, bu işyerleri kapasite raporu alamaz hale gelmiştir. Bu durumda sorumlu yöneticilik belgelerinin düzenlenmesinde boşluklar oluşmaya başlamış, meslektaşlarımızın yasalar çerçevesinde çalışıp çalışmadığı takip edilemez olmuş ve kapasite raporuna yönelik sorunun çözülmesi, yetki ve sorumluluk aldığımız TMMOB Yasası ve Odalarımızın Ana Yönetmeliği gereği kaçınılmaz olmuştur.

5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanunu, Kanunun atıf yaptığı 5174 Sayılı Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği İle Odalar Ve Borsalar Kanunu ve ilgi yazınızda konu edilen Kapasite Raporu Yönetmeliği, tarafınızca belge düzenlenmesi halinde uyulacak kuralları tespit etmektedir. Bir meslek örgütünün mevzuatının bir başka meslek örgütünün ana çalışma alanına müdahale etmesi de hukukun genel ilkeleri ve hukuk yapma tekniği itibarıyla mümkün değildir. Bu nedenle, üyelerinize yapılacak işlemlerde yalnızca Konfederasyonunuz tarafından düzenlenmiş belge aranmasını talep eden yazınızın hukuki dayanağı bulunmamaktadır. Ancak, kurumunuz da dahil olmak üzere, ilgili diğer kurumlarca düzenlenen kapasite raporları, aşağıda imzası bulunan Türk Mimar ve Mühendis Odaları Birliği üyesi 3 Odanın yapmış olduğu işlemlerde kabul edilmeye devam edecektir.

Bilgilerinize arz ederiz.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Hasan KÜÇÜK
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.2.2. KAPASİTE RAPORU DÜZENLEMeye YÖNELİK PROTOKOL HAKKINDA TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA GÖNDERİLEN YAZI

06 Temmuz 2006 tarihinde, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na Odaların Kapasite Raporu düzenleme konusundaki hukuki dayanaklarını bildiren bir yazı gönderilmiştir:

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI KORUMA ve KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

İlgi (a) : 24.05.2006 gün, bila sayılı yazımız
(b) : 08.06.2006 gün, 250 10 04 12 – GSÜT – 4340 sayılı yazınız.
(c) : Sanayi ve Ticaret bakanlığı'nın Bakanlığı'nıza yazdığı
23.05.2006 gün, B.14.0.İT.G.0.14.00.421/06/TOBB-4370 sayılı yazı

Bilindiği üzere, Türk Mimar Mühendis Odaları Birliği çatısı altında kurulmuş ve Anayasanın 135 inci maddesi uyarınca kamu kurumu niteliğinde meslek kuruluşları olan Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası, bir protokol imzalayarak kapasite raporu düzenleme çalışmalarına başlamışlardır.

ODA'larımız, sözü edilen uygulamaya başlarken, kendi mevzuatlarının sağladığı hukuki zemini dayanak almışlardır.

Buna karşılık İlgi (b) yazınızda, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın bakanlığınıza yazdığı ilgi (c) yazıda ifade edilen; "5174 ve 5362 sayılı Yasalar uyarınca kapasite raporu düzenleme konusunda Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ve Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu'nun yetkili oldukları, buna karşılık 6235 sayılı Türk Mimar Mühendis Odaları Birliği Kanunu'nda söz konusu odaların kapasite raporu düzenleyebilmelerine ilişkin bir görev ve yetkinin yer almadığı" hususlarına değinilerek, ortaya çıkan tereddüdün giderilmesine yönelik görüşlerimizin bildirilmesi istenilmektedir.

Öncelikle ve önemle belirtmek isteriz ki, hukuk dünyasında her genel düzenleyici işlem (Yasa, Tüzük, Yönetmelik vb.), düzenlemeye konu ettiği kurumların hak ve yetkilerini belirtir. Bu bağlamda, Yasa'nın düzenleme alanına aldığı herhangi bir kişi ve kuruluşa münhasır yetki tanımadığı alanlarda, diğer kişi ve kuruluşların da, kendi kurumlarını düzenleyen mevzuatlarının tanıdığı hak ve yetkileri kullanmaları mümkündür.

Bu noktada, somut konuyu açıklayabilmek için, iki temel sorunun yanıtlanması gerekmektedir;

1 – 5174 ve 5362 sayılı yasalar, kapasite raporu düzenlemek konusunda, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu'na münhasır yetki vermekte midir?

2 – Münhasır yetkinin bulunmaması söz konusu ise, TMMOB'ne bağlı Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri ODA'larının, kendi mevzuatları uyarınca kapasite raporu düzenleme yetkileri var mıdır?

Öncelikle 1 inci soruya ilişkin açıklamalarımızı şöyle belirtebiliriz;

5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanunu'nun 12 inci maddesinin (z) bendinde, Odaların görevleri arasında; "Ticaret ve sanayi odalarınca, odalar ayrı olan illerde ise sanayi odalarınca sanayiciler için kapasite raporları düzenlemek" ifadesi bulunmaktadır. Aynı Yasa'nın 56 ncı maddesinin (r) bendinde ise, "Odalarca düzenlenecek kapasite raporları ve benzeri belgeleri incelemek ve onaylamak" Birliğin görevleri arasında sayılmaktadır.

5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu'nun 13 üncü maddesinde ise, "Resmî ve özel kuruluşlarca, tacir ve sanayiciden meslekî faaliyetleri ile ilgili olarak istenilen ve 18.5.2004 tarihli ve 5174 sayılı Kanunun 26 ncı maddesinde öngörülen belgeler, esnaf ve sanatkârlar için mensup oldukları oda tarafından düzenlenir ve verilir" hükmü bulunmaktadır.

Görüldüğü gibi, 5174 ve 5362 sayılı Yasa'lar, sözü edilen kurumlara kapasite raporu düzenlemek görevi vermekte, sözü edilen kurumların belge düzenlemesi halinde uyulacak kuralları tespit etmekte; ancak "sadece" bu kurumları bu alanda tek yetkili sayan, münhasır bir yetki devrinde bulunmamaktadır.

Nitekim, 5174 sayılı Yasa'nın 26 ncı maddesinde sayılan belgeler, birçok kuruluş tarafından, kendi yetki alanlarına dahil olmak üzere düzenlenebilmektedir. Bilirkişi ve eksper raporları, bu alanda verilebilecek en somut örneklerdir. 26 ncı maddenin (d) bendinde kapasite raporundan önce belirtilen bilirkişi ve eksper raporları, ilgili meslek odaları ve üniversiteler tarafından da düzenlenebilmektedir.

Açıklamalarımızın bu bölümünde, her üç ODA'nın kapasite raporu düzenleme konusundaki yetkilerine ilişkin hukuki dayanakları ifade etmek isteriz.

Meslek Oda'larının tümü, bu anlamda TOBB, TESK ve TMMOB, Anayasa'mızın 135 inci maddesi anlamında kamu kurumu niteliğinde meslek

kuruluşlarıdır. Dolayısıyla, Anayasal dayanak açısından bir teklik söz konusudur.

ODA'lar açısından durum değerlendirildiğinde ise, şu görülmektedir;

a) Ziraat Mühendisleri ODASI

7472 sayılı Ziraat Yüksek Mühendisliği Hakkında Kanun (RG 6.5.1960 gün, 10504 sayı) ve bu Kanun'a dayanılarak çıkarılan "Ziraat Mühendislerinin Görev ve Yetkilerine İlişkin Tüzük" ün (RG 24.1.1992 gün, 21121 sayı) "Gıda Bilimi ve Teknolojisi" başlıklı 24 üncü maddesi; "Gıda bilimi ve teknolojisi alanında öğrenim görmüş ziraat mühendisleri, insanlar tarafından tüketilen gıda maddelerinin üretimi, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ambalajlanması ve pazarlanması konularındaki fabrika, imalathane, mandıra ve benzeri tesislerle, gıda kontrol laboratuvar ve hizmetlerinde teknik eleman ve sorumlu yönetici olarak çalışmaya, proje ve rapor düzenlemeye ve onaylamaya yetkilidirler" hükmü bulunmaktadır.

Bu çerçevede, yukarıdaki Yasa - Tüzük hükmü uyarınca ziraat mühendislerinin düzenlemeye yetkili oldukları kapasite raporlarını, özel sektörde çalışan ziraat mühendislerinin Anayasa uyarınca üye olmak zorunda oldukları Ziraat Mühendisleri ODASI'nın onaylaması son derecede doğaldır.

Nitekim aşağıdaki mevzuat, bu konuda ODA'ya görev vermektedir;

"Türk Mühendis ve Mimar ODA'ları Birliği Ziraat Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği" (RG 6.4.2005 gün, 25778 sayı) nin "Oda'nın Amaç ve Görevleri" başlıklı 6 ıncı maddesinin (ı) bendinde; "Meslekle ilgili proje, taahhüt, müşavirlik, sorumlu yöneticilik ve danışmanlık işlerinde üyelere gerekli belgeleri vermek, onaylamak, bu konuda gereken hukuki, idari düzenlemelerin yapılmasını sağlamak, bu amaçla gereken resmi girişimlerde bulunmak" ifadesi yer almaktadır. "Oda Yönetim Kurulu'nun Görev ve Yetkileri" başlıklı 32 inci maddenin (h) bendinde ise; " Bu Yönetmelik ve ODA'ca yürürlüğe konulan diğer yönetmelikler çerçevesinde üyelere ve üyelerin bulunduğu büro, firma, işletme, işyeri ve benzeri kuruluşlara verilen her türlü belge ve yetkileri vermek, gerekli denetlemeleri yapmak, aykırı durumların saptanması halinde kısıtlayıcı veya duruma göre kısa veya uzun süreli olarak veya süresiz engelleyici kararlar almak, gerektiğinde yetki ve belgeleri iptal etmek" hükmü yer almaktadır.

Bu bağlamda, kapasite, ekspertiz ve bilirkişi raporları da dahil olmak üzere meslekle ilgili her türlü raporu düzenlemek konusunda ziraat mühendisleri yetki sahibidir. Özel sektörde çalışan ziraat mühendislerinin üye olmak zorunda olduğu Ziraat Mühendisleri ODASI, bu belgeleri onaylar ve büro, firma, işletme ve benzeri kuruluşlara bu belgeleri verir, belgelerin doğru düzenlenip düzenlenmediğini denetler.

b) Kimya Mühendisleri ODASI

“Türk Mühendis ve Mimar ODAları Birliği Kimya Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği” (RG 31.7.2002 gün, 24832 sayı) nin “Oda’nın Amaçları” başlıklı 6 ncı maddesinin (g) bendinde; “Meslek alanında üretilen ürün ve hizmetlerin kalitesinin geliştirilmesi için çalışmalar yapmak ve denetimlerde bulunmak, kalite belgesi, yeterlilik belgesi vermek, ara denetimler yapmak”, (h) bendinde; “Uzmanlık alanına giren konularda ilgili kurum ve kuruluşlar ile işbirliği yaparak, mahkemelere, kişi ve kuruluşlara, hakemlik, eksperlik, bilirkişilik, teknik danışmanlık vb. hizmetleri üyeleri vasıtasıyla vermek”, hükümleri bulunmaktadır.

Görüldüğü gibi, Kimya Mühendisleri ODASI da belge düzenlemek de dahil olmak üzere sayılan hizmetleri, üyeleri vasıtasıyla vermek yetkisine sahiptir.

Gıda Mühendisleri Odası’nın halen yürürlükte olan Ana Yönetmeliği’nde, tek tek düzenlenen belgelere yönelik bir hüküm bulunmamakta; sadece ODA’nın gelirlerine yönelik olarak düzenlenen 78. Madde’nin (ç) bendinde “İlgililere gereğinde verilecek belgelere karşılık, ODA Yönetim Kurulu’nca belirlenecek esaslara göre alınacak belge ücreti” ifadesi; ODA’nın başta üyeleri olmak üzere çeşitli kurum ve kuruluşlara vereceği belgeleri kapsamaktadır.

Yukarıda verilen çerçevede ifade edilen iş ve hizmetler, TMMOB’ne bağlı ODA’ların yapmakta olduğu çalışmaların, hak ve yetkilerinin bir bölümünü örneklemektedir. Her üç ODA da, Ana Yönetmeliklerini TMMOB Kanunu’na dayanarak ve bu Kanun’dan aldıkları yasal güç çerçevesinde yayımlamaktadır. “Kapasite Raporu” ifadesinin kalıp olarak yer almaması, yetkisizlikten değil, şu ana kadar böylesi bir uygulamaya gerek görülmediğindendir. Teknolojinin değişimi, kamu yararının gerektirdiği yeni durumların ortaya çıkması durumunda, ODA’ların mevzuatını bu doğrultuda geliştirerek, görev ve yetkilerinin sınırını buna göre yeniden düzenlemesi mümkündür.

Ayrıca ODA’lar, 5179 sayılı Yasa gereği sorumlu yönetici belgesi düzenleyerek, üyelerinin ilgili Yasa ve yönetmeliklere uygun davranmasını sağlamaya yönelik mesleki denetim uygulamaları yapmaktadırlar. Bu bağlamda, sorumlu yöneticilik uygulamalarının halk sağlığına hizmet eder bir bilimsel temel kazanması amaçlanmakta, diploma ticaretinin önüne geçilmesi hedeflenmektedir.

Bu amacın başarılabilmesinde, sorumlu yöneticilik belgesinin sağlam temellere dayanılarak üretilmesi gerekmektedir. Bunun için de ön koşullardan birisi, doğru kapasite raporu düzenlenmesidir. Bu noktada, işletme ile ekonomik çıkar bağı olmayan bir meslek kuruluşunun kapasite raporunun düzenlenmesinde büyük yarar görülmektedir.

Bilgilerinize arz ederiz

13.4.2.3. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA ANA YÖNETMELİK DEĞİŞİKLİĞİ BİLDİRİM YAZISI

Odaların kapasite raporu düzenlenmesine olanak tanıyan ve Ana Yönetmelik değişikliğimizde yer alan madde hakkında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na 25 Haziran 2007 tarihinde aşağıdaki yazı gönderilmiştir:

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI KORUMA ve KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

- İlgi:**
- a) 24.05.2006 tarih ve bila sayılı yazımız,
 - b) 08.06.2006 tarih ve 250 10 04 12 – GSÜT – 4340 sayılı yazınız,
 - c) Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın Bakanlığınıza yazdığı 23.05.2006 tarih ve B.14.0.İTG.0.14.00.421/06/TOBB-4370 sayılı yazı,
 - d) 06.07.2006 tarih ve 467 sayılı yazımız,
 - e) 28.09.2006 tarih ve 250 10 04 12 – GSÜT – 7741 sayılı yazınız.

Bilindiği üzere, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'ne bağlı Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası, gıda işletmeleri için kapasite raporu düzenlemeye yönelik olarak bir protokol imzalayarak, bu konuda çalışmalara başlamıştır. Ancak henüz uygulama yönünde sistem kurma çalışmaları devam etmekte iken, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu'nun itirazı gündeme gelmiş ve Genel Müdürlüğünüz söz konusu uygulama ile ilgili olarak Bakanlığınızın Hukuk Müşavirliğinin görüşlerine başvurmuştur. Bakanlığınız Hukuk Müşavirliği konuyu değerlendirerek "gerek 6235 sayılı Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanunu'nda gerekse Odalarımızın Ana Yönetmeliklerinde herhangi bir yasal düzenlemeye rastlanılmadığı, düzenlenen kapasite raporunun hukuki anlamda herhangi bir geçerliliğininin olamayacağı"nı ifade etmiştir. Bunun üzerine tarafınızca dağıtımı yapılan bir talimat ile ilgili birimlerinizin TMMOB'a bağlı odalarca düzenlenen kapasite raporlarını kabul etmemesi istenmiştir.

Tüm bu gelişmeler sonucunda, kamu kurumu niteliğinde olan ve kar amacı bulunmayan Odalarımızın bu konudaki yetkisini netleştirmek ve mevzuatımızdaki maddelerin yoruma dayalı olara farklı şekillerde değerlendirilmesine engel olmak üzere; Ana Yönetmeliklerimizde bu yönde değişiklik yapılarak üst kurulumuz TMMOB kanalı ile yayımlanmak üzere Başbakanlığa gönderilmiştir. Söz konusu değişiklik metinleri 14 Nisan 2007 tarihli ve 26493 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu değişiklikler ile **"Meslekle ilgili standartları, normları, teknik şartnameleri, sözleşme tiplerini, ihale dosyaları, proje, etüt, fizibilite işleri incelemek**

ve onaylamak; bilirkişilik, ekspertiz ve kapasite raporları gibi teknik ve benzeri tüm bilimsel evrakı hazırlamak, hazırlatmak, incelemek ve bunları onaylamak, bu konularda başka kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak, üyelerce ve diğer kuruluşlarca hazırlanmış olanları incelemek, geliştirmek, değişiklikler yapmak, uygulanmasını denetlemek ve yenilerinin oluşturulması yolunda ülke ve toplum yararına çalışmalar yapmak," hükmü Odaların Ana Yönetmeliklerinde açıkça yer almıştır.

Bu bağlamda Odalarımız; kapasite raporu düzenlemek de dahil olmak üzere sayılan hizmetleri hukuken yapma sorumluluğuna ve yetkisine sahiptir. Bu yetki ve sorumluluk yasal düzenleme ile de bir kez daha açıklığa kavuşturulmuştur.

Daha önce Bakanlığınız tarafından İl Müdürlüklerinize Odalarımız tarafından düzenlenmiş olan Kapasite Raporlarının kabul edilmemesi yönünde göndermiş olduğunuz talimatın iptal edilmesi ve Odalarımız tarafından düzenlenen kapasite raporlarının kabulü yönünde yeni bir talimat gönderilmesi hukuken gerekli hale gelmiştir. Konunun yukarıda bahsedilen Ana Yönetmelik Değişiklikleri kapsamında yeniden değerlendirilip, gerekli işlemin yapılmasını arz ederiz.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Hasan KÜÇÜK
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.2.4. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA KAPASİTE RAPORU KONUSUNDA GÖNDERİLEN İTİRAZ YAZISI

Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) tarafından Kimya Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası ve Odamıza gönderilen ve sorumlu yöneticilik uygulamalarında Odalarımız tarafından hazırlanan kapasite raporlarının kullanılamayacağını ifade edildiği yazıya istinaden hazırlanan cevabi yazı, üç Odanın Yönetim Kurulu Başkanlarının imzasıyla 10 Eylül 2007 tarihinde ilgili Kuruma gönderildi.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI KORUMA ve KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

- İlgi:**
- a) 24.05.2006 tarih ve bila sayılı yazımız,
 - b) 08.06.2006 tarih ve 250 10 04 12 – GSÜT – 4340 sayılı yazınız,
 - c) Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın Bakanlığınıza yazdığı 23.05.2006 tarih ve B.14.0.İTG.0.14.00.421/06/TOBB-4370 sayılı yazı,
 - d) 06.07.2006 tarih ve 467 sayılı yazımız,
 - e) 28.09.2006 tarih ve 250 10 04 12 – GSÜT – 7741 sayılı yazınız,
 - f) 25.06.2007 tarih ve 2007/0708 sayılı yazımız,
 - g) 03.07.2007 tarih ve B.12.KKG.0.13/102.03-5682 sayılı yazınız,

İlgi (f) yazımız ile; Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'ne bağlı Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası, gıda işletmeleri için kapasite raporu düzenlemeye yönelik olarak bir protokol imzalayarak, bu konuda çalışmalara başladığı, uygulama yönünde sistem kurma çalışmaları devam etmekte iken, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu'nun itirazı ile Genel Müdürlüğünüzün konuyu Bakanlık Hukuk Müşavirliğinin görüşlerine sunarak uygulamaya dönük tarafınızca; Bakanlık teşkilatına dağıtımı yapılan bir talimat ile ilgili birimlerinizin, TMMOB'a bağlı odalarca düzenlenen kapasite raporlarını kabul etmemesi istendiği tespiti yapılmıştır.

Bununla birlikte; kamu kurumu niteliğinde olan ve kar amacı bulunmayan Odalarımızın bu konudaki yetkisini netleştirmek ve mevzuatımızdaki maddelerin yoruma dayalı olara farklı şekillerde değerlendirilmesine engel olmak üzere; Ana Yönetmeliklerimizde bu yönde değişiklik yapılarak üst kurulumuz TMMOB kanalı ile yayımlanmak üzere Başbakanlığa gönderildiği, söz konusu değişiklik metinleri 14 Nisan 2007 tarihli ve 26493 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdiği tarafınıza bildirilmiştir. Mevzuat değişikliği ile **"Meslekle ilgili standartları, normları, teknik şartnameleri, sözleşme tiplerini, ihale dosyaları, proje, etüt, fizibilite işleri incelemek ve onaylamak; bilirkişilik, ekspertiz ve kapasite raporları gibi teknik ve benzeri tüm bilimsel evrakı hazırlamak, hazırlatmak, incelemek ve bunları onaylamak, bu konularda başka kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak, üyelerce ve diğer kuruluşlarca hazırlanmış olanları incelemek, geliştirmek, değişiklikler yapmak, uygulanmasını denetlemek ve yenilerinin oluşturulması yolunda ülke ve toplum yararına çalışmalar yapmak,"** hükmünün Odalarımızın Ana Yönetmeliklerinde yer alarak hukuk düzeninin bir parçası haline geldiği de tarafınıza iletilmiştir.

Bu bağlamda Odalarımız; kapasite raporu düzenlemek de dahil olmak üzere sayılan hizmetleri hukuken yapma sorumluluğuna ve yetkisine sahip olduğu, daha önce Bakanlığınız tarafından İl Müdürlüklerinize Odalarımız tarafından düzenlenmiş olan Kapasite Raporlarının kabul edilmemesi yönünde göndermiş olduğunuz talimatın iptal edilmesi ve Odalarımız tarafından düzenlenen kapasite raporlarının kabulü yönünde yeni bir talimat gönderilmesinin hukuken gerekli hale geldiği yönündeki talebimiz ilgi (f) yazımızla Bakanlığınızdan talep edilmiştir.

Bakanlığınızın; hukuken varlığının tartışılmasının mümkün olmadığı ve resmi gazetenin yukarıda değinilen sayısında yayımlanan mevzuat değişikliğinin kaynağının yetersiz olduğu yönündeki ilgi (g) yazısını almış bulunmakta ve yazıyı şaşkınlıkla karşılamaktayız. Yasama, yürütme ve yargı erk'inin yasalarla birbirinden ayrıldığı, kamu yönetiminin görev alanlarının yine yasalarla yetki ve sorumluluk sınırları itibarıyla ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından yapılacağının belirlendiği bir hukuk düzeninde; değişiklik mevzuatımızın; Başbakanlık, Kanunlar ve Kararlar Genel

Müdürlüğünün gerekli incelemeleri sonucu yayımlandığı dikkate alınacak olursa Bakanlığınızın, Ana Yönetmelik değişikliğimize ilişkin görevlerin ilgili Kanunda yer almadığı nedeniyle hukuken yok hükmünde olduğu mahiyetindeki tespiti en basit anlamıyla yetki aşımı olarak nitelendirilebilir. 3. şahısları ilgilendirdiği nedeniyle Resmi Gazetede ve hukuken ilgili bütün süreçleri tamamlayarak yayımlanan mevzuatın, yoruma bağlı olarak uygulanabilir yada uygulanmayabilir yönünde kişilerin yada kurumların inisiyatifine açık olmadığı özellikle Bakanlığınızın Hukuk Müşavirliğince bilinmesi gereken temel hukuki ilkedir. Resmi gazetede yayımlanmış mevzuat, hukuka aykırılık bakımından ancak ilgili idari yargı kararıyla kararlaştırılabilir ki bu sürecin nasıl işlediği de tarafınızca malumdur.

İlgi (f) yazımızla Bakanlığınızdan talep etmiş olduğumuzun hakkımızın tesisi için talebimizin bir kez daha değerlendirilmesini arz ederiz.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Hasan KÜÇÜK
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.3. DİĞER YAZIŞMALAR

13.4.3.1. CUMHURİYET GAZETESİ'NE TERÖRÜ KINAMA

Cumhuriyet Gazetesine yapılan bombalı saldırılar nedeni ile 12 Mayıs 2006 tarihinde aşağıdaki yazı gönderilmiştir.

Sn. İlhan SELÇUK
Cumhuriyet Gazetesi İmtiyaz Sahibi ve Başyazarı

Cumhuriyet Gazetesi'ne 6 gün içerisinde yapılan 3 ayrı bombalı saldırıyı kınıyoruz. Basın ve fikir özgürlüğü, demokratik hakların kullanımı konusunda son derece hassas olan ve her türlü terörün karşısında yer alan bir kurumun temsilcisi olarak, şahsınızda tüm Cumhuriyet ailesine geçmiş olsun diyorum. Saygılarımla

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı
Petek ATAMAN

13.4.3.2. HÜRRİYET GAZETESİ'NE UYARI

Hürriyet Gazetesi'nde 30.09.2006 tarihinde yayımlanan gıda zehirlenmesi ile ilgili haberde yer alan, bilgiye dayanmayan ifadeler nedeni ile gazeteye 30.09.2006 tarihinde bir uyarı yazısı gönderilmiştir.

HÜRRİYET HABER MERKEZİNE

Gazetenizde 30.09.2006 tarihinde yayımlanan bir haberde Avrupa Birliği Genel Sekreterliği'nde düzenlenen bir toplantıda yenilen öğle yemeğinde meydana gelen gıda zehirlenmesinden bahsedilmekte, "AB'ye Uyum Sürecinde Gıda ve Hijyen" konulu toplantıya katılan 5'i Avrupalı, 2'si Türk olan gıda mühendislerinin hastanelik olduğu belirtilmektedir. Ayrıca yemeğin tedarik edildiği firmada çalıştığı ifade edilen gıda mühendisi Ramazan ERGENÇ isimli bir şahsın açıklamalarına yer verilmektedir.

Anayasanın 135. maddesine dayanan Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanunu'na göre özel sektörde çalışan tüm gıda mühendisleri Odamıza üye olmak zorundadır. Diğer taraftan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun gereği gıda maddesi üreten işyerlerinde Sorumlu Yönetici olarak istihdam edilmesi zorunlu olan meslek mensuplarından biri de gıda mühendisleridir. Sorumlu Yönetici olarak görev yapan kişilerin kayıtlı bulundukları meslek odasından Sorumlu Yöneticilik Belgesi alması zorunlu olup, gıda güvenliğini sağlamak amacıyla oluşturulan bu sistemin doğru işleyebilmesi için bu kişilerin Odaları tarafından takip edilmesi gerekmektedir.

Yukarıda bahse konu haberde adı geçen Ramazan ERGENÇ Odamızın üyesi değildir ve dolayısıyla Odamızdan alınmış bir Sorumlu Yönetici Belgesine de sahip değildir. Kaldı ki bu kişinin gerçekten gıda mühendisi olup olmadığı da Odamız üyesi olmaması nedeniyle tarafımızca henüz saptanamamıştır. Bu tür haberlerde, gıda konusunda akla gelen ilk meslek olmasından dolayı "gıda mühendisliği" mesleğinin adı anılmakta ve söz konusu kişilerin gerçekten hangi mesleğe mensup olduğu araştırılmamaktadır. Bu durum mesleğimizin ve üyelerimizin kamuoyunda yanlış değerlendirilmesine neden olmaktadır.

Ülkemiz koşulları gereği zaman zaman gıda mühendisi bulunan işyerlerinde de böyle sorunlar yaşanmaktadır ancak, mesleklerin anıldığı bu tür haberlerde haberin doğruluğunun tam olarak araştırılması ve özellikle Hürriyet gibi medya kuruluşlarınca kamuoyuna doğru yansıtılması tarafımızca önemli görülmektedir. Bilgilerinize sunarız.

13.4.3.3. AGOS GAZETESİ'NE BAŞSAĞLIĞI

Agos Gazetesi Genel yayın yönetmeni Hrant DİNK'in katledilmesi nedeni ile Agos Gazetesine 20 Ocak 2007 tarihinde aşağıdaki başsağlığı mesajı gönderilmiştir.

AGOS GAZETESİNE,

Agos Gazetesi Genel Yayın Yönetmeni Hrant DİNK'in şahsında özgür düşünceye, demokrasiye ve insan haklarına yapılan bu karanlık saldırıyı kınıyoruz. Basın ve fikir özgürlüğü, demokratik hakların kullanımı konusunda son derece hassas olan ve her türlü terörün karşısında yer alan bir kurumun temsilcisi olarak, tüm Agos ailesine başsağlığı diliyorum. Saygılarımla

*R.Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı*

13.4.3.4. TÜDER'E YAZI

Tüketiciler Günü dolayısıyla Tüketiciler Derneği (TÜDER) tarafından İstanbul'da gerçekleştirilen "Tüketici Sağlığı ve Gıda Güvenliği" konulu panelin organizasyonuna yönelik eleştirilerimizi dile getirmek amacıyla hazırlanan 15 Mart 2007 tarihli yazı Derneğe gönderilmiştir.

Sn. Engin BAŞARAN TÜDER GENEL BAŞKANI

*15 Mart 2007 tarihinde Dünya Tüketiciler Günü nedeni ile İTO, TÜDER ve PERDER olarak ortaklaşa düzenlediğiniz **Tüketici Sağlığı ve Gıda Güvenliği** Paneli'ne yönelik davetiniz elektronik posta ile tarafımıza ulaşmıştır. Ancak, gıda güvenliği konuşulan bir panelde, Gıda Mühendislerini temsilen bir katılımcının davet edilmemiş olmasını yadırgadığımı belirtmek isterim.*

*TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak prensibimiz; gerek tüketici örgütleri gerekse diğer ilgili mesleklerin temsilcisi niteliğindeki kurumlarla sürekli dayanışma ve işbirliği içerisinde çalışmak ve bilimsel, objektif doğrulara ulaşmaktır. Başkanlığını yaptığınız kurum ile de bunun örnekleri yaşanmıştır. Aynı ilkelerin sizler tarafından da benimsenmesinin, kurumsal işbirliğinden öte, tüketicinin doğru bilgilendirilmesi adına taşınması gereken bir görev olduğunu düşünüyorum. Gıda Mühendislerinin bulunmadığı bir **gıda güvenliği** değerlendirmesinin eksik olacağından hiç şüphe yoktur.*

Bu görüşlerin ışığı altında; bundan sonra yapılacak gıda güvenliği ile ilgili çalışmaların tam ve kapsamlı yapılması umuduyla, panelinize başarılar dilerim.

*Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.
R.Petek ATAMAN
Başkan*

13.4.3.5. MEMURLAR.NET SİTESİNE YAZI

www.memurlar.net sitesinin forum bölümünde yer alan Yönetim Kurulu Başkanımız, Yönetim Kurulu Üyelerimiz ve Odamızı hedef alan hakaret düzeyindeki ifadeler nedeniyle, hukukçularımızla yapılan değerlendirme sonucunda; site yöneticilerine 02 Nisan 2007 tarihinde bir uyarı yazısı gönderilmiştir.

Sayın Cenk SARIGÖL
Memurlar.net Sitesi Genel Yönetmeni

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan, kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur ve ülkemizde gıda mühendisliği mesleğini yasal olarak temsil eden tek örgüttür. Oda işleyiş biçimi ve kuralları Ana Yönetmeliğimiz ile belirlenerek 24 Eylül 2006 Tarihli ve 26299 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Memurlar.Net isimli sitenizin forum bölümünde yer alan “GIDA MÜHENDİSLERİ SINAV YORUMLARIMIZI PAYLAŞALIM!” konu başlığı ile açılmış bölümde gıda mühendisi meslektaşlarımız sorunlarını paylaşmaktadır. Bununla birlikte bahsi geçen forumda meslektaşımız olduğuna kesin kanaat getiremediğimiz bir grup tarafından Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı olarak şahsım, Gıda Mühendisleri Odası Yöneticileri, temsilcileri ve çalışanları hakkında hakaret niteliğinde yazışmalar yapılmaktadır. Sözü edilen yazışmalar, bulundukları sayfa numaraları ve yazışmayı yapan kişilerin rumuzları ile birlikte ekte tarafınıza sunulmaktadır. Bu belgelerin birer kopyası da tarafımızca muhafaza edilmektedir.

Forum kurallarınızda yasak olduğu belirtildiği halde bu tür yazışmaların moderatörleriniz tarafından neden engellenmediği anlaşılamamaktadır. Odamıza yönelik hakaret ve suçlamalar karşısında yasal haklarımızı kullanmak üzere, forumda bu yazışmaları yapan kişilerin ad ve soyadları ile birlikte iletişim bilgileri ve/veya IP numaralarına ait bilgilerin tarafımıza 10 gün içinde bildirilmesi, bu tür hakaret ve suçlama içeren mesajların engellenmesi için moderatörleriniz tarafından gerekli tedbirlerin alınmaması halinde, siteniz hakkında da hukuki yollara başvurulacağını bilgilerinize sunarım.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.
Petek ATAMAN
Başkan

**13.4.3.6. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA ŞANLIURFA'DA
AÇIKTA SATILAN ETLER İLE İLGİLİ GÖNDERİLEN YAZI**

Odamıza, Şanlıurfa'da açıkta, sağlığa uygun olmayan koşullarda ve gıda güvenliğine aykırı biçimde et satışı yapıldığı, bu ilde ikamet etmekte olan üyelerimiz tarafından bildirilmiştir. Bu doğrultuda hazırlanan ve Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne gönderilen 5 Haziran 2007 tarihli yazı aşağıdadır:

**TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE**

Şanlıurfa şehir merkezinde bulunan tarihi ve turistik Haşimiye Çarşısı'nda açıkta, sağlığa uygun olmayan koşullarda ve gıda güvenliğine aykırı biçimde et satışı yapıldığı, bu ilde ikamet etmekte olan üyelerimiz tarafından Odamıza bildirilmiştir. Ayrıca söz konusu satışı belgeleyen ekteki fotoğraf da tarafımıza iletilmiştir.

Bahsi geçen konunun ivedilikle dikkate alınması, gerekli denetimlerin yapılması ve denetim sonuçları hakkında Odamıza bilgi verilmesi hususunda gereğini bilgilerinize arz ederim.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

Berrin ŞENÖZ
Yazman Üye

EK : 1 adet fotoğraf



13.4.3.7. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA SORUMLU YÖNETİCİ BELGESİ ARANMASI HAKKINDA İLETİLEN YAZI

Isparta Tarım İl Müdürlüğü'nde "Sorumlu Yönetici" belgesi aranmadan gıda üreten firmalara üretim izin belgelerinin verildiği bilgisi bu ilde ikamet etmekte olan üyelerimiz tarafından Odamıza bildirilmiştir. Bu doğrultuda hazırlanan ve 8 Haziran 2007 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne gönderilen yazı aşağıdadır:

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ'NE

Gıda üretimi yapan firmalarda istihdamı zorunlu olan Sorumlu Yöneticilerin "Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik" gereği iş yerinde sorumlu yönetici olarak çalıştığına dair meslek odasından "Sorumlu Yönetici" belgesi alması gerekmektedir. Odamıza, zaman zaman Tarım İl Müdürlükleri'nde

“Sorumlu Yönetici” belgesi aranmadan gıda üreten firmalara üretim izin belgelerinin verildiği yönünde yakınmalar iletilmektedir. Oda’dan alınmış Sorumlu Yönetici Belgesi aranmaksızın yapılan işlemlerde, Yönetmelik hükümlerine uymayan kişiler de Sorumlu Yönetici olarak atanabilmekte, bu durum da gıda güvenliğini riske attığı gibi, sorumlu yöneticiler arasında da haksızlığa neden olmaktadır.

Son olarak Isparta Tarım İl Müdürlüğü ile ilgili benzer bir yakınma tarafımıza iletilmiştir. Tarafımıza, Isparta ilinde Sorumlu Yöneticilik yapan kişilerden Odaları tarafından düzenlenmiş belge talep edilmediği, bu nedenle de koşulları yönetmeliğe uymayan kişilerin sorumlu yöneticilik yaptığı bildirilmiştir. Konunun incelenmesi ve sonucunda Odamıza da bilgi verilmesi hususunda gereğini bilgilerinize arz ederiz.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

Dr.Berrin ŞENÖZ
Yazman Üye

13.4.3.8. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI’NA DENİZLİ İLİNDE YAŞANAN SORUNA YÖNELİK İLETİLEN YAZI

Sorumlu yöneticilik uygulamalarında yaşanan bir soruna ilişkin olarak Denizli İl Temsilciliğimiz tarafından Genel Merkeze gönderilen dilekçe bir ön yazı ile 27 Temmuz 2007 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’ne iletilmiştir.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ’NE,

Denizli ilinde Sorumlu Yönetici olarak çalışan üyelerimizin karşılaştığı sorun 18 Temmuz 2007 tarihinde, Denizli İl Temsilciliğimizden gelen yazı ile tarafımıza iletilmiştir.

Ekte sunulan yazıdan da anlaşılacağı üzere, Denizli Tarım İl Müdürlüğü Sorumlu Yönetici sözleşmesinin noter kanalı ile çift taraflı feshedilmesi işleminde, fesih tarihinden bir ay önce İl Müdürlüğü’ne bildirim zorunlu tutmakta; bu işlemin yapılmaması halinde meslektaşlarımızın bir başka firma ile sözleşme yapmasına 1 ay süre ile engel olmaktadır.

Tarafınızca da bilindiği gibi, 1 ay önceden bildirim; tek taraflı fesihlerde işveren ve Sorumlu Yönetici arasında izlenmesi gereken bir yoldur. Bu konu ile ilgili olarak, mevzuatta hüküm yer almamaktadır. Gıda Mevzuatı açısından gerek işverenin, gerekse meslektaşlarımızın sorumluluğu biten sözleşmelerini İl Müdürlüklerine bildirmektir. Bu bildirim takiben, ertesi gün

dahi Sorumlu Yönetici olarak bir başka işletmede görev almak en temel hukuki haklarıdır.

Birimleriniz arasındaki bu tür farklı uygulamalar, hem Odamızı ve üyelerimizi zor durumda bırakmakta hem de konunun takibini zorlaştırmaktadır. Sorunun çözümlenebilmesi için, uygulamaya esas olacak görüşlerinizin Odamıza ve İl Müdürlüklerinize ivedilikle iletilmesi hususunda gereği için bilgilerinize arz ederiz.

Gıda Mühendisi Odası
Yönetim Kurulu a.

Dr. Berrin ŞENÖZ
Yazman Üye

13.4.3.9. DÜZCE ÜNİVERSİTESİ'NE GÖNDERİLEN YAZI

Düzce Üniversitesi Rektörlüğü tarafından Odamıza gönderilen ve eğitim programı hakkında görüş sorulan yazıya cevaben, konuyla ilgili Odamız görüşleri 14 Ağustos 2007 tarihli yazı ile Rektörlüğe iletilmiştir.

DÜZCE ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ'NE

İlgi: 12.07.2007 tarih ve B.30.2.DZC.0.00.00.01-230-312/3091 sayılı yazınız.

Bilindiği üzere, Türkiye'de halen 32 üniversitede Gıda mühendisliği Bölümü mevcuttur. Odamız Türkiye'de mevcut gıda mühendisliği eğitiminin profilini ortaya koymak, sorunları dile getirmek ve çözüm yolları aramak amacıyla 2004 yılında bir çalıştay düzenlemiştir. Gıda Mühendisliği bölümü bulunan tüm üniversitelerin katılımı ile bir dizi toplantı şeklinde gerçekleştirilen çalıştay sonunda; halen Türkiye'de yeni bölümlere ihtiyaç olup olmadığını, eğitim veren bölümlerde kabul edilecek kriterleri ve kontenjan yaklaşımının ne olması gerektiğini irdeleyen bir rapor ve gıda mühendisliği eğitiminin tüm üniversitelerde aynı temeller üzerinde yükselmesi yolunda somut önerileri içeren bir sonuç bildirgesi yayınlanmıştır.

Bu çalıştayın sonucu ve Türkiye'deki gıda sanayiinin ihtiyaçları doğrultusunda mevcut bölüm ve mezun olan öğrenci sayısının yeterli olduğu düşünülmektedir.

Bu çerçevede, yeni bir gıda mühendisliği bölümünün açılmasının ülke ihtiyaçlarına cevap vermekten ziyade, işsiz kalma riski yüksek gıda mühendisliği eğitimi almış gençlerin iş talebiyle ortaya çıkmasını beraberinde getirecektir.

İşbirliğimizin devamını diler, gereği için bilgilerinize sunarız.

Saygılarımızla,

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

Dr. Berrin ŞENÖZ
Yazman Üye

EK: 1 Adet Çalıştay Kitabı

**13.4.3.10.SORUMLU YÖNETİCİLİK UYGULAMALARINDA SSK
BİLDİRİMİ İSTENMESİ HAKKINDA KKG M'NE GÖNDERİLEN
YAZI**

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (KKG M) tarafından yürütülen sorumlu yöneticilik uygulamalarında sorumlu yöneticilerin SSK bildirimlerinin talep edilmesine yönelik olarak hazırlanan ve aşağıda yer alan yazı, Odamız, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanlarının imzasıyla 11 Eylül 2007 tarihinde ilgili Kuruma gönderilmiştir.

T.C.

TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI

KORUMA ve KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

Bildiğiniz üzere; "5179 Sayılı Yasa" ve ona bağlı olarak yayımlanan "Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik" gereği gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde, üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici istihdamı zorunludur. Bu çerçevede ilgili işyerlerinde "sorumlu yönetici" unvanı ile görev yapan üyelerimiz, sigorta işlemleri ve sigortalılık durumlarının devamı ile ilgili olarak yaşadıkları sıkıntıları sıklıkla Odalarımıza iletmekte ve bu soruna çözüm talep etmektedirler.

Bakanlığınızca 5 Ocak 1997 tarih ve 22868 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmış olan "Meyve/Asma Çeşit/Anaç Damızlığı Fidan Üretim Materyali ve Fidanların Sertifikasyonuna Ait Genel Esaslar Tebliği"nin değişik 20 nci maddesinin (d) bendinde "Çalıştırılacak olan Ziraat Mühendisinin sigorta bildirim cetveli her 6 ayda bir İl Müdürlüğüne ibraz edilmesi, aksi takdirde fidan üretici belgesi İl Müdürlüğü tarafından iptal edilir." hükmü yer almaktadır. Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerine üretim izni verilmesi aşamasında, bu işyerlerinde "Sorumlu Yönetici" olarak çalışan kişilere yönelik olarak da aynı belgenin istenmesinin, yasalar karşısında sorumluluk taşıyarak görev

yapan meslek sahiplerinin haklarını korumaya yardımcı olacağı düşünülmektedir.

Bu çerçevede, ilgili mevzuatta gerekli değişikliğin yapılması önemli görülmekte olup, Odalarımız bu konuya ilişkin olarak Bakanlığınıza gerekli teknik desteği sağlamaya hazırdır

Bilgilerinizi ve gereğini arz ederiz.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Hasan KÜÇÜK
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.3.11. BİLİNÇ GIDA TÜKETİMİ BROŞÜRÜ HAKKINDA YAZILAR

İstanbul Tarım İl Müdürlüğü, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve Tüketiciler Derneği (TÜDER) tarafından hazırlanan ve baskısı yapılan “Bilinçli Gıda Tüketimi ve Doğru Beslenme” kitabında yer alan bazı bölümlerin Odamıza ait olan “Bilinçli Gıda Tüketimi Broşürü”nden alındığı, ancak kaynak gösterilmediği tespit edilmiştir.

Aynı konuda Pamukkale Üniversitesi Gıda Kulübü ve Pekdemir Alışveriş Merkezi tarafından hazırlanan ve baskısı yapılan “Bilinçli Gıda Tüketimi” broşüründe yer alan bazı bölümlerin Odamıza ait olan “Bilinçli Gıda Tüketimi Broşürü”nden alındığı, ancak kaynak gösterilmediği tespit edilmiştir.

Bu nedenle 13 Eylül 2007 tarihinde bir uyarı yazısı hazırlanarak İstanbul Tarım İl Müdürlüğü, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve Tüketiciler Derneği (TÜDER)’e iletilmiştir. 23 10 2007 tarihinde ise Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’ne ve Pamukkale Üniversitesi Gıda Kulübü’ne bu konuda yazı iletilmiştir. İlgili yazılar tarih sırası ile aşağıdadır:

DAĞITIM

İstanbul Tarım İl Müdürlüğü, Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası ve Tüketiciler Derneği (TÜDER) tarafından hazırlanmış olan “**Bilinçli Gıda Tüketimi ve Doğru Beslenme – Tüketicilerin El Kitabı 2**” başlıklı yayın elektronik ortamda Odamıza ulaşmış bulunmaktadır. Kitabın içeriği incelendiğinde birçok cümlelerin Odamızca 2002 yılında hazırlanan; her yıl “Dünya Gıda Günü” etkinlikleri kapsamında tüketicileri bilinçlendirmek amacıyla dağıtımı yapılan; ilköğretim okullarında verilen seminerlerde eğitim dokümanı olarak kullanılan “**Bilinçli Gıda Tüketimi**” broşüründen aynen ve kaynak gösterilmeksizin alındığı görülmektedir. Bu durum, kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşu olan ve Ana Yönetmeliği gereğince toplumun bilinçli gıda tüketimi konusunda bilgilendirilmesi ve eğitimi için her türlü çalışmayı yapmayı da amaçlayan Odamız tarafından üzüntüyle

karşılanmıştır. Odamız, bahsedilen bu amaç doğrultusunda bilgi birikimini tüketicilerle ve ilgili kesimlerle her fırsatta paylaşmaktan kaçınmamakta ancak, emek verilerek hazırlanmış olan Gıda Mühendisleri Odası'na ait bu tür özgün çalışmalardan kaynak gösterilmeden alıntı yapılmasının "intihal" olduğunu düşünmektedir.

Tarafınızca hazırlanan *Bilinçli Gıda Tüketimi ve Doğru Beslenme* kitabının son sayfasında geçen "NOT: Her hakkı mahfuzdur. İzin almadan ve kaynak göstermeden kullanılamaz." ifadesinin ardındaki hassasiyeti, diğer kurumlarca yapılan çalışmalar için de göstermeniz; Odamıza ait "*Bilinçli Gıda Tüketimi*" broşürüne çalışmanızda kaynak olarak yer vermeniz ve yapılan işlem hakkında Odamızı bilgilendirmeniz hususunda gereğini bilgilerinize arz ederim.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

DAĞITIM

Pamukkale Üniversitesi Gıda Kulübü ve Pekdemir Çiftliği tarafından hazırlanmış olan yayın elektronik ortamda Odamıza ulaşmış bulunmaktadır. Broşürün içeriği incelendiğinde neredeyse tamamının, Odamızca 2002 yılında hazırlanan; her yıl "Dünya Gıda Günü" etkinlikleri kapsamında tüketicileri bilinçlendirmek amacıyla dağıtımı yapılan; ilköğretim okullarında verilen seminerlerde eğitim dokümanı olarak kullanılan "**Bilinçli Gıda Tüketimi**" broşüründen aynen ve kaynak gösterilmeksizin alındığı görülmektedir. Bu durum, kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşu olan ve Ana Yönetmeliği gereğince toplumun bilinçli gıda tüketimi konusunda bilgilendirilmesi ve eğitimi için her türlü çalışmayı yapmayı da amaçlayan Odamız tarafından üzüntüyle karşılanmıştır. Odamız, bahsedilen bu amaç doğrultusunda bilgi birikimini tüketicilerle ve ilgili kesimlerle her fırsatta paylaşmaktan kaçınmamakta ancak, emek verilerek hazırlanmış olan Gıda Mühendisleri Odası'na ait bu tür özgün çalışmalardan kaynak gösterilmeden alıntı yapılmasının "intihal" olduğunu düşünmektedir.

Odamıza ait "*Bilinçli Gıda Tüketimi*" broşürüne çalışmanızda kaynak olarak yer vermeniz ve yapılan işlem hakkında Odamızı bilgilendirmeniz hususunda gereğini ve bahsedilen broşürün tekrar bu şekilde kullanılması durumunda gerekli yasal girişimlere başvurulacağını bilgilerinize arz ederim.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.3.12. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI'NA 56 NO'LU TALİMATLARI İLE İLGİLİ YAŞANAN SIKINTILARA YÖNELİK İLETİLEN YAZI

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği'nde Değişiklik yapılmasına Dair yönetmeliğin 05.10.2006 tarihinde yayımlanmasını takiben illere gönderdiği 56 No'lu uygulama talimatının yanlış yorumlanması nedeni ile yaşanan sıkıntılar 1 Aralık 2007 tarihli yazımızla Bakanlığa iletilmiştir.

**TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ'NE**

İlgi: 18.10.2006 tarihli ve 250 10 09 12 YHH/01-1472/034797 sayılı yazınız ile gönderilen 56 No'lu Talimatınız

Bilindiği üzere, 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği'nde Değişiklik yapılmasına Dair yönetmeliğin 05.10.2006 tarihinde yayımlanmasını takiben; Genel Müdürlüğünüzce uygulamada karşılaşılabilecek sıkıntıları asgari düzeye indirmek amacıyla İlgili Uygulama Talimatı hazırlanmış ve 81 İl Valiliği'ne iletilmiştir.

İlgili Talimat'ın 2. Maddesi'nde "Bakanlığımızdan ruhsatlı soğuk hava depolarına gelen ve buradan tekrar başka il ve ilçelere nakledilecek etler için deponun sorumlu veteriner hekimi tarafından (EK-2) deki rapor düzenlenecektir" ifadesi yer almaktadır.

Gerek 05.01.2005 tarih ve 25691 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik ile 08.01.2005 tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin 17. Maddeleri; gerekse 27.08.2004 tarih ve 25566 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı hakkında Yönetmeliğin EK 7-A'sı incelendiğinde kırmızı ve beyaz etlerin depolandığı soğuk hava depoları da dahil olmak üzere; soğuk hava depolarında veteriner hekim istihdamı zorunluluğu yoktur. Soğuk hava depolarında gıda mühendisleri, ziraat mühendisleri (tüm bölümler), veteriner hekimler, kimya mühendisleri, kimyagerler veya biyologlar sorumlu yönetici olarak çalışabilmektedir.

05.10.2006 tarih ve 26310 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Hayvan Sağlığı Zabıtası Yönetmeliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmeliğin 3 Maddesi ise; ana yönetmeliğinin 66. Maddesine bir paragraf ilave ederek; soğuk hava deposundaki sorumlu yöneticinin veteriner hekim olması halinde

düzenleyeceği rapora istinaden gerekli muayene ve kontroller yapıldıktan sonra veteriner sağlık raporu düzenleneceğini; bu durumda menşe şahadetnamesi istenmeyeceğini hükme bağlamıştır. Bir başka ifade ile; eğer soğuk hava deposundaki sorumlu yönetici veteriner hekim dışında bir meslek gurubundan ise; menşe şahadetnamesi aranacaktır.

Tüm bu mevzuat hükümlerine rağmen, talimatta yer alan ifade soğuk hava depolarında sorumlu yönetici olarak veteriner hekim istihdamını zorunlu kılarak bağlı bulunduğu mevzuatın önüne geçerek farklı bir kısıtlama getirmiştir. Bilindiği üzere talimatlar yönetmeliklerin önüne geçen ve ilgili hükümleri kısıtlayıcı şekilde uygulanamaz. Yönetmelik hükümlerini yansıtmayan bu talimat, veteriner hekimler dışındaki meslek guruplarının yasadan aldıkları yetki ile yapacakları görevleri engellenmiştir. Talimatın uygulanmaya başlanması ile birlikte; soğuk hava depolarında halen çalışmakta olan meslektaşlarımız işlerini kaybetme noktasına gelmişlerdir.

Bir yanlış anlama sonucu yazıldığına inandığımız bu ifadenin “Bakanlığımızdan ruhsatlı soğuk hava depolarına gelen ve buradan tekrar başka il ve ilçelere nakledilecek etler için; **depo sorumlu yöneticisinin veteriner hekim olması halinde (Ek-2)’deki rapor düzenlenecek; sorumlu yöneticinin diğer meslek guruplarından olması halinde menşe şahadetnamesi aranacaktır.**” şeklinde yeniden düzenlenmesi ilgili yönetmeliğin amir hükmünü tam olarak yerine getirecektir. Yukarıda bahse konu hususun dikkate alınması ve bu yönde gerekli değişikliklerin yapılarak valiliklere iletilmesi ve durumdan Odamızın da haberdar edilmesi hususunda gereğini bilgilerinize arz ederim.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

13.4.3.13. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI’NA ET VE ET ÜRÜNLERİ ÜRETEK İŞLETMELERİN SORUMLU YÖNETİCİLERİNE İLİŞKİN YAZILAN YAZI

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 27.08.2004 tarih ve 25566 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin 29. Maddesinin (a) bendi 18 Haziran 2007 tarih ve 26556 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak değiştirilmiş olmasına rağmen, Adana Tarım İl Müdürlüğü’nde uygulamada karşılaşılan sorunlara yönelik yazı 10 Aralık 2007 tarihinde Bakanlığa iletilmiştir.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ'NE

27.08.2004 tarih ve 25566 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik"ın 29.maddesinin (a) bendi 18 Haziran 2007 tarih ve 26556 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan değişiklik metni ile; **"et ve et ürünlerini"** üreten işletmelerde Sorumlu Yönetici istihdamı kapasite ve çalışan sayısına bakılmaksızın her bir iş yeri için zorunluluk olmaktan çıkarılmış; motor gücü 60 BG'den düşük olan veya işçi sayısı 10'un altında olan işletmelerde sorumlu yöneticinin haftada bir gün çalışması yeterli görülmüştür.

Odamız bu tarihten itibaren motor gücü 60 BG'den düşük olan veya işçi sayısı 10'un altında olan işletmelerde haftanın bir günü çalışan sorumlu yöneticilere; çalıştıkları günün sözleşmede yer alması koşulu ile belge düzenlemeye başlamıştır. Ancak; önce Adana Tarım İl Müdürlüğü, daha sonra ise İstanbul Tarım İl Müdürlüğü mevzuatta yer alan değişiklikle ilgili talimat beklediklerini bu nedenle sorumlu yönetici belgelerini kabul edemeyeceklerini iletmışlerdir. İstanbul Tarım İl Müdürlüğü ise; şifahi olarak ilgili düzenlemenin, "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" ile çeliştiğini ifade etmiştir. Malumunuz olduğu üzere; 05.01.2005 tarih ve 25691 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik"te ise sorumlu yönetici istihdamı zorunlu tutulmakta ancak işletme büyüklüğüne yönelik özel hüküm bulunmamaktadır.

Genel Müdürlüğünüzce yayımlanarak yürürlüğe giren iki yönetmeliğin birbiriyle çelişmesi sebebiyle Tarım İl Müdürlüklerinde farklı uygulamalar ortaya çıkmakta bu durum Sorumlu Yönetici Belgesi'nin düzenlenmesi ve takibinde sıkıntı yaratmaktadır. Konunun değerlendirilmesi ve uygulamaya esas olacak görüşünüzün İl Müdürlüklerine ve tarafımıza iletilmesi hususunda gereğini bilgilerinize arz ederim.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu a.

Dr.Berrin ŞENÖZ
Yazman Üye

14. ODA GÖRÜŞLERİ

6.Dönemde Odamız adına birçok konuda ilgili kurum ve kuruluşlara görüşler verilmiştir. Gıda Politikaları Çalışma Grubu olarak verilen görüşler TMMOB Başkanı Sn. Mehmet SOĞANCI'nın imzası ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na iletilmiştir. Bu kapsamda görüş verilen tebliğ ve yönetmelik taslaklarının listesi Çalışma Raporu bölüm 11'de verildiğinden burada yer almamaktadır. Dönem boyunca verilen görüşler Gıda Politikaları Çalışma Grubu olarak verilenler ve diğerleri olarak iki ana grup altında aşağıda sıralanmaktadır:

14.1. TMMOB GIDA POLİTİKALARI ÇALIŞMA GRUBU OLARAK VERİLEN GÖRÜŞLER

14.1.1. DÖRTLÜ HİJYEN PAKETİ

5179 Sayılı Kanun yayımlandıktan kısa bir süre sonra değişiklik yapılması ihtiyacı doğmuştur. Ancak; sürdürülen çalışmalarda ilgili birimler arasında yeterli koordinasyon sağlanamaması, mesleki taassuplar nedeni ile “Çiftlikten sofraya gıda güvenliği” prensibini yansıtacak bir mevzuat bütünü oluşturulmasına engel olmuştur. Bu nedenle; aralarında var olabilecek çelişme ve çakışmaları önlemek açısından, birbirini konu olarak tamamlayan kanunların eşzamanlı olarak hazırlanması ve yayımlanması yaklaşımı benimsenmiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca 31 Temmuz 2006 tarihinde “Gıda Kanunu”, “Yem Kanunu”, “Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu” ve “Veteriner Hizmetleri Kanunu” taslakları eş zamanlı olarak görüşe açılmıştır. Odamız komisyonlarında çalışılıp, peşinden diğer meslek odaları ile ortaklaşarak genel itibarıyla, kanun bazında ve madde bazında aşağıdaki görüşler oluşturulmuştur.

GENEL GÖRÜŞ

Bilindiği gibi, Türkiye'nin 2003 yılında yayınladığı Ulusal Program'da Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, gıda güvenliği mevzuatına uyum çerçevesinde gerekli kurumsal yapılanmanın oluşturulması orta vade öncelikleri arasında yer almakta olup Kurumsal yapılanmada, gıda güvenliği ve kontrolü sisteminin güçlendirilmesi, etkinleştirilmesi ve mevcut kontrol yöntemlerinin AB Müktesebatında belirtilen gıda güvenliği standartları ile uyumunda gerekli çalışmaların biran evvel tamamlanması gerekmektedir.

Gıda güvenliği, AB'de en önemli gündem maddelerindendir. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda süregelen endişelerine Topluluğun mevcut tepkisinin bir yönü, gıda güvenliği konularından sorumlu olan tüm hizmetleri Sağlık ve Tüketicuyu Koruma Genel Müdürlüğünde 1999'da bir araya getirmek olmuştur. Bu şekilde, tüm mevcut kaynaklar birleştirilerek etkin gıda güvenliğinin sağlanması amaçlanmıştır.

Gıda güvenliği alanında, AB'ye üye devletlerde yeni kurumsal düzenlemeler uygulamaya konmak istense de halen AB ülkelerinin tamamının kabul ettiği ortak bir gıda politikası henüz oluşturulamamıştır. Devletlerin kendi sektörel yapıları ve ülke ihtiyaçlarını (tüketici alışkanlıkları ve üretim potansiyeli) göz önünde tutarak gıda konusunda farklı uygulamalarda bulundukları gözlenmektedir. Ancak son yıllarda Üye devletlerde gıda güvenliği kurumları kurulmakta ve bu yeni kurumlar gıda kontrolü açısından önemli sorumluluklar yüklenmektedir.

Bu itibarla AB'ye aday üye olan ülkemizde de ülke genelinde gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerleri ve gıda satış yerlerinin etkin bir biçimde kontrol ve denetiminin yapılarak tüketicilere güvenli gıda arzının sağlanması hedeflenmelidir.

22-23 Şubat 2005 tarihinde Brüksel'de yapılan Avrupa Komisyonu tarafından TAİEX ve DG SANCO işbirliği ile düzenlenen "*Gıda Kontrol Mevzuatı İstişare Toplantısı*"nda Veteriner Kanunu Tasarısı ile Gıda Kanununun AB müktesebatı ile uyum durumları ayrıntılı olarak değerlendirilmeye alınmış, AB yetkilileri tarafından mevcut Gıda Kanunu ve Taslak Veteriner Kanununda çakışmalar ve tutarsızlıklar olduğu, tüm kontrol hizmetlerinin merkezi otorite ve buna bağlı yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilmesinin gerekliliği ve Bakanlığın yeniden yapılandırılmasına ilişkin Kanun Tasarısı, Veteriner Çerçeve Kanunu ve Gıda kanunu arasında tutarlılık ve bütünlük olması gerektiği ifade edilmiştir.

AB müktesebatıyla uyumlu Türk mevzuatı hazırlanması hususunda; yeni veteriner kanunu ile AB gereksinimlerini karşılamayan mevcut gıda kanunu yerine hazırlanacak yeni gıda kanununun bir paket halinde, dublikasyonları ve uyumsuzlukları ortadan kaldıracak şekilde aynı zamanda hazırlanması ve sunulması kararlaştırılmıştır.

Aynı konuda 26 Mayıs 2005 tarihinde Brüksel'de yapılan ikinci toplantı da "*Gıda Kontrol Mevzuatı Danışma Toplantısı*" "*Gıda, Yem ve Veterinerlik paketinin hazırlanması ve aynı zamanda Meclise sunulması*" kararlaştırılmış ve bu paketin;

- Birinci kısım: Gıda Güvenliği Esasları- 178/2002/EC ile uyumlu Gıda Kanunu
- İkinci kısım: Gıda Hijyeni Kuralları- (Resmi kontrollere dair 882/2004/EC, genel hijyen kurallarına dair 852/2004/EC, spesifik hijyen kurallarına dair 853/2004/EC ve 854/2004/EC Yönetmelikleri)
- Üçüncü Kısım: Veterinerlikle ilgili kurallar
- Dördüncü kısım: Yem ile ilgili kurallar.

kısımlarından oluşması öngörülmüştür.

Gıda sanayii envanter verilerine göre, gıda sanayiinin yaklaşık %14'ü hayvansal ürünleri üreten tesislerden ve %86'si ise bitkisel ve diğer ürünleri üreten tesislerden oluşmaktadır (AB ülkelerinin büyük bir kısmında bu oranlar tam tersi durumdadır). Görüldüğü üzere, ülkemiz gıda sanayi çok geniş bir ürün ve üretim yelpazesinden oluşmaktadır.

Ülkemiz ve AB ülkelerinin gıda sanayileri bu itibarla değerlendirildiğinde büyük çapta yapısal farklılıkların olduğu gözlenmektedir.

Ülkemizde AB 'ye uyum çerçevesinde çıkartılması düşünülen gıda hijyeni ve konu ile ilgili diğer kanun tasarılarında öncelikle ülkemiz gıda sanayisini yapısının çok iyi analiz edilerek uygulama detaylarının bu yapıya uygun düzenlenmesi gerekmektedir. Bu çerçevede mevcut taslaklar incelenmiş değiştirilmesi veya ilave edilmesi gereken hususlar aşağıda belirtilmiştir.

Kanunların açık, sade, öz, kısa ve genel esasları belirten kesin hükümlerle yazılması gerekir. Oysa, hazırlanan Kanun Taslakları birbiri ile uyumsuz, çelişkili, zaman zaman yanlış ifadeler içeren, karmaşık, dolambaçlı, aşırı teferruatlı, dili hukuk diline uygun olmayan ve yer yer hüküm ihtiva etmeyen tavsiye kararı gibi bir metinler yumağıdır. Kanun Taslakları adeta Yönetmelik hatta Tebliğ hazırlama formatında hazırlanmış, dolayısıyla Kanun hazırlama tekniğine uygun değildir.

Bu kapsamda;

1- Kanun Taslaklarının dili, Ülkemiz hukuk diline uygun değildir. Ülkemiz hukuk dilinde tavsiye yoktur. Direkt emredici hükümler vardır. Kanun taslaklarında bu pek görülememektedir. Örnek: Gıda Hijyeni ile Gıda ve yemin Resmi Kontrolleri kanun taslağının 7. madde 3. ve 4. fıkraları gibi.

2- Kanun dili açık ve net değildir. Ağırlıklı AB Direktiflerinden tercüme edildiğinden, Türkçe kuralları açısından ciddi hatalar ve anlam kaymaları mevcuttur. Örnek: Gıda Hijyeni ile Gıda ve yemin Resmi Kontrolleri kanun taslağının 24. maddesinde "yüksek seviyede" ifadesi gibi. Zaman zaman subjektif ifadeler yer almaktadır. Örnek: Gıda Kanununda yer alan "gıda ticaretinde adil uygulamalar" gibi

3- Kanun taslaklarındaki terimler gerek isim, gerekse tanım yönünden birbirini tutmamaktadır. Örnek: Gıda Hijyeni ile Gıda ve yemin Resmi Kontrolleri ile Gıda Kanun taslaklarından birinde "Resmi Gıda/ Yem Denetçisi" ifadesi, diğerinde ise "Gıda Denetçisi" ifadesi yer almaktadır. Yine Gıda Hijyeni ile Gıda ve yemin Resmi Kontrolleri ile Veteriner Hizmetleri Kanun taslaklarından birinde "Kümes Hayvanları" diğerinde " Kanatlı Hayvan" tanımı yer almaktadır.

4- Başka kanunlardaki terimlerle bu kanun taslaklarındaki terimler de birbirleriyle uyumlu değildir. Örnek Su Ürünleri Kanunundaki su ürünleri terimi ile Gıda Hijyeni ile Gıda ve yemin Resmi Kontrolleri ile Veteriner Hizmetleri Kanun taslağındaki su ürünleri terimi gibi.

5- Kanun taslaklarında ekler verilmiş ama bu eklerin ne olduklarına dair herhangi bir başlık bulunmamaktadır. Örnek: Veteriner Hizmetleri Kanun taslağı ekleri gibi.

6- Kanun tasarılarında her Kanun'un cezai hükümlerini kendi içerisinde barındırması gerekmektedir. Bu anlamda, Gıda Kanunu ile ilgili cezai hükümler kendi içerisinde olmalıdır

7- Kanun tasarılarında birçok maddede "Bakanlıkça yürütülür", "Bakanlıkça koordine edilir", " Bakanlıkça belirlenir" gibi ifadeler bulunmaktadır. Örnek: Gıda Kanunu Madde 11, Madde 12 gibi. Bu görevin nasıl yapılacağı hayati önem taşımaktadır. Bu nedenle benzer ifadelerin bulunduğu her maddede " usul ve esaslar yönetmelikle belirlenir" hükmü yer almalıdır

8- Gıda Hijyeni ile Gıda ve yemin Resmi Kontrolleri kanun taslağının 42. maddesinde ve Veteriner Hizmetleri Kanun taslağının 18. maddesinde çeşitli hizmetlerden ücret ve harç alınacağı ifade edilmektedir. Ülkemiz kanun tekniği açısından mükelleften alınacak ücret, harç, ceza v.b. hususların miktarı kanunda mutlaka verilmesi gerekir. Kanun taslaklarında alınacak ücretlerin miktarı verilmediği gibi alınacak ücretin AB'den daha aşağı olamayacağı ifade edilmektedir. Ülkemiz koşullarının farklı ve kişi başına düşen milli gelirin AB'den en az 1/5 oranında olduğu düşünülecek olursa AB ile aynı ölçütte hizmetin ücretlendirilme anlayışı ülke gerçeklerinden uzak ve sadece rant peşinde koşan bir anlayışı ifade etmektedir ki bu anlayışı kabul etmek mümkün değildir.

9- Gıda Hijyeni ile Gıda ve yemin Resmi Kontrolleri kanun taslağında hayvansal kökenli gıdalarla ilgili terminolojiye yer verilmiş bitkisel gıdalarla ilgili hiçbir terminolojiye yer verilmemiştir. Bu durumun mevzuat hazırlama bilgi ve becerisinden yoksun olmakla izah edilemeyeceği ve bir tercihin ürünü olduğu düşünülmektedir. Bilindiği gibi ülkemiz gıda üretiminde özellikle belli ürünlerde "aflatoksin" sorunu bütün yakıcılığı ile yaşanmaktadır. Aflatoksin sorununun gıda hijyeni kapsamı içinde olmadığını düşünmek mümkün değildir. Yine; özel hijyen şartlarının sadece hayvansal gıdalar için düzenlenme isteğinin diğer gıdaların mesela bebek mamalarının hiçbir risk taşımadığı anlamına mı gelmektedir diye düşünmek gerekir.

10- Şimdiye kadar yem kanunu içinde yer alan kedi köpek mamaları ve rendering tesisleri ile ilgili hususlar Veteriner Hizmetleri Kanun taslağı içinde yer almıştır. Bu konular, bütün dünyada olduğu gibi Türkiye'de de yem

mevzuatının içinde mütalaa edilirken Veteriner Hizmetleri Kanun taslağının içerisinde yer verilmesinin sebebi anlaşılamamıştır..

11- Yukarıda da sözü edildiği gibi, Kanunların eş zamanlı olarak hazırlanması ve yürürlüğe konmasındaki temel amaç, duplikasyonları ve uyumsuzlukları önlemek iken “Gıda Kanunu” tasarısına rağmen hala gıda güvenliği’nin neden bir de “Veteriner Hizmetleri Kanunu” tasarısında yer aldığını anlamak mümkün değildir. Tarım sektörü tarla, besicilik, üretim, pazarlama, kalite kontrolü, çevre, sağlık (insan ve çevre) gibi alanlarla bir bütündür. Bu nedenle de bu alanlarda çalışanlarda tüm meslekleri kapsamaktadır. Tüm kesimlerce bilinmektedir ki, gıda konusu çok disiplinli bir konudur ve hükümlerin sadece gıda kanununda yer alması, bu gerçeği değiştirmeyecektir.

12- Kanun Taslaklarında itiraz hakkını belirleyen ve disipline eden maddeler yer almamaktadır. İtiraz hakkının ne şekilde kullanılacağı belirtilmelidir.

13- AB sürecinde mevzuat hazırlanırken tarafların görüşleri alınarak mevzuatın mümkün olduğu kadar hatasız çıkması amaç olması gerekmekte iken hazırlanmış olan taslak metinlerde görüş isteme süresinin oldukça kısa tutulması düşüncesinin altındaki neden sorgulanmalıdır.

14- Kanun taslakları hazırlanırken Türkiye'nin bu konuda hiçbir tecrübesi ve geleneği yokmuş gibi davranılmış ve Türk kamu idaresinin ve yargısının aşına olduğu sistemler ve usuller , terimler yok sayılmış ve metinler AB uygulama metinlerinden tercüme edilerek oluşturulmuştur. Elbette AB ile teknik uyumu sağlamak üzere AB mevzuatı dikkate alınacaktır. Ancak ülkemiz mevzuatının eksikliklerinin giderilmesi yerine “AB'nin isteği!” adı altında ülkemiz menfaatlerini yok saymak kabul edilemez bir durumdur. Diğer yandan dinamik bir konu olan gıda mevzuatındaki değişimlerin oldukça zor olan Kanun yapma tekniği ile karşılanması günün değişen şartlarına göre mevzuatı değiştirme gereğini karşılayamayacaktır. Zira Kanun yapma prosedürü oldukça zor bir süreci kapsamaktadır. Teknik olarak çerçeve Kanun ve değişen şartlara göre değiştirilen Yönetmelik ve Tebliğ'lerle mevzuat oluşturulması ana ilke olarak kabul edilmelidir

Gıda konusu ağırlıkla gıdanın asgari kalite kriterlerinin belirlenmesi ile gıda hijyeninden oluşmaktadır. Bu kapsamda gıda konusunun birden fazla Kanun'da ele alınması mantığı bilimsel bir temele dayanmaktan uzak olduğu gibi AB'de halen yürürlükte bulunan gıda mevzuatı ile de çelişiklik göstermektedir. Ülkemizde gıda sanayiinin yapısı dikkate alındığında değinilen taslak metinlerin hükümleri ile gıda hizmetlerini sağlıklı bir şekilde yürütmek mümkün görülmemektedir.

Yukarıda değinilen yasa taslaklarının gelen görüşler doğrultusunda bir kez daha detaylarıyla değerlendirilmesi uygun olacaktır. Düzeltmeler yapılmadan

yasalaşması halinde gıda sektöründe ve hizmetlerinde büyük bir kaos yaşanması kaçınılmazdır. Taslak metinleri hazırlayan Tarım ve Köyişleri Bakanlığından; taslak metinlerin ülkemiz menfaatine uygun olarak, ülkemiz koşulları ve bilimsel gerçeklerini gözardı etmeden ve gıda sektöründe; çok disiplinli meslek alanı olarak mesleklerin çatışmasını değil uzlaşısını hedefleyen ve kendi bilimsel yetenek ve uzmanlık alanlarını sürece katabilecekleri bir düzenleme yapmasını beklemekteyiz.

GIDA KANUNU TASLAĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLER

1- Kapsam bölümünün son bendi olan “ Bu Kanunda hüküm bulunmayan hallerde genel hükümler uygulanır” ifadesi çok genel olup, nereye yönlendirme yaptığı ve kriterleri daha net belirtilmelidir. Ayrıca, depolama aşaması da kapsama dahil edilmelidir.

2- Taslağın “Diğer Tanımlar” başlıklı 4. Maddesinde yer alan “Enteral beslenme ürünleri”, “Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar” ve “Tıbbi Amaçlı Bebek Mamaları” tanımlar metinden çıkartılmalıdır. Bu ürünler, tüm tarafların da gayet iyi bildiği gibi gıda maddesi tanımı içerisinde yer almaktadır. Taslak içerisinde haklarında ayrıca tanımlamayı gerektiren özel hüküm bulunmamaktadır. Kalite tanımının gıda kanununda bulunmasında bir gereklilik olmadığından, bu tanımın da çıkartılması uygun olacaktır.

3- Bulaşanlar tanımı “Üretimi veya pazarlanması süresince, gıdaya istenmeden çeşitli şekillerde bulaşan veya ortaya çıkan her türlü madde ve bileşikleri,” şeklinde düzenlenmelidir. Aksi durumda AB direktiflerinde ve ulusal mevzuatımızda bulaşanlar kapsamında yer alan ve ülkemiz açısından büyük önem taşıyan aflatoksin, bulaşan olmaktan çıkacaktır.

4- Doğrulama tanımı “Gıda mevzuatınca belirlenen hükümlerin yerine getirilip getirilmediğinin tarafsız kanıtlar göz önünde bulundurularak incelenmesi veya değerlendirilmesi yoluyla kontrol edilmesini” ,

Gıda işletmecisi tanımı “Kontrolü altında gerçekleşen gıda işinin gıda mevzuatı hükümlerine uygunluğunu sağlamaktan sorumlu gerçek veya tüzel kişiyi”,

Gıda denetçisi tanımı “Gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak her türlü resmi kontrol ve denetimini gerçekleştirmek üzere , Devlet Memurları Kanununa tabi, bu Kanunun amaç ve kapsamı dahilindeki konularda en az lisans düzeyinde öğrenim görmüş ve Bakanlık tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş merkez ve taşra teşkilatında çalışan personeli”,

Gıda denetçi yardımcısı tanımı “Gıda denetçisine yardımcı olmak üzere Devlet Memurları Kanununa tabi, bu Kanunun amaç ve kapsamı dahilindeki

konularda en az lise düzeyinde öğrenim görmüş ve Bakanlık tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş taşra teşkilatında çalışan personeli”,

Perakende tanımı “ Gıda ile ilgili, nihai tüketiciye satış veya teslim noktasındaki işler ve/veya işleme süreci ve depolamayı ifade etmektedir. Perakende; dağıtımın uç noktalarını, yemek verme hizmetlerini, fabrika kantinlerini, kurumsal yemekhaneleri, lokantaları ve benzeri diğer gıda hizmetleri faaliyetlerini, dükkanları, süpermarket dağıtım merkezlerini ve toptan satış noktalarını kapsar”,

Risk tanımı “İnsan Sağlığı üzerindeki olumsuz etki yaratma ihtimali ve bu etkinin tehlike ile sonuçlanabilecek şiddeti arasındaki fonksiyonel ilişkiyi”,
Sorumlu yönetici tanımı “Gıda mevzuatı hükümlerine uygun olarak üretim yapılması ve gıda laboratuvarlarının yönetilmesinden gıda işletmecisiyle birlikte sorumlu olan; yapılan işin türü ve büyüklüğüne göre, bu Kanun amaç ve kapsamında yer alan konularda lisans düzeyinde öğrenim görmüş kişiyi”,

Tağış tanımları “Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemenin besleyici değere sahip veya ürüne temel özelliğini veren öğelerinin tamamının veya bir bölümünün çıkarılmasını veya miktarının azaltılmasını ve/veya değeri aynı olmayan diğer maddenin katılmasını”,

Taklit tanımı “Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemenin şekil,bileşim ve niteliği itibarıyla yapısında olmayan özellikleri varmış gibi göstermeyi,” şeklinde düzenlenmelidir.

5- İzlenebilirlik tanımında yer alan “gıda üreten hayvan” ifadesi “gıda kaynağı olan hayvan” olarak değiştirilmelidir.

6- 5. Madde’nin 8. bendinin amacı aşan ifadeler içermekte olduğundan bu paragraf “ Bir gıdanın belirlenen güvenlik hükümlerine uygun olması; bu uygunluğa karşın gıdanın güvenli olmadığına dair şüphe bulunması durumunda, Bakanlığın o gıdanın pazara çıkartılmasına sınırlamalar getirecek uygun önlemleri almasına veya pazardan çekilmesini talep etmesine engel olamaz.” şeklinde düzenlenmelidir.

7- 7. Madde’nin 2. paragrafı birincinin tekrarı niteliğinde olduğundan çıkartılması uygun olacaktır.

8- 8. Madde “Kamu istişaresine elvermeyen acil durumlar hariç, gıda mevzuatının hazırlanması, değerlendirilmesi ve yeniden gözden geçirilmesi sırasında, Bakanlık dolaylı veya dolaysız tüm taraflarla açık ve şeffaf bir şekilde kamu istişaresi yapar.” Şeklinde düzenlenmelidir.

9- Denetim sonuçlarının gerektiğinde tüketicilerle paylaşılabilceğini belirtir bir hüküm bulunmalıdır.

10 – 10. Madde “ Gıda güvenliğinin sağlanması, taklit ve tağşışın önlenmesi amacıyla; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin taşıması gereken asgari kalite ve hijyen kriterleri ile ürünlerin özelliklerinin belirlendiği ve aroma, katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntıları, etiketleme-ambalajlama, numune alma ve analiz metotları, taşıma-depolama, gıda hijyeni, işyeri özellikleri ve benzeri bölümlerden oluşan Gıda Kodeksi, ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alınarak ve gerektiğinde komisyonlar oluşturularak AB mevzuatı, Kodeks Alimentarius komisyonu kararları çerçevesinde ülke koşulları dikkate alınarak, Bakanlıkça hazırlanır ve yayımlanır.”

“Kodeks Alimentarius Komisyonunun temas noktası Bakanlıktır, komisyona ilişkin çalışmalar Bakanlıkça yürütölür.”

“Bakanlık, gıda kodeksi çalışmalarında veri sağlamak üzere, gerekli göröldüğü durumlarda her türlü araştırma, etüt ve proje hizmetlerini yapar veya gerçek ve tüzel kişiler ile uluslararası kuruluşlara hizmet satın alma yoluyla ya da sözleşme ile yaptırabilir. Bu hizmetler, her yıl Bakanlık bütçesine konulacak ödenekten kısmen veya tamamen Bakanlıkça karşılanır.”

şeklinde düzenlenmelidir.

11- 11. Madde’de anılan Risk değerlendirme kurumunun çerçevesinin ne olduğu açıkça tanımlanmalı ve bu yapının bağımsız ve bilimsel özellikte bir komite olması, kurumun kuruluş biçimine yönelik somut hükümlerle sağlanmalıdır.

12- 13. Madde’de hükme bağlanan Bilimsel Komite’nin yapısı, bağımsızlığı çok önemlidir. Komite’nin bağımsız olacağı hükmü bu maddede açıkça belirtilmelidir.

13- 16. maddedeki hükümlerin “normal önlemlerin yetersiz kaldığı durumlarda” geçerli olduğu açıkça belirtilmelidir.

14- 17. maddedeki “ilgili taraflar” daha açık ifade edilmeli, uygulamada keyfiyete izin vermemelidir.

15- Madde 18’de yer alan Kriz Birimi’ne yönelik ifade “.....halinde, Bakanlık Risk Değerlendirme Kuruluşu ile birlikte ilgili.....” şeklinde düzeltilmelidir.

16- 20. Madde 1. paragrafın ilk iki cümlesi, “Ürünün, Gıda kaynağı olan hayvanın ve bitkinin, ve gıdaya dahil edilmesi muhtemel herhangi bir maddenin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarında izlenebilirlik oluşturulur. Gıda işletmecileri, ürünü , Gıda kaynağı olan hayvanı ve bitkiyi, gıdaya ilave edilecek veya ilave edilmesi muhtemel herhangi bir maddeyi

kimden aldıklarını ve ürünlerini kime arz ettiklerini belirleyebilecek sisteme ve prosedürlere sahip olmalıdır.” şeklinde düzenlenmelidir.

17- İthalat başlıklı 22. Madde'nin 4. bendinde geçen “...amaca yönelik olarak getirilen...” ifadesi “..... sadece sergilenmek için...” olarak değiştirilmelidir.

18- 25. Madde Tasarı'dan çıkartılmalıdır.

19- Kanun'un 31. Maddesi'ndeki hükmün neyi amaçladığı anlaşılamamıştır

GIDA HİJYENİ İLE GIDA VE YEMİN RESMİ KONTROLLERİ KANUNU TASLAĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLER

1- İlgili Taslağın 3. Maddesi'nin (2) nci bendinin a) fıkrasındaki ifadede hangi şartlardan istisnada bulunduğu atıf yapılmasına rağmen anlaşılamamaktadır.

2- Tanımlar başlıklı maddenin o) bendinde yer alan “et preparatları” terimi ilgili tebliği ile uyumlu hale getirilmeli ve “ Hazırlanmış Et Karışımları” olarak değiştirilmelidir. Yine aynı maddenin hh) bendinde geçen “kıyılmış et” ifadesi “kıyma” olarak değiştirilmeli ve tanımı da “ Parçalar halinde kıyılmış olan ve % 1'den daha az tuz içeren kemiksiz etleri” olarak düzenlenmelidir.

3- 5. Madde ilk paragrafta geçen “..... sağlamak için, uygun olduğu hallerde Gıda Kanunu'nun 1 inci maddesinde belirtilen, hayvan sağlığı.....” ifadesi “.....sağlamak için, gerektiğinde hayvan sağlığı.....” olarak değiştirilmelidir.

Aynı madde'de (1) b) 1) de gıdaların üretimi, işlenmesi, depolanması ve dağıtımı ile ilgili aşamalarda anılan “.... özel mesken veya ev olarak kullanılan ancak gıdaların piyasaya arz edilmek üzere düzenli olarak hazırlandığı tesisler....” İfadesinden; meskenlerde yapılan ürünlerin de pazarlamaya tabi tutulacağı anlaşılmaktadır. Bu son derece yanlış, denetlenmesi imkan dahilinde olmayan bir koşuldur. Taslak kapsamından çıkartılmalıdır.

4- Pratikte yaşanan sorunlardan yola çıkarak; 9. Madde'ye “ denetimlerde numune alınmasını sağlamak” ifadesi de eklenmelidir.

5- 18. Madde'de yer alan özel garantilerden ne amaçlandığı anlaşılamamıştır. İhracatta gıda güvenliği'ne yönelik olarak sistemler ve kimi koşullarda gereken özel belgeler tasarılar içerisinde tanımlanmaktadır. Ayrıca böylesi bir özel garantinin ne olduğu çok iyi tanımlanmalı, bu maddeye dayanarak AB ülkelerinin ihracata subjektif engeller koymasına yol açılmamalıdır.

6- AB mevzuatı ülkelerin resmi kontrolleri devredebileceğini ifade etmiş ve devredilemeyecek görevleri saymıştır. Oysa, görüşe açılmış olan bu tasarı ulusal bir yasa tasarısıdır ve bu hükmün düzenlenmesinde sadece şimdi olduğu gibi laboratuarlara yetki devri hükmüne bağlanmalı; onun dışında yetki devrinin önü açılmamalıdır.

7- 36. Madde'nin (2). Bendi tamamen tekrar ifade niteliğindedir, çıkartılması uygun olacaktır.

8- 49. Madde'nin (5) inci bendinin b) alt bendinde Bakanlık hayvansal kökeni ürünlere yönelik olarak sadece 3 hususu belirlemekte gibi yanlış bir ifade düzenlenmiştir. Bu ifadenin amacı doğrultusunda tekrar düzenlenmesi gerekmektedir.

9- Cezai hükümleri düzenlemekte olan 54. Madde'nin (g) bendinde "Gıda mevzuatına uygun olmama hallerinden insan sağlığına zarar vermeyen hammaddeleri kullanarak gıda üreten, işleyen, satan ve/veya tüketime sunan gıda işletmecileri on bin YTL idari para cezası ile cezalandırılır. Bu ürünlere Bakanlık tarafından el konulur ve imha edilir." hükmü vardır. İthalatta sağlığa zarar vermeyecek uygunsuzlukları bulunan ürünlerin düzeltilmesini sağlayan hükümler varken, aynı koşulda bulunan ancak yurtiçinde üretilen ürünlere neden imha cezası getirildiği anlaşılamamaktadır. Bu ürünler ülkemizin ekonomik değerleridir ve tekrar işlemiden geçirilerek veya farklı amaçlarla kullanılarak kayıplar önlenabilir

VETERİNER HİZMETLERİ KANUNU TASLAĞINA İLİŞKİN GÖRÜŞLER

1- Taslağın "amaç" maddesi, "Bu Kanunun amacı, hayvanlardan ve hayvansal kökenli hammadde ve ürünlerden insan ve hayvanlara geçen hastalıklardan korunulması, bulaşıcı hayvan hastalıkları ile mücadele edilmesi, hayvan maddeleri ve hayvansal ürünlerin hayvan sağlığı açısından güvenliğinin sağlanması, hayvanların korunması ve refahına yönelik faaliyetlerin icrasına dair usul ve esasların belirlenmesidir." olarak düzenlenmelidir.

2- Kapsam maddesinin (a) bendi ".....canlı hayvan ve hayvansal kökenli ürünlerin hareketleri...." , aynı maddenin (d) bendi ".....hayvansal kökenli yemlerin hayvan sağlığı açısından kontrolünü" olarak değiştirilmeli ve (ı) bendi metinden çıkartılmalıdır. Gerek gıda güvenliğinin sağlanması, gerekse insan sağlığının korunmasına yönelik hükümler Gıda Kanunu ile Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu'nda yer almaktadır.

3- Yasa Tasarısı'nda yer alan üçüncü ülke tanımı kaldırılmalı ve üçüncü ülkelere yönelik farklı, AB Ülkelerine yönelik farklı işlemleri öngören hükümler tam üyelik gerçekleşene kadar metin kapsamından çıkartılmalıdır.

Türkiye, Avrupa karşısında üçüncü ülke pozisyonunda iken; tam üyelik olmadan Avrupa Topluluğu devletleri'ne ayrıcalık tanımak gerekli görülmemektedir.

4- 7. madde'de yer alan özel etiketleme koşulları Gıda Kanunu kapsamına alınmalıdır.

5- Hayvan alım ve satımları başlıklı 9. Madde'nin 2 numaralı bendi iptal edilmelidir. Kurbanlık hayvan alım ve satımlarını disipline etmeyen bir Veteriner Hizmetleri Kanunu, daha baştan sakat doğacaktır.

6- 12. Madde'nin başlığı "Tüketimi amaçlanan hayvansal kökenli ürünlerin üretim, işleme, dağıtım ve satışına ilişkin hayvan sağlığı kuralları" olduğundan, 1. bent tamamen hayvan sağlığı kurallarını disipline etmelidir.

Aynı Madde'nin (5) numaralı bendi "Mezbaha, et kombinaları, kesim yerleri ile hayvansal kökenli gıda maddeleri işleyen tesislerin hayvan sağlığı şartlarına uygunluğuna yönelik denetimler yetkili veteriner idaresi tarafından Bakanlıkça çıkartılacak ikincil mevzuat çerçevesinde yürütülür."; Aynı Madde'nin (6) numaralı bendi " Bu maddede belirtilen hayvan sağlığına yönelik hükümler aşağıdaki ürünler için geçerlidir" şeklinde düzenlenmelidir.

7- Tasarının " İnsanlar tarafından tüketilmesi amaçlanan hayvansal kökenli ürünler " başlıklı 17. Maddesi AB'nin "Hayvansal Orijinli Gıdaların Kontrolü" direktifinin hükümlerini de içine alacak şekilde düzenlemiştir. Oysa bu konuda düzenlemeler yine " Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Kontrolleri Kanunu" nda da yapılmaktadır. Gıda'nın kontrolüne yönelik spesifik Kanun var iken, aynı konuların bir kez de "Veteriner Hizmetleri Kanunu'nda yer alması duplikasyondur. Her dört konuda zaman zaman çakışmalar olduğu öngörüsü ile eşzamanlı çalışma yapılarak duplikasyonlar önlenmeye çalışılmıştır. Bu nedenle 17. Madde Kanun kapsamından çıkartılmalıdır.

8- Üçüncü ülkelere ihracat veya yeniden ihracat ile ilgili hükümlerde bu Kanun hükümlerine uygunluk aranması doğru değildir. İhracatta alıcı ülke talepleri dikkate alınmalıdır. Hazırlanan Gıda Kanunu Tasarısı'nın 178/2002 No'lu direktifle uyumlu 23. Maddesinde de düzenlenen hüküm bu yöndedir.

9- Hijyen ve resmi kontrol başlıklı 50. Madde "Bu Kanun da yer almayan hususlar Hijyen ve Resmi Kontrol Kanunu esaslarına göre yapılır." İfadesi amaca hizmet etmemektedir. Gıda ile ilgili asıl hükümler Hijyen ve Resmi Kontrol Kanunu'nda düzenlenmektedir. "Veteriner Hizmetleri Kanun Tasarısı" diğer yasanın üzerinde değildir ve konu çakışmalarının önlenmesi; eş zamanlı çıkartılan Yasa Tasarı'larının çakışmamasına azami özen gösterilmelidir.

10- Bu Kanunun 17 inci maddesinin ve ilgili ikincil mevzuatın ihlali durumunda, özellikle insanlar tarafından tüketilmesi amaçlanan hayvansal kökenli ürünlerin yasa dışı hareketleri söz konusu olduğunda bu Kanunun 60 inci maddesinde belirtilen cezalar uygulanır.

14.1.2. VETERİNERLİK, GIDA VE YEM KANUNU TASLAĞI

4'lü gıda paketinde yer alan Kanun taslakları birleştirilerek "**Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanun Taslağı**" olarak tek bir kanun adı altında tekrar kamuoyunun görüşüne açılmıştır. Bu Kanun taslağının 4'lü hijyen paketinden farkı, metinlerin birleştirilerek tek metin haline getirilmesi; kullanılan dilin de hukuk diline daha uygun hale getirilmeye çalışılmasıdır. Ancak 4'lü gıda paketinde yer alan Kanun taslakları tek bir taslağa dönüştürülmekle birlikte bölümler ve maddeler arasında uyum ve bütünlük sağlanamamıştır. Kanun taslağında ana şemsiye gıda güvenliği ve bunun altında bitki, hayvan ve su ürünleri olması gerekirken hayvan sağlığı ve refahı, hayvanların korunması, veteriner hizmetleri, veteriner sağlık ürünleri ana unsur olarak ele alınmış bunun altında gıda güvenliği işlenmiştir.

Diğer yandan; gıda güvenliği açısından son derece önemli olan, bitki yetiştiriciliğinde kullanılan pestisitler, hormon vb. ve su ürünleri yetiştiriciliğinde kullanılan ilaç ve hormonlar, bu ürünlerde oluşabilecek toksinler ve benzeri tehlikeler de gıda güvenliği açısından büyük öneme sahip olmalarına rağmen; taslak içerisinde bir kelime ile dahi anılmamışlardır. Bu haliyle yeni taslak, 5179 Sayılı Kanunun da gerisine düşmüştür.

Birincil üretimden sofraya kadar gıda güvenliğinin sağlanması; tüketicinin yanıltılmasının önlenmesi; yoruma meydan vermeyen, bilimsel temelli ve katılımcı bir mevzuat oluşturulması amacıyla gerek genel, gerekse madde bazındaki görüşlerimiz aşağıda sunulmaktadır.

GENEL GÖRÜŞ

1- AB'de gıda değeri olan hayvanlar dışında ev ve süs hayvanları, veteriner sağlık ürünleri, insanlar tarafından tüketilmesi önerilmeyen veya yem kanalı ile gıda değeri olan hayvanlar geçme ihtimali olmayan hayvansal ürünlerin ve yan ürünlerin gıda güvenliğini sağlamaya yönelik mevzuat içerisinde yer almamasına rağmen söz konusu taslakta yer almaktadır. Halen var olan ülkemiz mevzuatında da böylesi bir yaklaşım söz konusu değildir. Bu konuda oturmuş uygulamalar veya teamüller bulunmamaktadır.

Aynı bakışla; her ne kadar gıda ve yem konuları birbiri ile direkt bağlantılı konular ise de; mevzuatın daha öz ve anlaşılır olması açısından bir arada disipline edilmelerinin; mevzuat uygulamadan beklenen "maksimum fayda" anlayışına ters düşecektir.

Hedefleri farklı olan temaların aynı çatı altında birleştirilmesi her iki mevzuatı da zayıflatmakta ve kargaşaya yol açmaktadır. Bu nedenle, söz konusu Kanun Taslağı “Gıda Kanunu”, “Yem Kanunu” ve “Veteriner Hizmetleri Kanunu” olarak üç ayrı kanun biçiminde düzenlenmeli; hayvansal orijinli gıdalara yönelik özel hükümler Gıda Kanunu dâhilinde olmalıdır. Yem ve Veterinerlik hizmetleri ise eksiksiz bir biçimde düzenlenmelidir.

Gıda alanında ülkemiz koşulları, sektör ve tüketicinin beklentilerini karşılamayan ve sadece bazı mesleki kazanımlar üzerine oturtulmuş arayışlar yerine 5179 sayılı Kanunun bazı eksik hükümlerinin güçlendirilerek yürürlüğe sokulması ile gıda alanında mevzuat düzenlemesinin yeterli olacağı açıktır.

2- Taslağın amaç ve kapsamı son derece sınırlı olup gıda güvenliğini doğrudan ilgilendiren birçok önemli hususu kapsamamaktadır. Bu nedenle 5179’da yer alan amaç ve kapsam esas alınarak, ilgili hususlar bu içeriğe dahil edilmelidir.

3- Taslağın birçok yerinde “ilgili usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir” hükmü yer almaktadır. Usul ve esasların etkin bir biçimde belirlenebilmesi; öncelikle temel prensiplerin yasa metninde eksiksiz olarak yer alması ile mümkün olacaktır. Aksi halde; Kanun gücü gerektiren birçok konunun uygulamasında ciddi riskler oluşabilecektir. Etkin bir gıda güvenliği yasasının oluşturulması için gerekli temel yapı taşlarının bu Kanun taslağında yer alması, bağlı çıkarılacak yönetmeliklerin de amacına uygun ve işlevsel olmasını sağlayacaktır.

Ayrıca; Kanunların uygulanması, uygulayıcı Bakanlığın idari düzenlemeleri ile keyfiyete bırakılamayacağından “İlgili usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir” ifadesi “İlgili usul ve esaslar Yönetmeliklerle belirlenir” ifadesi ile değiştirilmelidir. Gerek yasa, gerekse yönetmeliklerin oluşumunda ilgili tüm kesimlerin (üniversiteler, meslek odaları, sivil toplum kuruluşları gibi) etkin katılımı sağlanmalıdır.

4- Kanun tasarısında Resmi kontrol tanımı da dâhil olmak üzere birçok hükümde denetim yetkisinin kişi veya kuruluşlara devredebileceği hükmü yer almaktadır.

Halk sağlığının korunması devletin birincil sorumluluğu olup bu konuda yetkileri ile birlikte sorumluluğunu devretmesi mümkün değildir. 882/2004/EC sayılı AB mevzuatında resmi kontrollerin ve sonucunda uygulanacak yaptırımların özel kişi/kurum/kuruluşlara aktarılamayacağı kesin olarak hükme bağlanmıştır AB ülkelerinin hiç birinde resmi kontrolünün devredildiğine dair uygulama örneği yoktur. Bu uygulamanın direktiflere rağmen gerçekleştirilmesi mümkün görülmemektedir.

Halen gerek AB ülkelerinde, gerekse ülkemizde; sadece resmi kontrollerde alınan numunelere yapılacak analizler konusunda özel laboratuvarlara yetki verilmektedir. Uygulanabilir olan da budur.

5- Taslakta “resmi kontrol” ifadesi genel itibariyle kullanılırken, birçok yerde “denetim” olarak ifade edilmektedir. Resmi kontrol denetimi de kapsayan geniş bir uygulamadır. Dolayısı ile burada resmi kontrole dair yetkiler kapsam dışı bırakılarak Bakanlığın yetkilerine kısıtlama getirilmiştir. AB mevzuatına göre kesimhanelerde, hayvanların kesim öncesi ve kesim sonrası hayvan sağlığı kontrolü Resmi Veteriner Hekimler tarafından yapılmaktadır. Taslak metinde hukuk sistemimiz içine konmaya çalışılan Resmi Veteriner Hekimin ancak yukarda değinilen görevle sınırlı kalmak üzere görev tanımının yapılması ve görevlendirmelerde bireysel beklentiden öte ülke gerçeklerimizin dikkate alınması gereklidir. Hayvan sağlığı kontrol aşamasındaki resmi veteriner hekim görevinden sonra elde edilen ürün (karkas) artık hammaddedir ve aynı zamanda gıda tanımı içinde yer almaktadır (aksi durum zaten bir önceki aşamadaki kontrolsüzlüğü ortaya koyar). Ancak, av hayvanları işleme tesisleri ve su ürünleri ve taze et parçalama tesislerinde yapılan resmi kontroller, hayvan sağlığı kontrolü değildir, gıda hijyeni konusunda resmi kontroldür. Gıda bilimi ve teknolojisi konusunda doğrudan eğitim alan Ziraat ve Gıda Mühendisleri (et teknolojisi, et mikrobiyolojisi ve hijyeni v.b) gibi, başka meslek grupları (Kimya Mühendisleri, Su ürünleri Mühendisleri v.b) da bu resmi kontrollerde yasal yetkiye sahiptir.

6- Kanun taslağında ithalatta resmi kontrollerde sadece belli ürün gruplarında sınırda kontrol öngörülmekte, diğer gıda maddelerinde piyasa gözetimi ile takibi hedeflenmektedir. Her ne kadar bu konudaki hükümler AB mevzuatı ile uyumlu olsa da ülkemizde piyasa gözetimin yapılamadığı ve uzunca bir süre daha yapılamayacağı dikkate alındığında ithalatta tüm kontrollerin sınırda yapılması sürdürülmelidir.

7- Hayvansal kaynaklı ürünler dışındaki gıda maddelerindeki riskler yok sayılmıştır. Oysa ülkemizde üretilen ve tüketilen ürünler ve tüketim alışkanlıkları AB ülkelerinden çok farklıdır. Tasarıda daha çok hayvansal ürünler temel alındığından bitkisel ürünlerin ikinci planda kaldığı görülmektedir. Özellikle mikotoksinler, pestisit kalıntıları ve metal bulaşıcıları gibi riskler genellikle bitkisel kaynaklı olup, yasa tasarısında bu konulara ağırlık verilmelidir. Bu durum AB direktifine (178/2002 EC) uyum ile açıklanabilir. Ancak ülkemizdeki tüketimin bitkisel ürünler ağırlıklı olduğu ve AB Ülkelerinde ise tüketimin hayvansal ürünlere dayandığı göz önüne alındığında hazırlanacak Kanunda bitkisel ürünlere de özel önem verilmesi gerektiği ortaya çıkmaktadır.

8- Resmi kontrollerde görev yapan personelin etki altında kalmadan bağımsız bir şekilde görevini yapması için yeterli ücret almasını sağlayacak

hükümler oluşturulmalı; gıda denetçilerinin tanımlanmasında, mutlaka bakanlık içi eğitime tabi tutulması gerektiği, bu eğitime üniversiteler ve ilgili Odaların da katkı sağlaması gerektiği belirtilmelidir.

9- Ülkemizde EFSA benzeri bağımsız bir Gıda Güvenliği Otoritesi kurulmalı; Gıda Kodeksi'nin hazırlanmasında bilimsel tavsiyeler oluşturarak Bakanlığa iletmesi ve risk değerlendirmesi bu Komite'nin görev tanımı içerisinde yer almalıdır.

10- Kanun tasarısı, bütünlüğün sağlanması açısından Bakanlığın yapılanması ile birlikte değerlendirilmeli ve her iki taslak birden görüşülmelidir. Diğer yandan; gerek Bakanlığın gerekse görüş bildiren kurumların yazılı metinlerle her zaman kendilerini etkin bir biçimde ifade edemedikleri dikkate alındığında; görüşlerin tüm kesimlerin katılımı ile oluşturulan bir toplantıda tartışılması çok faydalı olacaktır.

MADDE BAZINDA DEĞERLENDİRME

1- Tanımlar bölümünde yer almayan, eksik kalan birçok tanım olduğu gibi; yer alan tanımlar da anlam ve içerik olarak AB mevzuatında belirtilen tanımlar ve şimdiye kadar alışılmış tanımlarla farklılıklar ve yanlışlıklar görülmektedir. Gıda tanımı dahi AB mevzuatı ile uyumsuz, yanlış ve yetersizdir.

Bir Kanunun en önemli maddelerinden olan tanımlar bölümünde yer alan tanımların eksik ifadelerle düzenlenmesi; bu alanda ehil olmayan kişilerin yanlış uygulamalarına ve farklı yorumlamalara yol açabilecektir. Özellikle bu kanunda yer alan gıda güvenliğine yönelik denetimleri üstlenecek olan denetçi ve denetçi yardımcılarının görevli olacakları alanda sahip olmaları gereken minimum eğitim düzeyleri açıkça tanımlanmalıdır. Gıda güvenliğine yönelik denetimlerde denetçi yardımcısı sıfatı ile bile her kesimin bulunamayacağı açıktır. (Örn: Gıda denetçileri: bu konuda en az lisans eğitimi almış gıda mühendisi, kimya mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim; Denetçi yardımcısı: bu konuda en az 2 yıllık yüksekokul mezunu gıda teknikeri gibi)

2- Tanımlar kısmına (Madde 3) gıda güvenliği açısından büyük öneme sahip olan ve 178/2002 EC' de de yer aldığı halde taslakta yer almayan izlenebilirlik, risk, risk analizi, risk yönetimi ve risk değerlendirmesi gibi kavramlar eklenmelidir.

3- AB mevzuatında gıda değeri olan hayvan gıda tanımına dâhil edilmiştir. Bunun amacı Kanunda yer alan hükümler için gıda değeri olan canlı hayvanı yetiştirenlerin sorumlu tutulması, yem, ilaç kullanım gibi yetiştiricilikten kaynaklanan gıda güvenliğini riske eden faktörlerin kaynağında bertaraf edilmesidir. Oysa AB'ne uyum amacıyla hazırlandığı iddia edilen bu taslakta

AB mevzuatının en önemli ve temel konusu olan gıda değeri olan canlı hayvan gıda tanımından çıkarılmıştır. Gıda tanımında yer alan “....doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar ...” ifadesi çıkartılarak “insan tüketimine sunulmak üzere yetiştirilmeyen canlı hayvanlar” ifadesi eklenmelidir. AB’nin 178/2002 orijinal direktifindeki gıda tanımında olduğu gibi gıda tanımına girmeyen bileşenlerin maddeler halinde düzenlenmesi gereklidir.

4- Hayvansal ürün tanımı yanlıştır. Tanımın “insan tüketimine sunulacak hayvansal ürün” olarak değiştirilmesi ve bu kapsam dışındaki “üreme ürünleri dâhil tüm hayvansal ürünleri” ifadesinin bu tanımdan çıkarılması gereklidir.

5- “Takviye edici gıdalar” tanımı gıda tanımı içerisinde yer aldığından ayrıca tanımlanmasına gerek olmadığından çıkartılmalıdır. (Madde 24’ün ilk bendinin çıkartılması önerildiğinden)

6- Gıda maddelerinin ihracatında hayvansal kaynaklı ürünler de dâhil olmak üzere gıda güvenliğine yönelik çok çeşitli sertifikalar düzenlenmekte ve bu sertifikalar AB direktiflerinde (854-2004/EC) “sağlık sertifikası” olarak tanımlanmakta ve konu bazında farklı formasyondaki denetçiler tarafından imza altına alınmaktadır. Oysa kanun tasarısında sadece “veteriner sağlık sertifikası” anılmaktadır. Tasarı hükümlerinin AB’nin genel yaklaşıma uygun olarak yeniden düzenlenmesi ve tüm sertifikaları kapsaması yerinde olacaktır.

7- Yasa taslağının 17. Maddesi’nin 5. bendi; sadece onaya tabi işletmelerde sorumlu personel istihdamı zorunlu tutularak Sorumlu Yöneticilik uygulaması işlevsizleştirilmek istenmektedir. Oysa halen var olan uygulamalarda; tüm işletmelerde sorumlu yönetici istihdamı zorunludur. Bu uygulama, özellikle orta ve küçük ölçekli işletmelerin yönlendirilmelerinde eğitilmelerinde ve işletmelerin mühendis akıl ve bilimiyle tanışarak işletmecilik zihniyetinin değişiminde önemli rol oynamıştır. Bununla birlikte gıda güvenliğinin sağlanmasında yetersiz olan denetim alt yapısı ülkemiz koşullarında bir realitedir. Bu açığın kapatılmasında Sorumlu Yöneticilik müessesesinin 13 yıldan beri sektörde hizmette bulunarak önemli bir işlev gördüğüne inanmaktayız. Sorumlu Yöneticilik konusunda uygulamadan kaynaklanan ve mevzuattaki yetki sorumluluk ve özlük haklarına ilişkin yetersizliklerin bulunduğu açıktır. Sorumlu Yöneticilerin ücretinin yine işletme tarafından ancak Bakanlık bünyesinde oluşan bir havuz marifetiyle ödenmesi ve böylelikle kayıt dışılık ve sosyal güvenceden yoksun çalıştırılmalarının önlenmesini içeren bir düzenlemenin taslak metne girmesi gerekli görülmektedir. Bir taraftan sınırları belirlenmemiş Resmi Veteriner Hekim kavramı ve statüsü hukuk sistemimizin bir parçası haline getirilmeye çalışılırken diğer taraftan ülkemiz üretim ve işletme yapısı ile gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli bir rol üstlenmiş olan Sorumlu Yöneticilik müessesesinin kaldırılmaya çalışılmasını anlamlı bulmaktayız.

8- Halen var olan üretim izni uygulaması; mevzuata uygun üretim yapılmasında ve kayıt dışılığın önlenmesinde önemli bir işleve sahip olduğundan; üretim izni uygulamasına var olan sistemi daha da geliştirecek düzenlemeler getirilerek devam etmelidir. Bu uygulama işletmelerin teknik ve hijyenik kapasitesinin yükseltilmesini sağlamıştır. Taslak metinde; yem tescili yapılmasının uygun görülmesini ancak insan sağlığının korunmasında hayati önem taşıyan gıdalar için üretim izni uygulamasının tamamen kaldırılmasını anlamak mümkün değildir.

9- Gıda Kodeksi bölümünde, Bakanlığın yetkisi gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili taşıması gereken asgari teknik ve hijyen kriterlerine indirgenmiştir. Madde 18/1'e asgari kalite kriterleri ile pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları, katkı maddeleri, gıdaya bulaşan zararlı maddeler, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ve analiz metotları dahil edilmelidir. Böylesi temel sorun alanlarını içermeyen bir Gıda Kodeksi; gıda güvenliğinin sağlanmasında yetersiz kalacaktır.

10- "Tüketici Haklarının Korunması" madde başlığında yer almasına rağmen madde içeriğinde bununla ilgili herhangi bir husus bulunmamaktadır. Sunum ve reklâm konusunda 5179 sayılı Kanun'da daha geniş ve kapsamlı hükümler yer alırken; yeni taslakta çok genel ve amaca hizmet etmeyen ifadeler kullanılmıştır.

11- Risk değerlendirme biriminin bağımsız, tarafsız ve şeffaflık esaslarına ve bilimsel kanıtlara göre Tarım Bakanlığınca oluşturulacağı ifade edilmektedir. Risk yönetimi ve iletişimini de yürüten Bakanlık olacağından; birimin bağımsızlık ve tarafsızlığın nasıl sağlanacağı konusunda endişeler oluşmaktadır. Genel görüşlerde belirtildiği gibi; bu değerlendirmenin EFSA benzeri bağımsız bir birim tarafından yapılması sağlanmalıdır.

12- Taslaktaki madde 24'te sadece 2 numaralı bent yer almalı ve madde başlığı "özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ve tıbbi amaçlı bebek mamaları" olmalıdır. Bunların dışında tüm özel beslenme amaçlı ürünler; gıda tanımını içinde zaten yer almaktadır.

13- Madde 26/1'de birincil üretim noktaları da dâhil; tüm gıda, yem ve gıda ile temas eden madde-malzeme üreten işletme ve işyerleri kayıt altında olup, temel prensiplerle de olsa onay alacağı açıkça ifade edilmelidir. İlave onay prosedürü gerektirenler ayrıca belirtilmelidir.

14- Madde 26/2 gereği; mevzuatta belirlenen şartları sürdüremediği belirlenen işletmelerin kayıt ve onayının bir yıl süre ile askıya alınması uygulaması getirilmektedir. Gıda güvenliği için, bu süre çok uzun olup, işletmenin eksikliklerini gidereceği ancak insan sağlığının riske atılmayacağı makul bir süre verilmelidir.

15- Taslakta madde 27/5'de resmi veteriner hekime özel hükmün ardından, diğer gıda işletmelerinin denetiminde görev alacak personelin nitelikleri açıkça hüküm altına alınmalıdır. Diğer tipteki işletmelerin denetim ve kontrollerinde en az lisans eğitimi almış kimya mühendisi, gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim gibi meslek disiplinlerinin eğitim aldıkları konular çerçevesinde yetki alacağı açıkça belirtilmelidir. 854–2004 sayılı EC Direktifi, diğer tipteki işletmelerin kontrol ve denetimlerinde en uygun elemanları belirleme yükümlülüğünü devletlere bırakmıştır. Ülkemiz gıda yasasında, bu belirleme yapılmalıdır.

16- Taslak Madde 27/7 bendinde "...numune alımı ve analiz metotları özel mevzuatta belirlenene ürünler ile ilgili itiraz, işlemin yapıldığı anda yapılır..." ifadesi anlaşılammaktadır. Bu ifadenin neyi kapsadığı daha anlaşılır şekilde anlatılmalıdır. İfade; " Numune alma yöntemine itiraz, numune alma işleminin yapıldığı anda yapılır. Numune alma işlemi bitip, kontrole tabi ürün laboratuara ileildikten sonra, numune alma yöntemine itiraz edileme" veya benzeri şekilde düzenlenebilir.

17- Taslak kanun madde 27/10 ile ilgili olarak tanımlarda yapılan düzenleme esas alınmalı ve ilk cümlede geçen "personel" ifadesi çıkartılarak "denetçi" ibaresi ilave edilmeli, aynı bentte yer alan 2. ve 3. cümleler metinden tamamen çıkartılmalıdır. Bu cümlelerdeki yaklaşım, AB mevzuatı ile de çelişmektedir.

18- Taslak 31/3'den " ayniyat tespiti yapıldıktan sonra" ifadesi kaldırılmalı; "mevzuata uygun olması halinde ürünlerin yurtiçine girişine izin verilir" hükmü eklenmelidir.

19-Madde 33'te kesilen idari para cezalarının yarısı Bakanlık döner sermayesine gelir kaydedilmektedir. Bu çok riskli bir madde olup, cezaların yansız bir biçimde uygulanacağı konusunda endişeler oluşturmaktadır. Bakanlığın kestiği cezalar üzerinde en ufak bir şüphe oluşmamalıdır. Bu nedenle idari para cezaları döner sermayeye konu olmamalıdır.

Aynı madde'de dış kaynaklı proje gelirleri de Bakanlık bütçesi veya Bakanlık döner sermaye bütçesi gelirleri arasında anılmaktadır. Oysa dış kaynaklı projelerde kaynakların hangi amaçlarla; hangi yöntemlerle kullanılacağı açıkça belirtilmektedir. Bu projelerin bütçelerinin gelir kaynağı olarak görülmesi mümkün değildir. Bu maddenin de 33. Madde kapsamından çıkartılmalıdır.

20- Taslak Madde 35'de "alınacak gerekli eğitimlerin, eğitimleri verecek kişi ve kurumların ve eğitimi alacak personelin niteliğine yönelik hususlar Yönetmelikle belirlenir" hükmünün ilave edilmesi

21- Cezai hükümler ve cezaların uygulanması, tahsili ve itirazlar bölümünde; Cezalar anlaşılabilir ve uygulanabilir olmaktan uzaktır. Öncelikle suç ve/veya kabahat belirlenmeli ve buna göre de cezalar ve yaptırımlar belirlenmelidir. Taslak kanun metninde belirtilen cezai hükümler bölümünün uygulanabilmesi bu haliyle oldukça zordur. Cezai hükümler kısmında suç veya kabahat işlenmesi durumunda uygulanacak para cezaları 5179 sayılı kanuna göre genellikle bir misli artırılmasına rağmen orantılı adaletli ve caydırıcı değildir. Gıda güvenliği tehlikesi bulunan birincil üretim aşamasındaki ürünlere ne yapılacağına dair bir hüküm bulunmamaktadır. Sorunların büyük bir kısmı birincil üretimden kaynaklanmaktadır. İlgili maddenin bu yaklaşımla tekrar düzenlenmesi gerekmektedir.

14.1.3. REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ TASLAĞI

Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği Taslağı'nda yer alan 11. madde h bendi'nde yer alan "düşük şekerli" ifadesinin dayanağı bulunmamaktadır. Koruyucu kullanımı açısından önemli bir kriter olan bu tanımın, uluslararası mevzuat ile uyumlu olması gerekmektedir.

14.1.4. GIDA MADDELERİNİN GENEL ETİKETLEME VE BESLENME YÖNÜNDEN ETİKETLEME KURALLARI TEBLİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA TEBLİĞ TASLAĞI

Gıda maddelerinin etiketleri üzerinde yapılacak sağlık beyanları; beslenmeye yönelik beyanlardan çok farklı, tüketiciyi yanıltma riski oldukça yüksek, kontrol ve denetimleri zor beyanlardır. Gıdalar, beslenme açısından tek belirleyici olmalarına karşın, sağlık ve hastalıklar açısından aynı şeyi söylemek mümkün değildir. Bir hastalığın oluşumunda çevre etkenleri, genetik faktörler, fiziksel aktivite, kullanılan ilaçlar gibi birçok etken vardır. Bu nedenle de, bir gıda maddesinin sağlığa yönelik beyanlarında, beslenme beyanlarından çok daha fazla seçici, sistem koyucu, denetleyici ve izleyici olunması zorunluluğu vardır. Nitekim AB'nin bu konudaki taslak regülasyonu da aynı yaklaşımla hazırlanmıştır. Bu yaklaşım sonucunda, beslenme beyanları dışında hiçbir sağlık beyanı örneği verilmemiş, herhangi bir sağlık beyanının koşulları ve ifadeleri baştan tespit edilmemiştir. İlgili regülasyon taslağında, yapılması önerilen her sağlık beyanının tek tek incelenmesi, otorite tarafından izlenecek prosedür sonunda, ilgili ürüne yönelik olarak onay verilmesi öngörülmektedir.

Bu çerçevede; tarafımıza görüş alınmak üzere iletilen tebliğ taslağının da, aynı yaklaşımla sistem kurmaya yönelik olarak düzenlenmesi; sağlık beyanlarını tek tek somut bir biçimde belirlemek yerine bu konudaki yetkili kurumun, belirli esaslar çerçevesinde yapacağı onay prosedürü sonucunda belirlenmeleri tarafımızca uygun görülmektedir.

Ancak, temelden bu yaklaşımın benimsenmemesi ve ilgili taslak üzerinde çalışmaların sürdürülmesi halinde ise;

1- 22.01.2006 tarihinde yayımlanmış bulunan 2006/3 numaralı Tebliğ'in 3 üncü maddesinin (y) bendinin değiştirilmeden bırakılması, ancak takviye edici gıdaların da bu kapsama eklenmesi tarafımızca uygun görülmektedir. Sağlık beyanı yapılacak gıda maddelerinin tüketilmesinin genel olarak metabolizmaya fayda sağlaması ve ilave yük getirecek yağ şeker sodyum gibi fazlası metabolizmayı etkileyecek bileşenleri belirli miktarlarda bulundurması gerekmektedir. Aksi takdirde ilgili sağlık beyanı karşılanırken, diğer taraftan farklı sağlık riskleri doğacaktır. Doymuş yağ, şeker ve sodyum gibi, çok miktarda tüketildiğinde sağlık riski oluşturduğu bilinen öğelere yönelik hiçbir kriter getirilmeden onaylanacak sağlık beyanları tüketicileri yanıltmaktan öteye geçmeyecek ve beslenme değeri yüksek sağlık beyanları ile kendisini daha iyi ifade edecek gıdaların yanı sıra fazla tüketilmesi risk doğuracak tüm gıda maddelerine sağlık beyanı yapılma imkanı verilecektir. Bu durum sağlık beyanlarını gerçek amacından saptıracaktır.

2- Tebliğ'in 9 no'lu ekine ilave edilen Omega 3 yağ asidi, EPA, DHA konulu beyanların bilimsel gerçekliklerinin neye dayandırıldığı anlaşılamamıştır. Sağlık beyanlarının yukarıda önerildiği şekli ile ürün bazında değerlendirilerek yapılmadığı sürece beynin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur şeklinde çok iddialı ifadelerin tüm gıda maddelerinde bulunması uygun görülmemektedir.

3- Soya Proteinlerinin sağlığa yönelik yararları henüz bilimsel olarak kanıtlanmamış olup, ağırlıkla GDO teknolojisi ile üretilen bir ürün olduğundan bu konuda ülke mevzuatı oluşmadan sağlık beyanlarına yer verilmesi ve bu ürünün tüketiminin özendirilmesi doğru bulunmamaktadır.

4- Bitkisel steroller ise yeni gıda (novel food) bileşeni kategorisinde değerlendirilmektedir. Avrupa Birliğinin bu konudaki düzenlemeleri risk değerlendirme esasına göre yürütülmektedir. Henüz ülkemizde bu konuda bir düzenleme bulunmaması nedeniyle bu bileşenlerin gıda maddelerinde kullanımı mümkün görülmemektedir.

Bu nedenlerden 2 ci ve 3 cü maddelerde belirttiğimiz Omega 3 yağ asidi, EPA, DHA ve bitkisel sterollerin EK 9 kapsamından çıkartılması uygun görülmektedir.

14.1.5. GIDA MADDELERİNDE KULLANILAN TATLANDIRICILAR TEBLİĞİ TASLAĞI

1- Tanımlar ile ilgili Madde 4'e "tatlandırıcı" ve " Enerjisi azaltılmış" tanımları eklenmelidir. Her iki tanım da ilgili AB Direktiflerinde ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığın'ca 1997 yılında yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin

katkı maddeleri ile ilgili bölümünde yer almaktadır. “ Enerjisi azaltılmış” tanımı ise 2002 yılında yayımlanmış olan “Türk Gıda Kodeksi- Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği” nde de yer almaktadır. Tebliğ Taslağının eklerinde tüm tanımlamalarda bu iki ifade yer alırken, taslak kapsamında tanımlanmama nedeni anlaşılamamıştır. Önerilen tanımlar aşağıdadır:

“ Tatlandırıcı: Gıdalarda tatlı bir lezzet sağlayan, şeker dışındaki maddeleri ifade eder.”

“Enerjisi azaltılmış: Orijinal gıdaya veya benzeri ürüne göre enerji değerinin en az % 30 azaltılmasını ifade eder.”

2- Madde 5 a) bendi “ tatlandırma özelliği olan gıda....” olarak değiştirilmelidir.

3- 2002 yılında yayımlanmış olan “Türk Gıda Kodeksi- Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği” nde yer alan Madde 5 (g) ve Madde 5 (i) bentleri, Taslak Metin’in 5. Maddesi’ne taşınmalıdır. Halen yürürlükte olan AB Direktifinde de açık bir biçimde yer alan bu hükümler, tatlandırıcıların doğru kullanımını disipline etmekte büyük önem taşımaktadırlar.

4- Madde 6’da yer alan son tüketim tarihi ile ilgili ifadede Gıdaların Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’ne atıf yapılması gerekmektedir.

5- Tebliğ taslağının eki’nde yer alan kimi tatlandırıcı limitleri yanlıştır. Örneğin: Enerjisi azaltılmış veya şeker ilavesiz nişasta bazlı şekerlemelerde; şeker ilavesiz sakızlarda E 952 kullanımına izin verilmemesi gerekmektedir. Taslağın ekinde yer alan tablonun bir kez daha gözden geçirilmesi, yapılabilecek teknik yanlışları önleyecektir.

14.1.6. MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ KANATLI ETİ TEBLİĞİ TASLAĞI VE MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ KIRMIZI ET TEBLİĞİ TASLAĞI

Gerek mekanik olarak ayrılmış kanatlı etlerinin gerekse mekanik olarak ayrılmış kırmızı etlerin taşıdıkları sağlık riskleri göz önüne alındığında gıda sanayiinde kullanımları Odalarımızca uygun görülmemektedir. Bu ürünler ilke olarak gıda sanayi dışında değerlendirilmeye çalışılmalıdır. Ancak, bu ilkenin işletilmesi mümkün olmuyor ise,

- Düzenlenmekte olan tebliğ taslaklarında bu ürünlerin ısıtma işlem görmüş ürünlerde değerlendirilmesi uygun görülmemeli, **sadece pişirilmiş ürünlerde kullanılabileceği** açık bir hüküm şeklinde olmalıdır.

- Mekanik olarak ayrılmış etlerin katılacağı ürüne katılma oranlarını da belirli bir sınırdan tutma zorunluluğu vardır. Pişirilmiş ürünlerde mekanik olarak

ayrılmış etlerin en düşük düzeyde kullanımını sağlayacak maksimum bir limit verilmelidir.

- Tebliğ Taslağında; mekanik olarak ayrılmış kırmızı etler için E. coli değerleri m 5×10^1 ve M 5×10^2 olarak verilmekte iken, mekanik olarak ayrılmış kanatlı etlerinde bu değer sırasıyla 5×10^2 ve 5×10^3 olarak verilmektedir. Kanatlı eti için bu limitin 10 kat fazla olmasının bilimsel bir dayanağı yoktur, 5×10^1 ve M 5×10^2 değerleri alınmalıdır.

14.1.7. YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ TASLAĞI

Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğ Taslağı uygun görülmüştür.

Ancak, bilindiği gibi yumurta da dahil olmak üzere gıda maddelerinin ambalajlanmasında kullanılabilecek ambalaj materyallerine yönelik hükümleri içeren Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümü'nde yer alan "Gazete ve gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, **yeniden işlenmiş kağıtlar ve plastikler gıda ambalaj materyali olarak kullanılmazlar.**" hükmü, halen yumurta ambalajlanmasında fiilen uygulanmamaktadır. Piyasada bulunan kağıt esaslı yumurta viyolleri büyük ağırlıkla yeniden işlenmiş kağıtlardan oluşmaktadır. Yumurta ve yumurta ürünlerine yönelik çalışmakta olan komisyonun bu noktayı bir kez daha değerlendirmesi ve gerek görülmesi halinde taslağın ilgili bölümüne hüküm ilave etmesi yerinde olacaktır. DEFRA (Department for Environment, Food and Rural Affairs) tarafından yayımlanmış olan "Explanatory Leaflet on the EC Egg Marketing Standards Regulations" da yer alan uygun materyallere yönelik ifadeler de dikkate alınarak, yumurta ambalajı materyali konusu bir kez daha tartışılmalıdır.

14.1.8. SÜRÜLEBİLİR YAĞLAR/MARGARİN VE SUSUZ YAĞLAR TEBLİĞİ TASLAĞI

1- Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Susuz Yağlar Tebliğ Taslağı'nın "Avrupa Birliği'ne Uyum" başlıklı 16. Maddesi'nde 2991/94 EC Sayılı AB Regülasyonu refere edilmektedir. Yine Bakanlığınızca 12.04.2005'da yayımlanmış olan "Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği" nin "Avrupa Birliği'ne Uyum" başlıklı 16. Maddesi'nde de aynı AB Mevzuatı refere edilmektedir. Yani ilgili mevzuatın süt yağı esaslı ürünleri kapsayan hükümleri daha önce Türk Gıda Kodeksi Ürün tebliği olarak yayımlanmış, şimdi iç hukuk haline getirilmeyen hükümlerine yönelik bir taslak hazırlanmıştır. Ancak, bu yeni taslakta süt yağı esaslı ürünlere yönelik hükümler bu kez bir de "Süt Yağlı Margarin" ifadesi ile kapsama alınarak önemli bir teknik hata yapılmıştır. Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği kapsamı dışındaki ürünlerin "Süt Yağlı" ifadesi ile adlandırılması AB Mevzuatına aykırı olduğu gibi, tüketiciyi

yanıltacak bir hükümdür. Bu nedenle Tanımlar Maddesinin (ç) bendinin 2 numaralı alt bendi, “Süt Yağlı Margarin” başlıklı Ek ve etiketleme ile ilgili maddede geçen süt yağlı margarinlere yönelik hükümler taslaktan çıkartılmalıdır.

2- Uyum sağlanması hedeflenen regülasyon açıkça “20⁰C’da hala katı özelliğın koruyan ancak sürülebilir özellikte” olan ürünlerin kapsam dahilı olduğunu ifade dereken; taslak tebliğde “Normal sıcaklıkta akıcı halde bulunan margarinlerin isminin başına sıvı ibaresi konulabilir” hükmü yer almaktadır. Halen mevzuatımızda yer almayan, AB Mevzuatında da bulunmayan bu tip esnekliklerin taslakta yer almaması gerektiğı inancındayız. Tüketicilerin mümkün olduğunca az katı yağ tüketmesi gerektiğı açık iken, bu tip isimlendirmelerin tüketimi özendireceğı düşünölmekte ve bu nedenle uygun görölmemektedir.

3- Uyum sağlanmaya çalışılan AB Regölasyonu’nda ekler halinde disipline edilen ürün özellikleri, satış tanımlaması gibi birçok özellik; Tebliğ taslağında tanımlar maddesinde yer almıştır. Taslağın bu hali ile tanım maddesi tebliğ formatına uymadığı gibi birçok anlam karmaşası yaratılmıştır. Tebliğ taslağında da bu özelliklerin ekler aracılığı ile düzenlenmesi yerinde olacaktır.

14.1.9. YENİLEBİLİR BUZLU ÜRÜNLER TEBLİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASI HAKKINDA TEBLİĞ TASLAĞI

İlgili Tebliğ Taslağı Çalışma grubumuzca incelenmiştir. Taslakta sert kabuklu meyve oranlarının halen yürürlükte olan Tebliğ’e göre daha düşük oranlara çekildiğı, hatta Madde 5’e eklenmesi amacıyla hazırlanan “j” ve “k” bentlerinde % 1,5 antepfıstığı içeren bitkisel yağlı sütlü buzların “antepfıstıklı” ibaresi ile pazarlanmasının önünün açıldığı görölmektedir. % 1,5 gibi çok düşük bir miktarda antepfıstığı içeren ürünlerin antepfıstıklı olarak adlandırılmasının tüketiciyi aldatacağı kaygısı taşınmaktadır. Bu nedenle taslakta yer alan tüm meyve, sert kabuklu meyve oranlarının tekrar gözden geçirilmesi; teknolojik açıdan oranların yükselmesi mümkün değil ise % 4 limitinin altında hiçbir beyana izin verilmemesi önerilmektedir.

14.2. DİĞER GÖRÜŞLER

14.2.1. KATILIM ÖNCESİ MALİ ARAÇ KIRSAL KALKINMA BİLEŞENİ PLANI

Taslak Politika Çerçeve Belgesi’nde atıfta bulunulan AB Mevzuatlarının önemli bir bölümü yürürlükten kalkmış olan eski mevzuatlardır. Örn: İlgili raporun 5. sayfasında dipnot olarak bulunan 64/433/EEC, 91/492/EEC, 91/493/EEC gibi. Taslak belge bu açıdan tekrar gözden geçirilmelidir.

Taslak Politika Çerçeve Belgesi'nin amacına ulaşması, son derece kısıtlı olan AB Kırsal Kalkınma Fonlarından azami faydanın sağlanması ve uygulamada sıkıntı yaşanmaması amacıyla Odamız adına oluşturulan görüş aşağıdadır:

- AB Fonlarından dağlık alanlardaki çiftçilere ekstra yardım talep edilmesi halinde; ülkemiz koşulları dikkate alınarak "dağlık alan" tanımlaması yapılmalı, bu tanımlamada konuyla ilgili uzmanlarının çalışması sağlanmalıdır.

- Öncelikli sektörler arasında yer alan Et ve Et Ürünleri sektörü kırmızı et ve kanatlı et sektörü olarak ayrılmış ve kanatlı et sektöründe sadece et kısmı dikkate alınmıştır. Et tavukçuluğu ile yumurta tavukçuluğunun iç içe olması ve yapısal ve mali sorunlarının da aynı oranda yakın olması nedeni ile "yumurta" sektörü de öncelikli sektörlerle dahil edilmelidir.

- İlgili sektörlerde desteklenecek iller ve bölgeler belirlenirken, kırsal kalkınma ve refah düzeyinin yükseltilmesi öncelikli olmalı, ancak gıda ve tarım işletmelerinin hammaddeye yakınlığı, coğrafi koşulların kimi üretimlere hiçbir zaman elvermediği göz ardı edilmemelidir. Bu konudaki belirlemeler konu uzmanları ile birlikte yapılmalıdır.

- Gerek tarım işletmelerine, gerekse tarım ve su ürünlerinin işleme ve pazarlamasının yeniden yapılandırılması ve yatırımlar yoluyla AB Standartlarına ulaştırılması ile gıda işletmelerinin modernizasyonu'na yönelik mali yardımlarda işletme büyüklüğü ve kriterleri büyük bir hassasiyetle tanımlanmalıdır. Bu yardımlar, gerçekten yardımı aldığı anda modernize olabilecek ve buna ihtiyacı olan boyutta işletmelere aktarılmalıdır. Gerçekte ihtiyacı olamayan büyük işletmelere aktarılması kadar yaşama şansı olmayan çok küçük ve ilkel işletmelere aktarılması da kaynakların israfı anlamına gelecektir. İşletme boyutunu tanımlamak için kurulu kapasite veya işlenen hammadde miktarına yönelik olarak oluşturulacak maksimum ve minimum büyüklükler yeterli olamayacaktır. İşletme boyutuna ilaveten; ürün kalitesi ve güvenliği, işletmenin gıda siciline kayıtlı olup olmadığı, kalifiye personel durumu, vergi borcu gibi kriterler dikkate alınmalıdır. Sektörler bazında özel ürün grupları, geleneksel ürünler veya spesifik ürünler belirlenerek, bu ürünleri üreten işletmelere minimum kapasite zorunluluğu uygulanmamalıdır.

- Ülkemizde çok sayıda modernize edilmeye ihtiyaç gösteren küçük işletme bulunduğundan, ve bu program tarafından sağlanan mali yardımların miktarları oldukça kısıtlı olduğundan; mümkün olduğunca yeni kurulacak işletmelerin desteklenmemesi, var olan işletmelerin modernizasyonu prensibi benimsenmelidir.

- Üretici Örgütlerinin desteklenmesine yönelik tedbirler, halen var olan birlikleri de kapsamalıdır. Bu birliklerin tümünün mali kaynak sorunu olduğu raporda da ifade edilmektedir. Halen var olan birçok birliğin hayatta kalma mücadelesi içerisinde olduğu malumlarıdır. Böylesi bir durumda, desteklerin 01.01.2007 sonrasında kurulacak üretici birliklerine aktarılması yaklaşımı anlaşılabilir.

- Kırsal Alanda Ekonomik Faaliyetlerin Çeşitlenmesi başlıklı tedbirde desteklenecek alanlar arasında “kürk hayvanı yetiştiriciliği” yer almaktadır. Kürk hayvanı yetiştiriciliği, hayvan hakları açısından daima sorgulanan ve tepki toplayan bir alan iken, ülkemizde AB Mali Fonları ile desteklenmesi doğru görülmemektedir.

14.2.2. MESLEKİ YETERLİLİKLERİN DÜZENLENMESİ VE TANINMASI HAKKINDA KANUN TASARISI

Kanun Tasarısı Amaç, Kapsam, Tanımlar ve Yürürlük Maddeleri ile; ülkemizi tek taraflı olarak tüm ülkelerin mesleklerinin serbest dolaşımına açacaktır. İlgili Kanun Tasarısı, AB’ye uyum amacı ile hazırlanmış, ancak orijinal AB direktifi ile uyumsuz bir metindir. İlgili direktif “hizmetlerin serbest dolaşımı” ile ilgili konuları disipline etmekte ve sadece üye ülkeler arasında serbest dolaşımda meslek disiplinlerinin değerlendirilmesinde ortak bir sistem oluşturmayı amaçlarken; Kanun Tasarısı üçüncü ülkeleri de işin içine dahil etmiş ve ülkemizde tüm dünya ülkelerinden gelen meslek erbaplarının serbest dolaşımını hedeflemiştir. Bu nedenle de AB Direktifi ile de uyumsuzdur. Bu yaklaşım TBMM gündeminde olan Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun Tasarısı ile bire bir örtüşmektedir. Kaldı ki; ilgili konu başlığı AB Müzakerelerinde askıya alınan başlıklar altında olup, ilerleme raporunda da bu konuda kalıcı derogasyonlar olabileceği ifade edilmektedir.

Mesleki niteliklerin karşılıklı olarak tanınması konusu, 24 Temmuz 2003 tarihli Ulusal Program’da Kişilerin Serbest Dolaşımı başlığı altında kısa vadeli öncelikler arasında yer almaktadır. UP’nin ilgili bölümünde aşağıdaki ifadeler yer almaktadır:

“ÖNCELİK 2.1. Mesleki Niteliklerin Karşılıklı Tanınması

1- Kısa Bilgi

2003 yılı Katılım Ortaklığı Belgesinde orta vadeli bir öncelik olarak öngörülen mesleki niteliklerin karşılıklı tanınması konusundaki mevzuat uyumu, AB ile sürdürülmekte olan hizmetlerin ve kamu alımlarının serbestleştirilmesi müzakereleri çerçevesinde ülkemiz açısından kısa vadeli bir öncelik olarak değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda gerek sektörel, gerekse genel sistem direktifleri Türk mevzuatına kazandırılacak ve sistemin öngördüğü kurumsal yapı oluşturulacaktır. Diğer taraftan, Avrupa Komisyonu tarafından Avrupa

Parlamentosu ve Konseyine sunulan taslak Direktife göre mesleki niteliklerin tanınması hakkındaki düzenlemelerin tek bir mevzuat altında toplanarak, 77/452/EEC, 77/453/EEC, 78/686/EEC, 78/687/EEC, 78/1026/EEC, 78/1027/EEC, 80/154/EEC, 80/155/EEC, 85/384/EEC, 85/432/EEC, 85/433/EEC, 89/48/EEC, 92/51/EEC, 93/16/EEC ve 99/42/EC sayılı Direktiflerin yürürlükten kaldırılması öngörülmektedir. Mesleki niteliklere ilişkin düzenlemelerin daha anlaşılabilir olması, herkes tarafından kolaylıkla erişilebilmesi ve uygulama kolaylığı sağlayabilmesi amacıyla ülkemizde de tek bir mevzuat yayımlanması öngörülmektedir. Bu amaçla Avrupa Birliği Genel Sekreterliği koordinasyonunda ilgili kamu kurum ve kuruluş temsilcilerinin yer alacağı bir çalışma grubu oluşturulacaktır. Mesleki niteliklerin yanı sıra, yerleşme hakkı ve hizmet sunma özgürlüğüne ilişkin Avrupa Topluluğunu Kuran Antlaşmanın hükümleri karşısındaki potansiyel engellerin belirlenmesi amacıyla Türk mevzuatının taranması çalışmaları başlamıştır. Bu çerçevede hizmet müzakerelerinin seyrine bağlı kalmak kaydıyla, özel kanunlarla düzenlenmiş olan ve mesleğin icrasında "Türk Vatandaşlığı" şartı içeren hükümler, bazı meslek gruplarında, AB Üye Devletleri vatandaşları için karşılıklılık ilkesi çerçevesinde üyeliğe kadar aşamalı olarak, bazı meslek gruplarında ise yine karşılıklılık ilkesi çerçevesinde üye olduktan sonra kaldırılacaktır. Diğer taraftan, kişilerin serbest dolaşımı bölümü altında yer alan ve mesleki niteliklerin karşılıklı tanınması dışında kalan sosyal güvenliğin koordinasyonu, ikamet hakkı ile işçilerin serbest dolaşımı konularında AB mevzuatına uyum çalışmaları devam etmektedir. Bu düzenlemeler karşılığı hazırlanmakta veya hazırlanacak olan uyum mevzuatının, yürürlük tarihi de dahil olmak üzere nihai halinin, AB ile sürdürülmekte olan hizmetlerin serbestleştirilmesi müzakereleri de göz önünde bulundurularak karşılıklılık ilkesi çerçevesinde tam üyeliğe kadar tamamlanması öngörülmektedir."

Bu kapsamda, yukarıda belirtilen çeşitli mesleklere ilişkin düzenlemeleri içeren direktiflere "Mesleki niteliklerin karşılıklı tanınması sistemini oluşturacak Kanun"un 2004 yılı içinde çıkarılarak uyumlaştırılması taahhüt edilmiştir. Konu, AB ile 3 Ekim 2005 tarihinde başlayan müzakerelerde ise 35 başlıktan üçüncüsü olan "İş Kurma Hakkı ve Hizmet Sunumu Serbestisi" başlığı altında ele alınmakta olup, bu başlık askıya alınan başlıklar arasında bulunmaktadır.

AB ile Türkiye arasındaki katılım müzakeresinin çerçevesini belirleyen 3 Ekim 2005 tarihli belgede "Uzun geçiş dönemleri, istisnalar, özel düzenlemeler ya da kalıcı koruma önlemleri; örneğin koruma önlemlerinin temelini oluşturacak daimi olarak kullanılabilecek maddeler, göz önünde bulundurulabilmektedir. Komisyon, uygun gördüğü hallerde, kişilerin serbest dolaşımı, yapısal politikalar ya da tarım gibi alanlara ilişkin önerilerinde söz konusu önlemlere yer verecektir. Buna ek olarak, kişilerin serbest dolaşımını nihai olarak tesis eden karar alma sürecinde, üye ülkelere azami rol vermelidir." ifadeleri yer almaktadır.

Tüm bunlara karşın; ilgili tasarının bir acele oluşturulması ve Ulusal Programda bu konunun kısa vadede çözülecek konular arasında değerlendirilmesine anlam vermek mümkün değildir. Uluslararası ilişkiler ve atılan adımlarda daima karşılıklılık ilkesi esas olmalıdır. Ülkemizi yabancı meslek sahiplerinin tek taraflı serbest dolaşımına (üçüncü ülkeleri de kapsayacak şekilde) açmanın ne ulusal çıkarlarımızla, ne de AB süreci gereklilikleri ile uzaktan yakından ilgisi yoktur. Ülkemize bir konuda daha sıkıntı yaratmaktan öte hiçbir işlevi olmayacaktır.

Tasarıda yetkili kurum olarak Mesleki Yeterlilik Kurumu gösterilmiştir, ancak bu kurumun görevleri 07.10.2006 Tarih ve 26312 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Mesleki Yeterlilik Kurumu Kanunu" ile tespit edilmiş olup, böyle bir görevi bulunmamaktadır.

14.2.3. TMMOB ÖRGÜTLÜLÜĞÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ ÇALIŞMA GRUBU TARAFINDAN HAZIRLANAN İŞYERİ TEMSİLCİLİĞİ, ÖĞRENCİ ÜYELER VE İLÇE KOORDİNASYON KURULLARI HAKKINDAKİ SORULAR

TMMOB DANIŞMA KURULU

Danışma Kurulu'ndan beklenen nedir?

Danışma Kurulu, örgütün nabzını tutmak ve katılımcılığı arttırmak, TMMOB yönetimince izlenecek yolu belirlemek açısından çok önemli bir organdır. Danışma Kurulu toplantıları, Genel Kurul'dan sonra; iki yıllık süreç boyunca çok sesliliğin sağlanabildiği toplantılardır. Bu nedenle; danışma kurullarının gündemlerinin hassasiyetle belirlenmesi, takviminin mümkün olduğunca erken belirlenerek diğer odaların etkinlikleri ile çakışma riskinin azaltılması ve bu yolla katılımın artırılması gerekmektedir. Ayrıca, TMMOB tarafından yürütülmekte olan faaliyetler konusunda eleştirilerin dile getirilebileceği, yapılması önerilen etkinlikler konusunda önerilerde bulunulabilecek ve Odaların yaşadıkları sıkıntıları dile getirebileceği bir görüş alışverişi ortamı olması ve dolayısıyla örgütün tüm birimlerinin birbiriyle kaynaşmasına katkıda bulunması temel beklentilerimizdir.

Ana Yönetmelikte yer alan "Birlik Yönetim Kurulu, Danışma Kurulunu toplamaya olanak bulamadığı ivedi durumlarda, gerekli konuları danışmak amacıyla Birlik Yönetim Kurulu ile Oda Başkan ve Sekreterlerini ortak toplantıya çağırır." hükmü de etkin bir şekilde işler hale getirilmelidir.

Danışma Kurulu gündemi nasıl oluşturulmalıdır?

Danışma Kurulu öncesinde TMMOB YK tarafından bir taslak gündem oluşturulmalı ve Odalar kanalı ile tüm Danışma Kurulu Üyelerinin görüşüne açılmalıdır. Kurul Üyelerinden gelen görüşlerin de değerlendirilmesi ile gündeme son şekli verilmelidir.

Gündeme göre çağrılanlar değişmeli mi?

Mevcut Yönetmelikte belirlenmiş olan tüm Danışma Kurulu Üyeleri bu toplantılara çağrılmalıdır.–Gündemin gerektirmesi halinde, Danışma Kurulu Üyeleri dışında da katılımcı davet edilebilir ancak bu kişilerin katılımının amacı sadece bilgilendirme olmalıdır.

Katılımcı sayısı yönetmelik üzerinde mi yoksa ilkeler konularak mı sınırlandırılmalı?

Katılımcı sayısı şimdi olduğu gibi Yönetmelikle belirlenmelidir. Ayrıca, mevcut Yönetmelikle belirlenmiş olan katılımcılarda kısıtlamaya gidilmesi doğru bulunmamaktadır. Zaten tanımlanan birimler asgari katılımı sağlamaktadır, katılımı daha fazla kısıtlamak katılımcılığı ve çok sesliliği engelleyecektir. Ancak Danışma Kurulu Üyesi olmayanların katılımı ile ilgili olarak Yönetmeliğe bir madde eklenebilir.

Yönetmelik üzerinde değişiklik yapılacak ise somut bir öneri vardı. Uygun mu?

Yönetmeliğe aşağıdaki hüküm eklenebilir:

“Odalar; Şubeler veya Bölge ve İl Temsilciliklerinde görevli olmayıp; çalışma grupları ve komisyonlarda yer alan ancak Danışma Kurulu üyesi olmayan üyeler Danışma Kurullarına katılabilirler. Ancak, söz önceliği Danışma Kurulu üyelerinindir. Zaman kalması halinde, diğer katılımcılara da söz verilir.”

Katılmayanlara yönelik uygulama ne olmalı?

Bunun için yapılacak en somut şey tenkit yazısı yazmak olabilir. Ancak, bu yazı da, katılım sağlanmaması süreklilik gösteriyorsa bir anlam ifade edecektir. Bunun dışında herhangi bir yaptırım uygulamanın doğru olmadığını düşünmekteyiz.

Başkan-Sekreter-Sayman toplantıları İKK'lar ile yapılan toplantılar, bölge toplantıları vb. Danışma Kurulu'nun başka bir modeli, yerleştirilmesi gibi değerlendirilebilir mi?

Hayır. Çünkü bahsi geçen toplantılar genellikle daha özel konuların daha ayrıntılı olarak ele alındığı toplantılar olmaktadır. Bu kapsamdaki konuların Danışma Kurullarında görüşülmesi zaman açısından mümkün değildir. Dolayısıyla bu toplantılarla Danışma Kurullarının sağladığı fayda birbirinden farklıdır. Danışma Kurullarının en önemli işlevi örgütün tüm birimlerini bir araya getirmesi, varsa sorunların görüşülmesi, Yönetim Kurulu'nun ileride yapacağı çalışmalar üzerine örgütün görüşlerini alması ve ilişkilerin güçlenmesini sağlamasıdır.

İŞYERİ TEMSİLCİLİĞİ

Gerekliliğine tüm örgütün inandığı ve yönetmeliği de yeterli olan İş Yeri Temsilciliği beklentileri karşılamakta mıdır?

Odamız İş Yeri Temsilciliği çalışmalarına yakın bir zaman önce başlamıştır. Bu nedenle beklentileri karşılayıp karşılamayacağı konusunda bir yorum yapmak henüz doğru olamayacaktır.

Bu olguyu istenen düzeye getirmek için alınması gereken önlemler nelerdir?

Çeşitli zaman aralıklarıyla temsilcilerle bir araya gelerek görüş alışverişinde bulunulmalı, katkıları alınırken Odanın resmi kanallardan kendileri için yapabileceği etkinlik ve çabalar tartışılabilir.

İş yeri temsilcilikleri nasıl işlevsel hale getirilir?

Sık sık yazışarak ve kendi aralarında toplanmaya teşvik edilerek Oda ile ilişkilerini geliştirmeleri önem arz etmektedir. Sorunlara ciddiyetle yaklaşıldığı gösterilmelidir.

Oda iş yeri temsilcileri ile TMMOB iş yeri temsilcileri arasında nasıl bir ilişki olmalıdır?

İKK'lara benzer bir model geliştirilebilir. Eğer bir işyerinde her meslek grubundan birer kişi var ise odaların ayrı ayrı temsilcilik açması söz konusu olmayacağında tek bir temsilci ile olay çözülebilir.

14.2.4. TST ISO/TS 22003 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLER - GIDA GÜVENLİĞİ GÖZETİMİ VE BELGELENDİRMESİ YAPAN KURULUŞLAR İÇİN KURALLAR STANDART TASLAĞI

1) Madde 5.2 aşağıdaki gibi revize edilmelidir:

“Kuruluş için yönetim sistemi hakkında tehlike analizi danışmanlığı, GGYS danışmanlığı veya yönetim sistemi danışmanlığı sağlamak için istihdam edildiği bilinen bir denetçinin, danışmanlığın bittiği tarihten itibaren iki yıl içerisinde aynı kuruluş için denetçi olması durumu, tarafsızlık açısından önemli bir tehlike işareti olarak değerlendirilir.” hükmü, “Kuruluş için yönetim sistemi hakkında tehlike analizi danışmanlığı, GGYS danışmanlığı veya yönetim sistemi danışmanlığı sağlamak için istihdam edildiği bilinen bir denetçinin, danışmanlığın bittiği tarihten itibaren iki yıl içerisinde aynı kuruluş için denetçi olması ve/veya aynı kuruluş için belgelendirme ve/veya ara kontrol denetimi gerçekleştiren denetçinin denetimin son gününden itibaren iki yıl içinde ilgili danışmanlıklardan herhangi birini aynı kuruluş için gerçekleştirme durumu, tarafsızlık açısından önemli bir tehlike işareti olarak değerlendirilir.” biçiminde değiştirilmelidir.

2) Madde 7.2.4.2 'de belirtilen eğitim kurslarının tanınmaları ile ilgili madde daha açık yazılmalı, bu kuruluşlara onay ve belgelendirme veren kurumlar tanımlanmalı ve mesleki olarak bu eğitimleri müfredat içinde zaten almış olan Gıda Mühendisleri bu eğitimlerden muaf tutulmalıdır. Veya standart yayınlanmadan önce bu maddenin belirsizliği tanımlanacak ilgili başka bir dokümanla giderilmelidir.

15. TMMOB ÇALIŞMALARI

15.1. TMMOB 39. OLAĞAN GENEL KURULU

TMMOB 39. Olağan Genel Kurulu 25 – 28 Mayıs 2006 tarihleri arasında Ankara’da gerçekleştirilmiştir. Genel Kurula İstanbul, İzmir, Konya, Düzce, Adana, Mersin, Diyarbakır, Erzurum, Gaziantep, Manisa, Kocaeli, Van ve Tekirdağ illerinden 65 delegemizle katılım sağlanırken, 28 Mayıs Pazar günü yapılan seçimlerde ise 80 delegemiz oy kullanmıştır. 39. Dönem TMMOB Yönetim Kurulunda Odamızın Temsilcisi olarak görev yapmak üzere Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ seçilmiştir.

15.2. TMMOB YÖNETİM KURULU TOPLANTILARI

TMMOB 39. Dönem Yönetim Kurulu tarafından gerçekleştirilen toplam 29 toplantıdan 26’sına Odamız adına katılım sağlanmıştır.

15.3. TMMOB YÖNETİM KURULU VE ODA BAŞKANLARI ORTAK TOPLANTILARI

TMMOB tarafından “TMMOB Yönetim Kurulu ve Oda Başkanları Ortak Toplantısı” adıyla 02 Temmuz 2006, 15 Mayıs 2007 ve 05 Ocak 2008 tarihlerinde düzenlenen toplantılara Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve TMMOB Yönetim Kurulu üyemiz Berrin ŞENÖZ katılım sağlamışlar ve TMMOB’un ve Ülkemizin gündeminde yer alan konulara ilişkin Odamız görüşlerini iletmışlerdir.

15.4. TMMOB YAZMAN ÜYELER TOPLANTILARI

TMMOB tarafından 14 Haziran 2006, 26 Haziran 2006, 17 Ağustos 2006 tarihlerinde gerçekleştirilen ve TMMOB Genel Sekreteri ile odaların yazman üyelerinin yer aldığı toplantılara katılım sağlanmış ve toplantı gündemindeki konulara ilişkin Odamız görüşleri aktarılmıştır.

15.5. TMMOB ANKARA İKK TOPLANTILARI

39. Dönemde sekreteryası Elektrik Mühendisleri Odası tarafından yürütülen TMMOB Ankara İl Koordinasyon Kurulu toplantılarının 8 adetine Odamız adına katılım sağlanmıştır. Bu toplantılara katılım sağlayan İKK Temsilcimiz Nursel KARABACAK Odamız görüşlerini dile getirmiştir.

15.6. TMMOB VE ODALAR DENETLEME KURULLARI ORTAK TOPLANTISI

TMMOB ve Oda Denetleme Kurullarının çalışmalarının değerlendirilmesi amacıyla 10 Haziran 2007 tarihinde gerçekleştirilen toplantıya Odamız adına

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ ve Denetleme Kurulu Üyemiz Fatma Gül TUNCER katılım sağlamıştır.

15.7. TMMOB ÇALIŞMA GRUPLARI

TMMOB 39. Dönem Yönetim Kurulu tarafından çok sayıda çalışma grubu oluşturulmuştur. Çalışma grupları ülke gündeminde yer alan konularla ilgili çözüm üretmek ve görüş bildirmek üzere çalışmalarını sürdürmüştür. Odamızın da katılım sağladığı çalışma grupları ile bu gruplarda görev alan temsilcilerimizin listesi aşağıdaki tabloda yer almaktadır:

ÇALIŞMA GRUBU	ODAMIZIN TEMSİLCİSİ
9. Kalkınma Planı Çalışma Grubu	A. Barış BAL
AB Müzakereleri Çalışma Grubu	R.Petek ATAMAN M. Nurseren BUDAK
Gıda Politikaları Çalışma Grubu	R. Petek ATAMAN M. Nurseren BUDAK
İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu	Dr. Bediha DEMİRÖZÜ
Kamulaştırma Bilirkişiliği Çalışma Grubu	H. Ahmet KOÇAK
Meslek Yasası Çalışma Grubu	R. Petek ATAMAN Taylan KIYMAZ
Mühendis - Mimar Profili Araştırması Çalışma Grubu	Fulya ARICAN ÖZNUR
Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu	Mehmet BİNGÖL
TMMOB Örgütülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu	A. Barış BAL
TMMOB Yönetmelikleri Çalışma Grubu	R. Petek ATAMAN Taylan KIYMAZ
Türkiye Sosyal Forumu Çalışma Grubu	Ayça ANDIRIN Mehmet BİNGÖL
Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu	Hatice YENİSOY BAL
Yanlış Yatırımlar Sempozyumu Düzenleme Kurulu	Yaşar ÜZÜMCÜ

15.7.1. TMMOB 9. KALKINMA PLANI ÇALIŞMA GRUBU

Türkiye'nin 9. Kalkınma Planı konusunda TMMOB görüşünü oluşturmak üzere kurulan TMMOB 9. Kalkınma Planı Çalışma Grubu tarafından gerçekleştirilen 10 toplantıdan 5 adetine katılım sağlanmıştır.

15.7.2. TMMOB AB MÜZAKERE SÜRECİ ÇALIŞMA GRUBU

AB Müzakereleri sürecinin mücadele sürecine çevrilmesine yönelik çalışmalarda bulunmak ve müzakere sürecine aktif katılım sağlamak amacıyla Odamızın 5. Döneminde oluşturulan AB Müzakereleri Çalışma Grubu 6. Dönemde çalışmalarına devam etmiştir. Bilindiği gibi, Odamız geçen dönem yapılan çalışmalarda “Gıda Güvenliği, Hayvan Sağlığı ve Bitki Sağlığı Politikası” başlıklı 12. müzakere faslında gıda güvenliği bölümünün yürütücülüğünü üstlenmiş, faaliyet alanımızla ilgili diğer bazı fasıllarda da katılımcı olarak yer almıştır. Çalışma grubu yeni dönemde 3 toplantı gerçekleştirmiş, bu toplantılardan birine katılım sağlanabilmiştir. Bu toplantıda, Avrupa Birliği Genel Sekreterliği'nin (ABGS) eşgüdümünde yürütülen çalışmalar sonucu üretilen taslak raporların TMMOB'a gönderilmesi için ABGS'ye yazı yazılmasına ve gelecek yanıtı göre çalışmalara devam edilmesine karar verilmiştir.

15.7.3. TMMOB GIDA POLİTİKALARI ÇALIŞMA GRUBU

5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun ve bu Kanuna bağlı olarak çıkarılacak yönetmelikler üzerine çalışma yapılması, gıda güvenliği anlayışının yerleştirilmesi, bilimselliğin sağlanması, aksayan mevcut denetim ve üretim sisteminde konu ile ilgili eğitim almış mühendislerin katkılarının artırılması, gıda sektöründe görev yapan meslektaşlarımızın sorunlarına yönelik ortak çözüm üretilmesi amaçlarına yönelik olarak odalararası işbirliğinin geliştirilmesi gibi hedeflerle 5. Dönemde TMMOB çatısı altında kurulan ve Odamız, Ziraat Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Makina Mühendisleri Odası temsilcilerinden oluşan Gıda Politikaları Çalışma grubu bu dönemde de çalışmalarına devam etmiştir.

Bir önceki dönemde olduğu gibi, yürütücülüğünü üstlendiğimiz bu grubun çalışmaları oldukça aktif biçimde sürdürülmüş, çeşitli mevzuat taslaklarına ortak görüş oluşturularak TMMOB Yönetim Kurulu Başkanımızın imzası ile ilgili kurumlara iletilmiş, basın açıklamaları, yazışmalar yapılmış ve etkinlikler düzenlenmiştir. Çalışma Grubu, ilki 22.05.2006 tarihinde olmak üzere 22.01.2008 tarihine kadar toplam 7 toplantı gerçekleştirmiş, bunun yanı sıra birçok çalışmasını da elektronik ortamda iletişim kurarak tamamlamıştır.

Gıda Politikaları Çalışma Grubu'nun bugüne kadar gerçekleştirdiği çalışmalarla ilgili ayrıntıları Çalışma Raporunun 12. bölümünde bulabilirsiniz.

15.7.4. TMMOB İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ ÇALIŞMA GRUBU

İş sağlığı ve güvenliği konusunda TMMOB politikalarının belirlenmesi, geliştirilmesi, bu alanda hazırlanan kanun, tüzük, yönetmeliklerin takip edilmesi, görüş ve öneri oluşturulması, iş sağlığı ve güvenliğine yönelik

eğitim programlarının hazırlanması, uygulamaya konulması gibi hedeflerle 5. Dönemde oluşturulan TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu 6. Dönemde de çalışmalarına devam etmiştir. Çalışma Grubu, bu dönem içinde 14 toplantı gerçekleştirmiş, bu toplantılardan 7 adetine katılım sağlanmıştır. Yapılan toplantılarda Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı tarafından hazırlanan “İş Sağlığı ve Güvenliği Kanun Tasarısı” üzerinde çalışılmış, Kanun Tasarısının tüm maddeleri tek tek incelenerek TMMOB görüşü oluşturulmuştur.

15.7.5. TMMOB KAMULAŞTIRMA BİLİRKİŞİLİĞİ ÇALIŞMA GRUBU

Kamulaştırma Kanunu kapsamında yürütülen bilirkişilik faaliyetleri konusunda çalışmalar yürütmek üzere oluşturulan TMMOB Kamulaştırma Bilirkişiliği Çalışma Grubu 9 toplantı gerçekleştirmiş ve bu toplantılardan 6 adetine Odamız adına katılım sağlanmıştır.

Çalışma Grubu, Kamulaştırma Kanunu'nun 15. maddesine dayanılarak hazırlanan ve 24.11.2006 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Kamulaştırma Davalarında Bilirkişi Olarak Görev Yapacakların Nitelikleri ve Çalışma Esaslarına İlişkin Yönetmelik" hükümlerini incelemiş ve bu doğrultuda yürütülecek işler ve 2007 yılı bilirkişileri belirlenirken dikkat edilmesi gereken hususlar konusunda odaların bilgilendirilmesi için çalışmalar yürütmüştür.

15.7.6. TMMOB MESLEK YASASI ÇALIŞMA GRUBU

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, katıldığı bir 'TMMOB Yönetim Kurulu ve Oda Başkanları Ortak Toplantısında' Meslek Yasamızı yayımlatmak istediğimizi dile getirmiş ve bu konunun TMMOB çatısı altında değerlendirilmesini talep etmiştir. Bu talebimiz doğrultusunda kurulan TMMOB Meslek Yasası Çalışma Grubunun gerçekleştirdiği 3 toplantıya da katılım sağlanmıştır.

Çalışma Grubu; meslek ve uzmanlık alanlarına ilişkin yönetmeliklerle oluşturulan mühendislik ve mimarlık hukuku ile halen yürürlükte bulunan “TMMOB Kanunu” ve “Mühendislik ve Mimarlık Hakkında Kanun”un, meslek alanına ilişkin yasal ihtiyaçları karşılayıp karşılamadığı, bir meslek yasasının genel ilkelerinin TMMOB açısından ne olması gerektiği konularını masaya yatırmıştır. Yapılan tartışmalar sonunda; meslek ve uzmanlık alanlarının tarifinin yer aldığı ve halen yürürlükte olan yasa, yönetmelik gibi mevzuatın odalardan istenmesine, ayrıca meslek yasasının gerekli olup olmadığı konusunda çalışma grubu üyelerinin görüş ve düşüncelerini TMMOB'ye yazılı olarak iletmesine karar verilmiştir. Çalışmalara yön verilebilmesi amacıyla, TMMOB Hukuk Biriminin oda avukatları ile bir toplantı yaparak, halen yürürlükte bulunan 6235 ve 3458 sayılı yasaların mühendislik ve mimarlık mesleğinin tarifi açısından revize edilip edilemeyeceği konusunda

hukuksal bir değerlendirme hazırlaması kararlaştırılmıştır. Ancak, odalardan istenen bilgilerin tam olarak toplanamaması ve TMMOB Hukuk Biriminin bahsedilen çalışmayı yapamaması nedeniyle Çalışma Grubu çalışmalarını tamamlayamamıştır.

15.7.7. TMMOB MÜHENDİS – MİMAR PROFİLİ ARAŞTIRMASI ÇALIŞMA GRUBU

Türkiye'deki mühendis – mimar profilini ortaya koymak üzere bir araştırma yapmak ve bu araştırmanın sonuçlarını TMMOB'un bu konuda yapmış olduğu daha önceki araştırmalarla karşılaştırmak amacıyla 4. Dönemde oluşturulan TMMOB Mühendis – Mimar Profili Araştırması Çalışma Grubu, bu dönemde de çalışmalarına devam etmiştir. Grubun bu dönemde gerçekleştirdiği 5 toplantıdan 4 adetine Odamız adına katılım sağlanmıştır.

Araştırma kapsamında 5. Dönemde başlatılan anket çalışmasında yaşanan aksaklıklar nedeniyle araştırmanın tamamlanması oldukça gecikmiş ve istenen başarı sağlanamamıştır. Araştırmaya başlanırken hem TMMOB ve hem de ayrı ayrı birçok odanın üyeleriyle ilgili anlamlı sonuçlara ulaşılması hedeflenmişken, yaşanan sorunlar nedeniyle Odamızın da içinde yer aldığı birçok odanın üyelerine ait anlamlı sonuçlara ulaşılammıştır. Yaklaşık iki yıl süren anket çalışması nihayet 2007 sonbaharında tamamlanmış ve ilk değerlendirmeleri yapan Çalışma Grubu, araştırma raporunda yer alabilecek konular hakkında çalışmaya başlamıştır. Rapor hazırlıkları halen devam etmekte olup, raporun TMMOB 40. Genel Kurulu'na kadar tamamlanması amaçlanmaktadır.

15.7.8. TMMOB ÖZELLEŞTİRMELERİN VE SONUÇLARININ TAKİBİ ÇALIŞMA GRUBU

Meslek alanlarımızla ilgili, özelleştirme süreçlerinin ve özelleştirmelerin yaptığı tahribatların ortaya konulmasına yönelik çalışmalar yapmak amacıyla 5. Dönemde oluşturulan TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu çalışmalarına yoğun bir şekilde devam etmiştir. Çalışma Grubunun 6. Dönemde gerçekleştirdiği 13 toplantıdan 9 adetine Odamız adına katılım sağlanmıştır.

Çalışma Grubu bu dönemde gerçekleştirdiği toplantılarda, 27-28 Eylül 2007'de tarihlerinde gerçekleştirilen "TMMOB Türkiye'de Özelleştirme Gerçeği Sempozyumu"nun hazırlık çalışmalarını yürütmüştür.

15.7.9. TMMOB ÖRGÜTLÜLÜĞÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ ÇALIŞMA GRUBU

TMMOB'un örgütlülüğü konusunda çalışmalar yürütmek amacıyla, 5. Dönemde kurulan TMMOB Örgütlülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu 6.

Dönemde 13 toplantı gerçekleştirmiş ve bu toplantılardan 7 adetini Odamız adına katılım sağlanmıştır.

Çalışma Grubu ilk olarak, 39. Dönem Genel Kurul kararlarında yer alan 'MEDAK, işyeri temsilcilikleri, öğrenci üye, odalararası bilimsel, teknik ve sosyal etkinlikler, emekliler, aidatlar' konuları ile ilgili sorular oluşturarak bunları cevaplanmak üzere odalara iletmiştir. Daha sonra yine 39. Dönem Genel Kurulundan yansıyan 'Danışma Kurulu, İKK, odalararası uzmanlık alanları, odaların örgütlenme model ve işleyişi' konularının tartışılması için örgüt içi toplantıların yapılmasının TMMOB Yönetim Kurulu'na önerilmesi kararlaştırılmıştır.

Bahsedilen öneriye istinaden TMMOB Yönetim Kurulu'nun kararıyla gerçekleştirilen "TMMOB Örgütlülüğünün Geliştirilmesi Toplantısı"na Odamız adına Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz A. Barış BAL katılmıştır. Bu toplantıda; ilk olarak öğrenci üyelik konusu görüşülmüştür. Çalışma Grubu Başkanı Elif ÖZTÜRK'ün yapmış olduğu sunumun ardından, oda temsilcileri söz alarak, kendi odalarındaki uygulamalar hakkında bilgi vermiştir. Yapılan tartışmalar sonunda, bu konudaki oda uygulamalarının TMMOB Öğrenci Yönetmeliği'ne uygun hale getirilmesi konusunda görüş birliğine varılmıştır. Öğrenci üyelik konusundan sonra, İl/İlçe Koordinasyon Kurulları konusu ele alınmıştır. İKK uygulamaları ve konuya ilişkin yönetmeliğe bazı İKK'ların uymamasının getirdiği sorunların değerlendirildiği oturumda, farklı uygulamalarla ilgili görüşler belirtilmiştir. Toplantının gündemindeki bir diğer konu olan Danışma Kurulu ile ilgili olarak, uygulamaya ilişkin konular üzerinde görüş alışverişinde bulunulmuştur. Son olarak 'İşyeri Temsilciliği' uygulaması ele alınmış, bu uygulamanın beklentileri karşılayıp karşılamadığı ve istenilen düzeye getirilmesi için yapılması gerekenler değerlendirilmiştir.

15.7.10. TMMOB YÖNETMELİKLERİ ÇALIŞMA GRUBU

TMMOB 39. Dönem Olağan Genel Kurulunda görüşülecek yönetmeliklerin hazırlığını yapmak amacıyla oluşturulan TMMOB Yönetmelikleri Çalışma Grubunun 3 toplantısına katılım sağlanmıştır. Bu toplantılarda, 5. Dönemde yapılan toplantılarda yeniden düzenlenen TMMOB Yönetmelikleri üzerinde değerlendirme yapılmış ve "Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Ana Yönetmelik, Bağlı Oda Ana Yönetmelikleri, Yönetmelik ve Yönergelerin Hazırlanmasına İlişkin Esaslar Yönetmeliği Taslağı" üzerinde çalışılmıştır.

15.7.11. TMMOB TÜRKİYE SOSYAL FORUMU ÇALIŞMA GRUBU

TMMOB'un 2008 yılında yapılacak Türkiye Sosyal Forumu'nda gerçekleştireceği etkinleri belirlemek ve hazırlamak amacıyla oluşturulan Türkiye Sosyal Forumu (TSF) Çalışma Grubunun gerçekleştirdiği 6

toplantıdan birine Odamız adına Üyemiz Ayça ANDIRIN birinede Mehmet BİNGÖL katılım sağlamıştır.

15.7.12. TMMOB ÜCRETLİ ÇALIŞAN ÜYELER ÇALIŞMA GRUBU

TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubunun gerçekleştirdiği 5 toplantının 4 adetine Odamız adına katılım sağlanmıştır. Çalışma Grubu, 5510 sayılı "Genel Sağlık Sigortası Yasası" ve Anayasa Mahkemesi'nin iptal ettiği "5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Yasası"nın iptal edilen 18. maddesi ve gerekçeleri üzerinde çalışmalar yapmıştır.

15.7.13. TMMOB YANLIŞ YATIRIMLAR SEMPOZYUMU DÜZENLEME KURULU

TMMOB 39. Dönem Çalışma Programında yer alan "TMMOB Yanlış Yatırımlar Sempozyumu"nın hazırlıklarını yapmak üzere oluşturulan Düzenleme Kurulunda Odamız temsilcisi de yer almıştır. Sempozyum programına son şeklini vermek amacıyla 24 Şubat 2007'de gerçekleştirilen Sempozyum Danışma Kurulu toplantısına ise Denetleme Kurulu Üyemiz K. Fikret OKANT katılım sağlamıştır. Toplantıda, yatırım kavramı ve amacı; yatırıma karar verme aşamaları ve tarihsel süreç; yatırımın ekonomik, toplumsal, siyasal, teknik ve çevresel boyutu; yatırım kararlarının amaç-araç rasyonelliği açısından irdelenmesi; yanlış yatırım tanımı ve nedenleri; kalkınma anlayışındaki dönüşüm ve yatırım kararlarına etkisi; izlenen ekonomik modeller ve yatırım kararlarına etkisi; planlama sürecinin yatırım kararlarına etkisi ve yatırım popülizmi; uluslararası ilişkilerin/kuruluşların yatırım kararlarına etkileri; merkezi/yerel yönetimlerin yatırım kararları ve karar alma süreçleri; bütçe-yatırım ilişkisi, yatırımlarda maliyet; zamanında bitirilemeyen/bitirilmeyen yatırımların sosyo-ekonomik ve çevresel maliyetleri; sektörel bazda (enerji, ulaşım, sanayi, kentleşme, tarım, madencilik vb.) alınmış kararların örnek olaylarla irdelenmesi; sektörel envanter çıkarılabilme durumu gibi sempozyumda irdelenebilecek konular ele alınmıştır.

15.8. TMMOB DANIŞMA KURULU TOPLANTILARI

15.8.1. TMMOB 38. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI

29 Nisan 2006 tarihinde gerçekleştirilen TMMOB 38. Dönem 4. Danışma Kurulu toplantısına Odamız adına birimlerimizden gelen temsilcilerimizle birlikte 11 kişi katılım sağlamıştır. Toplantıda; hükümet politikaları, özelleştirmeler, nükleer santrallerin kurulması, insan hakları ihlalleri, İKK'larda yaşanan sorunlar hakkında görüşler dile getirilmiştir.

15.8.2. TMMOB 39. DÖNEM 1. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI

19 Eylül 2006 tarihinde gerçekleştirilen TMMOB 39. Dönem 1. Danışma Kurulu toplantısına Odamız adına 14 üyemiz katılım sağlamıştır. Katılımcıların TMMOB'un 39. Dönem çalışma programıyla ilgili önerilerini dile getirdikleri toplantıda, 14 Ekim mitingine ilişkin hazırlıklar da ele alınmıştır. Toplantıda Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ bir konuşma yaparak, Odamız etkinliklerinden bahsetmiş ve Odamızın Meslek Yetki Yasasının çıkmasının önemine değinmiştir. Ayrıca genel olarak mitingler ve hazırlıkları devam eden '14 Ekim TMMOB Mitingi' hakkında Odamız görüşlerini dile getirmiştir.

15.8.3. TMMOB 39. DÖNEM 2. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI

03 Mart 2007 tarihinde gerçekleştirilen TMMOB 39. Dönem 2. Danışma Kurulu toplantısına Odamız adına aşağıda listesi yer alan 28 kişi katılım sağlamıştır. Toplantıda; Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN bir konuşma yaparak, Odamız adına genel değerlendirmelerde bulunmuştur. Katılımcılar Türkiye'nin içinden geçtiği sürece ilişkin olarak; cumhurbaşkanlığı seçimi, genel seçimler, seçim barajı, Kürt sorunu, Hrant Dink suikastı gibi konularda görüşlerini ifade etmişlerdir.

39. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısına Katılan Üyelerimiz		
	Adı Soyadı	Birimi - Görevi
1	R. Petek ATAMAN	Genel Merkez - Y.K. Başkanı
2	Berrin ŞENÖZ	Genel Merkez - Y.K. Yazman Üyesi
3	Taylan KIYMAZ	Genel Merkez - Y.K. Sayman Üyesi
4	Fulya ARICAN ÖZNUR	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
5	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
6	Bediha DEMİRÖZÜ	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
7	A. Barış BAL	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
8	Hatice YENİSOY	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
9	Kadir DAĞHAN	TMMOB Y.K. Yedek Üyesi
10	Hülya YASSIKAYA YILMAZ	Ege Bölge Şube - Y.K. 2. Başkanı
11	Bengi AVUN	Ege Bölge Şube - Y.K. Üyesi
12	D. Ali YILDIRIM	Marmara Bölge Şube - Y.K. Yazman Üyesi
13	Barış KARAKAŞ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Sayman Üyesi
14	Bülent POLAT	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
15	Nilüfer HIZARCIOĞLU	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
16	Hasan MORDENİZ	Marmara Bölge Şube - Y.K. Üyesi
17	Ali KAÇAR	Adana İl Temsilci Yardımcısı
18	Çınar YAMAN	Antalya İl Temsilci Yardımcısı
19	Esin AYSAN	Denizli İl Temsilcisi
20	Halil ORUÇ	Eskişehir İl Temsilci Yardımcısı
21	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilcisi
22	Mesut ATABAY	Van İl Temsilcisi
23	Nursel KARABACAK	Ankara İKK Temsilcisi
24	Adem KANAT	Adana - Oda Üyesi
25	Zehra KARAGÖZ	Ankara - Oda Üyesi
26	Kemal Zeki TAYDAŞ	Ankara - Oda Üyesi
27	Yusuf SONGÜL	Ankara - Oda Üyesi
28	Fikret ÖZEKİN	Ankara - Oda Üyesi



15.8.4. TMMOB 39. DÖNEM 3. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI

30 Eylül 2007 tarihinde gerçekleştirilen TMMOB 39. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısı “Ülkemizde yaşanan gelişmelere paralel olarak TMMOB’un görev ve sorumlulukları” gündemiyle gerçekleştirilmiştir. Türkiye’de son dönemde yaşanan gelişmelerin ve bu çerçevede TMMOB’a düşen görevlerin değerlendirildiği toplantıda, ağırlıklı olarak Anayasa değişikliği ve genel seçim öncesinde yapılan Cumhuriyet mitingleriyle ilgili yaşanan sıkıntılar ele alınmıştır. Toplantıya Odamız adına aşağıda isimleri yer alan 22 üyemiz katılmıştır.

39. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısına Katılan Üyelerimiz		
	Adı Soyadı	Birimi - Görevi
1	R. Petek ATAMAN	Genel Merkez - Y.K. Başkanı
2	Berrin ŞENÖZ	Genel Merkez - Y.K. Yazman Üyesi
3	M. Nurseren BUDAK	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
4	Fulya ARICAN ÖZNUR	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
5	Yaşar ÜZÜMCÜ	Genel Merkez - Y.K. Üyesi
6	Bediha DEMİRÖZÜ	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
7	A. Barış BAL	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
8	Hatice YENİSOY	Genel Merkez - Y.K. Yedek Üyesi
9	Ahmet KOÇAK	Onur Kurulu Üyesi
10	Şennur ÖZKAYA	Onur Kurulu Üyesi
11	Kemal Fikret OKANT	Denetleme Kurulu Üyesi
12	Fatma Gül TUNCER	Denetleme Kurulu Üyesi
13	Kadir DAĞHAN	TMMOB Y.K.Yedek Üyesi
14	Bengi AVUN	Ege Bölge Şube - Y.K. Üyesi
15	Ali KAÇAR	Adana İl Temsilci Yardımcısı
16	İlkay ÖZEL	Eskişehir İl Temsilcisi
17	Halil ORUÇ	Eskişehir İl Temsilci Yardımcısı
18	Ergül TÜRKARSLAN	Kayseri İl Temsilcisi
19	Şakir ADA	Tekirdağ İl Temsilcisi
20	Özgür GÖLGE	Adana - Oda Üyesi
21	Mehmet BİNGÖL	Ankara - Oda Üyesi
22	Kemal Zeki TAYDAŞ	Ankara - Oda Üyesi

15.9. TMMOB MİTİNG ÇALIŞMALARI



14 Ekim 2006 Cumartesi günü gerçekleştirilen "Mesleğimize ve Ülkemize Sahip Çıkıyoruz" temasıyla yola çıkılan TMMOB Mitingine Odamızın pankartı açılarak katılım sağlanmıştır. Ankara'da gerçekleştirilen ve yaklaşık olarak 15.000 kişinin yürüdüğü mitingde Oda pankartımızın arkasında Merkez, Şube, Temsilcilik ve Öğrenci Temsilciliklerimizden yaklaşık 150 kişi yer almıştır.

ABD'nin Irak'ı işgalinin dördüncü yılında dünyada yapılacak eylem ve etkinliklere paralel olarak ülkemizde diğer emek ve meslek örgütleri ile birlikte yürütülen ve TMMOB'un da içinde yer aldığı kampanyalara destek verilmesi amacıyla; 17 Mart 2007 tarihinde İstanbul'da Küresel Barış ve Adalet Koalisyonu tarafından Kadıköy İskele Meydanı'nda gerçekleştirilen mitingde Odamız adına Üyelerimiz Kemal Zeki TAYDAŞ ve Mehmet BİNGÖL katılım sağlamıştır.

Bir Mayıs İşçi Bayramı etkinlikleri çerçevesinde İstanbul'da gerçekleştirilen kutlamalara Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ katılım sağlamıştır. Ankara Sıhhiye Meydanı'nda gerçekleştirilen mitingde ise Oda üyelerimiz tarafından katılım sağlanmıştır.

TMMOB Yönetim Kurulunun aldığı kararla; Türk Tabipleri Birliği, Türk Diş Hekimleri Birliği, KESK/Sağlık ve Sosyal Emekçileri Sendikası ve DİSK/Dev Sağlık-İş tarafından 11 Mart 2007 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilen "Sağlık Hakkı İçin Beyaz Miting"e TMMOB pankartı arkasında katılım sağlanmıştır.

KESK, TMMOB ve TTB'nin çağrısı, emek-meslek örgütleri, demokratik kitle örgütleri ve siyasi partilerin katılımıyla 03 Kasım 2007 tarihinde düzenlenen

"Özgür, Demokratik ve Eşitlikçi bir Türkiye" mitingine oda organları ile yapılan toplantı ve görüşmeler sonucu, gerek miting tarihinin (-ki planlandığı tarihte ülke gündeminin böylesine farklılaşacağı düşünülmemiştir-) ülke gündemi açısından çok kritik bir zamana denk gelmesi, gerekse mitinge destek veren örgüt profili incelendiğinde ortaya çıkan durum açısından, Gıda Mühendisleri Odası olarak katılım sağlanmaması ve pankart açılmamasına karar verilmiştir. Bu karar, konu ile ilgili olarak 02 Kasım 2007 tarihinde Oda Genel Merkezimizde Oda Denetleme, Onur ve Yönetim Kurulu Üyeleri ile yapılan toplantı ve Şube / Temsilciliklerle yapılan görüşmeler sonucunda alınmıştır. Mitinge katılmak isteyen üyelerimiz bireysel katılım sağlamıştır.

15.10. TMMOB - SEMİNER, FORUM VE SEMPOZYUMLAR

15.10.1. TMMOB ONUR KURULLARI VE İŞLEYİŞİ EĞİTİM SEMİNERİ

TMMOB Yüksek Onur Kurulu Üyeleri, Odaların Onur Kurulu Üyeleri, Odaların hukuk danışmanları ve Odaların Yönetim Kurulu Üyelerinin örgüt içi eğitiminin sağlanması amacıyla TMMOB tarafından düzenlenen "Onur Kurulları ve İşleyişi Eğitim Semineri" 16 Aralık 2006 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilmiştir. Yaklaşık 100 kişinin katıldığı seminer kapsamında; konularında uzman hukukçular tarafından TMMOB'un örgütsel yapısı, onur kurullarının hukuksal yapısı ve disiplin soruşturmalarında izlemeleri gereken usul ve esaslar konusunda bilgi verilmiştir. Seminere Odamız adına TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz Berrin ŞENÖZ ve Oda Onur Kurulu Üyemiz H. Ahmet KOÇAK katılım sağlamıştır.

15.10.2. TÜRKİYE SOSYAL FORUMU

Düzenleyicileri arasında TMMOB'un da bulunduğu "Türkiye Sosyal Forumu" 30 Eylül - 1 Ekim 2006 tarihlerinde İstanbul'da gerçekleştirilmiştir. Forumun "AB Uyum Sürecinde Gıda ve Tarım Politikaları" başlıklı oturumunda Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Doç. Dr. Ümran UYGUN Odamız adına "Fakirlik ve Gıda Güvenliği Bilinci" konulu bir seminer vermiştir. Seminer metni aşağıda yer almaktadır:

YOKSULLUK VE GIDA GÜVENLİĞİ

Yoksulluk, kamuoyunda ve siyaset çevrelerinde ciddiye alınan bir sosyal sorun olarak, 1990'ların sonunda Türkiye'nin gündemine yerleşti. Ardarda gelen ekonomik krizlerin yanısıra yaşanan büyük deprem, Güney Doğu'daki karışıklığın yol açtığı zorunlu göç yoksulluğun artık görmezden gelinemeyecek biçimde su yüzüne çıkmasına yol açmıştır. Avrupa Birliği verilerine göre Türkiye'de kişi başına düşen gelir 1991'de AB ortalamasının %26'sı iken, 2002'de bu değer %22'ye gerilemiştir.

Tüm dünyada 21.yüzyılın başında açlık –özellikle Afrika’da- kendini göstermektedir. Birleşmiş Milletler istatistiklerine göre çoğunluğu az gelişmiş ülkelerde bulunan 800 milyon insan açlıkla karşı karşıyadır. Dünyadaki açlık sorununun büyük ölçüde nüfus artışına bağlanması doğru değildir. Kaynakların eşit olmayan bir şekilde haksız paylaşımı açlığın temel nedenidir. Tarih, açlığın nedenini azalan gıda kuramıyla açıklayan teorisyenleri haksız çıkaracak örneklerle doludur. Örneğin 1974’de Bangladeş’te yaşanan ve binlerce insanın ölümüne neden olan kıtlıkta, yaşanan sel felaketi suçlanmıştı. Sel gerçekten tarladaki ürünü yok etmişti. Ancak yapılan araştırmalar depolarda tonlarca gıda olmasına rağmen halkın gıda satın alacak parası olmadığı için kitleler halinde ölümlerin gerçekleştiğini göstermiştir. Daha sonra yaşanan kıtlıklarda da temel etmenin yetersiz gıda değil yoksulluk olduğu pek çok çalışmada ortaya konulmuştur.

Dünyadaki nüfus artışı bahane edilerek artan nüfusu besleyebilmek için birim alanda verim artışı sağlayacak her türlü işlem onay görmüştür. Bunun sonucu olarak yeşil devrim adı verilen tarımsal alanlarda kimyasalların yoğun kullanıldığı bir dönem başlamıştır. Bu uygulamalarla 20-30 yıl içinde dünya gıda üretimi düzenli artış göstermiştir. Özellikle bazı bölgelerde ABD ve AB başta olmak üzere gıda üretimi nüfus artışının çok önünde gitmiştir. Buna rağmen açlık sorunu çözülememiştir. Örneğin Latin Amerika’da yeşil devrimle üretim %8 oranında artmasına rağmen açlık %19 oranında artmıştır. Aynı şekilde Güney Asya’da da yeşil devrim süresince gıda üretiminin nüfus artışından hızlı gittiği ve paradoksal olarak aynı dönemde yoksullar arasında açlığın arttığı belirtilmektedir. Bu da gıda güvencesi için üretimde artışın, teknolojik gelişmenin yetmediğini kanıtlamıştır.

Uluslararası antlaşmalar

Uluslararası ticaret ve üretim anlamında dünyamız giderek küçülmüş, ülkeler çeşitli uluslararası antlaşma ve örgütler ağı ile birbirine bağlanmıştır. Bu küresel sistemin temel özelliklerinden biri de çok uluslu şirketlerin belirleyici denetiminde ortaya çıkan gıda pazarıdır.

1994’deki Uruguay toplantıları sonucunda imzalanan anlaşma az gelişmiş ülkeleri gümrük duvarlarını indirmede bağlayıcı sorumluluklar altına koymuştur. Bu bağlamda artık hükümetler kendi pazarlarını dolduran metalara gümrük koyma otoritelerini kaybetmişlerdir. 1995’de Gümrük ve Ticaret Genel Anlaşması (GATT) yerine kurulan Dünya Ticaret Örgütü (WTO)’nün kurallarına göre de az gelişmiş ülke hükümetleri, artık kendi iç pazarlarını gümrük dışı engeller ile korumaktan mahrum edilmektedir.

Bugün AB’nin uyguladığı ortak tarım politikaları kapsamında ve ABD’nin uyguladığı tarım sübvansiyonlarının yarattığı haksız rekabetle az gelişmiş ülke çiftçilerinin hiçbir şekilde rekabet etme şansı yoktur. Topluluk bütçesinin yarıya yakını üye ülkelerin çiftçisine dağıtılmaktadır. Özellikle et, süt ve

hububat üreticilerine nakit olarak verilen desteğin, devletlerinden bu anlamda destek yerine köstek gören gelişmekte olan ülkelerin üreticilerini ve sanayicilerini DTÖ nezdinde mağdur duruma düşürmektedir. Uruguay toplantılarından AB ülkelerinde ya da ABD'de tarımsal desteklerin kaldırılma ihtimalinin olmadığı ortaya çıkmıştır.

AB'nin ortak tarım politikası AB kamuoyunca da "fazla ve dolayısıyla gereksiz üretimi cesaretlendiren pahalı bir yöntem" olması nedeniyle eleştirilmektedir. Bu arada güvenilir ham madde sağlamanın garantisi olarak görülen bir diğer üretim metodu organik tarımın yükselen değer olması işleri kolaylaştırmıştır. Avrupa'daki üretim fazlasını önlemenin bir yolu olarak organik tarım hararetle desteklenmeye başlamıştır. Bu üretim şeklinde verim, konvansiyonel tarıma göre %40 oranında azalmaktadır. Verimin azalmasından dolayı üretici herhangi bir ekonomik zarara uğramamaktadır. AB organik tarım yapan çiftçilere ilave destekler vermekte ve ayrıca organik ürünler diğerlerine göre daha yüksek fiyattan satılmaktadır.

Gıda güvenliği ve riskler

Yeşil devrim ile başlayan kimyasal mücadelenin bilinçsiz yapılması ve yanlış ilaç uygulamaları, kimyasal gübrelerin bilinçsiz ve aşırı kullanılması sonucunda ekolojik dengede bozulmalar meydana gelmesi, özellikle açlığa çözüm olarak sunulan GDO teknolojisinin çevre ve insan sağlığı üzerinde muhtemel olumsuz etkilerinden söz edilmesi ile birlikte sürdürülebilir tarım ve gıda güvenliği kavramları tartışılmaya başlamıştır.

Gıda güvenliği; tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanların bertaraf edilmesi için alınan önlemler bütünüdür ifade etmektedir. Son yıllarda yoğun girdi ve teknoloji kullanımının bulunduğu tarımsal üretimde yaşanan sorunlar nedeniyle, özellikle gelir ve eğitim seviyesi yüksek olan gelişmiş ülkeler, çevre, bitki, hayvan ve insan sağlığına zarar vermeyen bir üretim modeli arayışına girmişlerdir.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri" olarak adlandırılan bir dizi araç dünyada uygulamaya girmiştir. GMP, GAP, GHP, GLP, HACCP gibi. Ancak bütün bu uygulamalar yeterli olmamaktadır. Güvenli gıda üretiminin sağlanabilmesi için ilk koşul güvenli hammadde olmasına rağmen bu konuda önemli problemler bulunmaktadır. Çiftlikten sofraya gıda güvenliği yaklaşımıyla gıda güvenliği zincirinde üretimin ilk aşamasından sofraya kadar olan tüm aşamalarda izlenebilirliğin sağlanması konusunda çok eksiklik vardır. İzlenebilirlik yalnız ülkemiz için değil AB ülkelerinin pek çoğu için de sorundur.

Endüstri toplumundan risk toplumuna geçiş (zenginliğin getirdiği)

16 yıl önce bir Alman sosyolog Ulrich Beck, "endüstri toplumundan "risk toplumuna" geçiş yapıldığını belirtmiş ve endüstri toplumu ve risk toplumunu

aşağıdaki gibi tanımlamıştır. Beck'e göre sosyal sınıflar üzerine kurulu "endüstri toplumunun" özellikleri şunlardır;

- Bilimin insanlığın hizmetinde olduğuna, hastalığa ve açlığa çözüm getireceğine, zenginliği ve refahı arttıracığına inanılıyordu.
- Politikacıların az olan kaynakların doğru kullanımı ve zenginliğin eşit paylaşılacağı temel ilkesiyle yola çıktıkları sanılıyordu.
- Teknolojinin yan-etkileri ve tehditleri ortaya çıkmaya başlamıştı ancak bunlar halkın genelini ilgilendirecek boyutta değildi.
- Birey üzerine kurulu "risk toplumunun" özellikleri ise şöyledir;
- Bilim ve endüstrideki gelişmelerin sonucu olarak insanlık ciddi risk ve zararlarla karşı karşıyadır. Bu zararlar yalnız bugünü değil, gelecek kuşakları da etkiler niteliktedir ve tüm gezegene yayılmış durumdadır.
- Bilim ve teknoloji pek çok problemi çözerken, kendi yarattığı problemleri çözmemektedir.
- Yöneticiler, bilim ve teknolojinin beklenmedik sonuçlarını, istenmeyen risk ve tehlikelerini dikkate almaya başlamışlar ve endüstri toplumunun yarattığı tehlikeleri halkın önünde tartışmaya başlamışlardır.

Beck'in risk toplumu sokaktaki adamın bilime ve uzmanlara güvenini yitirdiği ve onlar tarafından aldatıldığını hissettiği bir toplumdur. Bu güvenin yitirilmesinin en önemli nedenlerinden biri bilim adamlarının çelişkili tutumlarıdır. Uzmanların ve bilim adamlarının çelişkili açıklamaları, birbirleriyle tutarsızlıkları, kavgaları, bireyin önüne konulmakta ve riskin ne olduğu konusunda birey karar vermek zorunda bırakılmaktadır. Bu durumda daha fazla bilim bu güvenin yeniden oluşturulmasına yardımcı olabilir mi? Bilimsel temeller üzerine kurulu, devletin gıda güvenliğinden sorumlu kontrol sistemlerine artık güven kalmamıştır. Bunun için yalnız bilim adamları ve otoritelerin yer aldığı değil, sokaktaki adamın da katıldığı bağımsız kurumlar oluşturulması yolunda adımlar atılmaktadır. Bugün genetiği değiştirilmiş gıdalar için tüketici derneklerinin, çevrecilerin, ilgili sivil toplum örgütlerinin ve yurttaşların katıldığı bağımsız paneller, toplantılar düzenlenmektedir.

Günümüzde gıda güvenliği politikaları risk analizleri temel alınarak oluşturulmaktadır. Bir risk analizi üç kısımdan oluşur; **Riskin tanımlanması veya değerlendirilmesi, Risk yönetimi, Risk iletişimi;**

Postmodernizmin getirdiği şeffaflığın risk analizlerine yansımalarının, gıda endüstrisine güveni arttırmak için ortaya atılmış bir senaryo olduğu da düşünülebilir. Risk konusunda tüketicinin bilinçlendirilmesi zorunludur ancak bu, riskin neden olacağı zararı önleyemez. Risklerin anlatılması ya da etikette uyarıların yer alması sorumluluğun yasal olarak tüketiciyle paylaşılması anlamına gelir. Doğacak kötü sonuçlardan dolayı tüketicinin

suçlanması kolaylaşır. Geleneksel gıda güvenliği politikalarında sorumluluk otoriteler, üretici (hammadde), gıda endüstrisi ve pazarlamacı arasında paylaşılmaktaydı. Tüketicinin ürünün son kullanma tarihini okumaktan ve birkaç özelliğe dikkat etmekten başka sorumluluğu yoktu. Şimdi sorumluluğun büyük kısmı tüketiciye yüklenmektedir.

Genetiği değiştirilmiş ürünlerin (GDO) izlenmesinde ise sorumluluk yalnız çiftçiye ait değildir. Öncelikle hammaddenin izlenmesi zorunludur. Kullanılan tohum "GDO içermez" sertifikası taşımalıdır. Bu tohumlar, genetiği değiştirilmiş ürünlerin ekim alanlarından tozlaşmayla oluşabilecek bulaşların önlenemediği uzaklıkta, ayrı bir tarlaya ekilmelidir. Ürün pazara çıkarken de diğerinden ayrılabilmesi için etikette "GDO-içermez" bilgisi bulunmalıdır. Organik ürün etiketlerinde olduğu gibi.

Gıda güvenliğini sağlamak üzere gıda endüstrisinin kullandığı HACCP (hazard analysis of critical control points) metodu, prosesi kontrol etmede, son ürünlerdeki standardı sağlamada yardımcı olmakla beraber tarladan sofraya bütün zincir içinde gıda güvenliği konusunda yetersiz kalmaktadır. Ayrıca küçük ölçekli işletmelere uygulanamaması da dezavantajlarından biridir. Yapılması gereken, bütün sistemin kontrolü ve izlenmesidir. Bu anlamda bütün üretimin kayıt altına alınması, kayıtların sıkı bir şekilde denetlenmesi, otoritelerin hem üreticiyi (hammadde) hem de sanayiciyi kontrol altında tutması gerekir. Endüstri, hem hammaddede hem son üründe kalıntı, bulaşı kısaca risk oluşturan maddeleri aramaya (otokontrol) teşvik edilmeli ve bu konuda destek sağlanmalıdır.

Yoksulluk ve gıda güvenliği

Şimdiye kadar anlatılanlar incelendiğinde bir sonuca varmak mümkündür. Gıda güvencesini yüksek sübvansiyonlarla garanti alan ülkeler artık gıda güvenliği kaygılarına kapılmışlardır. Toplumun uzun ve sağlıklı yaşama talepleri ile daha kaliteli ürünlere talebi gelişmiş toplumlarda gıda güvenliğine yönelik düzenlemelerin mevzuat ve idari yapıların kurgulanmasını etkilerken, diğer ülkelerle yapılan ticarete aynı kaygıların oluşmasına yol açmaktadır. Gelişmişlere tarımsal kaynaklı ürün satmaya çalışan az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler gıda güvenliği kaygılarının yarattığı maliyetlere katlanmak ve gelişmiş ülkelere hizmet almak durumunda kalmaktadır. HACCP ya da GMP uygulamaları, laboratuvar altyapıları, üreticinin tarlada yaptığı üretimin izlenmesi için gerekli beşeri ve mali kaynaklar fakir ülkeleri fazlasıyla zorlamaktadır. Böylece gıda güvenliği uygulamaları görece fakir toplumlarda ikinci planda kalan, karnını doyurma isteğinin ön planda olduğu bir toplumsal yapı bulunmaktadır.

Tüketim deseni olarak incelendiğinde aşağıdaki tablo karşımıza çıkmaktadır.

Tüketim Kategorisi	Hanehalkı Gıda Harcamasının Toplam Harcamalardaki Payı		
	Düşük Gelirliler	Orta Gelirliler	Yüksek Gelirliler
Hanehalkı Gıda Harcamasının Toplam içinde Payı (%)	47	29	13
Gıdaya ayrılan bütçede gıdaların ağırlığı			
Hububat	28	20	16
Et	18	22	25
Balık	5	5	6
Süt ürünleri	9	13	14
Bit. Ve Hay. Yağ	7	5	4
Meyve ve sebze	23	21	20
Diğer Gıda	11	13	15

Kaynak: ERS, USDA

Bu yapı toplumsal önceliklerin belirlenmesinde de etkilidir. Az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerle gelişmişler arasındaki tüketim şekli farklılaşması, ticaret söz konusu olduğunda gıda güvenliğinin sağlanmasındaki öncelikleri de saptırmaktadır (eti az tüketen bir ülke et ihracatı yapıyorsa bu üründe güvenliğe önem verirken, kendi toplumunun gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli olabilecek diğer ürünlere kaynak ayıramamakta ya da dışarıdan kaynak alamayabilmektedir). Ülkeler gıda güvenliğine önem vermedikleri takdirde türlü ticari engeller nedeniyle zengin pazarlara ihracat yapamaz hale gelebilmektedir. Bu riski döviz ihtiyacı olan hiçbir ülke göze almamaktadır.

Öte yandan, bazı çalışmalarda elde edilen sonuçlar (örneğin Tepav'ın çalışması); gelir azaldıkça kalitesi düşük ürün tüketiminin arttığını göstermiştir. Buna kaliteden kaçış denilmektedir. Kaliteden kaçış, birçok tüketim malı için akıllıca bir tüketici tercihi ve daha az para ile daha çok ürün sahibi olmak yolunu açıyor gibi gözükse de, gıdada kaliteden kaçış gıda güvenliği açısından büyük bir sorundur. Kayıt altında olmadan, hiçbir vergi ödemeden ve yasalarla getirilen zorunluluklara uymadan merdivenaltı dediğimiz kayıtdışı işletmelerde üretilen bu ürünler insan sağlığı açısından büyük risk oluşturmaktadır. Alt gelir grubundaki hane halkı artık düşük kaliteli ürüne bile para yetiştiremediği için bunları az tüketir olmuştur. Bu olgu gelecek kuşakların sağlığı için de ciddi bir tehdittir.

Sosyal sigortadan yoksun çalışma, ücret tavanlarının düşük olması ve daha da düşürülmek istenmesi, tarımda ürün fiyatlarının düşüş yönlü eğilimi

yoksulluğu beraberinde getirmektedir. Nüfus kontrolünün sağlanamaması ise var olan pastadan talep eden boğaz sayısını artırırken bunların katma değere katkısının düşüklüğü yine ülkesel olarak yoksulluğu artırmaktadır.

AB sürecinde kabul edilecek tarım ve gıda politikalarının ülkemizde yoksulluğu azaltacak düzeyde tasarlanması önem taşımaktadır. Yoksulluğu önleyici politikaların uygulanmasında geç kalınması toplumsal olarak kalite ve sağlık bilincinin gerilemesine ve dolayısıyla güvenilir olmayan gıda üretimini arttıracaktır. Büyük mali kaynak gerektiren gıda güvenliği önlemlerinin geliştirilmesinde gecikme yaşanması ise Türkiye'nin dış satımını olumsuz etkilerken, sağlık harcamalarının da artmasına yol açacağı açıktır. Bunun muhasebesinin toplumsal düzeyde iyi yapılması gerekir.

Yoksulluğu;

- kişi başına düşen gelirin azlığı
- ülke cari kaynaklarının azlığı olarak özetleyebiliriz.

Kişi başına düşen gelirin azlığının, kaliteden kaçışa neden olduğunu söylemiştik

Ülke cari kaynaklarından, tarıma verilen destekler boyutu ile kısmen söz ettik. Uluslar arası anlaşmalarda ihracat iadelerinin, desteklerin kalkması tartışılırken, yıllarca gelişmiş ülkelerin tarıma kaynak aktardığı dönemlerde Türkiye gibi az gelişmiş ülkelerin aynı boyutta kaynaklar aktaramadığı ve bu nedenle hem ürün maliyetlerinin yüksek olduğu, hem de tarım sektöründeki kesimin üretimden kaçış yolları aradığını söyleyebiliriz. Stratejik öneme sahip tarım ve gıda maddelerini kendimiz üretmekten vazgeçersek, bir süre sonra başka ülkelerin ürettiği ürünlere mahkum hale geliriz. Bu da gıda güvenliğini olumsuz yönde etkileyecektir.

Yoksul ülkelerde eğitime ayrılan payın düşüklüğü, bilinçsiz tüketici miktarının fazlalığı da gıda güvenliği üzerinde olumsuz etki yaratıyor. Görüyoruz ki, aslında maddi anlamda sıkıntısı olmayan büyük bir kesim bilinçsiz ve eğitimsiz olmaları nedeni ile gıda güvenliğini tehlikeye atar tavırlar içerisinde (Çankaya gibi semtlerdeki sokak sütü tüketimi oranının yüksekliğinden söz edilebilir).

Yine ülke kaynaklarının azlığı, gıda denetimlerinden sorumlu birime yeterli kaynak aktarımına engel oluyor. Bu durumda yetersiz denetim elemanı, yetersiz alet ekipman ve yapılamayan analizler boyutu ile gıda güvenliği tehlikeye giriyor.

15.10.3. TMMOB MÜHENDİSLİK, İSTİHDAM VE ÜCRETLENDİRME SEMPOZYUMU

TMMOB tarafından düzenlenen ve 22 - 23 Eylül 2007 tarihleri arasında İstanbul'da gerçekleştirilen "TMMOB Mühendislik, İstihdam ve Ücretlendirme

Sempozyumu"na Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve aynı zamanda TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz olan Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ katılım sağlamıştır. Yönetim Kurulu Başkanımız, Sempozyumun ikinci günü programında bulunan "İşsiz ve Ücretli Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Örgütlenmesinde Odalar, TMMOB ve Sendikalar" başlıklı IV. Oturumda konuşmacı olarak yer almıştır. Başkanımız yaptığı konuşmada, TMMOB'un mimar, mühendis ve şehir plancılarının örgütlenmesinde tek adres olduğunu; kamu kurumu niteliği ile bir yandan meslektaşlarının haklarını savunurken, diğer yandan meslek ahlakı konusunda denetim yetkisi olduğunu belirtmiştir. TMMOB ve Odaların çıkarttıkları sesin, temsil ettiği kitleye ait olabilmesi için nitelikli katılımı sağlamanın şart olduğunu, bunun doğru örgütlenmeyle ve TMMOB ve Oda mevzuatını işleterek sağlanabileceğini ifade etmiştir.

15.11. TMMOB İLE İLGİLİ DİĞER TOPLANTILAR

"Mesleki Niteliklerin Karşılıklı Tanınması Hakkında Yasa Tasarısı" Konulu Toplantı

Avrupa Birliği Genel Sekreterliği tarafından görüşe açılan "Mesleki Niteliklerin Karşılıklı Tanınması Hakkında Yasa Tasarısı" ile ilgili olarak TMMOB tarafından düzenlenen toplantıya, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılmıştır. Toplantıda, AB mevzuatına uyum kapsamında hazırlanan yasa tasarısının ilgili AB Direktifi ile de önemli uyumsuzlukları olduğu ve tasarıdaki bazı maddelerin sıkıntı yaratacağı dile getirilmiştir. Ayrıca 3 Ekim 2005 tarihinde yayımlanan İlerleme Raporu'nda 'kişilerin serbest dolaşımı konusu da dahil birkaç konuda uzun geçiş dönemleri, istisnalar, özel düzenlemeler ya da kalıcı koruma önlemleri' getirilebileceği ifade edildiğinden ve yine aynı İlerleme Raporu'nda 'İş Kurma Hakkı ve Hizmet Sunumu Serbestisi' başlığı da müzakereleri askıya alınan başlıklar arasında olduğundan, bu konuda acele etmemenin daha doğru olacağı görüşü benimsenmiştir. Önerinin kabul ettirilmesi halinde, Odalardan oluşan bir komisyon marifeti ile yasa tasarısı üzerinde madde madde çalışmaya başlanmasına karar verilmiştir.

16. BASIN

6. Dönemde mesleğimizle ilgili birçok basın açıklaması yapılmış, çeşitli basın yayın organlarına demeçler verilmiş, canlı televizyon ve radyo programlarına katılım sağlanmıştır. Cumhuriyet Gazetesi'nce aylık olarak yayımlanmakta olan "Tarım-Hayvancılık" ekinin adı; Odamızın ilgili dergiye etkin bir biçimde yazı vermesi ve katkı sağlaması sonucunda Ocak 2007 tarihinden itibaren "Tarım- Gıda-Hayvancılık" olarak değiştirilmiştir. Bu tarihten itibaren ilgili ekte tüketicileri bilgilendirmek üzere Odamız için sürekli bir köşe ayrılmış ve tarafımızca hazırlanan makaleler her ay bu köşede yer almıştır. Gerek görüldüğünde birden fazla makale verilmiştir. Dünya Gıda Dergisi'nin talebi üzerine, derginin yayın komisyonunda; Süt Dünyası Dergisi'nin talebi ile de derginin yayın danışma kurulunda görev alınmıştır. Kanal B tarafından yayınlanan tüketiciye yönelik "Biz Bize" programına 15 günde bir gıda güvenliği konusunda sürekli konuk olarak katılım sağlanmıştır. İlgili programın konu ve konuya yönelik konukları Odamızca tespit edilmiştir. Yapılan basın açıklamaları, verilen demeçler, yayınlanan makaleler ile katılım sağlanan radyo ve televizyon programlarına ilişkin detay bilgiler aşağıda verilmektedir.

16.1. BASIN AÇIKLAMALARIMIZ

16.1.1. SÜT SEKTÖRÜNDE KAYIT DIŞILIK BİRAN ÖNCE ÖNLENMELİ, YETERLİ VE GÜVENLİ SÜT TÜKETİMİNİ SAĞLAYACAK POLİTİKALAR OLUŞTURULMALIDIR (20 MAYIS 2006)

Dünya Süt Günü dolayısıyla Odamız tarafından yapılan basın açıklamasının tam metni Çalışma Raporunun 13. bölümünde yer almaktadır.

16.1.2. TBMM GÜNDEMİNDE YER ALAN YABANCILARIN ÇALIŞMA İZİNLERİ HAKKINDA KANUN TASARISI KABUL EDİLEMEZ (28 HAZİRAN 2006)

BASINA VE KAMUOYUNA DUYURULUR

TBMM GÜNDEMİNDE YER ALAN YABANCILARIN ÇALIŞMA İZİNLERİ HAKKINDA KANUN TASARISI KABUL EDİLEMEZ

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı'nın değişiklik teklifi ile gündeme getirdiği, "Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına İlişkin Kanun Tasarısı", TBMM Sağlık, Aile, Çalışma ve Sosyal İşler Komisyonu'nun 22.06.2006 tarihli toplantısında, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB)'nin hiçbir önerisi kabul edilmeyerek Meclis Genel Kurulu'na sevk edilmiştir.

Bu kanun tasarısı ile yabancı mimar ve mühendisler hakkında 6235 sayılı TMMOB Yasası ve 3458 sayılı Mühendislik ve Mimarlık Hakkında Yasa uygulanmayacak, böylece akademik ve mesleki yeterliliği kanıtlanmamış yabancı mimar ve mühendisler, ülkemiz kapıları hiçbir kısıtlama olmaksızın sonuna kadar açılacaktır. Değiştirilmesi öngörülen 4817 sayılı Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun'unda, yabancı sermayeli yatırımları teşvik amacı ile düzenlenen 23.madde, başlığı dahi değiştirilerek "yabancı teknik personel" biçiminde düzenlenmiş, Avrupa Birliğine üye ülkelerden veya Bakanlar Kurulunca belirlenecek diğer ülkelerden gelecek yabancı mimar ve mühendislerin ülkemizde istediği gibi iş bulma imkanı bulması hedeflenmiştir. AB'ye tam üyelik aşamasında yapılması öngörülebilecek düzenlemenin bugünden tamamlanması ve bu kolaylığın diğer ülkelere de sağlanması öngörülmüştür.

Vatandaşlarının haklarına ulusal ve uluslararası arenada sahip çıkmak iddiası ile oluşturulan hükümet, kanunun genel gerekçesinde "Ayrıca, var olan uygulamada yabancı teknik personelin çalışma izinlerinin düzenlenmesinde uygulanan meslekî yeterlilik ve denklik sürecinin tespiti ile ilgili odaya kayıtlarda uygulanan süreç, izinlerin zamanında verilmesini imkansız hale getirebilmektedir. Yapılan yeni düzenlemeyle, Avrupa Birliğine üye ülkelerden ve Bakanlar Kurulunca belirlenecek ülkelerden gelen mimar ve mühendislerin çalışma izinlerinin verilmesinde, meslekî ve akademik yeterliğin tespit ve denetimine ilişkin olarak yabancı mimar ve mühendislerin kendi ülkelerinden aldıkları diploma ve meslek odasına kayıt belgesinin esas alınması öngörülerek çalışma izinlerinin verilmesinin sadeleştirilmesi ve kolaylaştırılması sağlanmaktadır." ifadesi kullanılarak, kimler için çalışıldığı açıkça vurgulanmıştır.

Bir yandan, gençlere umut tacirliği için yeni üniversiteler açılarak işsiz mühendis ve mimar ordusunun sayısı arttırılırken, diğer yandan yürürlüğe konmak istenen bu karar ülkemiz adına intihar niteliğindedir.

Tasarı yasalaştığında, yurtdışında okuyan ülkemiz vatandaşı, başka bir ülke vatandaşı ile yurtdışındaki aynı üniversiteden mezun olup ülkemize çalışmaya geldiğinde, yurttaşımız için denklik belgesi aranacak ama yabancı ülke vatandaşı için aranmayacaktır. Bu yaklaşım, Anayasa'nın eşitlik ilkesine aykırıdır.

Öte yandan, yasadan aldığı yetki ile yabancılara çalışma izni verilmesinde devrede olan ve belge düzenleyen TMMOB'nin de aradan çıkartılması ile birçok yabancı mimar ve mühendis, denetimsiz bir şekilde ülkemiz topraklarında dolaşacaktır. Böylesine bir başıboşluk dünyanın hiçbir yerinde görülmemiş bir uygulamadır.

Bizler, şehir plancısı mimar ve mühendislerin haklarını sonuna kadar savunacağımızı, ulusal çıkarlarımıza aykırı olan bu tür düzenlemelerin karşısında daima mücadele edeceğimizi kamuoyuna saygı ile duyururuz.

16.1.3. İŞSİZ ÜYELERİN SORUNLARI BİZİM SORUNUMUZDUR, İŞSİZ ÜYELERİMİZİN YANINDAYIZ, İSTİHDAM ALANLARININ DARALTILMASININ KARŞISINDAYIZ (17 AĞUSTOS 2006)

İŞSİZ ÜYELERİN SORUNLARI BİZİM SORUNUMUZDUR
İŞSİZ ÜYELERİMİZİN YANINDAYIZ
İSTİHDAM ALANLARININ DARALTILMASININ KARŞISINDAYIZ

Ülkemizde küreselleşmeye eklenme boyutunda ortaya çıkan koşullar, küreselleşmenin gerçek yüzünü göstermeye başlamıştır. Yabancı sermayenin talepleri, zenginleşen sermaye kesiminin öngörüler ve din istismarını ön plana alarak nemalanan kesimlerin istekleri doğrultusunda yürütülen liberalleşme yanlısı politikalarla çalışan kesimlerin hakları budanmaya çalışırken, sosyal güvenlik, sağlık ve eğitim hizmetlerinden yararlanma imkanları daraltılmakta ve emekçiler açlık sınırının altında yaşamaya mahkum edilmektedir. Çalışan kesimlerin içinde önemli bir yeri olan mühendis, mimar ve şehir plancılarının yaşam koşullarını da olumsuz etkileyen bu politikalara ek olarak, yapılmaya çalışılan yasal düzenlemelerle istihdam alanları yerli meslektaşlarımıza kapatılmaya çalışılmaktadır.

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı'nın değişiklik teklifi ile gündeme gelen "Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına İlişkin Kanun Tasarısı" ile yabancı ülkelere gelen mühendis, mimar ve şehir plancılar mesleki yeterliliklerine bakılmaksızın yerli meslektaşlarımızla haksız rekabet içine sokulmakta, bu ülkenin mühendis, mimar ve şehir plancıları kendi ülkesinde "yabancı" olmaktadır.

Bütün ülkeler reel sektörler ve hizmet sektörlerinde istihdamı artırma gayreti içinde yabancıların girişlerine sıkı denetim ve yasak getirmeye çalışırken, kraldan çok kralcı bir tavırla, AB üyeliği hayali peşinde, istihdam alanlarının yabancı mühendis, mimar ve şehir plancıları lehine genişletilmesi kabul edilebilir değildir.

Dünya pazarlarında rekabet edebilen yeni iş alanları açılarak bunların geliştirilmesine yönelik politikaların oluşturulması ve uygulanmasında önemli bir eğitim altyapısına sahip olan meslektaşlarımızın emek piyasası dışına itilmesi ile kıt ülke kaynaklarının heba edilmesine ve okumuş işsizler ordusu yaratılmasına ön ayak olunmaktadır. Ülkemiz yeterli yatırımın olmadığı, rant ve faize bağlı çalışan ekonomik sistemden kurtulamamışken, üyelerimizin %25'i işsiz ya da meslek dışı bir alanda çalışırken ciddi şekilde düşünülmesi gereken konu; yeniden bir kalkınma hamlesi ve işsizliğe bulunacak çareler olmalıdır.

Sosyal devlet ilkelerinin gereklerini yerine getirme anlayışından tümüyle uzaklaştırılarak, iç ve dış borç faizi ödeme mekanizmasına indirgenen

bütçesi, planlama fikrinin tümünden gözardı edildiği ve gerçek anlamda vahşi kapitalizmin uygulandığı bir süreç yaşanmaktadır. Tarımdaki çözülme büyük yerleşimlere yılda bir milyon kişinin akmasına, sağlıksız çevreye, yolsuzluk ve hırsızlığa yol açarken tüm kesimler bundan olumsuz etkilenmektedir.

İthalata bağımlı olduğundan devamlı açık veren dengelerle, inşaat gibi kalıcı ekonomik katkısı olmayan, günü kurtaran ve kalifiye eleman ihtiyacının kısıtlı olduğu faaliyetlerle gelişmeye çalışan bir ülkenin; ulusal çıkarları ile uyumlu, ulusal insan kaynaklarını kullanan ve önce ait olduğu toplum için çalışacak bireylere ihtiyacı vardır.

Büyük zorlukla okutulan gençlerin gelecek kaygısı içinde bulunmalarına yol açan politika ve söylemler yerine bu kişileri kazanacak formüller üzerinde durulması önceliklerden olmalıdır. Bunun için bilimsel anlayışın kabul edildiği, siyasi kadrolaşmayla yozlaştırılmamış bir kamu yönetimiyle yeniden kalkınma hamlesinin başlatılması ve uluslararası güçlerin oyuncağı haline gelmeden gelişimini sürdürebilecek bir ekonomik sistemin kurulması esastır.

İş alanlarının haksız rekabetle daraltılmadığı, hakça çalışan ve paylaştan emekçilerin bulunduğu, sosyal devletin sona ermediği, yozlaşmanın kol gezmediği bir ülke için 14 EKİM'DE ANKARA'DA OL! MESLEĞİNE, MESLEKTAŞLARINA VE HAKLARINA SAHİP ÇIK!

16.1.4. GIDA DENETİMLERİNDE BİR KEZ DAHA YETKİ KARGAŞASI (28 AĞUSTOS 2006)

GIDA DENETİMLERİNDE BİR KEZ DAHA YETKİ KARGAŞASI

Güvenli gıda arzının insan yaşamı açısından önemi ortada iken; doğrudan insan sağlığını ilgilendirmesi nedeni ile gelişmiş ülkelerin de hala denetim sistemlerini sorguladığı ve daha mükemmel hale getirmeye çalıştığı açık iken, Ülkemizi yönetenler yetkileri dağıtmakta ve kaos ortamları yaratmakta en ufak bir sakınca görmüyor...

5179 sayılı “Gıda Kanunu”, gıda denetiminde yetkileri tek elde toplamak üzere hazırlanmaya başlanmış, ancak hükümetin “**her konuyu yerele devredelim**” hevesinden kendini kurtaramamış ve açık olmayan, çelişkili, birçok anlam yüklenebilecek ifadelerle dolu olarak yayımlanmıştır. İçerdiği “ilgili merci” ifadesi ile her an yetkilerin el değiştirebileceğini açıkça hissettirmiştir.

Ardından yayımlanan 5216 sayılı “Büyükşehir Belediyesi Kanunu” ve 5393 sayılı “Belediye Kanunu” misyonu tamamlamış; kapsamlarındaki gıda kontrolüne ve işletmelerin sicil ve izinlerine yönelik bazı hükümlerle belediyelerin de gıda denetimi içerisine girmesini sağlamıştır.

Bundan sonra “yerele yetki devri” yolu üzerindeki engelleri ayıklamak kolay olmuş; mahkemeler süreci ile çok başlı bir döneme girilmiştir. Çankaya Belediyesi’nin açtığı dava ve yürütülen mahkeme sonucunda, Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu verdiği kararla belediyelerin de yetkisini onaylamış, ayrıca denetimlerin hukuki dayanağını oluşturan “Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmeliğin” yürütmesini durdurmuştur. Mahkeme kararı Ülkemizde gıda güvenliğine yönelik olarak hem Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın hem de belediyelerin yetkili olduğunu ifade etmektedir.

“Gıda güvenliği konusunda tek yetkili Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’dır” söylemi ile “Hantal devlet anlayışı, yerele devir ile çözülecektir” söylemi, tüm görmezden gelme çabalarına rağmen sonunda çakışmıştır.

- Ülkemiz insanı ve gıda sektörü bu tür maceralara atılmayacak kadar değerlidir. Gıda sektörü, sorunları göz ardı edilemeyecek derecede önemli, biran önce olumlu gelişmelerin yaşanmasını yıllardır sabırla bekleyen bir sektördür. Tarım alanındaki, ekonomi alanındaki yapısal sorunlar nedeni ile, biri bitmeden diğeri başlayan sorunlar yumağı ile yıllardır mücadele vermektedir. Sektörü yeni bir sorunlar yumağı ile karşı karşıya bırakmaya kimsenin hakkı yoktur. Yapılacak düzenlemeler daha iyiyi bulmaya yönelik olmalıdır. Yetki kargaşaları ve çekişmelerin fayda getirmediği çok uzun yıllardır bilinmektedir.

- Belediyelerin denetime yönelik alet, ekipman, personel eksikleri, alt yapı ve deneyim sorunları bir yana; son derece politik yapılar olmaları nedeniyle birbirleri ile çekişmeleri hiç bitmemektedir.

- Gıda üretimi; bölgeye yönelik elektrik, su arzı veya imar gibi yerel bir eylem değildir. Gıda maddeleri üretildiği ilden tüm ülkeye ve hatta tüm dünyaya ulaşmaktadır. Son derece hassas olan hammadde zaman zaman başka illerden ve yurt dışından gelmekte, çıkan sorunlarda izlenebilirliğin sağlanması ancak ürünün çiftlikten sofraya adım adım takibi ile mümkün olmaktadır. Böylesi önemli bir konunun “yerel zihniyet” ile çözülemeyeceği açıktır. Ayrıca, seçim dönemlerinde bulunduğu bölgenin oyunu almak kaygısında olan kişiler, nasıl işletme kapatacak, nasıl ürün imha edeceklerdir?

- Avrupa Birliği müzakereleri öncesinde gerçekleştirilen taramalarda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın gıda güvenliğinin sağlanması konusunda tek yetkili otorite olduğu deklare edilmiş, denetimler konusundaki mevzuat uyumsuzluğunun ortadan kaldırılması için yeni düzenlemeler yapılacağı taahhüt edilmiştir. Hatta bu taahhüdün ardından yeni “Gıda Kanunu” çalışmaları başlatılmıştır. Danıştay’ın verdiği kararla başlayan bu süreç, AB uyum çalışmalarına da aykırı olup, müzakere sürecini olumsuz etkileyecektir.

Avrupa Birliği, uyum sürecinde güçlü ve tek bir gıda güvenliği otoritesi görmek istemekte ve çiftlikten sofraya tüm süreci kontrol edebilecek bir yapı gerekliliğini önemle vurgulamaktadır.

Tüm bu tespitlerin ışığı altında; ülkesel politika anlamında gıda güvenliğinin sağlanmasında yerele yetki devrinden vazgeçilmesini, yapılacak yeni yasal düzenlemelerde yer alacak bilimsel, açık, şeffaf hükümlerle “tavşana kaç, taziya tut” tavrının ortadan kaldırılmasını ve yetkilerin tek elde toplanmasını talep ediyoruz. Ve uyarıyoruz: Bizler, bu kaos ortamı nedeni ile ortaya çıkacak tüm olumsuzlukların takipçisiyiz, bunları tüketiciler ve kamuoyu ile paylaşmakta kararlıyız. Bu ülkenin, insanların ve sanayicisinin hak ettiği düzenlemelerin yapılmasında ise tüm bilgi ve deneyimlerimizi paylaşmaya hazırız.

R. Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.1.5. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI UYARIYOR: KURBAN ETLERİNİ DOĞRU MUHAFAZA EDELİM! SAĞLIĞIMIZI RİSKE ATMAYALIM! (28 ARALIK 2006)

BASININ DİKKATİNE !

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI UYARIYOR:
KURBAN ETLERİNİ DOĞRU MUHAFAZA EDELİM!
SAĞLIĞIMIZI RİSKE ATMAYALIM!**

Kurban Bayramı'nda kesilen hayvanlardan elde edilen etlerin insan sağlığına uygun ve güvenli bir biçimde tüketilebilmesi; kesim için sağlıklı hayvanların seçilmesi, kurban kesiminin uygun ve hijyenik ortamlarda ve gerekli kontroller altında gerçekleştirilmesi ve etlerin tüketim aşamasına kadar da doğru muhafaza edilmesi ile mümkün olacaktır. Özellikle böylesi dönemlerde yoğun bir biçimde kurban eti bağışlanan kurumlarda, bu etlerin tüketim aşamasına kadar güvenli bir biçimde muhafaza edilerek, güvenle tüketilebilmesi için;

- Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve önce etlerin güneş görmeyen serin bir yerde ancak 14 – 16 °C'lerde olmasına dikkat edilerek hava alması sağlanmalıdır. Etler oda sıcaklığına ulaşana kadar 5-6 saat geçmeyecek şekilde bekletilmeli ve daha sonra buzdolabına kaldırılmalıdır. Etlerin kesim sonrasında hemen kapalı ortamlara alınarak soğutulması ve parçalama işlemini takiben en fazla +4 °C ile +5 °C arasında bekletilmesi gerekir.

- Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı koşullarında en fazla 3-4 gündür. Kıymada ise bu süre 1-2 gündür. Uzun süreli muhafazalarda ise etler buzlukta (dondurucuda) -18 °C'de muhafaza edilmelidir. Dondurulmuş etlerin saklama süresi 4-6 aydan fazla olmamalıdır.
- Donmuş etler çözündürüldükten sonra hemen tüketilmeli, asla tekrar dondurulmamalıdır.
- Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, buzdolabı sıcaklığı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmeyeceğinden; etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2.gün) bozulma ve kokuşma hatta yeşillenme görülecek ve bu durum sağlık açısından risk oluşturmaktadır. Bu durumdaki etler kesinlikle tüketilmemeli atılmalıdır.
- Hayvanların kesilmesi, yüzülmesi, karkasın parçalanması, etin nakli, muhafazası, pişirilmesi ve tüketime sunulması aşamalarında hijyen kuralları ihmal edilmemelidir.
- Hemen tüketilmeyecek etler kavurma yapılarak da muhafaza edilebilir. Kavurma yapılacaksa önce yağın iyice erimesi beklenmeli, et tuzlandıktan sonra yağda kavrulmalı veya kavurma yapıldıktan sonra üzerine tuz ilave edilmelidir.
- Sakatat ile etler aynı ortamda bulundurulmamalı ya da muhafaza edilmemelidir.
- Etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli, etin merkezi de tam olarak pişene kadar, işlem devam etmelidir. Sağlık açısından; etlerin pişirilmesi aşamasında kızartmak yerine haşlama veya ızgara gibi yöntemler tercih edilmelidir.

16.1.6. HAZIRLANMAKTA OLAN GIDA YASASI, KATILIMCI BİR YAKLAŞIMLA YENİDEN GÖRÜŞE AÇILMALIDIR (26 NİSAN 2007)

HAZIRLANMAKTA OLAN GIDA YASASI, KATILIMCI BİR YAKLAŞIMLA YENİDEN GÖRÜŞE AÇILMALIDIR

Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak 05.06.2004 tarihinde yayımlanan 5179 Sayılı Yasa; "AB'ye uyum" söylemi ile hazırlanmış olmasına karşın; ne AB ile ne de ülke gerçekleriyle uyumludur. Yasa hazırlıkları sırasında verilen görüşler göz ardı edilmiş; Meclis görüşmelerinde yapılan itirazlar da dikkate alınmamıştır. Yayımlanan Yasa'nın Avrupa

Birliği'nin ilgili mevzuatına uyumda yetersiz kaldığı, görelî iyileştirmelere karşın yetkiyi tek merkezde toplayamadığı, piyasa gözetimi ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkardığı, gıda denetiminde özelleştirmenin ve yerel idarelere yetki devrinin kapısını araladığı ve yirmi bir konuyu çıkartılacak yönetmeliklere bırakarak sektörü sürprizlere açık bıraktığı Odalarımız tarafından yapılan bir açıklamayla kamuoyuna duyurulmuştur.

Ancak; ilgili Yasa'nın yayımından çok kısa bir süre sonra Avrupa Birliği yetkililerinin de tespitleri aynı yönde olunca, aradan bir yıl geçmeden yasanın değiştirilmesi çalışmalarına başlanmıştır. Sıklıkla karşılaşıldığı gibi, durumun ciddiyeti ancak itiraz AB tarafından gelince kavranmış ve harekete geçilmiştir.

Yasa'nın değiştirilmesine yönelik çalışmalar sonucunda; gıda güvenliği konusunun, "Gıda Kanunu", "Yem Kanunu", "Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu" ve "Veteriner Hizmetleri Kanunu" olarak anılan dört ayrı yasa altında düzenlenmesi kararı alınmıştır. Dört farklı yasa tasarısının eş zamanlı olarak oluşturulması ve yayımlanması yönündeki karar, bu tasarıların birbirini tamamlayıcı nitelikte olmasını sağlama amacına yöneliktir. Ancak hazırlanarak ilgili tarafların görüşüne açılan dört yasa tasarısının bir bütünün parçaları olmaktan uzak, çelişen, çakışan ve kargaşa yaratan hükümlerle dolu olduğu görülmüştür. Sözde AB ile uyum amacıyla bu derece karmaşık hale getirilen tasarılar, üreticiden, tüketiciye, meslek mensuplarından ilgili diğer kamu kurumlarına kadar her kesimin yoğun eleştirilerini toplamıştır. Ayrıca AB ile de uyumlu değildir.

Yasa Paketi'nin hazırlığı ve görüşe açılması süreçleri yeni endişelere neden olmuştur. Dörtlü Hijyen Paketi adıyla anılan yasa tasarılarının kabul edilmesi sürecinde AB sistemini yakınsayan, gelişmiş ölkelerin bu konudaki deneyimlerini ve dünyadaki bilimsel gelişmeleri göz ardı etmeyen; ancak mutlaka kendi yapımızı çok iyi tanıyıp değerlendirerek oluşturulan uzun vadeli stratejiler gerekmektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanması, bitki ve hayvan sağlığı konularında kamunun sunduğu hizmetlerin etkinlik kazanması; ticarete yaşanmakta olan sorunların azaltılması ve ticari ilişkilerin geliştirilmesi, gıda kontrol ve denetim faaliyetlerinde etkinliğin artırılması ancak bu şekilde mümkün olacaktır. Gıda güvenliği sisteminin tek merkezden izlenmesi ve gerektiğinde tüketici ve üreticiye yönelik uyarı sistemlerinin oluşturulması açısından yasal altyapı eksikliklerinin ortadan kaldırılması gerekmektedir. Bunu sağlamak için gerek sistem kurmaya yönelik, gerekse teknik kriterler içeren mevzuatın -ki bunlar gıda güvenliğini sağlamanın temel araçlarıdır- katılımcı bir yaklaşımla oluşturulması ve ilgili taraflardan gelen her türlü görüş ve önerinin hassasiyetle incelenerek değerlendirilmesi zorunludur.

Kamunun ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması çalışmalarının da en az bu yasalar kadar önemli olduğu açıktır. Bu noktada; uygulamanın temel esasları ile yetki ve sorumlulukları disipline eden yasaların çıkartılması yeterli olmayacaktır. Gıda denetçilerinin tam yetkili olarak, siyasi baskıya maruz kalmadan ve iyi ücretlerle çalıştırılması, istihdam açısından da yeni düzenlemelerle gıda denetçisi sayısının artırılması gerekmektedir. Ayrıca; orta vadede piyasa denetimine geçiş için yeterli altyapının oluşturulabilmesi açısından, analiz laboratuvarlarının yeterliliğinin artırılması ve buralarda çalışan uzmanların çalışma koşullarının iyileştirilmesi de çok önemlidir.

Gıdaya yönelik düzenlemelerin tek yetkili birimden yapılması ve yetkili otoritenin taşra teşkilatına sahip olması kaçınılmaz bir zorunluluktur. Zaman zaman en yetkili ağızlardan AB'de yaygın bir sistemmişçesine sunulmaya çalışılan; gıda denetiminde yetkilerin özele devri en gelişmiş ülkelerin dahi uygulamaya cesaret edemediği ve AB'de de örneği olmayan bir sistemdir. Kısa vadede sadece tüketiciyi olumsuz yönde etkileyecek gibi gözükken bu yaklaşım, uzun vadede gıda sanayiinin de olumsuz etkilenmesine neden olacaktır.

Gıda güvenliğini sağlamak; insan sağlığını, hayvan - bitki sağlığı ve varlığını korumak üzere hazırlanan taslak mutlaka ilgili tüm tarafların görüşüne açılmalı ve katılımcı bir yaklaşımla genel düzenleyici işlemler oluşturulmalıdır. Dörtlü paket için alınan görüşler, önemli ölçüde değiştirilerek tek metin haline getirilmiş yasa taslağı için alınmış kabul edilemez.

Yalnızca Bakanlık içinde ve kimi zaman kısır meslek çekişmelerinin egemen olduğu yaklaşımlarla oluşturulan tasarıların, bir önceki örnekte görüldüğü üzere yanlış - eksik sonuçlar ürettiği ve ülkeye zaman kaybettirdiği açıktır.

Unutulmamalıdır ki, Gıda Yasası tarım ve gıda sektörünün sosyo ekonomik bütünü ve başta insan sağlığı olmak üzere tüm canlı yaşamını yakından ilgilendirmektedir. ODA'larımızın tüm uyarılarına karşın bu alanda ortaya çıkan ve halen doldurulamayan yasal – yönetsel boşlukların vakit geçirilmeksizin kapatılması, meslek kuruluşlarının deneyim ve birikimlerinin taslaklara içerilmesi ile olanaklıdır.

Aşağıda imzaları bulunan ODA'lar olarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nı taslakları görüşe açmaya, demokratik ve katılımcı bir tavır almaya çağırıyoruz.

Unutulmamalıdır ki sağlık; üzerinde deneme-yanılma politikaları uygulanarak doğruyu bulmaya çalışılamayacak derecede önemli bir konudur.

R. Petek ATAMAN
Gıda Müh. Odası
YK Başkanı

Hasan KÜÇÜK
Kimya Müh. Odası
YK Başkanı

Dr. Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Müh. Odası
YK Başkanı

**16.1.7. GERÇEKÇİ, SOSYAL VE UZUN SOLUKLU POLİTİKALARLA;
GÜVENLİ, EKONOMİK VE YETERLİ SÜT TÜKETİMİ
SAĞLANMALIDIR (21 MAYIS 2007)**

Dünya Süt Günü dolayısıyla Odamız tarafından yapılan basın açıklamasının tam metni Çalışma Raporunun 13. bölümünde yer almaktadır.

**16.1.8. 22 MAYIS 2007'DE ANKARA ULUS MEYDANINDA
DÜZENLENEN SALDIRIYI LANETLİYORUZ (24 MAYIS 2007)**

**22 MAYIS 2007'DE ANKARA ULUS MEYDANINDA DÜZENLENEN
SALDIRIYI LANETLİYORUZ**

Ankara'nın işlek semtlerinden Ulus'ta akşam saatlerinde masum insanlara yönelik olarak yapılan ancak hedeflerinin farklı olduğu anlaşılan terör saldırısını lanetliyor, yaşamını yitiren vatandaşlarımızın yakınlarına baş sağlığı ve yaralı yurttaşlara acil şifa diliyoruz.

Alçakça saldırıda zarar gören yurttaşlarımızın acısını paylaşıyor, terörü ve ayrımcılığı kullanarak emellerine ulaşmaya çalışanlara, demokrasi yanlısı halkımızla birlikte karşı duracağımızı bildiriyoruz.

Bu bombalı saldırı, ülke bütünlüğüne, insanlığa, barışa, demokrasiye ve özgürlüğe yapılmıştır.

Yasadışı örgütlerle bağlantılı ya da bağlantısız bu tip insanlık dışı saldırıların bir daha yaşanmaması için tüm yetkilileri ve yurttaşları uyanık olmaya; terörün ve ayrımcılığın karşısında durmaya çağırıyoruz.

Saygılarımızla duyururuz.

R. Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

**16.1.9. SUSUZ GÜNLERDE SAĞLIĞINIZA DİKKAT!
(11 AĞUSTOS 2007)**

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

SUSUZ GÜNLERDE SAĞLIĞINIZA DİKKAT!

Ankara'da son zamanlarda yaşanan su sıkıntısı, birçok sağlık riskini de beraberinde getirmektedir. Özellikle gıdaların kolay bozulabildiği, temizlik ve hijyenin çok daha önemli hale geldiği sıcak yaz günlerinde bir de insan tüketimine uygun temiz suyun sürekli akacak şekilde tüketiciye ulaştırılamaması çok ciddi sağlık risklerine kapı aralamaktadır. 21. yüzyılda Avrupa başkenti olmaya hazırlanan bir ilde yaşanan böylesi bir su sıkıntısının kabul edilmesi mümkün değildir. Bilimin ve teknolojinin büyük bir hızla ilerlediği günümüzde; yaşanan susuzluk için “küresel ısınma ve kuraklık” gerekçelerinin geçersiz olduğunu vurgulamak toplumsal bir görevdir.

Diğer yandan, sürekli su kesintisi ile yaşamak zorunda kalan tüketicilerimizin, sağlıklarının korunması açısından dikkat edecekleri noktaları bilimsel ve objektif bir yaklaşımla duyurmak da diğer bir görevimiz olarak algılanmaktadır. Bu bakışla;

1- Su kesintileri sırasında kullanılmak üzere depolanan sulardan mutfakta kullanılacak olanlar, daha önceden temizlenmiş, gıda ile temasa uygun kaplarda muhafaza edilmeli ve bu kaplar suyun her akışında temizlenerek yeniden doldurulmalıdır. Su depolarında uzun süre bekleyen sular içme suyu olarak kullanılmamalıdır.

2- Ev içinde depolanan sular ağızı iyice kapatılarak, güneş ışığından uzak, serin yerlerde depolanmalıdır.

3- Kesintiler sürdüğü sürece, musluktan akan sular içme suyu olarak kullanılmamalıdır. Direkt olarak yemeğe katılacak veya çay-kahve yapmak için kullanılacak suların da mümkün olduğunca uzun süreli kesintiler sonucunda ilk akan sular olmamasına özen gösterilmelidir. Bu tür sular kullanılmak zorunda kalınırsa, kullanılmadan önce mutlaka kaynatılmalıdır.

4- Mutfak malzemelerini ve meyve sebzeleri yıkayacağımız suyun klorlanması yolu ile sağlık riskleri azaltılabilir. Ancak, dozunda yapılmayan veya uygun olmayan kimyasallarla yapılan klorlamanın da sağlık açısından riskli olduğu unutulmamalıdır. Söz konusu işlem klorlama tabletleri kullanılarak yapılmalıdır. Bu tabletler eczanelerden veya kimyasal malzeme satan yerlerden temin edilebilmektedir. Klor tabletleri kullanılırken paketler üzerinde belirtilen dozlar dikkate alınmalıdır.

5- Su depoları mümkün olan en kısa sürede temizlenmeli ya da klorlanmalı, kesintilerin devam etmesi durumunda depolar 3 ayda bir olmak üzere temizlenmelidir.

6- Kuraklık nedeni ile genelde yeraltı sularının daha derinlerde olduğu ve dolayısıyla kompozisyonlarının değişebildiği dikkate alınmalı; kuyu suyu

tüketilmesi halinde, çıkan suyun Sağlık Bakanlığında analizi yaptırılarak kullanıma uygun olup olmadığı mutlaka araştırılmalıdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu

16.1.10. GIDA HAKKI (16 EKİM 2007)

16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ GIDA HAKKI

“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 Sözleşmesinde geçen bu paragraf; içerisinde tüm temel sorunları ve çözüm yollarını barındırmaktadır.

Artık tüm taraflarca bilinmektedir ki; dünyada açlık sorununun asıl nedeni nüfus artışı değil, kaynakların haksız paylaşımıdır. Ülkemiz de dahil birçok ülkede bir tarafta gıda fazlası varken ve depolardaki stoklar çeşitli kampanya ve reklamlarla eritmeye çalışılırken; diğer yandan gıda satın alacak parası olmayan insanlar bu gıdalara ulaşamamaktadır.

Açıkça seyreden bu “açlık” gerçeğinin yanında, bir de “yetersiz beslenme” boyutu vardır. Sağlıklı bir insanın her gün tüketmesi gereken hayvansal protein, bitkisel protein, tahıl, vitamin v.b. besin öğelerinin miktarları bellidir. İnsan, günlük beslenme içerisinde dengeleri bu bileşenlerden birinin aleyhine bozduğunda açlık söz konusu olmaz ancak, bir bileşen yönünden yetersiz beslendiğinden kısa ve uzun vadede sağlık riskleri ile karşı karşıya kalır. Bu riskler kimi zaman, sadece eksik beslenen insanı değil, o insandan üreyen nesilleri de olumsuz etkiler. Bu duruma ülkemizde oldukça yaygın bir şekilde rastlanmaktadır.

Gıdaya yeterli ve dengeli bir biçimde ulaşmak da tek başına çözüm değildir. Bu kavramların tam anlamıyla yerine oturması için, tüketilecek olan gıdanın her türlü zararlı etmeden arındırılmış olması ve bir yandan beslerken diğer yandan insan sağlığını olumsuz etkilememesi gerekir. En doğal haklarımızdan biri olan gıda hakkımızı kullanırken, gıdalarımız toksin, deterjan kalıntıları, ağır metaller gibi zararlı maddeleri içermeme konusunda garanti altında olmalıdır.

Tüm bu koşulların sağlanması için;

- Tarım ve gıda politikaları amaca yönelik, uzun soluklu ve kapsamlı olmalıdır,

- Oluşturulan politikaların temel hedefi kırsal kalkınmanın sağlanması; girdiden çıktıya dışa bağımlı olmayan bir tarımsal yapının kurulması ve ucuz, sağlıklı gıdaya ulaşım hakkına sahip toplum kesimlerinin artan refahtan daha fazla pay alması esasına dayandırılmalıdır.

- Küresel ısınmanın doğayla ve çevreyle uyumlu olmayan tarım – sanayi – maden – ulaşım vb. uygulamalardan ortaya çıkan bir süreç olması gerçeğinden hareketle, doğaya – insana saygılı bir politikalar demeti oluşturularak hızla uygulamaya sokulmalıdır.

- Bu çerçevede toprak ve su kaynaklarının ulusal varlık ve bunlardan yararlanmanın bir insan hakkı olduğu bilinciyle, doğal kaynaklara yönelik her türlü metalaştırma faaliyeti durdurulmalıdır.

- Birincil üretimden itibaren üretici, sanayici ve tüketicinin eğitime yönelik her türlü önlem alınmalıdır.

- Kamu otoritesi aracılığı ile etkin bir denetim yapılmalı ve bu amaçla yeterince gıda, kimya, ziraat mühendisi ve veteriner hekim istihdam edilmelidir

- Her türlü kısır çekişme bir kenara bırakılarak, kurumlar arası ve meslekler arası işbirliği ve dayanışma olanakları aranmalıdır.

- Başta meslek odaları olmak üzere, birikimi ve yapılanması bu konuda görüş oluşturmaya uygun olan her türlü sivil örgütün, geliştirilen politikalara katkı koyması ve birikimini aktarması sağlanmalıdır.

Yukarıda belirtilen görüşler çerçevesinde her türlü görev ve sorumluluğu üstlenen ve yenileri için hazır olan meslek kuruluşları olarak, Dünya Gıda Günü'nde, başta merkezi kamu yönetimi organları olmak üzere ilgili tüm kurum ve kuruluşları "Gıda Hakkı"na ulaşmak amacıyla etkin adımlar atmaya çağırıyoruz.

R. Petek ATAMAN
Gıda Müh. Odası
YK Başkanı

Hasan KÜÇÜK
Kimya Müh. Odası
YK Başkanı

Dr. Gökhan GÜNAYDIN
Ziraat Müh. Odası
YK Başkanı

**16.1.11. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÜLKEMİZDE
YARATILAN TERÖR ORTAMINI LANETLİYOR
(22 EKİM 2007)**

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
ÜLKEMİZDE YARATILAN TERÖR ORTAMINI LANETLİYOR**

Şiddetle ve kanla beslenmeyi kendine amaç edinmiş PKK terör örgütü, alçakça saldırılarına devam etmektedir. Güneydoğu' da son günlerde üst üste gerçekleştirilen hain terör eylemlerini; bu eylemlerden fayda uman kesimleri lanetliyor, şehitlerimize rahmet, gazilerimize acil şifa diliyoruz.

Başta alçakça saldırıda şehit olan askerlerimizin aileleri olmak üzere tüm yurttaşların acısını paylaşıyor; terörü ve ayrımcılığı kullanarak emellerine ulaşmaya çalışanlara, halkımızla birlikte her zaman karşı duracağımızı bildiriyoruz.

Gerçekleştirilen saldırılar; ülke bütünlüğüne, insanlığa, barışa, demokrasiye ve özgürlüğe yapılmaktadır. Terör ve şiddeti araç olarak kullananların, insanlık ve insan haklarına yönelik kazanım peşinde olmadığı ve dış güçlerce beslenen terör olaylarının hiçbir yere varamayacağı açıktır.

Terör ve insanlık dışı saldırıların bir daha yaşanmaması için yetkilileri bu odaklara karşı gerekli önlemleri almaya ve yurttaşlarımızı her türlü terör ve ayrımcılığın karşısında durmaya çağırıyoruz.

Saygılarımızla duyururuz.

R. Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

**16.1.12. ENGELLİ MESLEKTAŞLARIMIZIN SORUNLARI ÜZERİNDE
ÖNEMLE DURULMASINI TALEP EDİYORUZ
(03 ARALIK 2007)**

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

**ENGELLİ MESLEKTAŞLARIMIZIN SORUNLARI ÜZERİNDE ÖNEMLE
DURULMASINI TALEP EDİYORUZ**

Sağlık Bakanlığı tarafından yapılan Türkiye Engelliler Araştırması 2002 verilerine göre, yaklaşık 8.5 milyon engelli vatandaşımız olduğu bildirilmektedir. Ülkemizde ulaşımdan mimariye, eğitim olanaklarından istihdama kadar yaşanan gerçeklik; bu rakamın büyüklüğüne karşın engellilerin sorunlarını çözmeye yönelik olarak oluşturulan yasal

düzenlemelerin uygulamaya gereği gibi yansıtılamaması ve takip edilmemesidir. Bu durum sosyal hukuk devletin eşitlik ilkesiyle bağdaşmamaktadır.

Toplumun birçok kesiminde olduğu gibi, meslektaşlarımız arasında da engelliler bulunmaktadır. Şehirleşmeden, bina yapımına kadar engellilerin neredeyse hiç hatırlanmadığı bir toplumda, günlük hayatlarını dahi sürdürmeye yönelik birçok engelle karşılaştıkları bir ortamda, tüm bu engellere karşın okuyup mezun olan meslektaşlarımız, diğer tüm meslek sahipleri gibi çalışmayı ve üretmeyi talep etmektedir. Ancak maalesef bedensel olarak engelli olan birçok kişi gibi meslektaşlarımız da iş bulmakta sıkıntı yaşamaktadır.

Türk İş Hukukunda engellilerin istihdamında zorunlu kota rejimi söz konusudur. 4857 sayılı İş Kanunu'nun 30. maddesi gereğince, işverenler elli veya daha fazla işçi çalıştırdıkları işyerlerinde her yılın Ocak ayı başından itibaren yürürlüğe girecek şekilde Bakanlar Kurulunca belirlenecek oranlarda engelli işçiyi; meslek, beden ve ruhi durumlarına uygun işlerde çalıştırmakla yükümlüdürler.

657 Sayılı Devlet Memurları Kanunu'nun değişik 53. maddesi gereğince ise; kurum ve kuruluşlar bu Kanuna göre çalıştırdıkları personele ait kadrolarda % 3 oranında engelli çalıştırmak zorundadır.

3 Aralık Dünya Engelliler Gününde, bir kez daha kamu ve özel sektör yetkililerini ilgili kanun hükümlerini uygulamaya, var olan eşitsizliklere ve zorluklara rağmen büyük bir özveri ile ayakta durmaya çalışan engellilere sahip çıkmaya ve engelli meslektaşlarımız için bulunduğumuz girişimlere karşı duyarlı olmaya davet ediyoruz.

R. Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.1.13. KURBAN BAYRAMINI SAĞLIKLI GEÇİRMEK İÇİN HİJYENE VE GIDA GÜVENLİĞİNE DİKKAT (15 ARALIK 2007)

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI UYARIYOR:
KURBAN BAYRAMINI SAĞLIKLI GEÇİRMEK İÇİN HİJYENE VE GIDA
GÜVENLİĞİNE DİKKAT!

Kurban Bayramı nedeniyle kesimi gerçekleştirilen hayvanlardan elde edilen etlerin ve sakatatın güvenli bir biçimde tüketilebilmesi için bazı konulara dikkat edilmelidir. Öncelikle kesilecek hayvan sağlıklı olmalı ve kurban kesimi, bu iş için adres gösterilen uygun ve hijyenik ortamlarda ve gerekli kontroller altında uzman kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir. Hijyenik

olmayan ortamlarda ve hayvan hastalıkları açısından gerekli kesim öncesi ve sonrası muayenelerin yapılmadığı kurban kesimlerinde sadece eti tüketenler değil, kesenler, taşıyanlar ve parçalayanlar da risk altında olacaktır. Ayrıca, kesimin ardından elde edilen etler ve sakatat tüketim aşamasına kadar doğru biçimde muhafaza edilmeli ve zamanında tüketilmelidir. Evlerde ve özellikle böyle dönemlerde kurban eti bağışının yoğun olduğu kurumlarda, etlerin ve sakatatın gıda güvenliğine uygun biçimde muhafaza edilmesi ve güvenle tüketilebilmesi için aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi büyük önem taşımaktadır:

- Hayvanların kesilmesi, yüzülmesi, karkasın parçalanması, etin nakli, muhafazası, pişirilmesi ve tüketime sunulması aşamalarında hijyen kuralları ihmal edilmemelidir.
- Hayvanların bağırsaklarından yararlanılacaksa, bağırsaklar öncelikle hayvan kesilir kesilmez, yani bağırsaklar kesim sıcaklığında iken kaba yağlarından temizlenmelidir. Bu işlem yapılırken bağırsakların kesilmemesi ve patlatılmamasına dikkat edilmeli, ardından bağırsakların içerisi boşaltılmalıdır. Daha sonra bağırsak içeriği su ile tamamen temizlenmelidir.
- Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve öncelikle güneş görmeyen serin bir yerde (14 – 16 °C 'lerde), 5–6 saati geçmeyecek şekilde bekletilmelidir. Bekletme sırasında etlerin hava alması sağlanmalı ve bu süre sonunda oda sıcaklığına ulaşan etler buzdolabına kaldırılmalı, +4 °C ile +5 °C arasında muhafaza edilmelidir. Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, buzdolabı sıcaklığı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmeyecektir. Bu durumda, etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2. gün) bozulma ve kokuşma meydana gelecek, hatta daha ileri aşamalarda yeşillenme görülecek ve bu değişim sağlık açısından risk oluşturacaktır. Bu nedenle, ön soğutma koşullarına özen gösterilmeli, buna rağmen bozulma olan etler kesinlikle tüketilmemeli ve imha edilmelidir.
- Kurban etlerinin uzun süre muhafazasında öncelikle kesim sırasında hayvanın kanının çok iyi akıtılmış olması büyük önem taşımaktadır. Kan mikroorganizmalar için iyi bir ortam oluşturacağından kanı iyi akıtılmamış hayvanların eti dayanıksız olur ve çabuk bozulur. Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı koşullarında en fazla 3–4 gündür. Ancak, etler kıyma haline getirilirse bu süre 1–2 gün kadardır. Etlerin, daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için buzlukta (dondurucuda) -18 °C'de dondurulmuş olarak saklanması gerekir. Diğer taraftan

dondurulmuş etlerin de belirli bir raf ömrü olduğu unutulmamalı ve saklama süresi 4–6 aydan fazla olmamalıdır.

- Dondurulmuş etler çözdürüldükten sonra hemen tüketilmeli, asla tekrar dondurulmamalıdır. Çözdürme işlemi buzdolabı koşullarında gerçekleştirilmelidir. Etin mikroorganizmalar tarafından kısa sürede bozulabilecek bir ürün olduğu bilinmelidir. Çözünme dıştan içe doğru olur ve merkezdeki donmuş kısım çözülene kadar, yüzeydeki sıcaklık artarak mikrobiyal gelişmelere neden olur. Bu durumda gıda güvenliği riskinin ortaya çıkması kaçınılmazdır.
- Hemen tüketilmeyecek etler kavurma yapılarak da muhafaza edilebilir. Kavurma yapılacaksa, önce yağın iyice erimesi beklenmeli, et tuzlandıktan sonra yağda kavrulmalı veya kavurma yapıldıktan sonra üzerine tuz ilave edilmelidir.
- Tüketilmesi planlanan sakatat, kesim sırasında temiz bir şekilde çıkarılmalı, sakatat ile etler aynı ortamda bulundurulmamalı ve muhafaza edilmemelidir.
- Etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli, pişirme sırasında etin merkezinin de tam olarak pişmesine özen gösterilmelidir. Diğer yandan, çok kuvvetli ateşte pişirme, etin merkezi tam olarak pişene kadar, dış yüzeyde yanmaya neden olabilmekte, oluşan yanma ürünleri ayrı bir sağlık riski oluşturmaktadır. Güvenli olan, dış yüzü yanmamış ve merkezi tam olarak pişirilmiş olan etlerdir. Sağlık açısından; etlerin pişirilmesi aşamasında kızartmak yerine haşlama veya ızgara gibi yöntemler tercih edilmelidir.
- Pişirilen etler en kısa sürede tüketilmeli, tüketilmeyen kısım buzdolabında saklanmalıdır. Birden çok ısıtma ve takiben dolaba kaldırma işlemi, yine mikrobiyal bozulmalara yol açacağından; pişirilmiş etler bir seferde tüketileceği miktarda ısıtılmalıdır.

Et muhafazası ve tüketiminde yukarıda bahsedilen noktalara dikkat edilmemesi halinde; mikrobiyal kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve istenmeyen maddelerden kaynaklanan hastalıklar görülebilir. Uygun koşullarda ve kontrol altında yapılmayan kesimlerden elde edilen ürünlerde bu risk daha da artarak sağlıksız hayvan kaynaklı sorunları da içine alır. Sağlıklı bir Kurban Bayramı geçirmeleri için halkımızı sesimize kulak vermeye çağırıyoruz.

R.Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim kurulu Başkanı

16.1.14. SAĞLIK RİSKİ TAŞIYAN SOKAK SÜTÜNÜ ÖNEREN ZİHNİYETİ KINIYORUZ! (17 OCAK 2008)

BASININ VE KAMUOYUNUN DİKKATİNE!

SAĞLIK RİSKİ TAŞIYAN SOKAK SÜTÜNÜ ÖNEREN ZİHNİYETİ KINIYORUZ!

Pastörizasyon ve sterilizasyon işlemi uygulanmış sütlerle ilgili olarak bir süredir internet üzerinden dolaşan yanıltıcı ve bilimsel doğruluktan uzak bir açıklamanın basında da yer aldığını üzülererek gözlemliyoruz. Açıklamayı kaleme alan kişinin bir tıp profesörü olması ise ayrı bir talihsizliktir. Pastörizasyon ve sterilizasyon işlemleri, sütün bozulmasına neden olan ve çiğ süttten insana geçerek insan sağlığına olumsuz etkilerde bulunacak mikroorganizmaların yok edilmesi hedefi ile gerçekleştirilen işlemlerdir. Uygulanan ısı teknolojileri değerli bilim adamlarınca “minimum risk, maksimum fayda” prensibi ile geliştirilmiş, tüm dünya ülkelerinde güvenli bir biçimde çok uzun yıllardır uygulanan teknolojilerdir. Bu yolla tüketicilerin sağlığı riske atılmadan, ürünler en az kayıpla işlenmektedir. Bu aşamada hiçbir kimyasal koruyucu kullanılmamaktadır. Bu açıklamalar ile pastörizasyon ve sterilizasyon teknolojileri hakkında tüketiciler üzerinde yanıltıcı bir biçimde olumsuz izlenim yaratılıp; sokak sütü satın alınması teşvik edilmekte ve bir yandan sağlık risklerine gebe olan, diğer yandan besin değeri açısından büyük kayıplara yol açan kaynatma işlemi önerilmektedir. Sokak sütçülüğü ülkemizde sağlık riskleri nedeni ile 1930’da yasaklanmış bir satış biçimidir.

İnsan sağlığı ve gelişiminde hayati rolü olan; doğanın tüm memelilere ilk olarak sunduğu bir gıda maddesinin tüketimini arttırmak yönünde çalışmalar yapılırken, bir bilim adamının tüketicileri yanıltan ve yanlışla sürükleyen bu açıklamasını kınıyoruz. Tüketicilerimizden, konunun uzmanlarınca yapılan açıklamalara inanmalarını, değerli bilim adamlarımızdan da yetkin olmadıkları konularda açıklama yapmamalarını talep ediyoruz.

R.Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim kurulu Başkanı

16.2. BASINDA MAKALELERİMİZ

6. Dönemde birçok yazılı basına, talepleri üzerine mesleğimizin ilgi alanlarına ilişkin makaleler hazırlanmış ve yayımlanmıştır. Bu makaleler aşağıda yer almaktadır.

16.2.1. ET GÜVENLİĞİNE DİKKAT

Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki / Mayıs 2006

Kırmızı etlerde gözlenen mikrobiyolojik bozulmalar, çoğunlukla bu etlerin yüzeyinde gerçekleşmektedir. Bu etlerin iç kısımlarının, kesilen hayvan sağlıklı olduğu müddetçe, bozucu ya da patojen mikroorganizmalar içermediği belirlenmiştir. Ancak kesim öncesi hayvanın lenf dokularında mevcut olan mikroorganizmaların, kesimden sonra bağışıklık sisteminin görev yapamaması nedeniyle, bütün dokulara lenf kanalları, bağ doku boşlukları ve kan vasıtasıyla hızla yayıldıkları ve uygun şartlar altında çoğalarak, kırmızı etlerde bozulmalara yol açtıkları saptanmıştır. Ayrıca; kesim, derinin yüzülmesi ve iç organların çıkartılması esnasında kullanılan kesici aletler, işletmede çalışan personelin el ve giysileri, kesilen etlerin temas ettiği yüzeyler, işletmenin havası, hayvanın derisi ve bağırsakları da, kırmızı etlerde mikrobiyolojik bozulmalara neden olan kontaminasyonun olası kaynakları olarak bilinmektedir. Karkasların parçalanarak kıyma haline getirilmesinin, hem mikroorganizmaların bütün dokulara yayılmasını kolaylaştırdığı hem de parçalanma sonrası etin yüzey alanının artması nedeniyle mikroorganizma gelişimini arttırdığı saptanmıştır.

1.Taze Etler

Taze etlerde mikrobiyolojik bozulma ya etin yüzeyinde ya da iç kısımlarında genellikle Gram-negatif mikroorganizmaların gelişmesi sonucu meydana gelmektedir. Soğukta muhafaza edilen taze etlerin yüzeyinde *Pseudomonas* ve *Alcaligenes* türlerinin, daha yüksek sıcaklıklarda muhafaza edilen taze etlerin yüzeylerinde ise *Micrococcus* ve diğer mezofilik türlerin gelişebildikleri belirlenmiştir. Bunlarla birlikte *Acinetobacter*, *Alteromonas*, *Enterobacter*, *Proteus*, *Lactobacillus*, *Bacillus*, *Aeromonas* ve *Flavobacterium* türlerinin de, taze etlerin yüzeylerinde yapışkan bir tabaka oluşumuna sebep oldukları gözlenmiştir.

Taze etlerde Enterobacteriaceae ailesine mensup bakterilerin gelişmesi sonucu lizin dekarboksile olması nedeniyle kadaverin, *Pseudomonas* türlerinin gelişmesi sonucu arjinin veya ornitinin dekarboksile olması nedeniyle de putresin gibi etlerde tat ve renk bozulmalarına sebep olan bileşikler oluşabilmektedir. Amonyak, indol, hidrojen sülfür ve peroksitler de, bu tip bozulmalara sebep olan diğer bileşikler olarak bilinmektedir. Etlerde renk değişiminin, özellikle, kas dokusuna rengini veren myoglobulinin oksidasyonu ile meydana geldiği bilinmektedir. Ayrıca bazı pigment oluşturan bakteri türleri ile çeşitli renklerde hif veya sporangium oluşturan küflerin de, taze etlerin yüzeylerinde renk değişimlerine neden oldukları saptanmıştır. Örneğin; *Flavobacterium* türlerinin soğukta muhafaza edilen taze etlerin yüzeyinde gelişerek etin doğal kırmızı renginin bozulmasına ve sarı-turuncu renk almasına, *Penicillium* türlerinin ise yeşil-sarı renkli lekelerin oluşumuna neden oldukları belirlenmiştir.

Taze etlerde, olgunlaşma sırasında, gerek kendi enzimleri gerekse mevcut bakterilerin işlevleri sonucu formik, bütirik, propiyonik, asetik, laktik ve süksinik asit gibi asitler oluşabilmektedir. Bu asitlerin yanısıra yağ asitlerinin de oluşması ile, taze etlerin tatlarında ekşileşme olduğu saptanmıştır. *Clostridium* ve *Enterobacter* türlerinin de taze etlerde hidrojen sülfür, merkaptan, indol, amonyak, kadaverin ve putresin gibi kötü koku oluşuma neden olan bileşiklerin oluşumuna neden olduğu belirlenmiştir. Bu putrit bozulma nedeniyle taze etlerin özellikle kemiğe yakın olan kısımlarında bone taint-kemik kokusu olarak adlandırılan bozulma oluşmaktadır.

Taze etlerin yüzeylerindeki su aktivitesi değeri 0.95'in altına düştüğü durumlarda bakterilerden ziyade maya ve küf gelişimi gözlenmektedir. *Rhodotorula* ve *Candida lipolytica*'nın, buzdolabında muhafaza edilen taze etlerden en fazla izole edilen maya cinsleri oldukları belirlenmiştir. Taze etlerin uzun süre depolanmaları veya gemi ile taşınmaları sırasında ise *Cladosporium*, *Sporotrichum* ve *Thamnidium* cinsi küflerin bu etlerde, sırasıyla, siyah benek, beyaz benek ve sakalımsı yapı oluşturdıkları gözlenmiştir. Bu küflerin yanısıra taze etlerde, daha çok, *Aspergillus* ve *Penicillium* cinsi küflere ve küflerin oluşturdıkları toksinlere rastlanıldığı belirlenmiştir.

Salmonella türleri, *Staphylococcus aureus* ve *Clostridium perfringens*, taze etlerin yetersiz ısı işlem sonucu tüketimi ile insanlarda gıda zehirlenmelerine neden olan başlıca patojen mikroorganizmalardır. Bunların yanısıra; *Yersinia enterocolitica* ve *Escherichia coli* O157:H7'nin de, taze etlerden sıklıkla izole edilen patojenler arasında oldukları bilinmektedir. Bu patojenler ile kontamine olmuş taze etlerin tüketimi nedeniyle ortaya çıkan gıda zehirlenmeleri vakalarının önüne geçebilmek için, taze etlerin satın alınmasından tüketimine kadarki zaman içerisinde soğuk zincirin aksamamasına; çiğ etten, bu etlerle temas halinde olan işletme personeli ve alet-ekipmandan işlenmiş ürünlere çapraz kontaminasyonun önlenmesine; bu etlerin iyi pişirilmesine ve işletme içerisinde yeterli ve etkin bir temizlik ve dezenfeksiyon programının uygulanmasına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Bakteri, küf ve mayaların yanısıra, taze etlerde parazitler de bulunabilmekte ve bu gibi etlerin tüketilmesi ile, insanlarda önemli parazitik kaynaklı hastalıklar başgöstermektedir. Trişin ve tenyalar etten direkt olarak insanlara geçebilirken, Toksoplazmoz ve Ekinokoklar kedi ve köpekler aracılığı ile insanlara geçmektedir. Bunların dışında; *Toxoplasma gondii*, *Giardia lamblia* ve *Cryptosporium parvum* içeren taze etlerin tüketilmesiyle, insanlarda ciddi enfeksiyon vakaları saptanıldığı bilinmektedir. Bu nedenlerden ötürü, taze etlerin iyice pişirilmeden tüketilmemesi gerekmektedir.

Taze etlerin bozulma hızı, başlangıçtaki mikroorganizma yükü ve tipine, depolama koşullarına ve etin özelliklerine bağlıdır. Hijyenik koşullarda elde edilen kırmızı etlerin yüzeyinde cm²'de birkaç yüz ile birkaç bin adet

mikroorganizmaya rastlanıldığından, karkasın parçalanması sonrası, vakit geçirmeksizin, soğutma işleminin gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Örneğin; *Clostridium* türlerinin 10°C'de, *Staphylococcus* ve *Streptococcus* türlerinin 7°C'de ve *Salmonella* türlerinin 5°C'de yavaş da olsa gelişebildikleri bilinmektedir. Buzdolabı sıcaklıklarında muhafaza edilen taze etlerde en çok *Pseudomonas* ve *Acitenobacter* türlerine rastlanılsa da, sıfır derecenin altındaki sıcaklıklarda muhafaza edilmeleri ile, bu psikrofilik bakterilerin gelişiminin de önlenemediği saptanmıştır. Bu nedenlerden ötürü taze etlerin depolama sıcaklığının -5°C'nin altına düşürülmesi ile, gerek bakteri gerekse küf ve maya gelişiminin ve dolayısıyla bunların sebep olabileceği bozulmaların kısmen engellenebildiği belirlenmiştir. Taze etlerde görülen bozulmalar, bu etlerin depolama sıcaklıkları dışında, depo oratamındaki kısmi nem oranına da bağlı olarak başgöstermektedir. Örneğin taze etlerin kontrollü atmosferde muhafazasında %70 N₂, %25 CO₂ ve %5 O₂ karışımının kullanılmasının, bozulmaya yol açabilecek bakterileri inhibe edebildiği saptanmıştır. Kontrollü atmosferin yanısıra taze etlerin vakum paketleme ya da modifiye atmosferde paketleme yollarıyla ambalajlanmalarının da, mikrobiyolojik faaliyeti önemli seviyelerde engellediği görülmüştür. Taze etler, ayrıca, -18°C'de dondurularak da uzun süreli muhafaza edilebilmektedirler.

2.Kürlenmiş Etler

Taze kırmızı etlerin kürlenmesi sırasında tuz, nitrit ve nitrat gibi kürleme maddeleri ve bunlara yardımcı olarak da şeker, fosfat, askorbik asit ve tuzları kullanılmaktadır. Nitrit ve nitratların antimikrobiyal ve antioksidan işlevlerinin bulunduğu ve kürlenmiş et ürünlerinde tipik tat ve kokuyu oluşturdukları bilinmektedir. Kürleme amacıyla, genellikle, nitrit ve nitratın sodyum ve potasyum tuzları ppm düzeylerinde kullanılmaktadır. Kürlenmiş et ürünleri dumanlama işlemi uygulanarak kısmen kurutulmakta ve dolayısıyla hem dumanın içerdiği formaldehit, asetaldehit, butilaldehit, kresoller, metanol gibi maddelerin sağladığı antimikrobiyal etkiden hem de kurutmanın mikroorganizma gelişimini engellemesinden yararlanılarak, bozulmaların önüne geçilebilmektedir. Bir başka deyişle kürlenmiş ette, nitrit ve nitratın mikroorganizmalar üzerine olumsuz etkileri sebebiyle, etlerin dayanıklılığı arttırılabilmektedir.

Kürlenmiş etlerde bozulmalar genellikle Gram-pozitif mikroorganizmaların gelişmesi sonucu gerçekleşmektedir. Yüksek tuz miktarları (%8-12) içeren kürlenmiş etlerde *Micrococcus* türleri, düşük tuz miktarları içeren (%5-7) içeren kürlenmiş etlerde ise *Staphylococcus* türlerinin geliştiği saptanmıştır. Ancak kürlenmiş etlerin dumanlanması sonucu etlerin yüzeyi kurumakta ve dolayısıyla bakterilerden ziyade küf ve maya gelişimi gözlenmektedir. Kürlenmiş et ürünleri ısıtıldığında ya da pişirildiğinde nitrit ile reaksiyona giren maddelerin, NO-hidroksilamin gibi birtakım koruyucu antimikrobiyal maddelerin ortaya çıkmasına sebep olduğu belirlenmiştir. Bu nedenlerden ötürü; 20-50 mg/kg nitritin, *Clostridium* türlerine üzerine yeterli antimikrobiyal

etki sağladığı kabul edilmiştir. Vakum paketlenme yapılmış kürlenmiş etlerde ise *Lactobacillus* türlerinin baskın florayı oluşturduğu ve CO₂ üretmeleri nedeniyle paketlerde şişme görüldüğü belirlenmiştir. Bu tarz ambalajlama yapılmış kürlenmiş et ürünlerinde baskın flora maya ise, etlerin yüzeyinde yapışkan bir tabaka oluşumu gözlenilmiştir.

Vakum paketlenme yapılmış ya da konservelenmiş ısıtıl işlem gören et veya et ürünlerinde *Clostridium botulinum* gelişmesi gözlenilmiştir. Ancak kürlenme sırasında tuz ile birlikte katılan kürlenme maddelerinin antimikrobiyal etki göstererek, bu patojenin gelişmesini kısmen önlediği belirlenmiştir.

Kılıflı salam ve sosislerin yüzeylerinde gelişen *Micrococcus* türlerinin yapışkan ve kaygan bir tabaka oluşumuna neden oldukları saptanmıştır. Bu tip etlerin depolanmaları sırasında kılıf ile et arasında *Micrococcus*, *Leuconostoc* ve *Lactobacillus* türlerinin gelişerek, etlerin tadında ekşileşmeye sebep oldukları belirlenmiştir. Bu tarz bozulmanın önüne geçebilmek amacıyla ya bu tip etlere ilave edilen karbonhidrat miktarı azaltılmakta ya da etlerin depolama süreleri kısa tutulmaktadır. Vakum paketlenme yapılmış sosislerde, laktik asit bakterilerinin gelişimi sonucu, CO₂ üretimi, yapışkan tabaka ve yeşil renk oluşumu saptanmıştır. Kürlenme tuzunda sakkaroz kullanılmaması ile, sakkarozun yapışkan dekstroza dönüşmesi engellenmekte ve dolayısıyla bu tip etlerde gözlenen yapışkan yüzey probleminin önüne kısmen geçilebilmektedir. Bu tip et ürünlerinin yüzeylerindeki nem miktarı düştükçe de, küf ve maya gelişimi gözlenilmektedir.

3. Kırmızı Et ve Et Ürünleri İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon

Kırmızı et ve et ürünlerinin bozulması ve insan sağlığını tehdit edici durumlar oluşturması; hayvan kesim yerleri ile üretim, dağıtım ve tüketim aşamalarında, zayıf hijyenik koşullara bağlı olarak, kırmızı et ve et ürünlerinin kontamine olması sonucu gerçekleşmektedir. Bu durumda taze et ve et ürünleri işletmeleri için hijyen kavramı; öncelikle hayvanın kendisinden başlayarak, hayvanın kesildiği, ürünlerin üretildiği ve dağıtıldığı yerler ve bu yerlerdeki alet ve ekipmanlar, üretim aşamalarında kullanılan katkı maddeleri ile birlikte işletmelerde çalışan personele kadar geniş bir zinciri kapsamaktadır. Bu işletmelerde yüksek kalitede üretimin sağlanabilmesi için, bu aşamaların herbirinde yüksek standartta hijyenik koşulların oluşturulması gerekmektedir.

Özellikle bazı baharat çeşitleri olmak üzere kırmızı et ürünlerinin bileşimine giren katkı maddeleri, çeşitli mikroorganizma ve bunların toksinlerini içerebilmektedir. Baharatın, genellikle, hijyenik koşulların yetersiz olduğu yörelerde yetiştirilmeleri nedeni ile, yüksek oranlarda (10²-10⁷/g) bakteri, küf ve maya kontaminasyonuna uğradıkları bilinmektedir. Bu nedenle; üretim sırasında kullanılacak baharatın mikroorganizma yükünün, sınır değerlerin altına indirilmesinden sonra kullanılması gerekmektedir.

Kırmızı et ve et ürünleri işletmelerinde kullanılan makinaların hepsi paslanmaz çelikten yapılmalı ve kesici dışında diğer kesimleri pürüzsüz olmalıdır. Böylelikle; bu makinalar temizlik materyallerinden ve olumsuz koşullardan etkilenmemekte ve mikroorganizmaların yerleşmeleri için uygun olan girintileri içermemektedir. Ayrıca işletmenin havasında bulunabilecek küf sporları, kırmızı etlerde sorunlara neden olabilmektedir. Havadaki mikroorganizmalar çalışan personelden konuşma, öksürme vb. gibi kanallar ile, toz ve toprak yolu ile veya duvar, döşeme gibi alanlarda yerleşmiş küfler ile prosesinde kullanılan katkı maddelerinden kaynaklanmaktadır.

Et işletmelerinde kullanılan suyun, ürün kalitesinin olumsuz yönde etkilememesi için, içme suyu niteliğinde olması gerekmektedir. Suyun kalitesi yanında sıcaklığı da önemli olup, özellikle hayvansal yağ kalıntılarının giderilmesi amacıyla sıcaklığının en az 70°C, dezenfeksiyon için ise 82°C'nin üzerinde olması gerekmektedir. Ancak 65°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda proteinli gıdalarda koagülasyon oluşumu nedeniyle, çeşitli yüzeylerde çözünmesi güç kirler oluşabilmektedir.

İşletmede çalışan eğitim seviyesi düşük ve hijyen bilinci gelişmemiş personelin, kırmızı et ve et ürünlerinin mikroorganizmalar ile kontamine olmasına neden olan birincil etken olduğu belirlenmiştir. Ürün sağlığının sağlanabilmesi için, ilk olarak, eğitilmiş yöneticiler ve işçilerden oluşmuş bir takım çalışmasına ihtiyaç olmaktadır. Bu nedenle; işletmelerde çalışan işçiler, hijyen ile ilgili olarak sürekli eğitilmeli ve periyodik olarak sağlık kontrollerinden geçirilmelidirler.

Prof. Dr. Aykut AYTAÇ
Gıda Mühendisleri Odası
İl. Başkanı

16.2.2. PİYASA GÖZETİMİ VE DENETİMİ YÖNETMELİĞİ UYGULANAMIYOR Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki / Mayıs 2006

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik 30.03.2005 tarihinde yayımlanmış ve halen faaliyet gösteren tüm işyerlerine de 1 yıl içerisinde uyum zorunluluğu getirmiştir. Bir başka deyişle, 30.03.2006 tarihinden itibaren, tüm işletmelerin bu yönetmelik koşullarını yerine getirme gerekliliği vardır. İlgili yönetmelik özel sektörde faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlara birçok yeni sorumluluk getirdiği gibi, uygulayıcı birim olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na da yeni sorumluluklar yüklemektedir. Geçiş döneminin sonunda, bunların hayata geçirilmesi noktasında ne durumda olduğumuz dikkatli ve gerçekçi bir bakışla gözden geçirilmelidir.

1997 yılında yayımlanan Türk Gıda Kodeksi ve 1998 yılında yayımlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik'te de yer alan ancak, Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik'te çok daha ayrıntılı biçimde hükme bağlanan HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) sistemleri, geçiş süresini yıllardır defalarca doldurmasına karşın, işletmelerin bir çoğunda gereği gibi uygulanamamaktadır. Bu sistemin uygulanmasında gerekli olan şartların sağlanması, halen var olan koşullar çerçevesinde işletmenin ancak birincil üretimden itibaren çok özel anlaşmalar yapması ve hatta birincil üretimi de kısmen kendinin yapması ile mümkündür. Tabii bu noktada, birincil üretime yönelik olarak yapılan "çok özel anlaşmalar" ın zaman zaman üretici aleyhine işlediğini de vurgulamak gerekmektedir.

İlgili yönetmeliğin 18. maddesi izlenebilirlikle ilgili hükümler içermekte ve izlenebilirliği sağlamayı, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıdanın içeriğinde bulunabilecek herhangi bir madde ile gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi temin ettiği kaynağı, dağıtım ve satışını yaptığı yerleri belirleyebilecek ve takibini yapabilecek sisteme sahip olmak, gerektiğinde ürünü geri toplamak üzere sistem oluşturmak, konu ile ilgili tüm bilgileri kayıt altına almak ve bu bilgileri talep üzerine ilgili mercilere vermek görevini işyeri yükümlülüğü olarak sunmaktadır. Yani, et ürününde çıkabilecek bir veteriner ilaç kalıntısının, ilk noktaya kadar dönerek hangi çiftlikten geldiğini kanıtlamak işyeri yükümlülüğüdür. Halen var olan piyasa koşullarında bu da mümkün değildir. Devletin kayıt sistemini oturtamadığı, kayıt dışılığın hat safhada olduğu, üretici örgütlerinin kurulamadığı bir sistemde izlenebilirliğin oluşturulamayacağı açıktır. İzlenebilirliğin sağlanamayışı, HACCP uygulaması açısından da önemli bir sorundur.

Yönetmeliğin 12. maddesi Bakanlığa halk sağlığını ilgilendiren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme kaynaklı risklerin kontrolüne yönelik acil eylem planları ile çok yıllık ulusal kontrol planlarını hazırlama görevi yüklemektedir. Bakanlık henüz çok yıllık ulusal planlarını oluşturmamıştır. Bu planların oluşturulması, özellikle kronik sorunların olduğu kimi sektörlerde elzem görülmektedir. Et sektörü de bu anlamda, önemli sorunları olan, gerek acil eylem planlarının, gerekse çok yıllık kontrol planlarının ve stratejilerinin oluşturulması zorunlu olan bir sektördür.

İlgili yönetmelik gereği ihtiyari nitelik taşıyan İyi Uygulama Rehberlerinin Bakanlık gözetiminde gıda işletmecilerinin temsilcisi olan kurum ve kuruluşlar tarafından hazırlanması ve Bakanlık onayından sonra yayımlanması gerekmektedir. Bu kılavuzlar gıda işletmecileri için yol gösterici nitelikte olacaktır. Ancak henüz bu çalışmalar da yapılmamıştır.

5179 sayılı kanunun en önemli yeniliklerinden biride birincil üretim düzeyinde olan yetiştiricilere de sorumluluk vermesidir. Ancak bu sorumlulukların yerine

getirildiğinin denetlenmesi gerekmekte bu nedenle tarlada ve çiftliklerde birincil üretimin denetiminin etkinleştirilmesi gerekmektedir. Bu tür işletmelerinde kayıt tutmasının sağlanması ve bu konuda çiftçi eğitimlerinin arttırılması önem arz etmektedir.

Yukarıdaki tespitler ışığında; ilgili yönetmeliğin kağıt üzerinde tamamlanmış bir mevzuat olarak değil, gerçekten amaca yönelik düzenleyici hükümler zinciri olarak hayata geçmesini bekliyor isek, aşağıda belirtilen düzenlemelerin biran önce yapılması kaçınılmazdır:

- İzlenebilirliğin sağlanması, HACCP sistemlerinin gereği gibi oluşturulabilmesi için, kayıt dışılığın önüne geçilmesi gerekmektedir. Kayıt dışı için her kurumun kendi görev alanı içerisinde azami etkinlikte çalışması yetmeyecek, bu kurumların koordinasyon içerisinde olmaları gerekecektir.

- Çiftçi kayıt sistemi ve arazi kayıt sistemi tamamlanmalı, gerek bitki koruma ürünlerinin gerekse veteriner ilaçlarının reçete ile denetimli olarak satılması sağlanmalıdır.

- Sistemin işleminde hayati öneme sahip olan üretici örgütlenmesinin en etkin biçimde gerçekleştirilmesinin yolu açılmalıdır

- Gerek birincil üretimle ilgilenenlerin, gerekse ürüne işleyen işletmelerin birçoğunun küçük ve orta ölçekli ve eğitimsiz olduğu dikkate alınarak İyi Uygulama Rehberleri'nin bir an önce oluşturulması sağlanmalıdır. Bu rehberlerin oluşturulmasında meslek odaları ve sivil toplum örgütlerinin Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile işbirliği yapması hedefe daha kolay ulaşmayı sağlayacaktır.

- Yapılacak iş ve işlemlerin sağlıklı bir biçimde yürütülmesini sağlamak için, Bakanlıkça acilen yeterli sayıda Gıda Mühendisi, Ziraat Mühendisi ve Veteriner Hekim istihdam edilmesi ve istihdam edilen kişilerin, meslek birikimi ve tanımlarına uygun yerlerde görevlendirilmeleri yerinde olacaktır.

- Son olarak daima vurguladığımız ve vurgulayacağımız gibi, gıda ile ilgili yetkilerin tek elde toplanmasının sağlanması, yerele devir arayışlarından vaz geçilmesi, olmazsa olmaz koşuldur. Aksi halde, yönetmeliğin hayata geçmesi beklenmemelidir.

Anılan eksikliklerin biran önce tamamlanması son derece önemli olmakla birlikte, bu düzenlemelerin bir kısmının çok kapsamlı yapısal değişiklikler gerektirdiği açıktır. Var olan imkanlar ve koşullar dahilinde, 30 Mart 2006 tarihinde uygulamaya tamamen girmiş bulunan yönetmelik gerekliliklerinin devlet veya sektör kanalı ile sağlanabilmesi çok mümkün görünmemektedir. Bu aşamada, yetkili otoriteye cezalandırıcı eylemlerden çok, düzenleyici, eğitici, yol gösterici olmak sorumluluğu düşmektedir. Gıda ve tarım sektörünün stratejik sektörler olduğunun, sadece karlılık-zararlılık hesapları ile atılacak adımların büyük yanlışlara sürükleyeceğinin bilinciyle hareket edilmesi, katılımcı politikalar oluşturulması ve kurumsal yaklaşımlar

sergilenmesi halinde kısıtlı imkanlar ile de olsa birçok önemli sorunun çözüme ulaştırılabileceği açıktır.

Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.3. AB'YE UYUM SÜRECİNDE GIDA YASASI VE GETİRİLERİ **Eti Dünyası Dergisi / 09 Haziran 2006**

1995 yılında yayımlanarak yürürlüğe giren “560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesinde Dair Kanun Hükmünde Kararname”, bünyesinde barındırdığı birçok sorun ve açmaza karşın, yayımlandığı dönemde gıda denetim sistemine önemli değişiklikler getirmiştir. Bu değişikliklerin en önemlisi, gıdada yıllardır çok dağınık olan yetkileri tek elde toplayamasa da, iki kurumda toplamasıdır. Bu KHK ile yetkiler Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında paylaştırılmıştır. Varılan noktada yetkilerin iki Bakanlık arasında ve belirlenen çerçeve doğrultusunda paylaştırılması kısa dönemde olumlu bir gelişme gibi gözükse de, zaman içerisinde sorunları çözmediği net bir biçimde ortaya çıkmıştır.

AB uyum süreci, her konuda olduğu gibi gıda konusunda da yasa ve sistemlerin uyumlaştırılması zorunluluğunu gündeme getirmiştir. O haliyle sorunlar yaratan KHK'nin yasalaşma süreci fırsat olarak değerlendirilmiş ve AB ile uyum amacına yönelik önemli değişiklikler de yapılarak, 05.06.2004 tarihinde 5179 Sayılı Kanun yayımlanmıştır. 5179 Sayılı Kanun, yazımızda kısaca Gıda Kanunu olarak anılacaktır.

5179 Sayılı Kanun'da, yetkiler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda toplanırken; ilk kez risk analizi, kriz yönetimi, izlenebilirlik sistemi gibi kavramlar kanunda yer almıştır. Kuşkusuz yetkilerin tek elde toplanması yıllardır ulaşılmaya çalışılan bir noktadır. Ancak, böylesi bir değişiklik sonucunda yetkilerin toplandığı Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda önemli yapısal değişikliklerin yapılması ve mali kaynaklarının üstlendiği sorumlulukla uyumlu biçimde artırılması kaçınılmaz bir zorunluluktur.

Kanun ve Kanuna bağlı olarak getirilen yönetmeliklerle birlikte sektörün gündemine gelen risk analizi, kriz yönetimi, izlenebilirlik sisteminin kurulması ise gıda güvenliğinin sağlanmasında vazgeçilemez kavramlardır.

Gıda kontrollerinin risk analizine dayalı olarak sürdürülmesi gerekmektedir. Böylece kamu kaynaklarının etkili kullanımı ve mümkün olan minimum harcama ile maksimum fayda sağlanacaktır. Ancak, bu sistemin çalıştırılabilmesi için, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın elindeki denetim sonuçları ve kayıtlarını istatistik bilimini de kullanarak değerlendirmesi ve bilimsel, gerçekçi bir yol haritası oluşturması gerekmektedir. Kontrol ve

denetim ile ilgili olarak görev yapmakta olan kamu çalışanlarının konularında eğitimli ve deneyim sahibi olmalarını sağlamak, risk analizinin uygulanmasında büyük önem taşıyan deneyim ve kurumsal hafızayı oluşturmak son derece önemlidir.

Gıda Kanununda izlenebilirliğin sağlanması işyeri sorumlulukları arasındadır. İzlenebilirliğin sağlanması, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıdanın içeriğinde bulunabilecek herhangi bir madde ile gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi temin ettiği kaynağı, dağıtım ve satışını yaptığı yerleri belirleyebilecek ve takibini yapabilecek sisteme sahip olmak, gerektiğinde ürünü geri toplamak üzere sistem oluşturmak, konu ile ilgili tüm bilgileri kayıt altına almak ve bu bilgileri talep üzerine ilgili mercilere vermek olarak sunulmaktadır. Yani, et ürününde çıkabilecek bir veteriner ilaç kalıntısının, ilk noktaya kadar dönerek hangi çiftlikten geldiğini kanıtlamak işyeri yükümlülüğüdür. Halen var olan piyasa koşullarında bu mümkün değildir. Devletin kayıt sistemini oturtamadığı, kayıt dışılığın hat safhada olduğu, üretici örgütlerinin kurulamadığı bir sistemde izlenebilirliğin oluşturulamayacağı açıktır. İzlenebilirliğin sağlanamayışı, HACCP uygulaması açısından da önemli bir sorundur.

5179 Sayılı Kanunun en önemli yeniliklerinden biri de birincil üretim düzeyinde olan yetiştiricilere de sorumluluk vermesidir. Ancak bu sorumlulukların yerine getirildiğinin denetlenmesi ve bu nedenle tarlada ve çiftliklerde birincil üretimin denetiminin etkinleştirilmesi gerekmektedir. Bu tür işletmelerin de kayıt tutmasının sağlanması ve bu konuda çiftçi eğitimlerinin artırılması önem arz etmektedir.

Yukarıdaki tespitler ışığında; ilgili mevzuatın kağıt üzerinde tamamlanmış bir mevzuat olarak değil, gerçekten amaca yönelik düzenleyici hükümler zinciri olarak hayata geçmesini bekliyorsak, aşağıda belirtilen düzenlemelerin biran önce yapılması kaçınılmazdır:

- İzlenebilirliğin sağlanması, HACCP sistemlerinin gereği gibi oluşturulabilmesi için, kayıt dışılığın önüne geçilmesi gerekmektedir. Kayıt dışı için her kurumun kendi görev alanı içerisinde azami etkinlikte çalışması yetmeyecek, bu kurumların koordinasyon içerisinde olmaları gerekecektir.
- Çiftçi kayıt sistemi ve arazi kayıt sistemi tamamlanmalı, gerek bitki koruma ürünlerinin gerekse veteriner ilaçlarının reçete ile denetimli olarak satılması sağlanmalıdır.
- Sistemin işleminde hayati öneme sahip olan üretici örgütlenmesinin en etkin biçimde gerçekleştirilmesinin yolu açılmalıdır
- Gerek birincil üretimle ilgilenenlerin, gerekse ürüne işleyen işletmelerin birçoğunun küçük ve orta ölçekli ve eğitimsiz olduğu dikkate alınarak iyi

Uygulama Rehberleri'nin bir an önce oluşturulması sağlanmalıdır. Bu rehberlerin oluşturulmasında meslek odaları ve sivil toplum örgütlerinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile işbirliği yapması hedefe daha kolay ulaşmayı sağlayacaktır.

- Yapılacak iş ve işlemlerin sağlıklı bir biçimde yürütülmesini sağlamak için, Bakanlıkça acilen yeterli sayıda Gıda Mühendisi, Ziraat Mühendisi ve Veteriner Hekim istihdam edilmesi ve istihdam edilen kişilerin, meslek birikimi ve tanımlarına uygun yerlerde görevlendirilmeleri yerinde olacaktır.

- Son olarak daima vurguladığımız ve vurgulayacağımız gibi, gıda ile ilgili yetkilerin tek elde toplanmasının sağlanması, gıda güvenliği açısından hassas konularda yerele devir arayışlarından vazgeçilmesi, olmazsa olmaz koşuldur.

Anılan eksikliklerin biran önce tamamlanması son derece önemli olmakla birlikte, bu düzenlemelerin bir kısmının çok kapsamlı yapısal değişiklikler gerektirdiği açıktır. Var olan imkanlar ve koşullar dahilinde, 30 Mart 2006 tarihinde uygulamaya tamamen girmiş bulunan yönetmelik gerekliliklerinin devlet veya sektör kanalı ile sağlanabilmesi çok mümkün görünmemektedir. Bu aşamada, yetkili otoriteye cezalandırıcı eylemlerden çok, düzenleyici, eğitici, yol gösterici olmak sorumluluğu düşmektedir. Gıda ve tarım sektörünün stratejik sektörler olduğunun, sadece karlılık-zararlılık hesapları ile atılacak adımların büyük yanlışlara sürükleyeceğinin bilinciyle hareket edilmesi, katılımcı politikalar oluşturulması ve kurumsal yaklaşımlar sergilenmesi halinde kısıtlı imkanlar ile de olsa birçok önemli sorunun çözüme ulaştırılabileceği açıktır.

Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.4. 21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ **Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki / 13 Haziran 2006**

Gıda Mühendisleri Odası, son iki yıldır Dünya Süt Günü'nü yurdun dört bir yanında Öğrenci Temsilcilikleri aracılığı ile yürüttüğü faaliyetlerle kutluyor.

Öğrenci Temsilcilikleri tarafından yürütülen eğitim ve stand çalışmalarında kullanılmak ve dağıtılmak üzere, halka ve özellikle ilköğretim çağındaki çocuklara yönelik olarak 'süt' içerikli bir broşür hazırlayan Gıda Mühendisleri Öğrenci Temsilcilikleri, yurt çapında yaptıkları eğitim ve stand çalışmaları kapsamında toplam 36 ilköğretim okulunu ziyaret edip, 14 ilde toplam 23 noktada standlar açarak 100 bin adet broşürü halkla ve çocuklarla buluşturdu. Tüketicilerle yüz yüze sohbet ederek, süt tüketimi konusunda bilgilendirme sağladı. Küçüklere " Daha çabuk, daha sağlıklı büyüymek

için, her gün 1 bardak süt içeceğime söz veriyorum", ebeveynlere ise "Çocuğuma sokak sütü içirmeyeceğime ve kendim de içmeyeceğime söz veriyorum" ifadelerinin yer aldığı dilekçeler imzalatarak, bu konuda hassasiyet oluşturmaya çalıştı.

Sütün tanımından içeriğine, pastörize ve uzun ömürlü sütlerle ilgili bilgilerden sokak sütüne kadar birçok konuda bilginin yer aldığı broşürde ayrıca süt ile ilgili akıllara takılan birçok sorunun cevabına ilişkin bilgiler de yer alıyor.

21 Mayıs Dünya Süt gününde Gıda Mühendisleri Odası;
Kadın-erkek, genç- yaşlı herkesi süt tüketmeye çağırıyor, çünkü;

- Sütün yapısında bulunan süt şekeri (laktoz), önemli bir enerji kaynağı olup, vücudun kalsiyum ve fosfordan daha iyi yararlanmasını sağladığından kemik ve diş oluşumunda, bebek beslenmesinde çok önemli bir role sahiptir.
- Süt, vücut için alınması zorunlu (esansiyel) yağ asitleri açısından dengeli bir besindir ve süt yağı; diğer enerji kaynağı olmasının yanı sıra, A, D, E, K vitaminlerinin taşınmasını da sağlar.
- Süt proteinlerinin biyolojik değeri bitkisel proteinlere göre çok daha yüksektir ve süt proteinleri hücre ve dokuların, saç ve tırnakların oluşmasında büyük rol oynarken kas fonksiyonlarına da yardımcı olur.
- Sütte bulunan başlıca mineraller kalsiyum, fosfor, potasyum ve magnezyumdur.
- Süt, beslenme açısından gerekli olan, yağda ve suda eriyen vitaminlerin büyük bölümünü içerir.

Tüketicileri bir kez daha uyarıyor, çünkü;

Tüketicilerimiz pastörize sütler ve kutu sütleri ile ilgili olarak, yanlış bilgiler ve inançlarla yüklüler. Uzun ömürlü sütlerin koruyucu içerdiğine inanarak, sokaka sütü tüketmek gibi bir yanlışın içine düşüyorlar.

- Pastörize süt; çiğ sütün kaynama derecesinin altında belli bir sıcaklığa (pastörizasyon sıcaklığı) ısıtılıp, bu sıcaklıkta kısa bir süre tutulup geri soğutulması ile, sütün doğal niteliklerinde değişiklikler oluşturmadan, hastalık yapan etmenlerinden tamamen arındırılmış bir içme sütü çeşididir. İçerisinde hastalık etmeni mikroorganizma bulunmamakla birlikte sağlığa zararı olmayan mikroorganizmalar barındırdıklarından, raf ömürleri kısadır.
- Uzun ömürlü (UHT) süt; çiğ sütün 135-150 derecede 2-4 saniye tutularak tekrar soğutulması ile, sütün bozulmasına neden olan ve hastalık yapan etkenlerin tümü ortadan kaldırılmış bir içme sütü çeşididir. İçlerinde hiçbir mikroorganizma barındırmadıklarından, raf ömürleri oldukça uzundur. Bu durum tüketicilerin katkı kullanıldığı konusunda endişeye düşmesine yol açmaktadır.

- Pastörize sütler dayanma süreleri, buzdolabı sıcaklığında (+4 derece) korunmak şartıyla iki gün iken; uzun ömürlü sütlerin dayanma süreleri, ambalajı açılmadığı sürece oda sıcaklığında dört aya kadardır. Uzun ömürlü sütler; ambalajları açılıp, ortamdaki mikroorganizmalar ile temas ettikten sonra, diğer sütler gibi buzdolabında korunmalı ve 2 gün içerisinde tüketilmelidirler.
- Pastörize sütlerle uzun ömürlü sütler arasındaki fark, tabi tutuldukları ısı işlem şartlarının (sıcaklık ve süre) ve ambalajlama tekniklerinin farklı olmasıdır.
- Gerek pastörize sütler, gerekse uzun ömürlü sütler hiçbir katkı maddesi içermezler.
- İçme sütleri kaynatılmadan tüketilmelidir. İçme sütleri satın alınırken mutlaka son kullanma tarihlerine dikkat edilmelidir.

Sokak sütleri, çevreden, yeme; taşındığı kaplardan, gübreye kadar çok çeşitli kaynaktan aldığı birçok zararlı maddeyi bünyesinde barındırır. Hiçbir teknolojik işlem uygulanmadan satışa çıktığından, içindeki Zararlı mikroorganizmalar üreme fırsatı bulurlar. Bu sakıncaları ortadan kaldırmak için evlerde kaynatılarak tüketilen sütler, genelde ya fazla kaynatılmaktan besin değerinin kaybederler, ya da az kaynatılmaktan insan sağlığını riske atarlar. Birçoğuna, sokaklarda dolaşırken bozulmalarını önlemek amacıyla, süte katılması yasak olan kimyasallar katılmaktadır. Böylece; ucuz zannedilen sütler, gerçekte tüketiciye gerek ekonomik, gerekse sağlık açısından pahalıya mal olmaktadır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.5. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 10. YILINI KUTLADI **Süt Dünyası Dergisi / 16 Haziran 2006**

Gıda Mühendisleri Odası; Mayıs 2006 tarihinde onuncu yılını doldurmuştur. Bundan 10 yıl önce Mayıs ayı sonunda gerçekleştirilen bir Türk Mimar ve Mühendis Odaları Birliği (TMMOB) Genel Kurulu'nda kurulan ve halen TMMOB bünyesinde kurulan son oda olan Gıda Mühendisleri Odası 100'e yakın üye ile başladığı örgütlenme çalışmalarına 7200 üye ile devam etmektedir. Gönüllülük esasına dayalı olarak yürüyen bu süreçte, özellikle bir grup gıda mühendisinin büyük gayretleri olmuştur.

Türkiye'de, Gıda Mühendisi unvanı ile mezun olan meslek sahiplerinin tarihçesi de oldukça yenidir. İlk mezunlar 1979 yılında verilmiştir. Mezun olan Gıda Mühendisleri 1990 yılına kadar Ziraat Mühendisleri Odası'na üye olmuşlar, 1990 yılında Kimya Mühendisleri Odası çatısı altında örgütlenmişler ve burada 'Gıda Mühendisleri Komisyonları' kurarak çalışmalarını sürdürmüşlerdir. 1996 yılında Gıda Mühendislerinin 'Gıda Mühendisleri Odası' kurulmasına ilişkin talepleri TMMOB'un 34. Genel

Kurulu gündemine alınarak kabul edilmiş ve Gıda Mühendisleri Odası kurulmuştur.

Öğrenci üyelerin kısa sürede meslek sahibi olacağının bilinci ile öğrenci örgütlenmesine önem verilmiştir. Gıda Mühendisleri Odası, 3 000'e yakın öğrenci üyesiyle de devamlı gelişen, büyüyen bir meslek örgütüdür.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Anayasanın 135. maddesinde tanımlanan, Kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur. 6235 sayılı yasa ile kurulan TMMOB'ye bağlı bir Oda olarak kurulmuştur. Diğer Odalar gibi, mesleğini resmen temsile yetkili tek kuruluştur. Faaliyetlerini yürütme biçimi, resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiş olan "TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliği" ile belirlenmiştir.

Odanın, 2006 yılı itibarıyla, İstanbul ve İzmir'de bölge şubeleri, Konya ve Mersin'de 2 il şubesi, Adana, Antalya, Balıkesir, Bursa, Denizli, Eskişehir, Erzurum, Gaziantep, Karaman, Malatya, Samsun, Tekirdağ, Tokat ve Van'da olmak üzere 14 ilde İl Temsilciliği vardır. Merkezi ise Ankara'dadır.

Kamu ve Silahlı Kuvvetler hariç gıda mühendisleri, Türkiye'de gıda mühendisliği mesleğinde çalışabilmek için, Odaya üye olmak ve üyelik koşullarını korumak zorundadır.

Gıda Mühendisi kimdir? Ne işle uğraşır? Gıda mühendisi; gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadarki tüm süreçlerde sağlığa uygun, güvenli ve kaliteli gıda üretilmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması, üretilen gıdaların gıda güvenliği ve kalite yönünden kontrollerinin yapılması, gıda alanında araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi konularında görev ve sorumluluklar alan kişidir.

Gıda Mühendisleri Odası'nın amacı ise, meslek mensuplarının haklarını korumak, gıda mühendisliği mesleğini tanıtmak, meslek alanını ilgilendiren konularda toplumu bilgilendirmek, meslek alanındaki gelişmeleri izlemek ve yaymak, sektörü ve toplumu doğru şekilde yönlendirmek, gıda politikalarının oluşturulmasında söz sahibi olmak, mesleğe yönelik eğitimler düzenlemek, mesleğin gelişimine katkıda bulunacak her türlü etkinliği düzenlemek ve desteklemek, her türlü bilimsel ve mesleki yayınlar yapmaktır.

Gıda Mühendisleri Odası'nın Misyonu, TMMOB Kanunu çerçevesinde, kuruluş amaçlarına uygun olarak; üyelerinin yasal haklarını korumak ve geliştirmek, bilimsel ve teknik gelişmeleri takip ederek mesleki eğitim, meslek etiği, gıda politikaları ve gıda mühendisliğinin kamuoyu nezdinde temsili ve tanıtımı konularında çalışmaktır.

Gıda Mühendisleri Odası'nın Vizyonu ise üye sayı ve katılımını artırmak, oda-üye bağıını güçlendirmek, ülkenin gıda politikalarını üyelerinin katılımıyla yönlendirmek, oluşturulacak bilimsel ve güncel görüşlerle yurt içi ve yurt dışında tanınan ve saygınlık uyandıran bir kurum olmaktır.

Odanın 10 yıl içinde önem verdiği ve meslek örgütü olarak yapması gereken etkinliklerin başında eğitimler gelmektedir. Meslek İçi Eğitim kapsamında Teknik Sorumlu Yöneticilik, ISO ve HACCP eğitimleri düzenlenmektedir. Bunun yanında, sektörde hukuki sorunların çözümüne katkı için Bilirkişilik eğitimleri düzenlenmeye başlanacaktır.

Sorumlu Yönetici olarak istihdam edilen mühendisler merkezden belgelendirme yapılmakta ve ülke çapında bu görev ile çalışan gıda mühendisleri kayıt altında tutulmaktadır. Burada sektörde çalışan gıda mühendislerinin istihdam şartlarının iyileştirilmesi, kayıtlı ve güvenli gıda üretiminin sağlanmasında katkıda bulunulması ve yasalara aykırı yollardan sorumlu yöneticilik yapılarak diploma ticaretine yol açılmaması, meslektaşlar arasında haksız rekabet yaratılmamasıdır.

Odanın önemli amaçlarından biri olan meslek alanını ilgilendiren konularda toplumu bilgilendirmeyi sağlamak üzere 2000'li yıllardan itibaren tüketicilere, ilköğretim çağı çocuklarına ve ana-babalara "Bilinçli Gıda Tüketimi" ve " Süt Tüketimi" eğitimleri verilmektedir. Hazırlanan broşürlerle bu etkinlikte amaçlanan kitlelere ulaşılmaya çalışılmaktadır.

Her konuda olduğu gibi, gıda konusunda da basında var olan bilgi kirliliğine karşı, Oda tarafından basın açıklamaları yapılmakta, makaleler yazılmaktadır.

Ülkede gerek gıda güvenliğinin sağlamaya yönelik sistemin oluşturulmasında, gerekse teknik mevzuatların oluşturulmasında, bugüne kadar olduğu gibi, bundan sonra da alternatif çözüm önerileri oluşturulacak; sahip olunan bilgi, tecrübe ve birikimin paylaşılmasına devam edilecektir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.6. GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN DOĞRU YAPILANMA **Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki /08 Ağustos 2006**

İnsanoğlunun vazgeçemeyeceği ve erteleyemeyeceği ihtiyaçlarının başında yeterli ve güvenli gıdaya ulaşım gelmektedir. Yeterli, dengeli ve güvenli gıdaya ulaşımın sağlanamaması halinde, geleceğe yönelik endişeler doğacaktır. Akut ve kronik hastalıklardan, önlenebilir zeka geriliğine ve ölüme varana kadar çok ciddi sonuçlarla karşılaşılması kaçınılmaz olacaktır. Diğer yandan; gıda sektörünün stratejik bir sektördür. Yapılanması ve gelişiminde öz kaynakları göz ardı eden, sürekli teknoloji ithal eden, gerek

insan sağlığı açısından, gerekse kalite ve fiyat açısından dış pazarlarda rekabet edemeyen, dışa bağımlı bir gıda sektörünün ulusal politikalar açısından da kabul edilemez olduğu bir gerçektir. Tüm bu nedenlerden ötürüdür ki; gerek tarım, gerekse gıda sektöründe uzun soluklu politikalar belirlenmesi ve tüm sistemin bir hedef doğrultusunda, günlük ve anlık çözüm üreten politikalarından uzak bir şekilde oluşturulması büyük önem taşımaktadır.

İşte bu noktada; üniversitelerin, ilgili kurum ve kuruluşların, sektör temsilcilerinin, meslek odalarının birikimlerini ve görüşlerini, bulundukları noktadan görülen sorunları ve bu sorunlara yönelik çözüm önerilerini, sistem oluşturan kamu otoritesine aktarmaları ulusal bir görevdir.

Gıda sektöründen sorumlu otoritenin belirlenmesine yönelik olarak, yıllardır süregelen arayış, AB Müzakere süreci ile yeni bir ivme kazanmıştır. Hükümetin neredeyse her konuda yerele yetki devri arayışlarından zaman zaman nasibini alsa da, son ayların en güncel konusu yine gıdada tek yetkili olduğu varsayılan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın ve aynı zamanda gıdaya yönelik hizmetlerin yeniden yapılanması çalışmalarıdır.

Bu amaçla, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun'u değiştirerek yeniden yapılanmasını öngören yasa tasarısı ve bu yapılanma içerisinde gıda güvenliği'ne yönelik ayrıntıları içeren "4'l hijyen paketi" olarak adlandırılan ve Gıda Kanunu, Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu, Yem Kanunu ve Veteriner Hizmetleri Kanunu tasarılarından oluşan taslak paket hazırlanarak görüşe sunulmuştur.

Tasarıları irdelemeden önce, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılanmaya gitmesinin kaçınılmaz olduğunu belirtmek gerekir. Ancak, Bakanlıkta yaşanan sorunların tümünün yapılanma kökenli olduğunu söyleyebilmek mümkün değildir. Sorunların önemli bir kısmı, uygulamadaki sorunlardan ve yanlışlıklardan kaynaklanmakta, Bakanlık her dönem az veya çok politik baskıya maruz kalmakta, idari kadrolarda sıkça yapılan değişiklikler konu ile ilgili oluşan deneyim ve birikimden yararlanılmasını imkansız hale getirmektedir. Bu durum zaman zaman yıllardır bilinen sorunların yeniden keşfedilmesine ve zaman kaybına yol açmaktadır.

Bakanlığın Kuruluş ve Görevlerine yönelik Kanun Tasarısı; gıda güvenliğinden sorumlu birimi " Veterinerlik ve Gıda Hizmetleri Genel Müdürlüğü" olarak adlandırmış ve görevlerini tanımlamıştır. İsimlendirmede AB'de bulunan FVO – Gıda Veteriner Ofisi'nden yararlanıldığı ancak bu ofisin işlevleri anlamında uyumun sağlanmadığı, yapılanmada FVO ruhundan oldukça uzak bir noktaya gelindiği görülmektedir. Gıda güvenliğini doğrudan etkileyeceği açık olan veteriner uygulamaları ilgili genel müdürlük kapsamında alınırken, bitki sağlığı ile ilişkili gıda güvenliği boyutu ihmal edilmiş ve yeni kurulacak olan yapının içine alınmamıştır. Eğer gıda

güvenliğine bütüncül bir yaklaşım sergilenecekse veteriner boyutunun dahil edildiği sistemde bitkisel risklerin göz ardı edilmesi anlaşılır bir yaklaşım değildir. AB'nin yeni gıda mevzuatında, yetkili merkezi birimin görev alanına hayvansal ve bitkisel tüm risklerin değerlendirilmesi girdiği halde bitkisel ürün boyutunun AB ne uyum çerçevesinde yapılan bu yapılanma içerisinde değerlendirilmemesi ilginçtir. Bu durum aslında bütüncül yaklaşıma ulaşamadığının ve alışkanlıklardan uzaklaşamadığının bir göstergesidir. Ayrıca, hayvan çiftliklerinin kontrol ve denetiminin ayrı bir genel müdürlük olan Hayvancılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğüne, pestisit kullanımı, zirai mücadele ve zirai karantina programlarının ise hasat edilmiş ürünü de kapsayacak şekilde “ Bitki Üretimi ve Sağlığı Genel Müdürlüğü”ne verilmesi yukarıda bahsettiğimiz ikilemin bir yansımasıdır. Ülkemizde gerek yurtiçi tüketimine sunulan, gerekse ihracata yönlendirilen bitkisel ürünlerde ağırlıkla yaşanan aflatoksin, pestisit kalıntıları konularının gıda güvenliği altında incelendiği ve AB tarafınca FVO kanalıyla takip edildiği bilinmektedir. Bu anlamda, gıda ve yem maddeleri güvenliği-hayvan sağlığı-bitki sağlığı temel üçgeninde koordinasyon, işbirliği ve hatta organik bağın genel müdürlükler arasında nasıl sağlanacağı açık değildir.

Yeni yapılanmada; yem üretimi, temel maddelerin üretimi, gıda maddelerinin işlenmesi, depolama, taşıma ve perakende satış, ithalat ve ihracat aşamaları dahil olmak üzere gıda üretimi zinciri içinde faaliyet gösteren tüm sektörlerin gıda güvenliği kriterlerine uyumlu bir şekilde hareket etmeleri, böylece zincirin başından sonuna kadar gıda güvenliği ve kalitesi düzeyinin güvence altına alınması ve birincil üretim yerlerinde gıda güvenliğinin sağlanması açısından kontrol ve denetimler gıda güvenliğinden sorumlu olan genel müdürlük yetkisine verilmelidir. Bakanlıkta üretim ile sağlık ve güvenlik konularının birbirini destekleyen ancak birbirinin içine girmeyen bir yapıda ele alınması da uzmanlık konuları itibarıyla uygun bir yaklaşım olarak görülmektedir.

İlgili Genel Müdürlüğün yapılanmasında; Daire Başkanlıkları, Şube Müdürlükleri ve bu birimlerin görev tanımlarının belirsiz olması da, oluşturulacak yapının etkinliği konusunda bir değerlendirme yapılabilmesini olanaksız kılmaktadır. Yıllardır ülkemizde gıda alanında yaşanan sorunlar, bir tabela düzeltmesi ile aşılamayacak boyuttadır.

Ancak, genel bir ifade ile, kurulan Genel Müdürlüğün etkin ve verimli çalışması; yapılanma biçimine, oluşturulacak daire başkanlıkları ve şube müdürlüklerine, taşrada oluşturulan birimlerine, ayrıca görev ve yetki tanımlarına bağlıdır. Konularına göre veya işlevlerine göre bir genel müdürlük yapılanması yetki karmaşasını engelleyecektir. Çalışmalarında multidisipliner bir anlayışın hakim olduğu, mesleki yetkilerin bilimsel temellerle tanımlandığı “çiftlikten sofraya gıda güvenliği”nin sağlanabildiği her yapılanma biçimi Odamız tarafından destek görecektir.

Tasarıda yapılanmanın taşra uzantılarının olması memnuniyet vericidir, ancak yeterli değildir. Bilindiği gibi, Kamu Yönetimi Temel Kanunu Tasarısı'nda yerel idareler ve merkez teşkilat arasında görevler konu bazında dağıtılmakta, gıda hizmetleri de yerel birimlerin sorumluluğu altında görülmektedir. Bu anlayış temelden değişmediği sürece, yasa yayımlandıktan sonra taşra teşkilatının tüm araç – gereç ve personeli ile birlikte yerel idarelere devredileceği açıktır. Kaldı ki, Bakanlığınızın kuruluş ve görevlerini disipline etmek üzere hazırlanan tasarının birçok maddesinde geçmekte olan “denetimi yapmak veya yaptırmak” ifadesi hala yerel yönetimlere yetki devrinin izlerini taşımaktadır. Odamız, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması sürecinin yasama aşamasını, gıda güvenliğine yönelik yetkileri tek merkezde toplamakta çok önemli bir fırsat olarak görmektedir. Kamu otoritesinin Başbakanlık, İçişleri Bakanlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve ilgili diğer birimleri ile tek bir hedef oluşturması ve bu hedeften sapılmaması gerekmektedir. Bu Kurumlar arasında devam etmekte olan yetki çekilmesi, yapılacak iyi niyetli düzenlemeleri de faydasız kılacaktır.

“4'lü hijyen paketi” ise, ağırlıkla gıda işlerini yürütecek birimlerin uygulayacağı usul ve esasları belirlemek, Gıda, Yem, Veteriner Hizmetleri ve Hijyen olmak üzere konu bazında yetkilendirme ve görevlendirme yapmak amacıyla oluşturulmuş bir tasarı paketidir. Dört Tasarının eşzamanlı yayımlanması hedeflenmektedir. Böylece birbirini takip eden, zaman zaman iç içe geçen konularda çelişen, çakışan, yetki karmaşasına yol açan hükümlerin yer almaması öngörülmektedir. Tasarı paketinin ham hali, beklenen bu işlevi yerine getirmekten ve mesleklere yönelik yetki tanımlamasını yapabilmekten uzaktır. Dış ticarete yönelik hükümler, tam üyelik gerçekleşmişçesine düzenlenmiş, ülke yararı açısından tam üyelik aşamasında yapılması gereken düzenlemeleri şimdiden yapmayı öngörmüştür. Taslağa göre, 3. ülkelerden yapılan hayvansal ürün ithalatında sadece AB ülkeleri listesinde yer alan firmalardan ithalat öngörülmektedir. Tam üyelik gerçekleşene dek, AB tarafında ülkemizin de 3. dünya ülkesi sayıldığı gözden kaçırılmakta olup, şimdiden bu tür tavizlerin verilmesi ülke çıkarlarımız adına doğru bulunmamaktadır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.7. GIDA KAYNAKLI HASTALIKLARA DİKKAT **Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki / 12 Eylül 2006**

Yaz aylarının gelmesi ile gıda kaynaklı hastalık/zehirlenme olaylarında ciddi artışlar meydana gelmektedir. Bu artıştaki en önemli nedenlerden biri sıcaklığın artması ile su ve gıda maddelerine bulaşan hastalık etmeni (patojen) mikroorganizmaların hızla gelişebilmeleri ve çoğalabilmeleridir. Bu

mikroorganizmaların ya kendileri (enfeksiyon) yada gıda maddelerinde oluşturdıkları toksinleri (intoksikasyon) gıda ile vücuda alındığında hastalık oluşturmaktadırlar. Oluşan hastalıkların şiddeti mikroorganizmanın çeşidine, sayısına ve kişiye göre değişebilmekle birlikte, tipik sindirim yolları hastalıkları şeklinde olabileceği gibi daha ciddi ve başka şekillerde de olabilmekte ve ölümlerle bile sonuçlanabilmektedir. Gıda kaynaklı hastalıkların etmenleri arasında en önemli yeri mikroorganizmalar ve özellikle bakteriler tutmaktadır. Doğada hastalık yapan yüzlerce tür mikroorganizmanın varlığını vurgulayarak, burada bunların en önemlileri sıralanmıştır. Gıdaların tüketimine yönelik olarak dikkat edilmesi gereken durumlar bu yazıda belirtilmektedir. Ancak her hal ve şartta, kişilerin genel hijyen kurallarına uymayı yaşam biçimi haline getirmeleri, başta eller olmak üzere kişisel temizliklerine önem vermeleri, bir gıdayı hazırlarken kullandıkları mutfak aletlerini sabun veya deterjan ile yıkamadan başka gıdayla temas ettirmemeleri genel kuraldır. Musluk suyu içen ailelerin ise, bu suyu kaynatarak içmeleri büyük yarar sağlayacaktır.

Brucella türleri

Brucellozis (Akdeniz ateşi, Malta humması) adı verilen bir hastalığa neden olmaktadır. Aslında bir hayvan hastalığı olmakla birlikte, gıda ile geçişi hastalıklı hayvanların (keçi, koyun, sığır, manda vb) etleri ve sütleri ile olmaktadır. Özellikle ülkemizde kimi bölgelerde yaygın olarak tüketilen çiğ sütlerden ya da yetersiz ısıtma işlemi (pastörizasyon) görmüş sütlerden yapılan peynirler bu açıdan son derece riskli gıdalardır. Hastalık belirtileri gıda maddesinin tüketiminden ortalama 1-3 hafta kadar sonra başlamakta ancak bu süre bazen 7 haftayı da bulmaktadır. İnsan brucellozisi ateş, şiddetli bulantı, baş ağrısı, eklem ağrıları, halsizlik, üşüme, depresyon ve kilo kaybı ile tanımlanabilir. Bazı durumlarda nörolojik ve kardiyolojik hastalıklara da neden olmaktadır. Korunmak için özellikle çiğ süttan yapılmış peynir ve krema tüketilmemeli, peynirler en az 2 ay salamura bekletilmeli ve etler iyice pişirilerek yenmelidir. Tüketicilerimiz bu ürünleri Pazar yerlerinden, açık alanlardan almamalı, üreticisi ve markası belli, üretim izni olan ambalajlı ürünleri tercih etmelidir.

Campylobacter türleri

Özellikle az pişmiş tavuk etlerinden, çiğ süt veya yetersiz ısıtma işlemi uygulanmış sütlerden, yoğun şekilde pet hayvanların dışkıları ile kirlenmiş sulardan insanlara geçmektedir. Kuluçka süresi 2-11 gün arasında değişmekte ve meydana getirdiği hastalık bağırsak iltihabı olup 1-7 gün kadar sürmektedir. Bunun yanında ateş, baş ağrısı, kas ağrıları, halsizlik ve sonrasında değişik şiddetlerde ishal gibi belirtileri de vardır. Korunmak için özellikle kümes hayvanları etlerinin çok iyi pişirilmesi gerekmektedir. Ayrıca klorla karşı duyarlı olduğundan gıda işletmelerinde klorlanmış su kullanılmalıdır.

Vibrio türleri

İnsanlar açısından en önemli hastalıklardan biri olan kolera etmeni bakteridir. Kuluçka süresi birkaç saat ile birkaç gün arasında değişmektedir. Kolera; ağır ishale, kusmaya, ileri derecede sıvı kayıplarına ve ölüme kadar değişen klinik tablolar göstermektedir. Bazı kolera tablolarında çok ani ölümler meydana gelebilmektedir. Dışkı kaynaklı olan bu bakteri özellikle dışkı ile bulaşmış içme ve kullanma sularından, çok iyi pişirilmeden tüketilen gıdalardan ve bu tür sularla sulanmış bitki ve meyvelerin çok iyi yıkanmadan tüketilmesi ile kimi zaman belli bölgelerde salgınlara neden olabilmektedir. Bakteri diğer patojen bakterilere oranla dezenfektan, güneş ışınları gibi etmenlere daha duyarlıdır. Korunmak için atık ve kanalizasyon sistemlerinin etkili otoritelerce çok iyi kontrol edilmesi özellikle yaz aylarında şehir şebeke sularının klorlanması titizlik gösterilmesi ve sulama amaçlı kirli suların kullanılmaması gereklidir. Ayrıca taze tüketilen meyve ve sebzelerin çok iyi yıkanması, restaurant ve lokanta gibi toplu yemek yenen yerlerde bunların klorlanmış sularda yıkandıktan sonra servis edilmesi önemlidir.

Salmonella türleri

Genellikle sindirim sistemi hastalıklarına yol açan bir bakteri olmakla birlikte kana karışarak daha ciddi hastalıklar da oluşturabilir. Vücuda alındığında mide asitliğinde canlı kalan bakteriler orta dereceli ateş, karın bölgesinde ağrı, kanlı ishal, bulantı ve kusma ile ortaya çıkmakta ve ölüme neden olabilmektedir. Kuluçka süresi ortalama 12-35 saat kadardır. Özellikle yumurta, beyaz ve kırmızı etlerde ve çiğ sütlerde bulunabilmektedir. Sebzelerde daha çok bulaşı ile ortaya çıkmaktadır. Bazı türleri tifoya neden olmaktadır. Bu durumda kişide iştahsızlık, baş ağrısı, karın bölgesinde sertlik ve kabızlık, dalgali ateş ve gövde de kırmızı lekeler görülür. Bu tür daha çok bu bakteriyi taşıyan kişiden gıda maddesine bulaşmaktadır. Bu nedenle gıda işletmelerinde hastalıklı kişilerin kesinlikle çalıştırılmaması, çalışanların portör muayenelerinin düzenli ve ciddi olarak yapılması gerekmektedir. Ayrıca çiğ sütlerden yapılan ürünler tüketilmemeli, etlerin pişirilmesinde iç sıcaklıkları 60 °C' ye ulaşmalıdır. Bu koşul, iyi pişirilmiş bir et ürünü anlamına gelmektedir.

Staphylococcus türleri

Gıda maddesinde oluşturdukları toksinlerin vücuda alınmasıyla hastalık oluşturan bakterilerdir. Genellikle çok iyi bir ısı işlemi ile öldürülebilmekle birlikte oluşturdukları toksinler ısıya dayanıklı olup pişirme işlemi dahi etkinliklerini yitirmeyebilirler. Gıdalarda doğal olarak bulunabilirler ancak genellikle çalışanların ellerinden, tırnak aralarından ve açık yaralardan gıda maddesine geçerler. Bakteri yüksek tuz konsantrasyonuna ve 4°C' de (buzdolabı sıcaklığı) gelişme özelliğine sahip olduğundan özellikle peynir gibi gıdalarda bulunabilmektedir. Bunun yanında en riskli gıda maddesi gruplarında mayonez, çiğ süttten yapılan kremler, uygun üretilmeyen mayonez ve soslar, et ve et ürünleri bulunmaktadır. Kuluçka süresi 1-6 saat arasında olmakla birlikte belirtiler bazen 45 dakikada bile ortaya

çıkabilmektedir. Hastalık belirtileri mide bulantısı, kusma, karın bölgesinde kramp ve ishal ile ortaya çıkmaktadır. Korunmak için kesinlikle çiğ sütlerden yapılan ürünler tüketilmemeli ve işlem sonrasında gıda maddeleri hızla soğutularak uygun koşullarda saklanmalıdır.

Listeria türleri

Listeriozis adı verilen ve ölümlerle sonuçlanabilen hastalığa neden olan bakteridir. Özellikle et ve et ürünlerinde, bazı sebzelerde, çiğ sütlerde ve yoğun bulaşı olan çiğ sütlerden elde edilen süt ürünlerinde de (peynir) bulunabilmektedir. Ülkemizde tüketimi bir hayli yaygın olan çiğ köfte gibi çiğ etten yapılan gıdalar bu anlamda çok ciddi risk oluşturmaktadır. Özellikle çocuk ve yaşlılar gibi bağışıklık sistemi zayıf kişilerde daha yüksek oranlarda ölüme neden olabilmektedir. Kuluçka süresi 4-21 gün arasında değişmekte ve şiddetli bulantı, kusma ve karın bölgesinde ağrılar ile ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle gıda maddelerinin çok iyi pişirildikten ve sebzelerin çok iyi yıkandıktan sonra tüketilmesi gereklidir.

Escherichia coli

Bağırsak kökenli bakterilerdendir. Ancak başka bir organ ya da dokuya geçtiklerinde hastalık oluşturlar. Normal E. coli tipik sindirim sistemi hastalıklarına yol açmakla birlikte 1982 senesinde ilk kez varlığı belirlenen O157:H7 serotipi böbrek yetmezliği ve kanamalı kolit gibi daha ciddi hastalıklara yol açabilmekte ve ölümlerle sonuçlanabilen tablolar meydana getirmektedir. E. coli'nin gıdada bulunması o gıdaya dışkı bulaşısı olduğunu ve başka zararlı bakterilerin de bulunma olasılığını göstermektedir. Hemen hemen tüm gıdalarda bulunabilmektedirler. Ancak pastörizasyon işlemleri gibi ısıl işlemlere dayanıksız olduklarından gıda maddelerinin çok iyi pişirilmesi ve çiğ tüketilen gıdaların ise çok iyi yıkandıktan sonra tüketilmesi korunmada etkin yöntemlerdir.

Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu 2. Başkanı

16.2.8. GIDALARDAKİ SAĞLIK BEYANLARI KONUSUNDA DİKKATLİ OLALIM Dünya Gıda Dergisi / Eylül 2006

Artık ülkemizde sağlık beyanlarının yapıldığı ürünlerin sayısı ve çeşidi arttı. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 07 Temmuz 2006 tarihinde yayımladığı "Türk Gıda Kodeksi - Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Tebliği Değişikliği" ile sağlık beyanı yapabilecek gıda maddelerinin profilini değiştirmiştir. Daha önce günlük öğünlerimizde tükettiğimiz ve belirli orandan fazla yağ, şeker ve tuz bulundurmayan, belirli miktarlarda vitamin, mineral ve protein içeren gıdaların etiketlerinde sağlıkla ilgili ifadelerin bulunmasına izin verilirken yeni uygulama ile alkol içerenler hariç her tür gıdanın sağlık

beyanı içermesinin yolu açılmıştır. İçerisine ilave edilen bileşene göre konulan bu sağlık ifadeleri acaba genel sağlığımız adına doğru gıdalara konuyor mu? Margarinlere bitkisel sterol ilave edilerek kolesterol düşürmeye yardımcı bir gıda haline dönüştürülmesi bir taraftan kolesterolünüzü düşürürken diğer taraftan günlük olarak tükettiğimiz doymuş yağ miktarını arttırmaktadır. Bu bir çelişkidir. Diğer etkileri ile genel sağlığın korunmasında limitli kullanılması gereken margarin gibi gıdalara etken bir bileşen ilave edilerek bu tür fonksiyonlar yüklenmesi genel sağlık politikalarına ters düşmektedir.

Ülkemizde kullanılması öngörülen sağlık beyanları disipline edilirken, ülke sağlık politikalarını destekleyici sağlık beyanlarına izin verilmeli ve bu beyanların genel sağlığı koruyacak gıdalarda yapılması sağlanmalıdır. Ancak bu şekilde hedef kitlelere doğru mesajlar verilebilir ve bu ürünlerden maksimum fayda sağlanabilir.

Gelişen teknoloji ve yeni bilimsel gelişmelerle gıda endüstrisinin de gelişmesi ve yeni ürünlerin dünya piyasasına çıkması kaçınılmazdır. Bu ürünlerinde kullanılan teknolojiler de geleneksel gıda üretimlerinden farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle DHA gibi yeni bileşenlerin üretim metotlarının ve bileşimlerinin ayrıca incelenmesi ve insan sağlığı ve tüketimi için uygun olup olmadığına karar verilmesi gerekmektedir. Bir başka deyişle bu ürünlerin her birinin tek tek gıda güvenliği yönünden risk değerlendirmesine tabi tutulması, sağlık beyanını sağladığının da bilimsel olarak klinik testlerle kanıtlanması gerekmektedir. Diğer ülkelerde bu tür gıda maddeleri bilimsel bir ön incelemeye tabii tutulurken ülkemizde böyle bir mekanizma kurulmadan sağlık beyanının yapılmasının yolu açılmıştır. Bu tüketici sağlığı ve güvenliği için doğru değildir. Bu tür gıdaların piyasaya çıkmadan önce bilimsel değerlendirmelerinin ilgili otoriteler tarafından yapılması gerekmektedir.

Buna karşın, yayımlanan tebliğde birçok etken madde miktarı ürüne göre değil günlük toplam tüketime göre disipline edilmiştir. Bu durum tüketicinin ürünü doğru miktarlarda kullanmasını ve günlük diyetini düzenlemesini engelleyecek ve sağlık beyanı yapan gıdadan alacağı faydayı da belki azaltacaktır.

Söz konusu tebliğde bir çok sağlık beyanı bulunmak ile birlikte şu an piyasaya bitiksel sterol ilaveli ürünler çıkmıştır. Tebliğe göre bu ürünlerde uyarı niteliğinde yazılması gereken bir çok ifade bulunmaktadır. Bu ürünleri hamile emzikli kadınlar ile 5 yaş altı çocukların tüketmesinin uygun olmayacağı, kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların kullanmadan önce doktoruna danışması gerektiği, bu ürün tüketilirken meyve ve sebze tüketimi ile desteklenmesi gerektiği, bu gıdanın kolesterol seviyesini düşürmek isteyen kişiler için üretildiğinin belirtilmesi, bitkisel sterol içerdiği, porsiyonda en az bulunması gerekli sterol miktarı, en az 1 g/gün en çok 3g/gün tüketilmesi gerektiğinin belirtilmesi gerekmektedir.

Özellikle sterol veya stanol içeren gıdaları günlük ne kadar alındığı önemlidir. Çünkü etkisini göstermesi için belirli seviyelerde tüketilmesi gereklidir. Bilimsel araştırmalarda, sterol/stanollerin sağlık üzerinde risk yaratan olumsuz bir etkisi saptanmamıştır ancak 3 gr.dan fazla tüketiminin kolesterolü düşürmeye ilave etkisi olmadığı da saptanmıştır. Yine, yapılan araştırmalar bu ürünlerin faydalı kolesterolün yükselmesine katkıda bulunmadığını, zararlı kolesterolü ortalama % 15 civarında düşürme ihtimalinin olduğunu göstermektedir. Buna karşın; bu bileşenlerin tüketimi, A, E ve D gibi yağda eriyen vitaminlerin ve β -karotenin vücuda alımını olumsuz yönde etkilemektedir ve vitamin emilimine ne tür etkileri olduğuna ilişkin bilimsel çalışmalar tamamlanmamıştır. Bu nedenle tüketiciye bu ürünleri günde 3 gr'ın üzerinde tüketilmesinin önerilmediği mesajını çok açık bir biçimde vermeliyiz. Ayrıca karotenoid dengesinin sağlanması için diyet meyve ve sebze ile desteklenmelidir. Hedef kitle ola tüketici grubunun ve etki mekanizması için gerekliliklerin ürün üzerinde uyarı başlığı ile ayrı bir kısımda ve okunabilir boyut ve karakterde verilmesi önemlidir. İddia edilen sağlık beyanındaki etkinin görülmesi için sterolün o ürünlerdeki toplam miktarının mutlaka görülmesi ve buna göre tüketilmesi gerekmektedir. Bu ürünler ilaç olmadığından, ifadelerin "kolesterol oranını düşürmeye yardımcı olur" şeklinde kesin olmayan bir ifade ile belirtilmesi yasal zorunluluktur. "kolesterolü düşürür" şeklinde kesin beyanlar kullandığı ve bu tür reklamlar yaptığı gözlemlenmektedir. Bu kesin ifadelerin bir gıdada sanki ilaçmış gibi kullanılması tüketicileri yanlış yönlendirmektedir. Bununla birlikte bazı sağlık köşelerinde özellikle sterolü ürünleri yanlış veya eksik tanıtan yazılarda tüketici bilincini olumsuz etkilenmektedir.

Tüm bu söylemlerden yola çıkarak; yapılan sağlık beyanlarından tüketicinin maksimum fayda sağlaması amacıyla, bu beyanların yapılacağı gıdaların bu etkileri bilimsel olarak kesin olarak kanıtlanmadan, kullanılan bileşenlerin güvenliği de bilimsel onay işlemlerinden geçmeden ve ilgili otoritelerce onaylanmadan, bu tür gıdaların piyasaya çıkartılmamalıdır. Onay işlemi tamamlanmış ürünlerin ise bileşimi, etiketi ve özellikle de reklamlarına gerek üreten firmaların, gerek denetim otoritelerinin ve gerekse de tüketicilerin azami dikkat ve hassasiyet göstermesi son derece önemlidir.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.9. GIDA GÜVENLİĞİNDE YENİ BİR DÖNEM **Gıda Teknolojisi Dergisi / Ekim 2006**

Bilindiği gibi, Türkiye'nin 2003 yılında yayınladığı Ulusal Program'da Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, gıda güvenliği mevzuatına uyum çerçevesinde gerekli kurumsal yapılanmanın oluşturulması orta vade

öncelikleri arasında yer almakta olup; kurumsal yapılanmada, gıda güvenliği ve kontrolü sisteminin güçlendirilmesi, etkinleştirilmesi ve mevcut kontrol yöntemlerinin AB Müktesebatında belirtilen gıda güvenliği standartları ile uyumlu hale getirilmesinde gerekli çalışmaların biran evvel tamamlanması gerekmektedir. Her ne kadar, gıda kontrol sistemlerinde yıllardır yaşanan sorunların çözümüne yönelik atılması gereken hayati adımların “AB Müktesebatına uyum” başlığı altında atılıyor olması ülkemiz adına bir “ayıp” olsa da, direkt insan sağlığını ilgilendiren teknik konularda uyum sağlamak sonuç olarak kendi tüketicimizin de lehine olacaktır.

Gıda güvenliği alanında, AB'ye üye devletlerde yeni ve benzer kurumsal düzenlemeler uygulamaya konmak istense de, AB ülkelerinin tamamının kabul ettiği ortak bir gıda politikası henüz oluşturulamamıştır. Devletlerin kendi sektörel yapıları ve ülke ihtiyaçlarını (tüketici alışkanlıkları ve üretim potansiyeli) göz önünde tutarak, gıda konusunda farklı uygulamalarda bulundukları gözlenmektedir. Ancak son yıllarda AB gıda kanunu oluşturulan Avrupa Birliği Gıda Güvenliği otoritesinin izdüşümü olan gıda güvenliği kurumları Üye devletlerde kurulmakta ve bu yeni kurumlar gıda kontrolü açısından önemli sorumluluklar yüklenmektedir.

Bu itibarla AB'ye aday üye olan ülkemizde gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerleri ve gıda satış yerlerinin etkin bir biçimde kontrol ve denetiminin yapılarak tüketicilere güvenli gıda arzının sağlanması amacı ile yeni hukuki bir alt yapı ve yeniden yapılanma çalışmaları başlatılmıştır.

22–23 Şubat 2005 tarihlerinde Brüksel'de Avrupa Komisyonu tarafından TAİEX ve DG SANCO işbirliği ile düzenlenen "Gıda Kontrol Mevzuatı İstişare Toplantısı"nda Veteriner Kanunu Tasarısı ile Gıda Kanununun AB müktesebatı ile uyum durumları ayrıntılı olarak değerlendirmeye alınmış, AB yetkilileri tarafından mevcut Gıda Kanunu ve Taslak Veteriner Kanununda çakışmalar ve tutarsızlıklar olduğu, tüm kontrol hizmetlerinin merkezi otorite ve buna bağlı yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilmesinin gerekliliği ve Bakanlığın yeniden yapılandırılmasına ilişkin Kanun Tasarısı, Veteriner Çerçeve Kanunu ve Gıda kanunu arasında tutarlılık ve bütünlük olması gerektiği ifade edilmiştir.

AB müktesebatıyla uyumlu Türk mevzuatı hazırlanması hususunda; yeni veteriner kanunu ile AB gereksinimlerini karşılamayan mevcut gıda kanunu yerine hazırlanacak yeni gıda kanununun bir paket halinde, duplikasyonları ve uyumsuzlukları ortadan kaldıracak şekilde aynı zamanda hazırlanması ve sunulması kararlaştırılmıştır.

Aynı konuda 26 Mayıs 2005 tarihinde Brüksel'de yapılan "Gıda Kontrol Mevzuatı Danışma Toplantısı"nda "Gıda, Yem, Gıda Hijyeni ve Veterinerlik

paketinin ilgili AB Direktifleri ile uyumlu olacak biçimde hazırlanması ve aynı zamanda Meclise sunulması" kararlaştırılmıştır.

Ülkemiz ve AB ülkelerinin gıda sanayileri bu itibarla değerlendirildiğinde büyük çapta yapısal farklılıkların olduğu gözlenmektedir.

Gıda sanayii envanter verilerine göre, gıda sanayiinin yaklaşık %14'ü hayvansal ürünleri üreten tesislerden ve %86'si ise bitkisel ve diğer ürünleri üreten tesislerden oluşmaktadır (AB ülkelerinin büyük bir kısmında bu oranlar tam tersi durumdadır). Görüldüğü üzere, ülkemiz gıda sanayi çok geniş bir ürün ve üretim yelpazesinden oluşmakta ve ağırlıklı olarak AB üye ülkelerinin aksine bitkisel üretim yapmaktadır.

Ülkemizde AB 'ye uyum çerçevesinde çıkartılması düşünülen gıda hijyeni ve konu ile ilgili diğer kanun tasarılarında, öncelikle ülkemiz gıda sanayisini yapısının çok iyi analiz edilerek uygulama detaylarının bu yapıya uygun düzenlenmesi gerekmektedir. AB 'de hayvansal üretimin gelişmiş olması ve daha önce bu konulara ilişkin krizler yaşamaları nedeniyle özellikle hayvansal risklerin önlenmesine yönelik tedbirleri içeren hukuki düzenlemeler yapılmıştır. Bu nedenle bu düzenlemeler ülkemiz uygulamalarına aktarılırken kendi üretim modellerimizde göz önünde bulundurulmalı ve AB'den uyarlanan yasalara ulusal gerekliliklerimiz yerleştirilmeli, bitkisel üretime ilişkin hijyen de aynı ciddiyetle kanun taslaklarında yer almalıdır. Hazırlanan Taslaklardan ülkemizin "aflatoksin" sorunu olmadığı izlenimi edinmek işten bile değildir. Ayrıca Kanun sistematigi gereği kanun maddelerinin açık, net, herhangi bir yoruma ihtiyaç duymadan ifade edilmesi gerekmektedir ve keyfiyete neden olabilecek hükümler içermemelidir. Taslaklarda çok miktarda keyfiyet içeren hüküm mevcuttur. Özellikle AB'den aktarılan bu mevzuatta bu hususun göz önünde bulundurulmadığı gözlemlenmektedir. Tamamen AB Direktiflerinden çalışılması sonucunda metinler Türkçe kurallarını zorlayacak derecede tercüme kokmaktadır. Paket olarak yayımlanacak olan bu kanunlarda yer alan tanımlar ve hükümlerin bütüncül ve birbirini tamamlayacak bir nitelik taşıması, uyumlu olması gerekmektedir..

Kanunların eş zamanlı olarak hazırlanması ve yürürlüğe konmasındaki temel amaç, duplikasyonları ve uyumsuzlukları önlemek olmasına rağmen, 4 ayrı taslak, 4 ayrı birimde ve koordinasyon sorunları aşılardan hazırlandığından çakışma ve uyumsuzluklar mevcuttur, sınırlar net olarak belirlenmemiştir. Kanun Taslaklarının, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının yeniden yapılandırılması çalışmaları ile birlikte yürütülmesi; sisteme bütüncül bakış sağlanması açısından çok önemlidir. Yine bu aşamada, gıda kontrolünde yerel idarelerin yetkili olup olmayacağı konusu Başbakanlık, İçişleri Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında görüşülerek çözümlenmelidir. Tüm yasalarda yer alan hükümler, yetkili merci olarak aynı adresi göstermelidir. Aksi halde, taslak kanunlar yürürlüğe girdiğinde birçok

sorunlara neden olacaktır. Paket olarak hazırlanan bu taslaklardaki bu eksiklerin temel kaynağı, ulusal ihtiyaçlarımızın net olarak belirlenmemesi, ülke çıkarlarının ve ihtiyaçlarının değil meslek taassuplarının ön plana çıkarılması, her bir taslağa bütüncül olarak bakılmaması, her birinin bağımsız olarak hazırlanması ve bu durumun AB ile yeterince müzakere edilmemesidir. Tarım sektörü tarla, besicilik, üretim, pazarlama, kalite kontrolü, çevre, sağlık (insan ve çevre) gibi alanlarla bir bütündür. Bu nedenle gıda konusu çok disiplinli bir konudur, her mesleğe hizmeti çerçevesinde gereksinim vardır. Bu gerçek hiçbir zaman gözardı edilmemelidir.

Kanunlarda yer alan ithalat prosedürleri, üçüncü ülke uygulamaları, AB üyesi ülkelere uygulanan ayrıcalıklar yeniden gözden geçirilmeli ve ülke üretimimiz ve ithalat uygulamalarında eşitlik sağlanmalıdır. AB'ye tam üye olmadan birtakım tavizlerin verilmesi, ülkemizi AB Pazarı haline dönüştürecektir.

AB de yetki devri yapılabilecek konular hükme bağlanmıştır. Ancak bu yetki devri aynı netlik ile yeni pakette yer almamaktadır. Laboratuvarlar haricinde yetki devrinin önünün açılması devletin en önemli görevi olan halk sağlığının korunmasını ihale edeceği anlamını taşır, ki bu da kabul edilemez bir konudur.

Yeni kanun taslaklarının en büyük eksikliklerinden biri de, bir kanundan çok yönetmelik ve tebliğlerle düzenlenecek konulara yer vermesi ve gereğinden çok detaylandırmasıdır. Uygun olacak şekil, kanunların çerçeve kanun niteliğinde düzenlenmesi ve diğer konuların yönetmelik ve tebliğlerle açıklanmasıdır. Aksi taktirde, gelişen gıda güvenliği yaklaşımlarında çok hızlı değişimlerin olduğu göz önünde bulundurulduğunda kanun yapma prosedürünün zor olması nedeni ile yeni gelişmelerin bu sistematığe zamanında aktarılması sağlanamayacaktır.

Ülkemizde gıda sanayiinin yapısı dikkate alındığında değinilen taslak metinlerin hükümleri ile gıda hizmetlerini sağlıklı bir şekilde yürütmek mümkün görülmemektedir. Taslak metinlerin ülkemiz menfaatine uygun olarak, ülkemiz koşulları ve bilimsel gerçeklerini gözardı etmeden ve gıda sektöründe; çok disiplinli meslek alanı olarak mesleklerin çatışmasını değil uzlaşmasını hedefleyen ve kendi bilimsel yetenek ve uzmanlık alanlarını sürece katabilecekleri bir düzenleme yapması beklenmektedir.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.10. YERLİ GIDA TÜKETMEYE DEVAM EDELİM **Tercüman Gazetesi / 04 Ekim 2006**

Tarım ve gıda sektörü, yalnızca ekonomik değeri ve büyüklüğü açısından değil, iştiğal konusu açısından da stratejik bir sektördür. Bu nedenledir ki, birçok gelişmiş ülke yakın bir zamana kadar ağır sanayiye yatırım yapmaktayken, günümüzde tarım ve gıda sektörüne yatırım yapmakta ve bu konuda da etkin olmaya çalışmaktadır.

Ülkemizde tarım ve tarımdan hammadde olarak üretim yapan gıda sanayiinin yapısı incelendiğinde iç pazara dönük bir üretim şeklinin bulunduğu izlenmektedir. Üretilen toplam tarımsal ürünler ve gıda sanayii mamullerinin ortalama olarak yaklaşık % 8'i ihraç edilmektedir.

2000 yılı sonrasında iç talepte görülen daralma ile birlikte ihracata dayalı üretim artışı yaşanmıştır. Başlangıçta ihracattaki artış, tarımdan hammadde temini noktasındaki sorunlar; gıda sanayinde küçük işletme sayısının fazlalığı; yıllardır tarım sektörüne verilen desteklerin yetersiz/yanlış oluşu nedeni ile maliyetlerde görülen yükselmenin rekabet gücüne olumsuz etkisi ve sermaye, pazarlama ve işgücü altyapısındaki yetersizlikler sonucu belli ürünlerle kısıtlı kalmıştır. Son yıllarda ürün desenindeki bir miktar artış ve yeni yatırımlarla birlikte ihracat değerleri yükselmeye başlamıştır. Öte yandan, tarım ve gıda sektörleri ihracatının içinde ülkemizin geleneksel ürünlerinin (kuru incir, kuru üzüm, tütün ve fındık) payı dörtte bir oranındadır. Ancak verilerden de görüleceği üzere, temel gıda maddelerimizde hala iç pazara dönük bir yapı mevcuttur.

Sektöre uluslararası sermaye girişi ile birlikte monopol ve oligopol yapılar gibi eksik rekabet ortamı doğuran sektörlerde artış görülmektedir. TÜİK'e göre, ülkemizde yoğunlaşma oranı sektördeki ilk 4 firma için (CR4) ölçüldüğünde: nişasta ve nişasta ürünleri, balık ürünleri, bira, malt ve şarap imalatında %70'den büyük bir orana sahiptir. Yani, oligopol olarak nitelendirilebilecek bir yapı vardır. Makarna vb. ürünler üretimi, alkolsüz içecek ve memba suları, çikolata ve şekerleme, süt ürünleri gibi ürünlerde %50-70 arasında bulunan CR4 oranı ilk gruba göre biraz daha rekabetçi bir yapıyı ortaya koyarken, yine de yeterli düzeyde piyasa oyuncusunun olmadığı görülmektedir.

Ülkemizin birçok üründe kendine yeterli durumda olmasına rağmen, maliyet ve kalite yönünden dünya gıda ticaretinde yeterli rekabet şansına sahip olmaması ileriye yönelik bir sorun olarak görülmektedir. Dünya Ticaret Örgütü kuralları ve AB ile yürütülmekte olan ilişkiler çerçevesinde halen uygulanmakta olan ve -kimisi ürünlerde çok yüksek miktarlarda da olsa- yurtiçinde üretilen ürünleri fiyat açısından korumakta yetersiz kalan gümrük vergileri, zaman içerisinde uygulanmaz olacaktır. Bir başka deyişle, yerli üretimimiz haksız rekabetle karşı karşıya kalacaktır.

İleriye yönelik yeterli çabanın gösterilmemesi Türkiye'yi yeni dünya şartlarında ithalatçı konuma düşürecek dinamikleri içinde bulundurmaktadır. Halen, yağlı tohumlar, pirinç ve genelde mısır gibi ürünlerde ithalatçı konumda bulunmaktadır. Yüksek koruma oranları ile dış pazarlardan korunan, et, süt ve şeker gibi ürünlerde rekabet gücünün artırılması, insanımızın yeterli şekilde beslenmesinin sağlanması kadar ithalata bağımlı kalınmaması açısından da önemlidir.

Tüm bu verilerin ışığı altında, biz tüketicilere düşen görev, bir zamanlar çokça vurgulanan ancak şimdilerde unutulmuş "Yerli malı kullanmanın önemi" konusunda düşünmek ve daha bilinçli davranmaktır. Söz konusu olan tarım ve gıda sektörü ise, bu hassasiyetimiz daha da artmalıdır. Tabii ki, bunu yaparken üreticiye yol göstermek, kalitesiz ürünleri almamak, etiket okumak, ambalaj incelemek ve bilinçli bir tüketici olarak üreticilerimizin daha kaliteli ve güvenli ürünlere yönelmesi için baskı oluşturmak, izlemekten vazgeçmeyeceğimiz yöntemlerimiz olmalıdır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.11. AFLATOKSİN BELİRLENMESİNDE BAŞROL TÜRKİYE'NİN OLMALI **Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki /14 Kasım 2006**

Fındık, ülkemizin adı ile birlikte anılan geleneksel ürünlerimizden bir tanesidir. Bu nedenledir ki, uluslararası ticarete konu olmak üzere fındık fiyatının belirlenmesinden, fındıkta bulunabilecek toksin limitlerinin belirlenmesine kadar birçok konu bizlerin ilgi alanına girmektedir. Ayrıca bu konular hassasiyetle takip edilmesi gereken konulardır.

Cumhuriyet Gazetesi'nin Tarım ve Hayvancılık Eki, bu anlamda daima görüşlerimizi yansıtmakta bizlere yardımcı olmuştur. Fındıkla ilgili olarak son dönemde yaşanan fiyat ve ödemelere dair sorunlar, Fiskobirlik ile ilgili sıkıntılar bu sayıda şüphesiz birçok kişi tarafından kaleme alınacaktır. Ancak, bu yoğun gündem arasında unutulmaması gereken ve vurgulanmasında büyük fayda olan bir başka konu da fındıkta uluslararası ticarete konu olacak aflatoksin limitleridir.

Dünya fındık üretiminin % 75'i Türkiye tarafından gerçekleştirilirken, ABD üretimde ikinci sırada yer almaktadır. AB ülkeleri ise fındık üreticisi olmayıp, net ithalatçı pozisyonundadır. Bu nedenle, fındıkta sağlık kriteri olarak uygulanan limitler AB mevzuatında son derece katı bir anlayışla, çok düşük düzeylerde tespit edilmekte ve bu limitlerin sağlanması talep edilmektedir.

Avrupa Birliği fındıkta aflatoksin limitini kilogram başına 2-4 mikrogram (2-4 ppb) olarak belirlemiş ve direktif halinde yayımlamıştır.

Oysa, JECFA'nın 49. toplantısında aflatoksinin 20 ppb'ye kadar kanser riski taşımadığı belirtilmiştir. JECFA, Dünya Sağlık Örgütü ile Gıda ve Tarım Örgütü'nün "Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar" konusunda oluşturduğu uzman komitesidir. Aflatoksin de bir bulaşan olduğundan, JECFA kararları prensipte bağlayıcıdır. Bilindiği gibi, Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) kararlarına göre, bir mevzuatta bulaşanlara veya katkı maddelerine yönelik limitleri düşürmek için, gerekçeyi bu maddelerin insan sağlığına olumsuz etkileri olduğunu gösteren bilimsel raporlara dayandırmak gerekmektedir. Aksi halde bu limitin ticarete engel olduğu yönünde kaygılar gündeme gelir. Diğer yandan, bu limitlerin belirlenmesinde kısaca **"ALARA" (As Low As Reasonably Achievable)** olarak tanımlanan ve ulaşılabilecek en düşük değeri ifade eden prensibin uygulanması gerekmektedir. Bilimsel olarak hiçbir üründe sıfır bulaşan yoktur, bu nedenledir ki limit tespitinde ALARA prensibi uygulanır. ALARA prensibini de fındık üretimi ile hiç ilgisi olmayan ülkelerin işletmemesi gerektiği açıktır.

Bu aşamada, aflatoksin limitlerini tespit etme çalışmalarını yürütmekte olan diğer bir komisyondan söz etmek yerinde olacaktır: Kodeks Alimentarius Komisyonu. Bu komisyon, geline nokta belki AB'den daha stratejik durumdadır. Komisyon bir anlamda DTÖ'nün organı olup, kararlarını 180 ülke ile değerlendirerek oluşturmaktadır. Aldığı kararlar, uluslararası gıda ticaretini bağladığı için ülkeler sundukları raporlarla kendi limitlerini kabul ettirmeye çalışmaktadır. Avrupa Birliği'nin aflatoksinin 2-4 ppb olmasını talep eden Birlik görüşüne karşılık Türkiye, işlenmemiş fındıkta 15 ppb'nin standart hale getirilmesi için görüş yazmıştır. Türkiye'nin elindeki tüm bilgi, belge ve dokümanları kullanması ve bu konuda yoğun bir biçimde kulis çalışması yapması fındık üreticisi ve ihracatçısı için hayati öneme sahiptir. AB'nin önerdiği limitlerin kabul edilmesi, bu limitlerin dünya ticaretine konu olması anlamını taşıyacaktır ki, bu fındık ihracatımız açısından son derece olumsuz bir sonuç olacaktır.

Kodeks Alimentarius'un standart hazırlama çalışmaları 8 aşamadan oluşmakta olup, 8. aşamaya gelen taslaklar standart olarak yayımlanmaktadır. Fındıkta aflatoksin limitiyle ilgili Kodeks Alimentarius çalışmaları, işlenmiş fındıkta 8 ppb, işlenmemiş fındıkta ise 15 ppb ile 6. aşamaya gelmiştir ve artık limitin düşürülmesi konusunda çok fazla risk içermiyor gibi gözükmektedir. Ancak, genelde usul olarak 6. aşamadan sonra belirleyici limitler kesinlik kazanırken, bu kez 6. aşamaya gelinmiş olmasına karşılık toplantı raporunda bir sonraki toplantıda limitlerin tekrar değerlendirileceği vurgulanmıştır. Bu ifade henüz her şeyin bitmediğinin açık bir göstergesidir. Tüm aşamalar adım adım büyük bir hassasiyetle takip edilmelidir. Toplantıda tartışılan limitler bir yandan -her ne kadar AB üretici değilse de- AB ve ABD'nin kozlarını paylaşması olarak

değerlendirileceğinden, konuya sadece gıda güvenliği gözüyle değil, aynı zamanda uluslararası politika gözü ile bakmak, bu biçimde sahiplenmek ve taktik belirlemek büyük önem taşımaktadır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

**16.2.12. GIDA GÜVENLİĞİ VE GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĞLANMASINDA
FAYDALANILACAK ARAÇLAR
Perakende Haber Dergisi / Kasım 2006**

Gıda güvenliğinin insan sağlığı açısından hayati öneme sahip olduğu artık tüm kesimlerce bilinen bir gerçektir. Bu nedenledir ki, gıda güvenliği konusunda tüketici hassasiyeti her geçen gün artmakta ve yine bu nedenledir ki bu konu basında her geçen gün daha fazla ilgi odağı olmaktadır. Böylesi önemli bir konuyu değerlendirmeden önce; gıda güvenliği kavramının tam olarak neyi ifade ettiğini vurgulamakta büyük fayda vardır.

Gıda güvenliği; sağlıklı ve güvenli gıda üretimi için, gıdaların üretilmesi, işlenmesi, depolanması ve dağıtılması sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Bu uygulamanın amacı ise gıdada sağlığa zararlı miktarlarda biyolojik, kimyasal ve fiziksel etkenlerin bulunma, bulaşma ve oluşma olasılığının ortadan kaldırılmasıdır.

Gıda kaynaklı başlıca tehlikeler; zoonozlar, patojenler, mikotoksinler, metal/metaloit veya deterjanlar da dahil olmak üzere yabancı madde bulaşları, pestisit kalıntıları, veteriner ilaç kalıntıları, radyoaktif bulaşlar, katkı maddeleri, gıdanın üretimi sırasında oluşabilecek zararlı maddeler, gıdaya uygun olmayan ambalaj materyalleri ve mutfak ekipmanlarıdır. Diğer bir deyişle tehlike; tohumdan ve hayvandan başlamakta ve sofraya kadar uzanan zincirin tüm halkalarını kapsamaktadır. Bu nedenle gerek uluslararası arenada, gerekse ülkemizde “ çiftlikten sofraya gıda güvenliği” yaklaşımı önem kazanmıştır. Çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanmasında çok farklı üretim aşamalarına bütüncül bir bakış ve adımlar arası bilgi akışının sağlanması gerekmektedir. Risklerin ve karşılaşılan sorunların temel etmeni tespit edilebilmeli, önlemlere ilişkin uygulamalar bu tespit üzerinden sürdürülmelidir.

Bu nedenle; gıda güvenliğinin sağlanmasındaki en önemli araçlardan biri “izlenebilirliğin sağlanması”dır. İzlenebilirlik; gıda, gıda üreten hayvan, bitki veya gıda üretiminde kullanılan maddelerin, üretim ve dağıtımın tüm aşamalarında takip edilebilmesidir. İzlenebilirlik sistemi, belirli bir ürün veya girdinin işletmeden çıkışından başlayıp, daha sonra izlediği ara aşamaların, işlemlerin, dönüştüğü yeni ürünlerin tüketiciye ulaşana kadar takip edilmesini

sağlayan kayıt tutma prosedürleridir. İzlenebilirliğin oluşturulabildiği ülkelerde; satış noktasında Örn: bir sütte saptanan antibiyotik kalıntısının hangi çiftlikteki hayvanlardan kaynaklandığını bulmak mümkün olmaktadır.

İzlenebilirliğin sağlanması yönünde gerek ülkemiz mevzuatında, gerekse AB mevzuatında hükümler bulunmaktadır. Ancak bu hükümlere rağmen henüz izlenebilirlik AB'de de tam anlamıyla sağlanamamıştır. Ülkemizde ise henüz bir yasa hükmü olmaktan öteye geçememiştir.

Her şeyden önce, gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanması için gıda işletmelerinin ve hammadde üreticilerinin kayıt altına alınması gerekmektedir. Ancak bu yolla etkin bir etiketleme sistemi ile işletme kayıt numarasından ürünlerin takip edilmesi mümkün olabilecektir. Bu noktada, ülkemizde önemli sorunlar gündeme gelmektedir. Sorunların en önemlisi kayıt dışılıktır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın çiftçi kayıt sistemi, hayvan kimlik sistemi oluşturulamadığı gibi, maliye açısından da çok sayıda kayıt dışı firma vardır. Diğer bir sorun ise; üretici örgütlenmesinin yetersizliği, birincil ürün üreten işletmelerin ağırlıkla çok sayıda ve küçük ölçekli olmasıdır. Bu yapı, beraberinde zincir içerisinde çok fazla sayıda aracının olmasını getirmekte ve izlenebilirliğin sağlanmasını olumsuz yönde etkilemektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında diğer önemli araç ise Risk Analizleridir. Risk analizi, gıda güvenliğinin en etkili araçlarından birisidir. Bu sistem, risk değerlendirme, risk yöntemi ve risk iletişiminden oluşmaktadır. Risk analizlerinin kullanılması ile daha az kaynak kullanarak, tüketici sağlığını riske atmadan gıda güvenliği daha etkin bir biçimde sağlanmaktadır. Ülkemiz yasalarında risk analizlerine dayalı denetim yapılması konusunda da hükümler yer almaktadır. Bu konuda kat edilen yol olmakla birlikte, yapılması gereken düzenlemeler de vardır. Risk analizlerinin 3 ayağı olduğundan söz etmiştik. Risk değerlendirme; tehlikenin belirlenmesi, tehlikenin nitelendirilmesi, maruz kalma değerlendirmesi ve riskin nitelendirilmesi olarak ifade edilebilir. Bu değerlendirmeyi yapacak birimin, bilimsel nitelikli, bağımsız ve objektif olması gerekmektedir. İşte bu noktada; risk değerlendirme işlevini bağımsız bir otorite yürütmelidir. AB'de bu otorite oluşturulmuştur, ülkemizde oluşturulma aşamasındadır. Risk yönetimi risk değerlendirmesinin ve diğer yasal faktörleri değerlendirildiği ve gerekli önlemlerin ve kontrol seçeneklerinin belirlendiği süreçtir ve bu nedenle gıda kontrol otoritesinin yürüteceği bir görevidir. Risk iletişimi: risk değerlendiriciler, risk yöneticileri, tüketiciler, yem ve gıda işletmecileri, akademik kesim ve diğer ilgili taraflar arasında risk değerlendirmesine ilişkin bilgi ve görüş alışverişinde bulunulması sürecidir ki burada şeffaflık ve tarafların katılımı büyük önem taşımaktadır. İletişim aşamasında tüketiciler, meslek odaları, akademisyenler v.b geniş bir ilgi gurubu vardır. Ülkemizde henüz etkin, doğru ve şeffaf bir biçimde işlediği söylenemez. Tüketici ile resmi birimlerin yaptığı bilgilendirmeler arasında önemli bir güven sorunu

vardır. Geçmiş dönemlerdeki karnemizin kötü oluşunun bu güvensizlikte rolü çok büyüktür. Ancak, diğer yandan medyanın da sansasyonel yaklaşımı tüketici güvenini olumsuz etkilemekte ve kaos ortamı yaratmaktadır. Bu noktada, risk iletişiminin ne şekilde ve kimler tarafından yapılmasının doğru olacağı dikkatle değerlendirilmelidir.

Gıda güvenliğini sağlamada diğer önemli bir araç ise HACCP sistemidir. HACCP; Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizi anlamı taşımaktadır. Üretim aşamasında üretici tarafından uygulanması gereken ve yasal olarak kurulması zorunlu olan bir sistemdir. Üretimin her aşamasında üretici tarafından tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelere yönelik kritik kontrol noktalarının tespiti ve yine bu tehlikelere yönelik olarak kabul limitleri ve kriterlerinin oluşturulması gerekmektedir. Yapılan bu tespitler üzerinden sürekli olarak bu noktalarda izleme sağlanmalı, karşılaşılan sorunda düzeltici işlemler uygulanmalı ve sürekli kayıt ve doğrulama çalışmaları yapılmalıdır. HACCP sisteminin oluşturulması her ne kadar yasal bir zorunluluksa da; küçük işletmeler tarafından direkt olarak insan sağlığını korumaya yönelik bir sistem olduğunun ayırtına varılamamakta ve daha çok geçiştirilmesi gereken bir yasal prosedür olarak algılanmaktadır. Dolayısı ile gıda güvenliği açısından henüz etkili bir araç olarak kullanılmamaktadır. Bu konuda önemli ölçüde bilgi eksikliği mevcuttur.

Gıda güvenliğini sağlamada olmazsa olmaz bir araç da, sivil örgütlenmedir. Tüketici örgütleri, üretici birlikleri, meslek odaları gibi kamu dışındaki örgütlenmedir. İzlenebilirliğin sağlanmasından, risk iletişimine ve eğitimlere kadar sivil örgütlenmenin önemli rolleri vardır. Örgütlü yapının sağlıklı bir biçimde oluşturulamadığı yapılarda eksiksiz bir gıda güvenliğinden söz etmek mümkün değildir.

Ve tabii ki, gıda denetimlerini yürütecek etkin, yetkin, tek başlı bir otorite tüm bu sistemleri denetleyerek gıda güvenliğini sağlamalıdır. Ülkemiz bu noktada hala bir kargaşa içerindedir. 5179 Sayılı Gıda Yasası bu konuda tek yetkili kurum olarak Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nı tespit eder gibi yaparken, diğer yandan kimi maddeleri ile yerele yetki devrinin önünü açmıştır. İlgili Yasadan sonra yayımlanan 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ile 5272 sayılı Belediye Kanunu da açılan yoldan ilerleyerek gıda güvenliğine yönelik hükümler getirmiştir. Varılan noktada; Danıştay 10. Dairesi'nin verdiği karar ile gıda denetimlerine yönelik olarak hem Belediyelerin ve hem de Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın yetkili olduğu belirlenmiştir. Bu durum gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli bir sorun odağı haline gelmiştir. AB gıda yasası tek otoritenin önemini vurgular ve sistemleri o yönde değiştirmeyi önerirken bizdeki bu geriye gidişi anlamak mümkün değildir.

Tüm bu tespitlerin ışığı altında; ülkemizde gıda güvenliği sisteminin geliştirilmesi ve tüketicinin sağlığının korunması hedefine ulaşmak için;

- Başta 5179 sayılı yasa olmak üzere; gerek yürürlükte gerekse taslak halinde olan mevzuatın; kontrol otoritesinin tekliği, gıda denetçilerinin etkinliğini, gıda güvenliği zincirinin bütünlüğü ve tüketici hakları ile çelişen maddeleri değiştirilmelidir.
- Yetkiler tek kurumda toplanmalı, yerel idarelere yetki devrinden kaçınılmalıdır
- Üretim ve denetimde izlenebilirlik mutlaka sağlanmalıdır. Kayıt sistemi oluşturularak, sorun görülen ürünlerde geriye dönük izleme ile üretici/yetiştiriciye ulaşım sağlanmalıdır. Bu amaçla çiftçi kayıt sistemi, hayvanlarda kulak küpeleme, arazi kayıt sistemi gibi sistemlerden yararlanılmalı, ayrıca kayıt dışılığın önüne geçmek üzere diğer kamu kurum ve kuruluşları ile etkin bir iletişimi oluşturulmalıdır
- Üretici birlikleri ve kooperatiflerin oluşturulması özendirilmelidir
- Gıdaların kontrol ve denetiminde; devlet tarafından devredilemeyecek görev ve yetkiler açık bir biçimde tanımlanmalı ve bu görevler kamu tarafından yürütülmelidir.
- Bu amaçla kamuya eleman istihdamını ve gerekli donanımı sağlayacak kaynaklar aktarılmalıdır.
- Gıda denetiminde yetkili olan laboratuvarların biran önce uluslararası düzeyde akredite olması sağlanmalıdır
- Bu konuda yetkili olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın çalışmaları sürmekte olan yeniden yapılanması biran önce tamamlanmalıdır
- Risk analizine dayalı bir denetim sistemi oluşturulmalı ve sonuçlar kamu oyuna açıklanmalıdır.
- Mevzut oluşturma çalışmalarında katılımcı bir politika sağlanmalı, üniversite, ilgili kamu ve özel sektör, meslek odaları ve sivil toplum örgütlerinin görüşleri alınmalıdır.
- Bitkisel üretimden, hayvan yetiştiriciliğine; hayvan sağlığı ve varlığından, bitki sağlığına; katkı maddelerinin kullanımından, taşıma-depolama ve pazarlamaya kadar üretim zincirinin birçok mesleğin sorumluluk taşıdığı bir süreç olduğu unutulmamalıdır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.13. SÜT ÜRÜNLERİNİN DIŞ TİCARETİ ‘YOK’ NOKTASINDA
Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki / Aralık 2006

AB uyum sürecinde Ulusal Program dahilinde Katılım Ortaklığı Belgesi ile, Ortak Piyasa Düzenlerinin kurulması ve tarım piyasalarının etkin bir biçimde izlenmesine yönelik yasal dayanak, idari yapılar ve uygulama mekanizmalarının oluşturulması orta vadeli öncelikler arasında gösterilmiştir. Gerçekte; şu anki piyasa koşullarına, süt ve süt ürünlerinin dış ticaretinin neredeyse “yok” noktasında olduğu ve dış ticarete korumacı önlemlerin bulunduğu ülkemizde; ister AB süreci ile, ister DTÖ dayatmaları nedeni ile serbest dolaşıma geçiş gerçekleştiği anda süt sektörü önemli bir darbe alacaktır. Hatta biraz daha ileri giderek; dış ticaretin olmadığı koşullarda dahi piyasa düzeninde acilen belirli düzenlemeler yapılmazsa sonucun yine aynı olacağını söylemek abartılı olmayacaktır. Bu nedenledir ki; süt sektörünü iç ve dış pazarda bir an önce rekabet edebilir düzeye getirmek birincil önceliğimiz olmalıdır.

Ülkemizde birçok tarım sektöründe olduğu gibi, süt sektöründe de önemli sorunlar vardır.

- Sektörde küçük çaplı çok sayıda üretici vardır. Üreticilerin % 81,7’si 1-9 başlık işletmelerden oluşmaktadır. 50 baştan fazla hayvan olan işletmeler, % 1’i bulmamaktadır.
- Çok az sayıda üretici örgütü vardır.
- Pazarlama aşamasında çok sayıda aracı önemli miktarlarda pay almakta; üretici ürününü gerçek değerinde satamamakta buna karşın tüketici süt ve süt ürünleri yüksek fiyattan tüketmektedir.
- Kayıt dışılık önlenmelidir. Yıllık süt üretimi yaklaşık 10 milyon ton olarak belirtilmektedir ve bunun yaklaşık %60’ı kayıt altına alınmıştır.
- Kişi başına süt tüketimi oldukça düşüktür. Tüketici fiyatlarının yüksekliği yanı sıra, eğitimsizlik önemli bir sorundur.
- Kaliteli ve verimli süt üretimi sağlanamamıştır.
- Süt üretimi doğası gereği mevsimsel dalgalanmalara maruz kalmaktadır. Kısa sürede bozulabilir özelliği nedeni ile; arzın bol olduğu mevsimlerde üreticiye verilen fiyatlarda önemli düşmeler yaşanmakta; arzın düşük olduğu dönemlerde ise, sanayici istediği miktarda hammadde bulamamakta ve üretimi olumsuz yönde etkilenmektedir. Bu dönemde süt fiyatları yükselmekte ve tüketici içtiği sütün pahalılığından yakınır hale gelmektedir.

Ülkesel bazda yaşadığımız bu sorunlara ilave olarak; AB'ye tam üyelik sürecinde kota uygulaması karşımıza gelecektir. Topluluk; süt ve süt ürünlerindeki üretim artışını üye ülkelere ulusal kotalar uygulamak yöntemiyle aşmak prensibini kabul etmiş ve bu kotaları OPD'de önemli bir araç olarak kullanmaya başlamıştır. Saptanan kotadan fazla üretim yapılması halinde ekstra vergi uygulaması getirilmektedir.

Tam üyeliğin gerçekleşmesi durumunda; ülkemiz süt üretimine de kota uygulaması getirilecektir. Ulusal kotaların belirlenmesinde kullanılan temel kriterlerin başında kayıtlı üretim miktarı gelmektedir. İşte bu aşamada kayıt dışılık önlenememişse; fiilen ürettiğimiz ancak kayıtlarımızda gösteremediğimiz yaklaşık 4 milyon ton süt üretimimiz kota dışı kalacaktır. Tam üyelik öncesi bu konularda gereken tedbirlerin alınamaması durumunda, AB'de piyasa istikrarını sağlamak amacıyla uygulanan kota sistemi, ülkemiz süt sektörü için büyük bir tehdit olarak karşımıza çıkacaktır.

Tüm bu sorunlar göz önüne alındığında; süt üreticilerine diğer sektörlerle orantılı bir yaşam standardı sağlamak, ulusal tarım politikası amaçlarına ulaşabilmek, arzın sürekliliğini sağlamak, AB ve dünya ticaretine uyum sağlayabilmek ve ürünleri tüketicilere makul fiyatlardan ulaştırabilmek amacıyla;

- En kısa sürede bir Müdahale Kurumu oluşturulmalı ve müdahale alımları, destekleri, belirlenecek olan müdahale fiyatı ve koşulları üzerinden işletilmelidir. Bu Kurumun oluşturulması sektörün tam üyelik aşamasında rekabet edebilirliğinin sağlanması açısından da çok önemlidir. Yıllar önce özelleştirilen Süt Kurumlarının işlevinin ne derece önemli olduğu bir kez daha ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda önemli olan başka bir husus ise müdahale alımları yapıldıktan sonra alınan ürünlerin depolanacağı özel ve kamu depolarının yetersizliğidir. Müdahale alımlarının etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi için bu alt yapının acilen oluşturulması gerekmektedir.

- Süt sektörü tüm taraflarıyla kayıt altına alınmalıdır. Kayıt dışılığın önlenmesinde devlete, üreticiye, sanayici, nakliyeciy ve satıcıya müşterek görev ve sorumluluk düşmektedir.

- İşletmelerin optimum büyüklüğe gelmesi doğru desteklemelerle teşvik etmek edilmelidir

- Ulusal süt üretiminin süt kalitesi ve yağ içeriğini arttırılmalıdır

- Akredite Süt kontrol laboratuvarları kurulmalı veya kurulmasını teşvik edilmelidir.

- Üretici örgütlenmesi sağlanmalıdır

- Sütün besleyici değeri ve sağlık açısından önemini tüketicilere anlatmak ve onları bu konuda bilinçlendirmek amaçlı eğitim, yayım ve tanıtım faaliyetlerine ağırlık verilmeli, bu suretle içme sütü tüketimi artırılmaya çalışılmalıdır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.14. AB'YE İHRACAT YOLU AÇILMADI
Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki / Aralık 2006

Günümüzde, ülkeler AB üyesi olsun, olmasın; gıda ithalatında AB şartlarını yerine getiren ürünleri tercih etmekte ve AB uygulamalarını esas almaktadırlar. Bunun sonucunda, gıda dış ticaretinde AB ülkelerine ihracat yapmak ve AB şartlarını yerine getirmek, dış piyasalarda var olabilmek için önemli bir kriter olarak karşımıza çıkmaktadır.

Resmi verilere göre, ülkemizde yaklaşık 10 milyon ton çiğ süt, 2 milyon ton işlenmiş süt ve süt bazlı ürün üretilmektedir. Üretilen süt ve süt ürünlerinin yaklaşık %99'u iç pazarda tüketilirken, %1'i ihraç edilmektedir.

Dünya üzerinde başlıca süt üreticisi ülkeler arasında olmasına rağmen AB ülkeleri, tüketicilerinin tercihleri doğrultusunda başta İsviçre, ABD, Avustralya, Kanada olmak üzere toplam 18 ülkeden süt ve süt ürünleri ithalatı yapmaktadır. Şili, Güney Afrika, Makedonya ve Uruguay da AB'ne süt ürünleri ihracatı yapabilen ülkeler arasındadır. Ülkemizde bugün itibarıyla AB'ne ihracat yapmak üzere onaylı süt işletmesi bulunmamaktadır.

Bu noktada iki temel koşul ile karşılaşılmaktadır: hayvansal kaynaklı gıda maddesini ihraç edecek olan ülkenin hayvansal kaynaklı birincil ürünlerde kalıntı izleme programlarını uygulaması ve bu programların AB tarafından onaylanarak AB Resmi Gazetesinde ürün bazında onaylı ülke listesinde yer alması zorunluluğu, diğeri ise süt ve süt ürünlerinin üretim koşullarının AB standartlarına uyma zorunluluğudur.

Ülkemizde tüketiciyi korumak amacıyla kısıtlı olanaklarla, belirlenmiş dört sektörde ve yine birkaç kalıntı üzerinden de olsa 2000 yılından bu yana uygulanmakta olan bir kalıntı izleme planı mevcuttur. Kalıntı izleme planları AB mevzuatına göre de yürütülmesi zorunlu olan programlardır. Bu planlar; üye ülkelerin yanı sıra AB'ne ihracat yapmak isteyen üçüncü ülkeler için de zorunludur. Kalıntı izlemelerde amaç; yasaklı ve izinli veteriner ilaç kalıntıları ile bulaşanlar ve bazı maddelerin varlığını araştırmaktır. Ülkemizin çiğ sütte uygulamakta olduğu Kalıntı İzleme Planı AB tarafından onaylı programlardır. Türkiye, aynı zamanda, hayvan ve halk sağlığı ile ilgili kuralları tam olarak

yerine getirmek kaydı ile süt ürünlerinde AB'ne ithalat yapabilecek üçüncü ülkeler listesindedir.

Süt ve süt ürünlerimizin AB'ne ihracatı için ikinci koşul ise ihracatı yapacak olan tesislerin AB tarafından belirlenmiş mevzuata uygun üretim yapması ve bu üretimlerin AB gereksinimlerine uygunluğunu Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın garanti etmesi, yani diğer bir deyişle bu tesisleri garantisine güvenilebilecek bir anlayış ve sistem içerisinde denetlemesi gerekmektedir. Prensip olarak, ülkemizin hayvan sağlığı ve hayvan refahı ile ilgili uygulamaları AB gereksinimlerini karşılamalıdır. AB tarafından 2006 yılından itibaren uygulamaya giren yeni düzenlemeler; üçüncü ülkede üretim yapan gıda işletmecisine, üçüncü ülke yetkili resmi otoritesine, ürünü ithal edecek üye ülke ithalatçına ve ithal eden ülkeye bir dizi yeni yükümlülük getirmiştir. Bu düzenlemelere göre; üçüncü ülkelerdeki gıda işletmecileri, kendi sorumlulukları altındaki proses ve ürünlerdeki gıda güvenliğine yönelik izleme yapmak, birincil ürünler için genel hijyen şartlarını sağlamak, belli ürünlerde mikrobiyolojik gereksinimleri yerine getirmek ve yetkili otoriteye AB'ne ihracat yapmak üzere tesislerini onaylatmak zorundadır. Üçüncü ülkenin yetkili otoritesi ise; yasal düzenlemelerin AB gereksinimlerini karşıladığını, kendi kontrol servislerinin AB yasalarına uygunluğunu, tesis onayını AB gereksinimlerine göre yaptığını, sertifikalandırmanın AB gereksinimlerini karşıladığını garanti etmek durumundadır.

Ülkemizde, AB karşısında gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar geçen tüm aşamalarında Tarım ve Köyşleri Bakanlığı yetkili resmi otoritedir. Bu kapsamda, hayvansal kaynaklı gıda maddelerinin AB'ne ithal edilebilmesi konusunda gerekli resmi güvenceleri sağlamaktan ve ihracat yapacak tesisleri denetleyerek uygunluklarını kontrolden sorumludur.

Şimdiye kadar açıklanan koşullar çerçevesinde Türkiye teorik olarak AB'ne süt ve süt ürünlerini ihracat edebilir konumdadır. Ancak AB mevzuatı, ihracatı yapacak ülkede AB FVO (Food and Veterinary Office) heyetinin denetimini de zorunlu kılmaktadır. 2000 yılında ülkemizde gerçekleştirilmiş olan FVO denetiminde olumsuz rapor verildiği için işletmelerin AB onay numaraları iptal edildiğinden şu an için AB'ne süt ve süt ürünleri ihraç edilememektedir. Bu konuda en son Temmuz 2006'da AB FVO ofisinden yeni bir misyon ülkemizi ziyaret etmiştir. Son ziyaretle ilgili olarak Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün yapmış oldukları açıklamalardan hareketle, gerçekleştirilmiş olan bu denetim neticesinde AB'ne ihracat yapmak üzere önerilen 8 işletmeden 7 tanesi teknik alt yapı olarak yeterli bulunmuş, ancak hammadde olarak kullanılan çiğ sütle ilgili bir dizi eksiklik tespit edilmiştir. Hayvan sağlığı ile ilgili Türk Mevzuatının AB ile uyumlu olmadığı, süt hijyeninin sağlanamadığı belirtilmiştir. Bu kapsamda *Brucella*, tüberkülozdan arılık uygulamalarının kabul edilebilir olmadığı, tüberküloz vakalarında artış olduğu, sütün *Brucella*'dan ari işletmelerden gelmesi için sütte ring testlerinin yapılmadığı, Hayvan Sağlığı Mevzuatının İl Müdürlükleri personeli tarafından

bilinmediği belirtilmiştir. Aynı açıklamaya göre, Türk Gıda Mevzuatının AB gereksinimlerini büyük ölçüde karşıladığını, ancak uygulamada bu mevzuata aykırı olan çiğ sütün tesise kabul edildiği, hammadde tedarikinde ciddi sorunların olduğu, işletme tesislerine tedarikte bulunan bireysel üreticilerin sayısının on binlere vardığı, AB kriterlerine uyumlu süt arzının çok sınırlı olduğu ifade edilmiştir. Aslında bu sorun yıllardır bilinmekte ve konuşulmakta iken; AB raporuyla bir kez daha gündeme oturmuştur. Bu konuda Türk yetkili otoritesi olan Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün cevap raporu henüz yayımlanmamış olduğundan AB'nin raporu henüz kesinlik kazanmamıştır. Dolayısıyla, taslak rapordan hareketle süt ve süt ürünlerimizin AB'ne ihracatının yapılıp yapılamayacağı konusunda şu an için kesin bir yargıya varmak mümkün değildir. Bununla birlikte, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından açıklanmış olan bu taslak rapor, gerek ülkemizden AB'ne süt ve süt ürünlerinin ihracatı için; gerekse tüketicilerimize güvenli ürün sunmak için bir dizi önlemin gecikmeksizin alınması gerekliliğini gözler önüne sermiştir. Özellikle işletme ve çiftlik denetimlerini yapan Bakanlık yetkili birimlerinin yetersiz bulunması, AB mevzuatını bilmedikleri yönündeki değerlendirmeleri, hayvan sağlığı kontrollerinin AB gereksinimlerini karşılamadığı, işletmelerin otokontrol analizlerini yapma sıklıkları ve genel hijyen ile ilgili tesislerde görülen eksiklikler, ŞAP hastalığı görülen ülkelerde üretilen süt ürünleri için gerekli olan uygulama koşullarının ülkemizde uygulanmıyor olması yönündeki ciddi eleştiriler Bakanlığın öncelikle üstünde durması gereken konular arasındadır. Gıda güvenliğini doğrudan ilgilendiren hayvan sağlığı ile ilgili AB mevzuatında belirtilen koşulların Bakanlık tarafından gecikmeksizin sağlanması gereklidir. Bakanlık, aynı zamanda, sektördeki en büyük sorun olan kayıt dışılığı ve hijyenik olmayan üretimi önlemek için tedbirler almalı, kayıt dışılığın önlenmesini sağlamak amacıyla başta Maliye Bakanlığı olmak üzere birçok kurum ve kuruluşla yakın iletişim ve koordinasyonu sağlamalıdır.

Bu koşulların sağlanamaması halinde, malların serbest dolaşımı ile birlikte süt ve süt ürünlerinin ithalatı yaygın bir biçimde başlayacak zaten dış pazar şansı neredeyse sıfırlanmış olan sektörün iç pazarda da rekabet şansı kalmayacak ve birçok küçük ölçekli işletme kapanacak; üretici süt hayvancılığından elini eteğini çekecektir. Bu durum istihdam kendi ürününü üretememe ve dışa bağımlılık sorununu beraberinde getirecektir. Bu nedenle Avrupa Birliği'ne üyeliğin söz konusu olduğu bu günlerde süt ve süt ürünleri üretimi ve tüketiminde var olan sorunların zaman geçirilmeden çözüme ulaştırılması hayati bir önem taşımaktadır.

Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu

16.2.15. GIDA GÜVENLİĞİNDE NEREDEYİZ? **Gıda Güvenliği Dergisi / 07 Aralık 2006**

Gıda güvenliği konusu; özellikle son yıllarda gelişmiş olsun olmasın tüm ülkelerde, gerek kamu sektörü, özel sektör ve tüketicileri de içine alan geniş bir kesimin ilgi odağı haline gelmiştir. Gelişen analiz yöntemlerinin de etkisiyle birçok yeni sorun alanı tespit edilmiş; gıda kaynaklı kimi krizler yaşanmış, artan iletişim imkanları ile bilgi paylaşımı hızlanmış ve tüm bunların sonucu olarak; insan sağlığını direkt olarak ilgilendiren gıda güvenliği konusu gündemde yerini almakta gecikmemiştir. Hatta belki, çok eleştirdiğimiz ve karşı çıktığımız sansasyonel yaklaşımların ve yanıltıcı bilgilendirmelerin dahi gıda güvenliği hassasiyetinin oluşmasında katkısı olduğu söylenebilir.

Ne yazık ki, “Gıda güvenliğinde neredeyiz?” sorusuna her yanıt arayışımızda; yetkili kurumlar, yapılanmaları, mevzuatları ve uygulamaları konusunda olumsuzluklar ve eksikleri tespit etmek zorunda kalmaktayız. Doğrulara biran önce ve en az zararla ulaşmada, bu tespitlerin hayati önemi olduğu muhakkaktır. Bir cümle ile tespit etmek gerekirse; gıda güvenliğinin sağlanması yönünde ilerlemeler kaydetmekteyiz, ancak bu ilerlemeler nitelik ve nicelik olarak yetersiz kaldığı için gıda güvenliğinin sağlanmasında bulunulması gereken noktadan, oldukça geride bir yerdeyiz. Çözüm bekleyen sorunlarımız, yapılması gereken birçok işimiz var.

Gıda güvenliğine yönelik var olan sorunlar ve çözüm önerilerini ayrıntıları ile değerlendirmeye başlamadan önce; bir tespit daha yapmakta fayda var: Gıda sektörü ve bu sektöre temel girdileri sağlayan tarım sektörünün içinde bulunduğu yapısal ve finansal sorunlar, eğitim yetersizliği gibi ülke koşullarından kaynaklanan önemli sorunların yanı sıra; kamu sektörünün gıda güvenliğine yönelik olarak yılları kapsayan stratejik bir planı olmayışı, amaç ve hedefin gerçekçi bir biçimde tespit edilmemiş olması, sürekli değişen bir hedefle görev ve sorumluluklar somut bir biçimde tanımlanmadan yasal düzenlemeler yapılması gibi önemli idari/siyasi sorunlarımız vardır. Çok yıllık hedef belirlenmediği sürece, atılan adımların doğruluğu daima sorgulanır olacaktır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında, yıllardır konuşulmakta ve vurgulanmakta olan bir konu var ki; bu konuda atılan bir ileri adımı maalesef peşinden bir geri adım izliyor: Yetkilerin tek elde toplanması. 1995 yılına kadar gıda denetimleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı'nın da aralarında bulunduğu 7 farklı kurum tarafından yürütülmüştür. 1995 yılında 560 Sayılı KHK'nin yayımlanması ile yetkili kuruluş sayısı ikiye düşmüştür. Bu tarihten sonra yetkileri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı paylaşmışlardır. Her ne kadar, kağıt üzerinde sorumlu olunan alanlar somut bir biçimde tanımlanmış gibi gözükse de; kısa bir süre sonra yetki kargaşasının devam ettiği; ilgili Bakanlıklar arasında bilgi akışı ve

koordinasyonun sağlanamadığı görülmüştür. Satış noktaları ve üretim yerleri farklı kurumlarca denetlendiği sürece yaşanan sorunların kolay aşılamayacağı düşüncesi ile 2003 yılında iki Bakanlık bir kez daha masa başına oturmuş ve yetkilerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda toplanmasına karar vermiştir. Alınan kararda gösterilen adres bu iki Bakanlıktan hangisi olsa yanlış olmazdı mutlaka. Ancak, bu görüşmelerin sonucunda yetkilerin tek elde toplanması yaklaşımının yakalanmış olması gıda sektörü açısından devrim niteliğindedir. İşte bu noktada; hükümetin hedefi ile iki bakanlığın hedefi uyuşmamış; hükümet genel politikası doğrultusunda gıda kontrolü konusunda yerele yetki arayışları içindeyken; ilgili bakanlıklardan farklı bir yaklaşım çıkmıştır. Bu farklılık, 05.06.2004 yılında yayımlanan 5179 Sayılı Yasa'nın ruhuna ve madde aralarına yansımış; "ilgili merci" tanımı ile; kontrol ve sertifikasyonda yetki devri ifadeleri ile yasa hazırlanma amacıyla çelişir hale gelmiştir. Hazırlanan alt yapının üzerine; 23.07.2004 tarihinde yayımlanan Büyükşehir Belediye Kanunu ve 24.12.2004 tarihinde yayımlanan Belediye Kanunu gıdaya yönelik içerdikleri hükümlerle kargaşayı derinleştirmişlerdir. Belediye Kanunu'nun uygulanmayacak hükümler ile ilgili maddesinde "5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında kanunda bu kanun hükümlerine aykırılık bulunması durumunda bu kanun hükümleri uygulanır" ifadesi yer almaktadır.

Varılan noktada; mahkeme süreci gündeme gelmiş ve sonuçta Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu'nun kararı ile halen gıda güvenliğinde Belediyeler ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın birlikte yetkili oldukları karara bağlanmıştır. Ayrıca; Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmeliğe yürütmeyi durdurma kararı verilmiştir. Gıda denetimleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Belediyelerce, arada koordinasyon olmadan yürütülmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, yürütmeyi durdurma kararının ardından bir önceki yönetmeliğine göre işlem yaparken, Belediyeler hukuken yetkilerini hangi usullere göre kullanacaklarını bilememekte; sadece Bakanlıkla değil birbirleriyle de uyumsuz uygulamalarda bulunmaktadır.

Diğer yandan; "çiftlikten sofraya gıda güvenliği"ni sağlamak için kurumsal ve mesleki taassuplardan uzak; bilimsel temelli hukuki alt yapının, kurumsal yapılanmaların sağlanması ve etkin bir denetim sisteminin kurulmasına yönelik adımların atılması hedeflenmiştir. Risk değerlendirmesini yapmak üzere Bağımsız Gıda Otoritesi'nin oluşturulması, kriz yönetimine yönelik hukuki alt yapının sağlanması, izlenebilirliğin sağlanması ve buna bağlı olarak kayıt dışılığın önlenmesi öncelikler arasındadır. Her ne kadar, her konunun kendi içinde ayrı ayrı sıkıntıları olsa da; bu kavramların yasada yer alması çok önemli bir gelişmedir. Anılan hedefler birer kelime ile ifade edilse de, içleri çok dolu kavramlardır. Birçoğunun oluşturulması ve/veya sağlanmasında sadece yetkili kurumun çaba sarf etmesi yeterli olmayacaktır.

Gümrük Müsteşarlığı, Maliye Bakanlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı gibi birçok kurumun kendi payına düşen sorumlulukları gözden geçirmesi, koordinasyon ve işbirliğinde azami verimliliği sağlayan yapılanmalar içerisine girmesi zorunluluğu vardır.

Görüldüğü gibi, uzun soluklu olarak yapılacak çok iş vardır. Bu işlerin yapılmasında sık hedef değişikliği yaşanmaması son derecede önemlidir. Ancak; bu uzun vadeli çalışmaların yanı sıra; resmi gıda kontrolörlerinin sayısının artırılması; bu denetçilerin görev ve sorumluluklarını her türlü politik baskıdan uzak, bağımsız bir biçimde yürütmesinin sağlanması, laboratuvarların akreditasyonu, yapılan analizlerde yöntem birliğinin sağlanması gibi çok daha seri atılması gereken adımlar vardır. Halen Bakanlıkta bulunan 5000 adet denetçinin, 30 000 adet üretim yeri ve 450 000 adet satış yerine yetmeyeceği açıktır. Bir an önce yeteri sayıda gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim ve kimya mühendisi istihdam edilmelidir.

Gerek sistem kurmaya yönelik, gerekse teknik kriterler içeren mevzuatlar (ki gıda güvenliğini sağlamanın temel araçlarıdır) katılımcı bir yaklaşımla; her türlü görüş ve önerinin hassasiyetle incelenerek değerlendirilmesi ile oluşturulmalıdır. Aksi takdirde; iki yılda bir yasa-yönetmelik değişikliği kaçınılmaz olacaktır. Gıda güvenliğinin son derece dinamik bir konu olduğu ve sık sık gözden geçirilmesi, yenilikler getirilmesinin kaçınılmaz olduğu bir gerçektir. Ancak, halen üzerinde uğraşılan yasa tasarılarının bir ileri adım atmak adına değil, yayımlanmış olan yasanın ilk günden itibaren eksik ve sorunlu olan yanlarını düzeltmek adına var olduklarını saptamak gerekmektedir.

Konu ile ilgili meslek odaları, sivil toplum örgütleri, üniversiteler ve araştırma enstitülerinin de; daha doğru bir yapılanmaya ulaşmak ve tüketiciye güvenli gıda arzını sağlamak adına alternatif çözüm üretmeleri, tüm bilgi birikimi ve deneyimlerini aktarmaları gerekmektedir.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.16. KATKI MADDELERİ TÜKETİCİYİ ALDATMAMALI **Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki / Ocak 2007**

Gıda katkı maddeleri son yıllarda her ne kadar tüketici kaygılarına konu olsa da, gerek gıda maddelerinin korunması, gerekse gıdaların yapı, görünüm ve tat gibi özellikler açısından geliştirilmesi amacıyla yüzyıllardır kullanılan maddelerdir. Özellikle son yıllarda gıda teknolojisindeki gelişmeler, gıdalarda sayısız amaçlarla kullanılan yeni kimyasal maddelerin keşfedilmesini sağlamıştır. Peki, nedir bu gıda katkı maddeleri ve bu maddeler tüketicinin

kaygılanmasına neden olacak bir sağlık riski taşımakta mıdır? Herhalde tüketiciden ağıısından öncelikle yanıtlanması gereken sorular bunlardır.

Gıda katkı maddeleri; teknolojik bir zorunluluk gereği, üretimin her aşamasında ürünün tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanılan maddelerdir. Ancak, gıda katkı maddeleri, niteliklerini kaybetmiş, bozulmuş ürünlerdeki bozulmayı maskeleyerek veya gıda maddesini sahip olmadığı özelliklere sahipmiş gibi göstermek için, kısacası, tüketiciden yanıltmak amacıyla kullanılmaz. Söz konusu maddeler tek başlarına gıda olarak tüketilmemekle birlikte, tüketilen ürünlerde genellikle katkı maddesinin kendisi veya türevleri bulunabilmekte, kimi zaman besleyici değerleri de olabilmektedir.

Gerçekte, gıda sanayiinde kullanılan katkılardan bazılarını tüketiciler evlerinde belki de farkında olmadan kullanmaktadırlar. Buna basitçe, kek yaparken kullandığımız kabartma tozunu veya reçel ve bazı tatlılarda kullandığımız limontuzunu örnek verebiliriz. İşte tüketiciden olarak evlerimizde de kullandığımız bu tür maddeler, gıda üretiminde de, ürünleri mikrobiyolojik bozulmalara karşı korumak, birbiri ile karışmayan yağ ve su gibi bileşenleri karıştırarak margarin, mayonez gibi bütünlüğü bozulmayan ürünler elde etmek, havayla temas eden bazı ürünlerdeki acılaşmayı önlemek, ekşilik gibi bir takım istenen tatları oluşturmak ve benzeri pek çok farklı amaçla kullanılmaktadır. Kısacası, katkı maddeleri, tüketiciden tarafından talep edilen farklı tat, yapı ve görünümdeki gıdaların üretilmesi ve raf ömürlerinin uzatılması açısından işlevsel maddelerdir. Ancak burada katkı maddelerinin yalnızca teknolojik gereklilik olduğunda, yasalarda izin verilen ürünlerde ve miktarlarda kullanılması ve gıdaya eklenebilecek saflıkta olması gerektiği altı çizilmesi gereken bir noktadır.

Tüketicilerin gıda kaynaklı sağlık risklerinden endişe duymalarının nedeni genellikle yetersiz bilgilendirme veya yanlış yönlendirmedir. Bu sebeple son yıllarda gıda güvenliği yaklaşımlarında, tüketicinin her açıdan doğru bilgilendirilmesi, bilimsel temele dayanan bilgilerin tüketiciden en doğru ağızdan ve en anlaşılır şekilde sunulması esas alınmaktadır. Gıda katkı maddelerine ilişkin olarak geçtiğimiz yıllarda farklı kaynaklardan yayılan ve pek de gerçeği yansıtmayan “E” kodlu maddelerin sağlık riski taşıdığı için tüketilmemesi yolundaki bilgiler de bu tür bir yanlış bilgilendirmeye örnektir. Gıda katkı maddeleri dünyada 180’den fazla ülkenin kabul ettiği bir sistemle numaralandırılmaktadır ve bu numaraların hepsinin başında ‘Europe’ yani Avrupa sözcüğünün baş harfi olan ‘E’ harfi bulunmaktadır. Örneğin E 330 ülkemizde, Avrupa ülkelerinde, Amerika’da ve daha pek çok ülkede yasal olarak kullanılan bir gıda katkı maddesi olan sitrik asittir. Bu madde limontuzu olarak da bilinmektedir. Sitrik asit birçok meyvede, özellikle de limon, portakal gibi narenciye ürünlerinin yapısında bol miktarda bulunan ve günlük hayatımızda doğal olarak tüketilen bir maddedir. Bu madde yıllardan

beri bazı gıdalarda da ekşi tat vermek amacıyla çok yaygın bir biçimde kullanılmakta, aynı zamanda hem endüstriyel hem de ev reçellerinin yapımında uygulanmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) ortak uzman komitelerince yapılan toksikolojik çalışmalar sonucunda, gıda maddelerine sınırsız miktarda ve insan sağlığını riske etmeden katılabileceği tespit edilmiştir. Halihazırda sitrik asidin kullanım limitinde bir sınırlama bulunmamakla birlikte, herhangi bir olumsuz etkisi de saptanmamıştır. Bu durum, sitrik asidi doğal olarak bulunduran narenciye ürünlerinin çok fazla tüketilmesine benzetilebilir. Fakat, vurgulanması gereken önemli bir husus, söz konusu sınırsız tüketimin tüm katkı maddeleri için geçerli olmadığıdır. Bazı durumlarda, katkı maddelerinin teknolojinin gerektirdiği ölçüde, bilimsel çalışmalarla belirlenmiş ve insan sağlığını etkilemeyecek limitlerde kullanımına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri, Birleşmiş Milletler Örgütüne bağlı Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) ile Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nun birlikte kurdukları ve ülkemizin de üye olduğu Codex Alimentarius Komisyonu tarafından belirlenmektedir. Bu komisyonun oluşturduğu Gıda Katkı Maddeleri Uzmanlar Komitesi (JECFA) her türlü gıda katkı maddesini tüm etkileri için uzun süre deney hayvanları üzerinde toksik, karsinojenik, teratojenik ve mutajenik etkileri açısından incelemekte ve sağlığa zararlı olmadığına karar verdiği katkı maddeleri için günlük tüketilebilir miktar (ADI) değerlerini saptamaktadır. Elde edilen bu sonuçlara göre gıdalarda kullanılmasında sakınca görülmeyen katkı maddeleri ve bunların kullanım limitleri tespit edilmektedir.

Ülkemizde katkı maddeleri ile ilgili düzenlemeler Türk Gıda Kodeksi (TGK) kapsamında yer almaktadır. Gıda katkı maddeleri TGK'ya göre, koruyucular, antioksidanlar, tatlandırıcılar, renklendiriciler, kabartıcılar, asitlik düzenleyiciler gibi grupları da kapsayan 26 grup altında tanımlanmıştır. Tüketime hazır ürünlerde bulunabilecek katkı maddesi miktarları da Kodeksin ilgili bölümlerinde belirlenmiştir. İnsan sağlığına olumsuz etkisi olabilecek maddeler ile teknolojik gerekliliği olmayan veya tüketiciyi yanıltabilecek maddelerin bazı gıda maddelerinde kullanımı mevzuat uyarınca yasaklanabilmekte veya sınırlandırılabilir. Renklendiriciler, tatlandırıcılar ve bunların dışındaki diğer gıda katkı maddelerinin kullanımına ilişkin izinler ve limitleri içeren mevzuat, Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde ve Avrupa Birliği'ndeki uzman komitelerin raporlarında belirlenen bilimsel temeller esas alınarak hazırlanmıştır. Gelişmiş ülkelerde yasaklı olan, ancak ülkemizde kullanımı serbest olan katkı maddesi bulunmamaktadır. Kamuoyuna yansıyan bu yöndeki bilgilendirmeler, tamamen gerçek dışıdır.

İşlenmemiş gıdalar; bal; emülsifiye edilmemiş bitkisel ve hayvansal kaynaklı katı ve sıvı yağlar; tereyağı, pastörize ve sterilize süt ve krema; aromalandırılmamış, fermentasyonu durdurulmamış süt ürünleri; doğal

mineral sular ve kaynak suları; aromalandırılmış, kolay çözünebilen kahveler hariç olmak üzere kahve ve kahve ekstraktları; aromalandırılmamış yaprak çay; şeker; makarna ve sterilize yayıkaltı hariç olmak üzere aromalandırılmamış doğal yayık altı suyunda katkı maddelerinin kullanımı yasaktır. Ayrıca, 0–3 yaş arası çocuk gıdalarında tatlandırıcı kullanımı yasaktır. Bunlara ilaveten, başta tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız, pastörize veya sterilize aromalandırılmamış sütler; çikolatalı sütler; ham hayvansal veya bitkisel katı ve sıvı yağlar; yumurta ve yumurta ürünleri; un ve benzeri öğütülmüş ürünler ve nişastalar; ekmek ve benzeri ürünler; domates salçası ve konserve domatesler; meyve suyu, nektarları ve sebze suları; balık, et, kümes hayvanları ve av hayvanlarının etleri ve bunların preparatları; tuz, tuz ikameleri, baharatlar ve baharat karışımları; şaraplar; tüm bebek ve çocuk gıdaları; bal; aromalandırılmamış peynirler gibi ürünler olmak üzere belirli gıdalarda renklendirici kullanımı da yasaktır.

Gıda katkı maddeleri gıdada kullanıldıkları işlevlerine göre belirli gruplara ayrılmaktadır. Bazı katkıların işlemede birden fazla işlevi olabilmektedir. TGK hükümleri uyarınca katkı maddelerinin hangi işlevler için kullanılabileceği belirlenmiştir. Ayrıca, tüketicinin doğru bilgilendirilmesi ve denetimlerin yapılabilmesi amacıyla, kullanılan katkı maddesinin ya “E” kodu veya tam adının, bununla birlikte o ürünlerdeki işlevinin ürün etiketinde açıkça belirtilmesi ülkemizde yasal bir zorunluluktur. Bir ürünün etiketinde “E” kodu bulunmaması, katkı içermediği anlamına gelmez. Etiket bilgileri tam olarak okunmalıdır.

Sonuç olarak, gıda katkı maddeleri bilimsel olarak belirlenmiş limitler dahilinde, teknolojik amacına ve saflık kriterlerine uygun şekilde kullanıldığında insan sağlığına ilişkin bir risk teşkil etmez. Üretim aşamasında yapılan bir hata ise, sadece katkı maddesi kullanılan ürünlerin değil, kullanılmayan ürünlerin de daha sonraki aşamalarda riskli hale gelmesine yol açabilecektir. Bu sebeple, ürünlerinde belirlenmiş yasal kriterler çerçevesinde katkı kullanan işletmelerin ürünlerinin tüketilmesinde endişe duyulması yersizdir. Ancak, merdiven altı işletmeler olarak tanımlanan kayıt dışı ve denetimsiz işletmelerde üretilen veya üretim izni bulunmayan ürünler sadece katkı maddeleri açısından değil, her açıdan insan sağlığına risk teşkil etmektedir, ki bu da gerek devletin titiz gıda denetimleri gerekse tüketicinin bilinçli ve doğru seçimler yapması ile çözümlenmesi gereken sektörel bir sorundur. Bu konuda tüketicilerin doğru seçimleri yapabilmeleri için bilinç düzeyinin yükseltilmesi için gerekli çalışmaların yapılmasında sivil toplum örgütlerine büyük sorumluluk düşmektedir. Diğer yandan, ülkemizde tüketilmekte olan gıda maddelerinin denetiminde gerek eleman sayısı, gerek bütçe, gerekse teknik donanım açısından yetersiz kalan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın da bir an önce yüklendiği görevleri yerine getirebilecek biçimde donatılması; kontrol ve denetimlerin gereği gibi yürütülmesi açısından kaçınılmazdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

**16.2.17. KANATLI ETİ SEKTÖRÜNDE SORUNLAR VE GELECEĞE
BAKIŞ
Dünya Gıda Dergisi / Nisan 2007**

Türkiye’de kanatlı etleri (tavuk ve hindi etleri) üretimi son beş yılda ortalama yüzde 8,0 gibi yüksek oranlı bir büyüme göstermiş ve gıda sanayii içerisinde önemli bir yer edinmiştir. Bu büyüme ile 2000 yılında 685 bin ton olan üretim 2005 yılında 1 milyon tonu geçmiş ve 2006 yılında bu seviyeyi korumuştur. Kuş gribi gibi sektörü olumsuz etkileyen gelişmeler yaşansa da bunlar aşılmış ve ülkemizde hayvansal protein açığını kapatmak için önemli bir kaynak durumundaki kanatlı eti sektörü gelişmesini sürdürmüştür.

Üretimle birlikte ihracatta da önemli gelişmeler sağlanmıştır. Önceleri büyük oranda tavuk ayağına dayalı olarak yürütülen ihracat, son yıllarda, kanatlı etini daha fazla kapsayarak genişlemektedir. 2000 yılında toplam 10 bin ton civarında seyreden ihracat, 2005 yılına gelindiğinde 50 bin tona yaklaşmış ve yeni pazarlara açılmıştır. AB’ye ürün satacak ölçüde gelişmiş teknoloji kullanan kanatlı eti sektörünün ihracatı, maliyetten kaynaklanan sorunlar yanında kuş gribi vakaları sonrasında 2006 yılı başından itibaren AB ülkeleri tarafından uygulanan tarife dışı engellere maruz kalmaktadır.

Kümeslerde, yine entegre tesislerde üretilen yemlerle yetiştirilen, tavuk ve hindiler, üreticiden alınarak kanatlı eti tesislerine aktarılmakta ve bu yönüyle kanatlı eti sektöründe uygulanan entegrasyon modeli ülkemizde tarım sanayi entegrasyonu örneklerinin en kapsamlısını oluşturmaktadır.

Tarımda uygulanan fiyat politikaları nedeniyle, yurt içinde üretilen yem hammaddelerinin tamamına yakını dış pazar fiyatlarının üzerinde bir satış fiyatına ulaşmaktadır. Yurt içi üretiminin yeterli olmadığı durumlarda (mısır ve soya gibi) yurt dışından hammadde ithalatı yapılmaktadır. Ucuz ithalat gümrük korumaları yoluyla önlenmektedir. Hammadde üretiminin yetersizliği sektörün dışa bağımlılık oranını yükselttiği gibi, döviz kurlarındaki oynamalardan da büyük ölçüde olumsuz etkilenmesi sonucunu doğurmaktadır.

Tarımsal ürünlerde fiyatların yüksek tutulması üretici açısından önemli görülmekle birlikte yem maddelerinin üretim maliyetlerinin büyük kısmını oluşturduğu hesaba katılırsa, yüksek fiyat, tüketimi kısıtlayan ve yerli hammadde kullanımıyla ihracatın rekabetini engelleyen bir unsurdur. Ülkemizde tarımsal desteklemenin önümüzdeki dönemde AB politikalarına uyumu ve Dünya Ticaret Örgütü İleri Tarım Müzakereleri muhtemel sonuçları çerçevesinde doğrudan gelir ödemelerine kayması bu sektörün rekabetine olumlu etki yapabilir. Öte yandan, işletmelerin daha etkin çalışma yönünde yeniden yapılanma ve daha büyük işletmelerde üretim yaparak maliyetleri düşürme politikalarına kayması kaçınılmaz görülmektedir. Artması öngörülen talep bu gelişmeyi destekleyebilecektir.

Sektörde önemli sorunlardan birkaçı AB'ye uyum sürecinde ortaya çıkacaktır. Hayvan yemlerinde protein kaynağı olarak kullanılan rendering unlarının çok büyük bir kısmı kanatlı hayvanı kesimhanelerinde bulunan rendering tesislerinde üretilmekte ve yem sanayiinde kullanılmaktadır. Bu durum, AB'nin yem maddelerinde hayvansal kökenli girdileri yasaklaması nedeniyle, sektörde yeni düzenlemeleri gerekli kılacaktır. Ayrıca, kanatlı hayvanların yetiştirildiği kümeslerin AB'deki standartlara uygun şekilde yeniden kurulması gereği yeni bir yatırım ve finansman ihtiyacı yaratacak gibi görülmektedir.

Kanatlı hayvanları üretiminin önemli girdilerinden birisi de aşı, ilaç ve yem katkı maddeleridir. Bu konularda faaliyet gösteren aşı ve ilaç sanayii yetersiz olup kümes hayvanı aşı ve ilaç hammaddelerinin tamamına yakını ithal edilmekte, preparat haline getirilmesi Türkiye'de yapılmaktadır. Kuş gribi ve diğer hastalıkların önüne geçilmesinde ya da etkisinin azaltılmasında bu konulardaki birikimin ne kadar önemli olduğu görülmüştür.

Türkiye genelinde kullanılan yem katkı maddelerinin yüzde 70'lik kısmı kanatlı hayvanları grubuna aittir. Yine büyük kısmı ithal edilen yem katkı maddelerinin kullanımında birinci sırayı antioksidaller, ikinci sırayı antibiyotikler, üçüncü sırayı da vitamin ve mineraller almaktadır. Bu konular yine yatırım alanı olarak bakır kalmaktadır.

Bir diğer sorun ise, damızlık tavuk ve civciv teminine ilişkindir. Bu konuda araştırma- geliştirmenin ülkemizde yapılması ve üretimin artırılması sektörde büyümenin sürdürülebilirliği açısından bir zorunluluk olarak algılanmaktadır.

Kümes hayvanı etlerinin ambalajlı olarak satılan miktarı her geçen yıl artmasına ve mevzuatla ambalajlamanın zorunlu hale getirilmesine rağmen, üretimin önemli bir kısmı ambalajsız şekilde piyasada satılmaktadır. Türk Gıda Kodeksi esaslarını uygulamak, kayıtdışını engellemek ve gıda güvenliğini sağlamak bakımından denetimlerde daha etkin olunması ve ambalajlanmamış ürünün piyasaya arzının önlenmesi gerekmektedir.

Taylan KIYMAZ
Gıda Mühendisleri
Yönetim Kurulu Üyesi

16.2.18. GIDA GÜVENLİĞİNE DİKKAT!
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Şubat 2007

Kanatlı etleri ve yumurta gibi ürünler; gerek ucuz hayvansal protein kaynağı olmaları, gerekse mineraller gibi diğer besin öğeleri açısından da zengin olmaları nedeniyle önemli bir gıda grubudur. Özellikle tavuk eti, yumurta gibi

Ülkemizde oldukça yaygın üretimi ve tüketimi bulunan bu ürünler, insan beslenmesinde ağırlıklı bir yer tutmaktadır. Ancak bu ürünlerin içerdiği zengin besin öğeleri, onları aynı zamanda çeşitli mikroorganizmaların gelişebilmesi için uygun ortamlar haline getirmekte ve mikroorganizmaların redii ürünlerin tüketilmesi sonucunda ciddi hastalıklar ortaya çıkabilmektedir.

iddeti mikroorganizmanın cinsine ve sayısına bağlı olarak deiebilen bu hastalıklar, mide bulantısı, kusma, ishal vb. gibi sindirim sistemi rahatsızlıklarından, daha ciddi boyutlara kadar uzanmakta hatta bazı durumlarda ölümle sonuçlanabilmektedir. Bu nedenle; beslenmemiz için neredeyse vazgeçilmez olan bu ürün grubunu tüketirken, belirli konulara da çok dikkat etmeliyiz:

- Bahsedilen mikroorganizmaların bu ürünlerde bulunması ürünlerin hastalıklı bir hayvandan elde edilmesinden veya kesim sırasında hayvanın dıkısı gibi bulaılar olmasından kaynaklanabileceği gibi, kesimhanelerde ve sonraki çeşitli işlem aşamalarında kullanılan temiz olmayan alet ve ekipmanlardan da ileri gelebilmektedir. Bu nedenle bu gıda maddeleri gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelerde her zaman önemli bir kaynak durumunda olmakta ve bu ürünler tüketilinceye kadar tüm aşamalarda ciddi önlemlerin alınması gerekmektedir. İlkel koşullarda kesilen ve hijyenik olmayan ortamlarda hazırlanan ürünler ile açıkta satılan ürünlerin tüketiminden kaçınılmalıdır.

- Öncelikle bu ürünler sağlıklı hayvanlardan elde edilmeli ve veteriner hekim kontrolü altında, ruhsatlı kesimhanelerde elde edilmiş olmalıdır. Daha sonra, kanatlı etlerinin soğuk zincir kırılmadan + 4°C'de, kanatlı sakatatlarının ise + 3°C'de taşınması, depolanması ve satışa sunulması gerekmektedir. rnler kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olmalı, ürünlerin satın alınması sırasında etlerde herhangi bir renk deiikliinin olmamasına dikkat edilmeli, kokumu halde olanlar kesinlikle alınmamalı ve tüketilmemelidir.

- Bu tür gıdalar çabuk bozulabilen ürünler olduklarından; alıveriin en sonunda alınarak en kısa sürede eve ulatırılmalı ve hemen buzdolabına yerleştirilmelidir. Eğer buzdolabında muhafaza edilecek ise önerilen muhafaza koşullarını da dikkate alarak en fazla + 4°C'de tutulmalı, son tüketim tarihine kadar mutlaka tüketilmelidir. Dondurulmuş rnler ise en az - 18°C'de sıcaklıklarda muhafaza edilmeli ve yine son tüketim tarihine kadar tüketilmelidir. Muhafaza süresi; buzdolabında muhafaza edilecek etler için 1-2 gün, buzlukta muhafaza edilecek ürünler için ise 3-4 aydan uzun olmamalıdır.

Buzluktan ıkarılan kanatlı etleri buzdolabında + 4°C'de ya da mikrodalga fırınların zdrme sıcaklıklarında zdrlmeli, kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır. Ürünün ortam sıcaklığında kendi halinde çözülmeye

birakılması durumunda, dış kısımlar iç kısımlardan daha hızlı çözüneceğinden bu süreç içerisinde bakteriler gelişerek gıdayı tüketilemeyecek duruma getirecektir.

- Mevzuata göre; doğrudan tüketime sunulacak olan çiğ kanatlı etleri, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmak ve ambalajlı olarak satışa sunulmak zorundadır. Ambalajlı olmayan ürünler satın alınmamalıdır.

Vakumlu paketlerde satışa sunulan ürünlerde amaç gıda maddesinin hava ile temasını keserek bozulma yapan mikrororganizmaların gelişmesini durdurmaktır. Bu nedenle böyle paketlenmiş kanatlı etlerinde paket kontrol edilerek vakumun bozulup bozulmadığına bakılmalı, vakumu bozulmuş ürünler satın alınmamalıdır. Ambalajlar vakumlu olsun ya da olmasın; ürünün ambalaj bütünlüğü bozulmamış olmalı, ambalajların üzerinde son tüketim tarihi, saklama koşulları ve ilgili Bakanlığın izin tarih ve sayısı mutlaka yer almalıdır. Son kullanım tarihi geçmiş ürünler kesinlikle alınmamalı ve tüketilmemelidir.

- Kabuğu kırılmış veya çatlamış olan yumurtalar satın alınmamalı ve tüketilmemelidir. Yumurtaların üzerinde bulunan ve mikroorganizmalardan koruyan tabaka yıkama ile uzaklaşacağından yumurtalar tüketilinceye kadar yıkanmamalı sadece kullanımdan hemen önce yıkanmalıdır. Yumurtalar buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilmelidir.

- Muhafaza sırasında kanatlı etleri ve yumurtaları, başka hiçbir gıda maddesi ile temas etmemelidir. Kuru olsa dahi aynı kaptaki, başka gıda maddeleri ile birlikte saklanmamalıdır.

- Gerek kanatlı etlerine gerekse yumurtaya dokunulduktan sonra eller mutlaka sabunla yıkanmalı, bu ürünlerden geçebilecek olası bakterilerin bu şekilde ellerden uzaklaştırılması sağlanmalıdır. Gıdaların evde hazırlandığı ortamlarda kumaş havlu yerine kağıt havlu tercih edilmeli ve kağıt havlular kullanıldıktan hemen sonra mutfaktan uzaklaştırılmalıdır.

- Kanatlı etlerinin kesiminde kullanılan bıçak, kesme tahtası gibi malzemeler kullanıldıktan hemen sonra yıkanmalı ve kesinlikle başka bir gıda maddesinin hazırlanmasında kullanılmamalıdır. Hatta mümkünse bu gıdalar için ayrı malzemeler bulundurulmalıdır.

- Kanatlı etleri ve yumurta iyice pişirilmeden tüketilmemelidir. Gerek çiğ, gerekse pişmiş hallerinin kendilerine has tat-koku ve renkte olup olmadığı hassasiyetle incelenmelidir.

Tüm bu hassasiyetler gösterilerek bu tür zengin protein kaynaklarının tüketilmesi özellikle gelişmekte olan çocuklarla birlikte tüm tüketiciler için önerilmektedir.

16.2.19. GIDA HİJYENİ
Süt Dünyası Dergisi / Şubat 2007

Çok eski yıllardan beri, gıda kaynaklı hastalıkların ve ölümlerin oldukça yüksek sayılarda olması, bilim insanlarının bu konuyu sürekli tartışmasına ve yeni bakışlar aramasına neden olmuş ve günümüzde “Tarladan sofraya gıda güvenliği” kavramının önem kazanmasına ve titizlikle uygulanması gerekliliğinin yerleşmesine yol açmıştır. Yine bu anlayışla, gelişmiş ülkelerde son bir kaç yıldır gıda kaynaklı hastalık ve ölümlerde azalmalar tespit edilmiştir. Bugünün koşulları ile henüz bu tespitin ülkemiz için de geçerli olduğunu söylemek pek mümkün değildir.

Tarladan sofraya gıda güvenliği; gıda maddelerinin üretiminden tüketiciye ulaşıncaya kadar olan bütün aşamaları kapsamaktadır. Bu anlamda da güvenli gıda eldesinde en önemli şartlarından birini de gıda hijyeni oluşturmaktadır. Gıda hijyeni; gıda maddelerinin insan sağlığına zararlı olmayacak bir şekilde eldesi ve tüketilmesi için bütün koşulları düzenleyen ve sanitasyon ile birlikte yapılan bir uygulamadır. Bu tanımdan sonra gıda hijyeninin, gıdanın olduğu her ortamda en temel kaygı olduğunu vurgulamak yanlış olmayacaktır. Üretimden tüketime gıda zinciri; hammaddeden başlayarak ürünün hazırlaması, işlenmesi, üretimi, ambalajlanması, depolanması, taşınması, satılması ve tüketilmesi aşamalarını kapsar. Gıda hijyenine yönelik olarak bu aşamalarda dikkat edilmesi gereken kurallar ve muhtemel riskler kısaca şu şekilde özetlenebilir:

Hammadde: Hijyenik gıda arzını sağlamanın birinci şartı her şeyden önce nitelikli bir hammadde kullanılmasıdır. Hiç bir teknoloji ve uygulama kalitesiz bir hammaddeden güvenli gıda eldesini sağlayamaz. Bu nedenle hammadde alımında kriterlerin çok iyi belirlenerek uygulanması gerekmektedir. Üretici hammaddenin üretildiği koşullar ve sağlandığı kaynaklar konusunda bilgi sahibi olmalıdır. Mikrobiyal kontaminasyonun nitelik ve niceliği hammaddeye bağlı olarak değiştiğinden üreticinin hammaddenin özelliklerini iyi tanımlaması ve muhtemel riskler konusunda öngörülü olması kaçınılmazdır. Bu noktada, “üretici” ifadesinden ağırlıkla, işletmede çalışan ve bu konuda eğitim görmüş meslek sahibi insanı algılamak gerekmektedir. Örn: hayvansal kaynaklı hammaddelerden gelen bulaşı odakları ile baharat çeşitlerinden gelen bulaşı odaklarının zaman zaman taban tabana zıt olduğunu; kiminde mikroorganizmanın kendisi ile mücadele gerekirken, kiminde toksinlerinin temel sorun olduğunu bilebilmek ve mücadeleyi buna göre yürütmek gerekmektedir.

Ürünün üretim ve işleme aşaması: Gıda hijyeninde çok temel basamaklardan biri de işleme aşamasıdır. İşletmeye gelen hammaddenin işlenerek ambalajlanması aşamasına kadar tüm basamakları kapsar. Ancak,

şüphesiz ki; bu basamaklarda işlerin doğru yürümesi öncelikle işletme tasarımının hijyenik ve güvenli gıda üretimine uygun olmasından başlar. Konusunda en birikimli kişiler dahi, yanlış tasarlanmış bir işletmede hijyenik bir üretim gerçekleştiremezler.

İşletme gerek altyapı, gerekse tasarım açısından hijyenik olmalıdır. Üretim yapılan alanların diğer ortamlarla teması kesilerek fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bulaşılara engel olunmalıdır. İşletme de kullanılacak olan alet ve ekipmanların seçiminde ve yerleştirilmesinde hijyenik koşullara uyularak kolay temizlenebilir ve aşınmaya dirençli materyaller kullanılmalıdır. Üretimde kullanılan alet ve ekipmanların işletme içinde yerleştirilmesinde hammaddeden başlayarak ürün eldesine kadar olan bir sıranın izlenmesi ve bu işlemler arasında herhangi bir bulaşıya neden olmayacak şekilde bir hat belirlenmelidir.

İşletmenin havasının ve kullanılan suyun, en az hammadde kadar önemli bir bulaşı kaynağı olabileceği hiç unutulmamalıdır. İşletmenin hava akımı, güneş ışınları, nem, yerleşim şekli ve havadaki toz miktarı; çalışan personelin sağlık durumu, giyim, kuşam ve davranış biçimi; işleme alınan hammaddenin özellikleri havanın mikrobiyal yükünü doğrudan etkilemektedir. İşletmede kullanılan su bütün özellikleri yönünden tüketim amacına uygun nitelikte olmalı, proste kullanılan suyu ürün kalitesini olumsuz etkilememesi için içme suyu niteliğinde olmalıdır.

Üretimde çalışan elemanlar gıda kaynaklı zehirlenmelerin önlenmesinde önemli bir rol oynarlar. Çalışanlardan gıdaya bulaşı; burun, deri, el veya vücut yüzeylerinden olabilmektedir. İşlem görmemiş gıdadan işlem görmüş gıda maddesine bulaşı eller ve diğer vücut yüzeylerinden, alet ekipmanlardan ve çalışanın giysilerinden olabilmektedir. Bu anlamda işletmede çalışan tüm personelin hijyen konusunda eğitilmesi, çok önemli riskleri önleyecektir.

Gerek işletmede, gerekse depolama aşamasında kemirgen-böcek ve haşere mücadelesinin en etkin ve doğru biçimde yapılması gerekmektedir. Bu tür zararlılar gıda maddelerinde önemli risk kaynakları iken, bilinçsizce yürütülen zararlı mücadelesinin de en az haşerelerle kadar riskli olacağı açıktır.

Üretimdeki son aşama olan “ambalajlama” gıda güvenliği ve hijyeni açısından önemli bir noktadır. Seçilen hammadde gıdanın özelliğine uygun materyalden üretilmiş ve üretilen gıda ile temasa uygun olmalı, içinde barındırdığı ürünü istenmeyen bulaşılara karşı korumalıdır. Gıda ile temas etmek üzere üretilen materyalin üretildiği işletmenin hijyenik koşulları bir gıda işletmesi kadar özenle belirlenmeli ve temizliğe azami dikkat gösterilmelidir.

Taşıma-Depolama: Gıda maddesi gerek satışa sunulmadan önce, gerekse satış noktalarında depolanırken; gereken sıcaklık, rutubet koşulları

sağlanmalı, soğuk muhafaza edilmesi gereken ürünlerde tüketiciye ulaşmaya kadar soğuk zincir kırılmamalıdır. Derin dondurulmuş ürünlerde ortam sıcaklığı, hedeflenen sıcaklıktan $\pm 0,50^{\circ}$ C'den fazla sapma göstermemelidir. Depolanmış ürünlerin çapraz bulaşıya yol açmaması; hammaddeler ile mamul maddelerin aynı ortamlarda depolanmaması; hatta mümkün olduğunca farklı orijinden gelen maddelerinin farklı ortamlarda depolanması sağlanmalıdır. Gıda maddeleri toksik maddelerle ve deterjan - dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte taşınmamalı ve depolanmamalı; her türlü kimyasal madde etkisinden uzak olmalıdır.

Satış Noktaları: Gıda maddeleri, satış noktalarında ambalaj bütünlükleri bozulmadan satışa sunulmalı ve soğuk zincir gerektiren ürünlerde bu zincirin bozulmaması sağlanmalıdır. Ürünlerin raf ömrü hassasiyetle takip edilmeli, raf ömrü geçmiş ürünler raflardan kaldırılmalıdır. Gıda maddeleri, kimyasal maddeler ve deterjanlarla aynı reyonda satışa sunulmamalıdır. Dökme olarak satılan ürünlerin de üretici, raf ömrü, muhafaza koşullarına yönelik bilgiler tüketicinin rahatça görebileceği şekilde sergilenmelidir.

Tüketim aşaması: Gerek evlerde, gerekse kantin, restoran gibi toplu tüketim yerlerinde Gıda maddelerinin tüketime hazırlanmaları aşamasında yeni bir bulaşıya neden olunmamalıdır. Mutfakta kullanılan bıçak, kesme tahtası gibi malzemeler ya her ürün grubu için ayrı olmalı, ya da her seferinde mutlaka deterjanla yıkanmalıdır. Et ve et ürünleri, yumurta iyice pişirilmeli; bir seferde tüketilecek miktardan fazla yapılan yemekler porsiyonlar halinde ısıtılarak tüketilmelidir. Gıdalar, pişirme işlemini takiben, mümkün olduğunca kısa sürede soğutulup buzdolabına alınmalıdır. Dondurulmuş olarak satın alınan ürünler bir kez çözündürüldükten sonra bir daha dondurulmamalıdır.

Prof. Dr. Aykut AYTAÇ
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu 2. Başkanı

16.2.20. ÜLKEMİZDE GIDA GÜVENLİĞİ **Süt Dünyası Dergisi / Şubat 2007**

Güvenli gıda, raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda; gıda güvenliği ise bu maddelerde olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik vb. her türlü zararın bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü olarak ifade edilebilir.

Gıda maddelerinin insan sağlığı üzerindeki etkileri ve taşıdıkları riskler çok eski yıllardan beri otoritelerin, bilim adamlarının ve tüketicilerin gündeminde yer almakta ise de, özellikle günümüzde bu iki kavramın önemi her geçen gün daha yoğun bir biçimde anlaşılmaktadır. Bu nedenledir ki, ülkemiz de dahil birçok ülkede yoğun bir mevzuat yenilemesi ile kontrol sistemlerinde

yeni yaklaşımlar getirilmekte, yıllardır kabul görmüş tanımlar yeniden sorgulanmaktadır.

Güvenli olmayan gıda maddelerinin insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri kısa sürede (gıda kaynaklı hastalıklar/zehirlenmeler, barsak enfeksiyonları....) görülebildiği gibi, kanser vakaları, kalp-damar rahatsızlıkları gibi uzun süreler sonucunda da ortaya çıkabilmektedir. Böyle kısa ve uzun vadeli sağlık riskleri ile karşılaşmaksızın tüketiciye güvenilir gıda arzının sağlanması için “tarladan sofraya gıda güvenliği” anlayışının benimsenmesi vazgeçilmez bir koşul haline gelmiştir. Yaşadığımız yüzyıl bunu gerektirmektedir. Teknoloji geliştikçe kullanımı kaçınılmaz olan tarımsal ilaçlar ve veteriner ilaçlarından beklenen faydanın sağlanması, bulaşanların tip ve miktarlarının tespit edilmesi, güvenli hammadde seçimi, katkı maddelerinin uygun ürünlerde ve gereği kadar kullanılması ve tüm bunlar yapılırken insan sağlığına uygun ürün arz edilmesi ancak tarladan sofraya gıda güvenliği anlayışı ile mümkün kılınacaktır.

Bu anlayışı sağlayabilmek için; halen var olan fiili durumun gerek sektör yapısı, gerek kamudaki yapılanma ve gerekse yasal dayanaklar anlamında irdelenmesi ve var olan sorunlara yönelik çözüm önerileri oluşturulması gerekmektedir. Gıda güvenliğine ulaşılması; gelişmiş ülkelerin bu konudaki deneyimleri ve bilimsel gelişmeler göz ardı edilmeden, ancak mutlaka kendi yapımızı çok iyi tanıyıp değerlendirerek oluşturulan uzun vadeli stratejiler ile mümkün olacaktır.

Öncelikle kısa bir durum tespiti ile başlamak gerekirse, gıda sektörü ve bu sektöre temel girdileri sağlayan tarım sektöründe çok sayıda küçük ve eğitimsiz işletme; önemli bir miktarda kayıt dışılık ve mali sorun bulunmaktadır. Halen var olan üretim ve satış noktalarının tam sayısı bilinmemekte; büyük kapasiteli bir fabrika kimi zaman sayıları binlerle ifade edilen çoklukta üreticiden hammadde almaktadır. Hammadde sağlanmasında gerek nicelik, gerekse nitelik açısından bir tutarlılık ve sürdürülebilirlik bulunmamaktadır.

Üretici örgütlülüğü başta olmak üzere örgütlenmedeki yetersizlikler, var olan sorunların çözümünde kat edilmesi gereken yolda çok yavaş ilerlenmesine neden olmaktadır. Bu noktada yol gösterici ve sistem kurucu olması gereken kamu sektörü de üzerine düşen görevleri yerine getirmekten uzaktır. Gıda güvenliğine yönelik olarak yılları kapsayan stratejik bir plan (her ne kadar kalkınma planları var ise de) olmayışı, amaç ve hedefin gerçekçi bir biçimde tespit edilmemiş olması, sürekli değişen bir hedefle görev ve sorumluluklar somut bir biçimde tanımlanmadan yasal düzenlemeler yapılması gibi önemli idari/siyasi sorunlarımız vardır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında yetkilerin tek elde toplanmasına yönelik arayışlar 2003 yılında somut bir noktaya ulaşmış ve Sağlık Bakanlığı ile

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ortaklaşa bir değerlendirme ile yetkilerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda toplanmasına karar vermişlerdir. Ancak bu karara yönelik olarak atılan en kararlı adım olması gereken 5179 Sayılı Gıda Yasası içerdiği hükümlerle hem yerel yönetimlere yetki devrinin yollarını açmış, hem de kimi görevlerin özele devredilebileceğini hükme bağlamıştır. Peşinden yayımlanan Büyükşehir Belediye Kanunu ve Belediye Kanunu'nda gıdyla ilgili hükümlerin yer alması kargaşayı derinleştirmiştir. Daha sonra; mahkeme süreci gündeme gelmiş ve sonuçta Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu'nun kararı ile gıda güvenliğinde Belediyeler ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın birlikte yetkili oldukları karara bağlanmıştır

Gıda güvenliğinden sorumlu tek yetkili kurum olmak üzere yola çıkan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın en yetkili ağızları yaptıkları kimi açıklamalarla, denetimlerde özele yetki devri ve hatta gönüllü trafik müfettişliği benzeri uygulama arayışları içerisinde olduklarını ifade etmektedirler. Bu da göstermektedir ki mevcut karmaşanın daha da artması söz konusudur.

Gerek 5179 Sayılı Yasa'nın eksiklerini gidermek ve Bakanlığın birimleri arasındaki yetki kargaşasını önlemek üzere AB'nin de ısrarı ile başlatılan "4'lü Hijyen Paketi" çalışması, gerekse Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılanmasına yönelik çalışmalar sonuca ulaşmamıştır. Bir başka deyişle yetkilerin ve sorumlulukların tanımlanması ve uygulanmasına yönelik yasal zeminde önemli boşluklar vardır.

Gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanması gerekmektedir, ancak bunun için gıda işletmeleri ve hammadde üreticileri kayıt altına alınmalıdır. Ancak bu yolla oluşturulacak etkin bir işaretleme sistemi ile işletme kayıt numarasından ürünlerin takip edilmesi mümkün olabilecektir. Bu noktada kayıtdışılık en önemli sorunlardan biri haline gelmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın çiftçi kayıt sistemi, hayvan kimlik sistemi oluşturulamadığı gibi, maliye açısından da çok sayıda kayıt dışı firma vardır. Üretici örgütlenmesinin yetersizliği ve birincil ürün üreten işletmelerin ağırlıkla küçük ölçekli olması, beraberinde zincir içerisinde çok fazla sayıda aracının olmasını getirmekte ve izlenebilirliğin sağlanmasını olumsuz yönde etkilemektedir.

Gıda denetimleri "Risk Analizi" prensibine dayandırılmalıdır. Eldeki kaynakların en etkin kullanımı ancak bu biçimde mümkün olacaktır. Bu amaçla risk değerlendirmesini yapacak; bilimsel nitelikli, bağımsız ve objektif bir yapı olması gerekmektedir, ancak henüz böylesi bir yapılanma ülkemizde gerçekleştirilmemiştir. Bu değerlendirmenin denetimden sorumlu birim tarafından yapılması, gerçekçi ve işlevsel bir yaklaşım değildir.

Bazı yetkilerini Belediyelerle paylaşmak zorunda kalmış olsa da halen gıda denetimlerinde temel sorumluluğu taşımakta olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, bu görevleri yürütmesinde çok önemli kriterler olan bütçe,

konusunda eğitim almış yeterli sayıda personel ve laboratuvarlarını etkin kullanma konularında arzu edilen noktada değildir. Bakanlık bünyesinde halen istihdam edilmiş olan yaklaşık 5000 civarındaki gıda kontrolörü ile böylesi ağır bir sorumluluğun taşınması mümkün olmamakta, personel eksikliğine bütçe yetersizliğinin de eklenmesi ile sorunlar iyice büyümektedir.

Tüm bu tespitlerin ışığı altında; ülkemizde gıda güvenliği sisteminin geliştirilmesi ve tüketicinin sağlığının korunması hedefine ulaşmak için;

-Başta 5179 Sayılı Yasa olmak üzere; gerek yürürlükte gerekse taslak halinde olan mevzuatın; kontrol otoritesinin tekliği, gıda denetçilerinin etkinliğinin sağlanması, gıda güvenliği zincirinin bütünlüğünün korunması ve tüketici haklarının teminat altına alınması prensipleriyle çelişen maddeleri değiştirilmelidir.

-Yetkiler tek kurumda toplanmalı, yerel idarelere yetki devrinden kaçınılmalıdır.

-Üretim ve denetimde izlenebilirlik mutlaka sağlanmalıdır. Kayıt sistemi oluşturularak, sorun görülen ürünlerde geriye dönük izleme ile üreticiye/yetiştiriciye ulaşılabilirlik sağlanmalıdır. Bu amaçla çiftçi kayıt sistemi, hayvanlarda kulak küpeleme, arazi kayıt sistemi gibi sistemlerden yararlanılmalı, ayrıca kayıt dışılığın önüne geçmek üzere diğer kamu kurum ve kuruluşları ile etkin bir iletişim kurulmalıdır.

- Üretici birlikleri ve kooperatiflerin kurulması ve yaygınlaştırılması özendirilmelidir.

-Gıdaların kontrol ve denetiminde; devlet tarafından devredilemeyecek görev ve yetkiler açık bir biçimde tanımlanmalı ve bu görevler kamu tarafından yürütülmelidir. Bu görevlerin eksiksiz yürütülebilmesi için, eleman istihdamını ve gerekli donanımı sağlayacak kaynaklar kamuya yeterli miktarda aktarılmalıdır.

-Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda gıda güvenliğine yönelik olarak çalışan ve gıda denetimi görevini yürüten personelin özlük haklarında gerekli iyileştirmeler yapılmalı, diğer sektörlerde kontrolör görevini üstlenmiş olan devlet memurlarına tanınan haklardan faydalanmaları sağlanmalıdır. Bu sayede etkin çalışmalar yapılması için donanımlı personelin istihdam edilmesi mümkün olacaktır.

-Gıda denetiminde yetkili olan laboratuvarların biran önce uluslararası düzeyde akredite olması sağlanmalıdır.

-Bu konuda yetkili olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın çalışmaları sürmekte olan yeniden yapılanması biran önce tamamlanmalıdır.

-Risk analizine dayalı bir denetim sistemi oluşturulmalı ve denetim sonuçları kamuoyuna açıklanmalıdır.

-Mevzut oluşturma çalışmalarında katılımcı bir politika izlenmeli, üniversite, ilgili kamu ve özel sektör, meslek odaları ve sivil toplum örgütlerinin görüşleri alınmalıdır.

-Bitkisel üretimden, hayvan yetiştiriciliğine; hayvan sağlığı ve varlığından, bitki sağlığına; katkı maddelerinin kullanımından, taşıma-depolama ve pazarlamaya kadar üretim zincirinin birçok mesleğin sorumluluk taşıdığı bir süreç olduğu unutulmamalıdır.

R.Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.21. GIDALARIN HAZIRLANMASI VE SAKLANMASINA DİKKAT
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Mart 2007

Gıda, insanoğlunun temel ihtiyaçlarından biridir. Tarihsel gelişim sürecinde yüzyıllardır evlerde gıda tüketimine ve muhafazasına yönelik kimi yöntemler geliştirilmiş ve alışkanlık haline gelen bu uygulamalar, zaman içerisinde nesilden nesile aktararak günümüze kadar gelmiştir. Gerçekte; bugün kullanılan birçok teknolojinin temelinde, geçmişte geliştirilen bu yöntemler vardır. Ancak diğer yandan, gerek araştırma ve bilgi teknolojilerinin, gerekse analiz tekniklerinin gelişmesi, yıllardır bilinmeyen birtakım gerçekleri ve doğru olarak bilinen kimi yanlışları da ortaya çıkarmıştır. Bununla birlikte aslında başından beri yanlış olduğu bilim adamlarınca bilinen, ancak tüketicilerle sağlıklı iletişim yolları kurulamaması nedeni ile doğru bilginin aktarılmadığı hatalı uygulamaların da sürüp gitmekte olduğu bir gerçektir.

Bu yazımızda evlerde yapılan yaygın hataları irdelemeye çalışırken; gıda güvenliğine yönelik olarak oluşan riskler kadar, insanların gereği gibi beslenmesi, yani gıdaların işleme aşamasında besin değerleri yönünden kayba uğramaması için dikkate alınması gereken birtakım noktaları da açıklamaya çalışacağız.

Gıda maddelerinin büyük bir çoğunluğu evde tüketim öncesinde basit de olsa mutlaka bir hazırlama işlemine (yıkama, ayıklama gibi) tabi tutulur. Bu işlemler kimi zaman hemen tüketilmek üzere hazırlanan gıdalara uygulanırken, kimi zaman ise gıdanın dayanıklılığını arttırmak üzere gerçekleştirilir. Kış aylarına girmeden önce sebzelerin kurutulması, salça yapılması, ev konserveleri hazırlanması, dayanıklılığın artırılması amacıyla gerçekleştirilen uygulamalara örnek verilebilir. Bunların yanı sıra, ekonomik kaygılarla, büyük ambalajlı ürünlerin satın alınarak uzun süreli muhafaza

edilmeye çalışılması, büyük bir yanlış olmakla birlikte gıdanın bozulmuş veya küflenmiş kısımlarının ayrılarak kalan kısımlarının tüketilmesi gibi uygulamalara başvurulduğu da bilinmektedir.

Gıdaların hazırlanması, muhafaza edilmesi veya dayanıklılıklarının artırılması amacıyla yapılan uygulamalarla ilgili olarak bir noktayı göz ardı etmemek gerekir, tükettiğimiz gıda maddelerinin oluşturduğu sağlık riskleri sadece ishal, bulantı gibi belirtilerle kısa vadede ortaya çıkmazlar; kimi zaman kanser, kalp damar rahatsızlıkları gibi hastalıklar şeklinde uzun vadede etkilerini gösterirler.

Tüm bu bilgilerin ışığı altında gıdaların hazırlanması, muhafazası ve dayanıklılığın artırılması amacıyla gerçekleştirilen uygulamalarda şu hususlara dikkat etmek gerekir:

- Sebzeler ve meyveler doğranmadan önce bol su ile yıkanmalıdır. Bu şekilde mikrobiyolojik, fiziksel ya da kimyasal birçok riskin önüne geçmek mümkündür.
- Meyveler ve sebzeler doğandıktan ya da suyu sıkıldıktan sonra hemen tüketilmelidir. Aksi takdirde vitamin değerlerinde ciddi kayıplar söz konusu olur.
- Kırmızı et ve tavuk, hindi gibi kanatlı etleri ile bunlardan elde edilen et ürünleri ve süt ve süt ürünleri gibi çabuk bozulan gıdalar buzdolabında (0-4 derecede) muhafaza edilmelidir. Buzdolabı dışında, daha yüksek sıcaklıkta bekletilmesi, sağlığını riske atacak mikroorganizmaların gelişmesine neden olacaktır.
- Çiğ kırmızı et ve kanatlı etlerinin 0-4 derecelerde de uzun süre bekletilemeyeceği unutulmamalıdır. Kanatlı etleri 1-2 gün içinde, kırmızı etler ise 3-4 gün içinde tüketilmeyecekse, buzdolabının dondurma bölümünde – 18 derecede muhafaza edilmesi gereklidir. Ayrıca – 18 derecede muhafaza edilen etlerin de belli bir raf ömrü olduğu göz ardı edilmemelidir.
- Yumurtalar yıkanmadan buzdolabına yerleştirmeli, pişirilmeden önce mutlaka yıkanmalıdır.
- Pişirilmiş gıdalar hemen tüketilmeli; daha sonra tüketilecek ise buzdolabında (10 derecenin altında) saklanmalı ve ısıtılırken bir defada tüketilecek olan miktar ısıtılmalıdır. Birkaç kez ısıtmaktan kaçınılmalıdır.
- Pişirme işleminde dış yüzey kadar içinin de iyi pişmiş olmasına dikkat edilmelidir. Bu amaçla, çok yüksek sıcaklıkta dış yüzeyin ani pişirilmesi yerine, daha düşük sıcaklıkta içinin de pişmesi sağlanmalıdır. Pişirme aşamasında özellikle etlerin dış yüzeyinde meydana gelen yanmalarda

kanserojen bileşikler oluşmakta, buna karşın etin merkezi hala zararlı mikroorganizma içerebilmektedir.

- Gıdaların temizliğinde deterjan gibi temizlik maddeleri kullanılmamalı; gıda ile temas edecek malzemeler deterjanla yıkamayı takiben çok iyi durulanmalıdır.

- Gıdaların doğranması, ayıklanması, hazırlanmasında kullanılan bıçak tahta gibi ekipmanlar, et ve çiğ sebze gibi ürünler için farklı olmalı, veya biriyle temas ettikten sonra deterjanla yıkanıp, iyice durulandıktan sonra diğeri ile temas ettirilmelidir.

- Küflenmiş gıdaların küflü kısımları atılarak, kalan kısımları tüketilmemelidir. Bozulma bütün gıdayı etkilemiş ve bu bozulmaya bağlı olarak oluşan bazı toksik ve kanserojen etkili maddeler gıdaya geçmiş olabilir (ör: salça ve yoğurt).

- Evde dondurulmuş sebze ve meyve hazırlanırken öncelikle temiz soğuk suyla iyice yıkanmalı, çürümüş, zedelenmiş ve yumuşamış olanlar ayrılmalıdır. Sebzeler hazırlanırken kaynamış suyun içinde 3-4 dakika kadar haşlanması faydalıdır. Haşlanan sebzeler hemen soğutulmalı, bekletmeden paketlenmeli ve dondurucuya yerleştirilmelidir.

- Dondurulacak her türlü gıda, bir seferde tüketilecek miktarlarda paketlenip dondurulmalıdır. Gıdalar hiç bir zaman sıcak veya ılık olarak dondurucuya yerleştirilmemelidir. Dondurucuya yerleştirmeden önce paket içindeki havanın olabildiğince çıkarıldığından emin olunmalıdır.

- Dondurulmuş gıdalar -18 derecede muhafaza edilmeli, dondurucuya ilk yerleştirilen gıda, ilk önce tüketilmelidir.

- Depozitolu ambalajlar yıkanarak / çalkalanarak geri verilmelidir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.22. GIDALARI GAZETEYE SARMAYIN

**Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Nisan 2007**

Sağlıklı beslenme güvenli gıdaya ulaşılması ile sağlanabilir. Yaşam kaynağı olan gıdalar, uygun şekilde tüketime sunulmadıklarında insan hayatına ciddi tehdit oluşturabilecek veya sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek bir tehlikeye de dönüşebilirler.

Güvenli gıdaya ulaşımın sağlanabilmesi için tüketicilerin gıda seçiminde bilinçli ve titiz davranması gereklidir. Bununla birlikte, gıda güvenliği şartlarını taşıyan gıdaları evlerinde hazırlarken ve tüketirken dikkat etmeleri gereken birçok husus bulunmaktadır. Tüketicilerimizin bilgilendirilmesi amacıyla bir önceki sayımızda başladığımız kapsamlı açıklamalarımıza devam ediyoruz. Bu konuda dikkat edilmesi gereken noktaları şu şekilde sıralayabiliriz;

-Dondurulmuş ürünler oda sıcaklığında değil 4-8 derecede yada mikrodalga fırınların çözündürme ayarında çözündürülmeli ve bir kez çözündürülmüş ürün bir daha dondurulmamalıdır.

-Dondurulmuş gıdalarda ve özellikle dondurmada şekil bozuklukları çözülüp yeniden donduğunun göstergesi olabilir. Bu tür ürünler tercih edilmemelidir.

-Alışverişte dondurulmuş ürünler en son satın alınmalı ve çözündürülmeden en kısa sürede dondurucuya konmalıdır. Çözünmesi halinde yeniden dondurulmadan tüketilmelidir.

-Steril ürünler (UHT sütler gibi) açıldıktan sonra mutlaka buzdolabında muhafaza edilmelidir.

-Evde kurutulan sebze ve meyveler, yerle temas etmeyecek biçimde serilmeli, trafiğin yoğun olduğu yollara bakan camların dışında veya balkonda kurutulmamalıdır. Eksoz gazları ve içerdikleri metaller atmosfere yayılarak ürünlere de bulaşabilmektedir.

-Eğer kurutma işlemi iyi yapılmazsa yiyeceklerde küflenme ve böceklenme görülebilir. Kurutmadan önce sebze ve meyveler tarım ilacı artıklarından arındırmak amacıyla mutlaka yıkanmalı; serin, havadar ve kuru ortamlarda saklanmalıdır.

-Evde hazırlanan salça v.b. ürünlerin hammaddelerinin çürüksüz, sağlam ve küflenmemiş olmasına özen gösterilmelidir. Hammaddeden kaynaklanan bu tür sorunlar ilk bakışta çözülmüş gibi görünebilir, ancak bu küflerin oluşturdukları kanserojen etkili bileşikler ısıya dayanıklı olduklarından önemli sağlık riskleri oluşturabilirler.

-Evde üretilen turşu ve benzeri ürünleri cam kaplarda muhafaza edilmelidir. Turşu yapımında ve sonrasında salamuranın yüzeyinde zar oluşmaması için hava ile temasını en az düzeyde tutan temiz kaplar kullanılmalı ve yiyecekler hazırlanırken çok iyi yıkanmalıdır.

-Reçel, marmelat gibi ürünler hazırlanırken şurup kıvamının çok sulu olmamasına dikkat edilmelidir. Çünkü istenilen koyuluğa ulaşmak için yüksek ısıda uzun süre kaynatılan reçellerde insan sağlığı açısından tehlike oluşturan bir kimyasal oluşmaktadır.

-Gıdaların saklanması mümkün olduğunca cam kavanozlar ve kaplar kullanılmalı, metal kaplardan ise çelik olanlar tercih edilmelidir.

-Tek kullanımlık (geri dönüşümsüz) ambalajlar gıda taşınması ve korunması amacıyla kesinlikle yeniden kullanılmamalıdır. Tek kullanımlık ambalaj materyalleri birden fazla kullanıma uygun değildir, sağlık riski oluşturabilirler.

-Cam ambalajlar hariç, başta plastik ambalajlar olmak üzere gıda ambalajları gıdanın bitiminden sonra başka bir gıdanın saklanması için kullanılmamalıdır.

-Gıda maddelerinin üzerinde yer alan etiketler dikkatle okunmalı özel muhafaza koşulları ve hazırlama koşulları belirtiliyorsa bunlara uyulmalıdır. Ayrıca ürünlerin üzerinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın üretim izni veya ithal izni tarih ve sayısı bulunmasına dikkat edilmelidir.

-Kutusunda şişkinlik oluşmuş olan, iç metal yüzeyi aşınmış, çizilmiş ve kararmış konserve gıdalar tüketilmemelidir.

-Evde yapılan konservelede kavanoz içinde hava kabarcığı kalmamasına dikkat edilmeli, açık tencerede değil basınçlı tencerede (düdüklü tencere) kaynatılmalı, ısıya dayanıklı kavanozlar ve tek kullanımlık özel kavanoz kapakları tercih edilmelidir. Kaynatma sıcaklığı ve süresi büyük önem taşıdığından yeterli miktarda kaynatma işlemi uygulanmalıdır. Konserve edilen sebzeye göre asitliği düşük olan sebzelere bir miktar limon suyu veya sirke ilave edilmelidir. Kavanozlar soğutulduktan sonra kapakların vakum yapıp yapmadığı kontrol edilmeli vakum yapmamış olan kavanozlar konserve olarak saklanmamalıdır.

-Konserve gıdalar tüketilmeden önce mutlaka bozulup bozulmadığı kontrol edilmelidir. Bu kontrol tadarak değil gözle yapılmalıdır. Kavanoz kapağında şişme varsa, kapak kenarında sızıntı görülüyorsa, kapak açıldığında sıvı kısımda fışkırma olmuşsa ve doğal olmayan bir renk ve koku oluşmuşsa bu konserve tüketilmemelidir. Konserve açıldıktan sonra mutlaka kaynatılmalı ve eğer köpürme oluşursa yemeden imha edilmelidir.

-Gıdaların saklanması gazete kağıdı gibi gıdalarla temasa uygun olmayan materyaller kullanılmamalıdır. Bu tür malzemelerin üzerlerindeki baskı malzemesi ve hammaddesinin daima risk kaynağı olduğu bilinmelidir.

-Rengi yeşile dönmüş, üzerinde yumrular bulunan patatesler zehirlenmeye yol açabileceğinden kullanılmadan imha edilmelidir.

-Balın kristalize olması durumunda direk ısıtmaktan kaçınılmalı 45 °C yi geçmeyen sıcak su içerisinde çözündürülmelidir. Bal kapalı bir kapta ve kuru ortamda saklanmalıdır.

-Yeterince soğutulmadan kapalı kaplarda saklanan unlu mamuller nemlenme nedeni ile hızla küflenebilir. Bu nedenle unlu mamuller tam soğumadan kapatılmamalıdır.

-Bozulmuş sütler kestirilerek başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

-Özel bir sağlık sorunu olmadıkça tuz olarak iyotlu sofrata tuzu kullanılmamalıdır.Bu tuzlar ağız kapalı ışık geçirmeyen kaplarda saklanmalı ve yemek piştikten sonra ilave edilmesine özen gösterilmelidir.

-Kuru gıdalar, serin, karanlık ve hava akımının olduğu bir yerde saklanmalıdır.

M. Nurseren BUDAK
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

16.2.23. GIDALARIN DİLİ: ETİKET
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Mayıs 2007

Tüketiciler, yaşamlarını sağlıklı bir biçimde sürdürmek ve gereği gibi beslenmek için, gıda maddelerinin tüketiminde kendilerince doğru bildikleri yolları izleyerek doğru seçimler yapmaya çalışırlar. Gıda maddesinin satın alınması aşamasında çok farklı kriterler göz önünde bulundurulur. Bu kriterler arasında dikkat edilmesi gereken ve bilinçli bir şekilde incelendiğinde mutlaka fayda sağlayacak olan bir kriter vardır: gıda maddesinin etiketi. Gıda maddesinin etiketi; doğru düzenlenmesi ve bilinçli okunması halinde, gıda maddesi ile tüketici arasındaki en temel ve sağlıklı iletişim aracıdır. Bu iletişim aracını doğru kullandığımızda; hem gıda maddesinin tüketiminden maksimum faydanın sağlanması mümkün olur, hem de tüketicinin yanıltılması ve sağlık riskleri minimuma iner. Etiket; gıda maddesini tanıttıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bildirimidir.

Görüleceği gibi, işin en başında, etiketın tanımlanmasında çok önemli bir ipucu vardır tüketiciler için. Satın alınan ürün dökme olarak pazarlanan bir ürün dahi olsa (buna örnek olarak marketlerde şarküteri reyonlarında satılan peynirler, zeytinler verilebilir); gıda maddesinin adı, üretici firmanın adı ve adresi, orijin ülke, son tüketim tarihi ve parti ve/veya seri numarası gibi gıda maddesinin tanıtımına yönelik bilgiler tüketicinin görebileceği yerlerde bulundurulmalı veya gıda maddesiyle birlikte tüketiciye sunulmalıdır.

Gıda maddelerinin etiketlenmesine yönelik tüm kurallar, tebliğler ile belirlenmiştir ve uyulması zorunlu olan kurallardır. Bu kurallara uyulmaması, hukuki yaptırım nedenidir. Etiketleme ile ilgili yürürlükte olan yasalara göre;

-Satışa sunulan her gıda maddesinin ambalajında etiket bulundurulması zorunludur.

-Etikette; gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası ve adresi, son tüketim tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nca verilmiş olan üretim izin tarihi ve sayısı, sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları ile hacmen %1,2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarının bulunması zorunludur.

-Gıda maddelerinin içinde bulunan katkı maddelerinin etiket üzerinde hem adı, hem de E Kodu ile belirtilme zorunluluğu yoktur. İki bilgidenden biri yeterlidir. Ancak, katkı maddesinin fonksiyonu mutlaka belirtilmelidir.

-Görüleceği gibi, etikette üretim tarihi belirtmek yasal zorunluluk değildir, ancak son tüketim tarihi mutlaka etiket üzerinde yer almalıdır. Son tüketim tarihi; ürünün raf ömrüne göre yalnızca gün, ay, yıl olarak veya ay ve yıl birlikte veya sadece yıl olarak belirtilebilir. Ancak, kristal ve kesme şeker, yemeklik tuz, sakız gibi bazı ürünlerde son tüketim tarihinin belirtilmesi zorunlu değildir. Bu ürünlerin raf ömrü kısıtlı değildir, başka bir deyişle geçen zaman, ürünün kalitesini olumsuz etkilemez, sağlık riski yaratmaz.

-Gıda maddesinin bileşiminde tatlandırıcı var ise "İçinde tatlandırıcı vardır" ifadesi, hem şeker hem tatlandırıcı var ise "İçinde şeker ve tatlandırıcı vardır" ifadesi, gıda maddesine %10 veya daha fazla şeker alkol eklenmiş ise "Aşırı tüketimi laksatif etkiye neden olabilir" ifadesi, kullanılan tatlandırıcı içerisinde aspartam var ise "Fenil alanin içerir" ifadesi etiket üzerinde yer almalıdır. Bu uyarılar metabolik rahatsızlığı olan bir kısım tüketici için hayati önem taşımaktadır ve bu kesim tarafından mutlaka hassasiyetle okunmalıdır.

-Gıda maddesinin adı, net miktarı, son tüketim tarihi ve % 1,2'den fazla alkol içeriyorsa içerdiği alkol miktarı etiketin aynı yüzünde yer almalıdır.

-Gıda maddesinin etiket bilgileri tam, doğru ve anlaşılabilir olarak ifade edilmelidir.

-Etiketleme dili Türkçe olmalıdır. Türkçenin yanı sıra uluslararası kabul görmüş diğer resmi diller de kullanılabilir. Türkçe etiketi olmadan pazara sunulan ürünlerde etiketleme kuralları açısından yanlış yapılmış demektir.

-Etikette bulunan tüm yazılar fonla zıtlık teşkil edecek şekilde, silinmez karakterde, okunabilir renk ve boyutta olmalı, ambalaja sağlam bir şekilde basılmış, yapıştırılmış veya tutturulmuş olmalıdır. Ayrıca etiket üzerinde bulunması zorunlu bilgiler başka yazılar ya da resimlerle örtülmemeli veya kesilmemelidir.

-Gıda maddesinin etiketi, ambalajı ve biçimi sahte veya yanıltıcı olmamalıdır. Etiketın okunması sonucunda; gıdanın doğasına, bileşimine, özelliklerine, miktarına, raf ömrüne, orijinine ve üretim metotlarına göre hatalı bir izlenim yaratılmamalı; gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunmamalıdır. Özellikleri açısından benzer olan gıdalara üstün olduğunu beyan edecek biçimde olmamalı; yanlış izlenimler yaratmak suretiyle doğrudan ya da dolaylı olarak, anlam karışıklığına yol açabilecek veya tüketiciyi başka gıda maddesi ile ilgili olduğunu düşündürebilecek ya da tüketiciyi yanıltacak resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir. Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir. Görüldüğü gibi bu kurallar sadece etiketler için değil, tanıtım ve reklamlar için de geçerlidir. Üzölerek belirtmek gerekir ki, ölkemizdeki gıda maddelerinin etiketlenmesinde bu maddeye dayalı oldukça fazla sorun yaşanmaktadır.

-Bebek mamaları, glutensiz gıdalar, diyabetik ürünler gibi ürünleri tanımlayan özel beslenme amaçlı gıdalar dahil, herhangi bir gıda maddesinin etiketinde, o gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliğı olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz. Bu hususlar yine gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir. Ancak bu noktada bir konuya açıklık getirmek gerekir: etiketleme tebliğı ile kuralla bağlanmış kimi sağlıklı beyanlarının kullanımına izin verilmektedir.

-Bu kurallara uygun olarak dahi olsa; etiketinde, tanıtımında veya reklamında beslenme beyanı ve/veya sağlık beyanı yapılan gıdaların etiketinde beslenme yönünden bilgilendirme yapılması zorunludur. Diğer gıdalar için böyle bir zorunluluk yoktur. Enerji değeri; protein, karbonhidrat, şeker, yağ gibi öğelerin miktarının belirtilmesi beslenme yönünden etiketleme tanımı içerisindeydir. Bir örnek vermek gerekirse “light meşrubat” satın aldığınızda etiketinde besin öğeleri yer almalıdır, ancak normal bir meşrubat için böyle bir zorunluluk yoktur. Beslenme etiketlemesi kapsamında verilen bilgiler ambalajın tek bir yüzünde bulunmalıdır.

-Gıda maddesinin enerji veya yağ değeriinde sağlanan en az %25’lik azalmalar etiket üzerinde “azaltılmış” veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilebilmektedir. “Azaltılmış” ifadesinin eşdeğeri olarak en yaygın kullanılan terim, yabancı bir kelime olmakla birlikte “light” ifadesidir. “Light” ifadesinin enerji açısından mı, yağ miktarı açısından mı kullanıldığını etikette okumak gerekir.

-Geleneksel hali ile tuz ilave edilerek üretilen ürünlere yemeklik tuz eklenmediğı takdirde “Tuz ilave edilmemiştir” ifadesi yer almalıdır.

-Besin öğeleri çizelgesinde vitamin veya mineral bulunması; bu vitamin veya mineralin günlük ihtiyacımızın en az % 15’ini karşıladığı anlamına gelmektedir. Gıda maddesinin “yüksek” miktarda vitamin veya mineral

içerdiğinin belirtilmesi ise, günlük ihtiyacımızın en az % 30'u kadar vitamin ve mineral içerdiği anlamına gelmektedir.

Yazının içeriğinden anlaşılacağı gibi, gıda maddelerinin etiketleri tüketiciye sadece "raf ömrü" veya "katkı maddesi"ne yönelik bilgiler vermemekte, oldukça yoğun bilgi aktarmaktadır. Bu yazımızda daha çok temel kavramlara açıklık getirilmeye çalışılmıştır. Ancak, bu yazıda hiç değinilmeyen ve son derece hassas ve önemli olan etiketlerde yer alan sağlık beyanları konusu bir sonraki sayıda tek başına değerlendirilecektir.

Tüketici etikette yer alan bilgileri okuma, anlama ve maksimum faydayı sağlama konusunda bilinçlendiğinde ve bunu bilimsel temele dayandıran, kulaktan dolma kaygılarla değil gerçekçi temellerle sağladığında gıda maddelerinin etiket ve reklamlarında yaşanan birçok sorun gündem dışı kalacaktır. Bir ürünün doğru tanıtılması ve pazarlanmasında "satın alan" kesimin oluşturduğu gerçekçi baskılar, en az denetimden sorumlu resmi otoriteninki kadar etkili olacaktır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu

16.2.24. GIDALARIN SAĞLIK BİLDİRİMLERİNE MUTLAKA BAKIN **Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /** **Haziran 2007**

Bir önceki yazımızda; tüketicilerin, yaşamlarını sağlıklı bir biçimde sürdürmek ve gereği gibi beslenmek için, gıda maddelerinin tüketiminde kendilerince doğru bildikleri yolları izleyerek doğru seçimler yapmaya çalıştıklarını vurgulamış ve gıda maddesinin etiketinin, doğru düzenlenmesi ve bilinçli okunması halinde, gıda maddesi ile tüketici arasındaki en temel ve sağlıklı iletişim aracı olduğunu ifade etmiştik. Konunun çok kapsamlı olması nedeni ile verilecek tüm bilgileri bir yazıda iletmek mümkün olmadığından ilk yazıda daha çok temel kavramlara açıklık getirilmeye çalışılmıştır. Son derece hassas ve üzerinde önemle durulması gereken 'gıdaların etiketlerinde, reklam ve tanıtımlarında kullanılan sağlık beyanları' konusu ise bu sayıda irdelenecektir.

Son zamanlarda artan tüketici bilinci ve hassasiyeti ile birlikte gıda maddelerinin yalnızca güvenliği değil, insan sağlığı üzerine etkileri de sıklıkla gündeme gelmeye başlamıştır. Daha uzun, sağlıklı ve kaliteli yaşam arayışları; insanoğlunun kendi yarattığı çevre sorunları ve kirliliğinin olumsuz etkilerini mümkün olduğunca minimize etme çabası gıda maddelerinin sağlık üzerine etkilerini de ilgi odağı haline getirmiştir. Bu aşamada "fonksiyonel gıda", "sağlık beyanı", "zenginleştirilmiş gıda" veya "gıda takviyesi" gibi birçok terim hayatımıza girmiştir. Öncelikle tüm bu ifadelerden ne anlamamız gerektiğini biliyor muyuz? Daha sağlıklı olmak üzere çıktığımız yolda

yanılmamak ve yanlış yollara sapmamak için, temel kavramlarda birleşmek en önemli noktalardan biridir.

Fonksiyonel/özel beyanlı gıdalar; besleyici etkilerinin yanı sıra bir ya da daha fazla etkili bileşene bağlı olarak sağlığı koruyucu, düzeltici ve/veya hastalık riskini azaltıcı etkiye sahip olan ve bu etkileri bilimsel ve klinik olarak ispatlanmış gıdaları ifade etmektedir. **Tanıma baktığımızda et, süt, yumurta, bakliyat gibi tüm temel gıda maddelerinin fonksiyonel olduğunu ifade etmek yanlış olmayacaktır.** Antioksidanların bunca tanıtıldığı ve vurgulandığı günümüzde; en önemli antioksidan kaynaklarının taze sebze meyveler olduğunu vurgulamak gerekir.

Takviye edici gıdalar; vitamin/mineral, protein, amino asitler gibi besin öğelerinin bir veya daha fazlasını bir arada bulunduran ve günlük alım dozu belirlenmiş olan ürünlerdir. Bu ürünleri tablet, şurup gibi çok çeşitli biçimlerde görebiliriz.

Zenginleştirilmiş gıdalar; gıda maddelerine (örneğin; süt, ekmek vb.) çeşitli besin öğelerinin katılmasıyla zenginleştirilmiş halidir. Bu ürünlerde zenginleştirme amacıyla ilave edilen besin öğesinin miktarı, tüketiciyi yanıltmamak açısından çok önemlidir.

Sağlık beyanı; herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıda bileşeninin sağlığı korumaya yardımcı etkisini belirten ifadedir.

Temel tanımlardan sonra bir noktayı daha kesin olarak ifade etmek gerekir ki; **ilaç olmayan hiçbir ürün tedavi amaçlı değildir. Bu tür ürünlerden faydalanırken, ilaç tedavisini kesmek, bu ürünlerle tedavi olmayı beklemek kesinlikle izlenmemesi gereken bir yoldur.** Sağlık beyanı yapılarak piyasaya sunulan ürünlerin çoğu, aslında yüzyıllardır tüketilmekte olan gıda maddelerinin etken bileşenlerinin daha bilinçli şekilde gıdalara katılması ile oluşmuştur.

Yasalarımıza göre, sağlık beyanları sadece gıda maddeleri ile gıda takviyelerinde yapılabilmektedir. Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'yi geçen gıdalarda sağlık beyanı yapılamaz. Sağlık beyanı yapılan gıdanın etiketinde; porsiyonunun miktarı, beyana konu olan bileşenin bu porsiyondaki miktarı ve sağlık beyanının gerçekleşmesi için tüketilmesi önerilen gıda miktarı ve gerektiğinde tüketim süresi açık olarak belirtilmelidir.

Gıda maddelerinin sağlık beyanına konu olabilmesi için sadece bu kriterlerin yeterli olmadığını vurgulamak gerekir. Sağlıklı bir tüketim anlayışında; mümkün olduğunca uzak durulması gereken gıda maddeleri vardır. Bunlara örnek olarak; doymuş yağ oranı yüksek olan, belirli bir miktarın üzerinde şeker veya tuz (sodyum) içeren gıdalar verilebilir. Sağlık beyanı yapılan ürünlerin tüketiminin daha cazip hale geldiği düşünülürse, tüketiciye bu

ürünle birlikte doymuş yağ veya şeker tükettirmemenin temel politika olması gerektiği inancındayız. Ancak ülkemizde yasal olarak böylesi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

Bu genel yaklaşımı takiben etiket ve tanıtımlarda kullanılabilecek kimi sağlık beyanları ve beyanlara konu olan ürünlere baktığımızda;

Probiyotik ürünler; belirli bir sayıda canlı probiyotik mikroorganizma içeren ürünlerdir. Bu mikroorganizmalar barsak florasının dengelenmesinde olumlu etkisi olan ve barsak sistemine aktif halde ulaşabilen mikroorganizmalardır. **Yasalarda öngörülen miktarda porbiyotik mikroorganizma içeren ürünlerin etiketinde ve tanıtımında “Probiyotik bakteriler sindirim sistemini düzenlemeye ve bağışıklık sistemini desteklemeye yardımcı olur ” ifadesi yer alabilir.**

Prebiyotik ürünler; bağırsakta sindirilemeyen ancak bağırsakların çalışmasında yardımcı olan lif v.b. bileşenleri içeren ürünlerdir. **Yine yasalarla belirlenen miktarlarda prebiyotik içeren gıda maddesinin etiketinde ve tanıtımında “Prebiyotikler sindirim ve bağışıklık sistemini düzenleyen ve destekleyen probiyotik bakterilerin bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler” ifadesi yer alabilir.**

Bitkisel sterol/stanoller; isimlerinden de anlaşılacağı gibi bitkisel kaynaklı bileşenlerdir. Yapılan bilimsel çalışmalar bu bileşenlerin kandaki kolesterol seviyesini düşürmeye ve bu nedenle kalp ve damar sağlığının korumaya yardımcı olduğunu göstermiştir. Ancak bu ürünlerin etiketinde bulunması gereken birçok uyarı da mevcuttur. **Etikette ve tanıtımlarda; hamile ve emzikli kadınlar ile 5 yaşın altındaki çocuklar gibi özel beslenme ihtiyaçları olan kişiler için uygun olmayabileceğinin mutlaka beyan edilmesi gerekmektedir.** Sterol/stanol miktarının en az 0,75 g/porsiyon olması gerektiği; günde 1 gramdan az, 3 gramdan fazla tüketilmemesi gerektiği açıkça yazılmalıdır. **Bu ürünler kolesterol düşürücü etkilerini gösterirken, aynı zamanda vücuda karetenoid gibi gerekli kimi maddelerin alımına da engel olmaktadır. Bu nedenle; bitkisel sterol/stanol içeren ürünle birlikte günlük beslenmedeki meyve sebze tüketimini de arttırmak gerekmektedir.** Kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların tüketimi için mutlaka doktora başvurmalarının önerilmesi gerekmektedir. Odamız, bütün bu yasal hükümlerin çok iyi denetlenmesi gerektiğine ve ayrıca doymuş yağ içeriği yüksek margarinlerin sterol/stanol ilavesi ile kolesterolü düşürmek amacıyla piyasaya sürülmesinin yanlış bir sağlık politikası olduğuna inanmaktadır. Bitkisel sterol/stanol ilavesi için yoğurt ve benzeri ürünler tercih edilmelidir.

Omega 3 yağ asidi, DHA (Dokosaheksaenoik asit): Omega 3 yağ asitlerinden biri olan DHA, ağırlıklı olarak somon balığı, tuna gibi soğuk su balıkları başta olmak üzere balıklarda; grup olarak Omega 3 yağ asitleri ise

bu kaynakların yanı sıra ceviz, ayçiçeği, aspir gibi yağlı tohumlarda ve yumurtada bulunmaktadır. Her iki bileşenin de beyin fonksiyonlarında ve sinir sisteminin gelişiminde önemli işlevleri vardır. DHA'nın vücuttaki trigliseridlerin miktarını düşürdüğü belirlenmiştir. Bu bileşenin yasal koşullara uygun biçimde gıda maddelerinin içerisinde bulunması durumunda, "DHA beyin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur." ve "DHA kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur." Diğer yandan, sinir sistemi gelişimi bebeklik döneminde olduğundan, çocuklar ve yetişkin bireyler için bu bileşenlerce zenginleştirilmiş ürünlerin tüketilmesi ile böyle bir etki beklenmemelidir. Bu bileşenler, beyin fonksiyonlarının daha sağlıklı işlemesinde yardımcı olabilecektir.

Son söz olarak; bu ve buna benzer ürünlere yönelik sağlık beyanları; bilinçle incelenip doğru beklentilerle tüketilmeleri halinde hedefine ulaşacaktır. Ancak, hepsinin yıllardır zaten tüketilmekte olduğunu; yeni bulunmuş mucizeler olmadığını akıldan çıkartmamak gerekir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.25. ÇİKOLATANIN KEYFİ, DONDURMANIN TADI, BİSKÜVİNİN DOYUMU

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki / Temmuz 2007

Gıda maddeleri arasında bazıları vardır ki tüketirken ayrı bir zevk duyarız. Marketten birçok çeşidin arasında onları seçmek ve keyifle tüketmek ayrı bir mutluluk verir. Çikolata ve şekerleri bunlar arasında sayabiliriz. Ancak genel olarak tüm gıdalarda olduğu gibi bu gıdaları tercih ederken de nasıl bir ürün aldığımızı ve aslında ne tükettiğimizi bilmek adına dikkat etmemiz gereken bazı hususlar vardır, bu ürünlerde etiket bilgilerine dikkat etmek önem taşır. Satın alınacak ürünün son tüketim tarihini, ürünün adını, saklama koşullarını, içindekiler listesini, gerektiğinde beslenme beyan tablosunu inceleyerek satın almak; bilinçli ve doğru bir seçim yapmak için vazgeçilmezdir. Eğer herhangi bir gıdaya karşı alerjiniz var ise etiket bilgilerine karşı daha hassas davranmamız gerekir. Alerjik reaksiyona sebep olan bazı gıdaların etiket üzerinde içindekiler listesinin dışında başka bir bölümde de belirtilmesi zorunludur. **Gıda maddelerinin etiketi bizi ürün güvenliği-insan sağlığı yönü ile bilgilendirmekle kalmaz; bilinçle okuduğumuzda aslında almayı hedeflemediğimiz ürünü almamıza da engel olur. Bir başka deyişle yanılmamızı önler.** Tüketicie sunulan gıda maddeleri sahip oldukları özellikler, uygulanan işlemler ve elde edilen ürünün bileşimi gibi özellikleri dikkate alınarak fiyatlandırılırlar. Gerek girdi maliyeti, gerekse kullanılan teknoloji nedeni ile görece olarak daha pahalı satılan bir ürün yerine; **bambaşka bir ürünü aynı ürünmüş gibi satmak hem tüketiciyi yanıltacak, hem de haksız rekabet ve kazanca yol açacaktır.** Etiketdeki

detayların dikkatle incelenmesi bize ürüne ilişkin birçok bilgiyi verir. Etiket bilgilerini okumayı alışkanlık edinmek bilinçli bir tüketim için birinci adımdır.

Bu hafta özellikle çikolata, dondurma ve bisküvi satın alırken dikkat etmemiz gereken hususlar üzerinde duracağız.

Çikolatada en önemli ve temel bileşen kakao ve kakao yağıdır. **Bu iki bileşeni bir arada belli bir oranın üzerinde bulunduran ve tekniğine uygun olarak hazırlanmış gıdalar çikolata olarak tanımlanabilir.** Kakao yağı oldukça kıymetli ve ülkemizde üretilmeyen bir madde olduğu için; bazen bitkisel kökenli yağları kullanılarak da bazı ürünler üretilmektedir. Ancak yasalarımıza göre, tüketicinin aldatılmasını önlemek için bu ürünlerin çikolata olarak adlandırılması mümkün değildir. Söz konusu ürünlerin adlandırılmasında çikolatin, fondan gibi birçok farklı isim kullanılmaktadır. Beslenme değeri ve maddi ederi eşit olmayan bu ürünlere dair doğru seçimi yapmak için etiket bilgilerinin dikkatli okuması önerilmektedir. Ürünlerin etiketinde çikolata ifadesi olmasa dahi, ürünlerin üzerinde çikolata resmi bulunması, ambalaj ve sunum biçimi gibi birçok yolla tüketiciler yanıltılabilmektedir.

Çikolata; bitter, sütlü, fındık ezmeli, kuvertür, pralin, beyaz çikolata, dolgulu çikolata olarak farklı sınıflamalar altında üretilmektedir. Kakao ve kakao yağını miktar olarak en fazla içeren çikolata tipi bitter çikolatadır. Sütlü çikolata daha az kakao yağı içermekle birlikte, bunun yanında süt ve süt yağı da içerir. Kuvertür çikolata yüksek miktarda kakao yağı içeren bir üründür. Beyaz çikolata kakao yağı içerir ancak kakao içermediği için beyaz renkte üretilir. Dolgulu çikolatalar, çikolata ile birlikte likör, krema, kuru meyve gibi farklı dolgu maddeleri içerirler. Pralin ise tek lokmalık çikolatalara verilen genel bir isimdir.

Çikolata uygun koşullarda üretilmez veya saklanmaz ise üzerinde bazen beyazımsı hareler oluşur. Bunlar değişimi nedeniyle çikolata yüzeyine çıkan yağ zerrecikleridir. Bozulan çikolatanın genelde tadında ve renginde değişiklikler olabilir, içerdiği kuru meyve, fındık-fıstık tipi dolgulardan kaynaklanan bozulmalar meydana gelebilir. Ancak, genel anlamda çikolata sağlık riski yaratacak bozulmalara hassas olan bir ürün değildir.

Çikolata muadili veya benzeri olarak üretilen çikolatin, fondan gibi ürünler de insan tüketimine uygun; yetkili kurumun izni ile üretilen ürünlerdir. Genelde oldukça pahalı olan çikoltaya alternatif olarak üretilen ve tadı çikolatayı andırmakla birlikte bileşimi oldukça farklı ve ekonomik olan ürünlerdir. Doğru adlandırılıp, çikolata izlenimi yaratmadan pazara sunuldukları sürece tüketilmelerinde hiçbir sakınca yoktur.

Yaz ayları ile birlikte tüketimi artan dondurma da beslenme açısından önemli bir gıda maddesidir. Dondurmalar içerdikleri süt yağı miktarına göre yarım

yağlı, tam yağlı, yağlı olarak sınıflandırılırlar Bir dondurmanın meyveli olarak adlandırılabilmesi için en az % 15 meyve içermesi gereklidir. Besin değeri olarak bakıldığında özellikle çocuklar için dondurma, yapısında bulunan süt ve süt yağı nedeniyle önemli bir gıda maddesidir. Temel bileşeni süt olan dondurma, özellikle yaz aylarında sütü severek tüketmeyen çocukların süt tüketimini arttıracak alternatif ürünlerdendir. Ancak, dondurma piyasada benzer olan ürünlerle özellikle yenilebilir buzlar ile karıştırılmamalıdır. Yenilebilir buzlarda süt yağı ve süt ilave etme zorunluluğu yoktur. Yenilebilir buzlar kimi zaman sadece su-şeker temeli ile de üretilebilirler. Bu tip ürünler, dondurma gibi algılanmadıkları sürece, serinletici ürünler olarak tüketilebilirler. Ancak piyasada yer alan birçok yenilebilir buz dondurma gibi pazarlanmakta ve tüketici farkında olmadan dondurma yerine yenilebilir buz satın almaktadır. Bileşenleri bu kadar farklı olan ancak fiziksel görüntüleri benzeyen bu gıdaları özellikle çocuklarımıza tüketirirken tercih ettiğimiz gıdanın ne olduğundan emin olmalıyız. Bunun için etiket üzerinde ürün adının (yenilebilir buz veya dondurma) aranması tüketicilerin doğru seçim yapmasında yardımcı olacaktır.

Dondurma bir süt ürünü olması ve önemli miktarda şeker içermesi nedeniyle, uygun olamayan üretim-depolama-pazarlama koşulları altında kolaylıkla bozulabilecek ve insan sağlığını riske atabilecek bir gıda maddesidir. Bu nedenle ürün seçiminde dikkatli davranılmalı, gerek pastane-lokanta gibi yerlerde ambalajsız olarak sunulan dondurmada, gerekse ambalajlı olarak satılan dondurmada alışveriş sırasında ürünün üretim izni olup olmadığı, markası ve son tüketim tarihi dikkatle incelenmelidir. Son kullanma tarihi geçmemiş, eriyip-tekrar donma nedeniyle ambalaj şekli değişmemiş çözülüp yeniden donduğuna dair belirti olmayan dondurmalar tercih edilmelidir. Dondurma alışverişin sonunda alınmalı, çözünmesine meydan vermeden soğutucuya aktarılmalı veya hemen tüketilmelidir. Alışveriş sırasında soğutucu dolapların çalışıp çalışmadığı ve soğutucu panellerin karlı olup olmadığı tüketiciler tarafından da izlenmelidir. Soğutucularda dikkat-çeken bir sorun varsa satış yeri yetkilileri uyarılmalı, açıkta satılan dondurmalar satın alınırken Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından verilmiş üretim izni olup olmadığı, servis kaşığı ve diğer ekipmanların temiz olup olmadığı gözlenmeli, servis kaşığı uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Ara öğünlerde atıştırdığımız, çay saatlerimizin baş misafiri olan, bir çok çeşit ile rafları süsleyen bisküvi albenisi ile tüm tüketicileri çekmektedir. Ancak bir o kadar da kalori değeri yüksek gıdalar olan bisküvilerin kalorisi azaltılmış, kepek/lif içeriği artırılmış tipleri üretilerek özellikle kilosunu kontrol altında tutmak isteyen tüketicilere ulaşmak hedeflenmiştir. Ancak, light (enerjisi azaltılmış) ürünlerin içerdikleri kaloringin orijinallerine göre % 25 daha az olduğu; diğer bir deyişle normal bisküviden 3 adet yemekle, light bisküviden 4 adet yemenin kalori tüketimi açısından eşdeğer olduğu unutulmamalıdır. Kilo kontrolünün sağlanması için light ürünlerinde tüketiminin belli sınırlar içinde tutulması şarttır.

Bisküvi unlu mamuller arasında değerlendirilen bir ürün olarak saklama koşullarına da bu çerçevede dikkat etmek gerekir. Bisküvi ambalajları nem geçirgenliğini önleyen gevrekliği koruyan ambalajlardır. Bu nedenle bisküvileri mümkün olduğunca kendi ambalajları içinde saklamak doğru olacaktır.

Keyifli gıdaları satın alırken ve tüketirken bilinçli davranmamız hem maddi olarak hem de beslenme alışkanlıklarımız açısından önem arz etmektedir.

Tüm okuyucularımızın yaz aylarında güvenli gıdalarla buluşmaları dileğiyle...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

**16.2.26. ŞEKER SEKTÖRÜNDE KAMU FABRİKALARI VE ÜRETİCİ
TASFİYE OLUYOR**
**Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Temmuz 2007**

4634 sayılı Şeker Kanunu 2001 yılında yayımlandığında, yapılan düzenlemenin amacı önceki yıllarda arz fazlası üretim nedeniyle oluşmuş bulunan şeker stoklarının azaltılması, bu stokların yurtiçi fiyatların üçte biri fiyatına ihraç edilmesinden doğan finansman yükünün ortadan kaldırılması ve yurtiçi talebin ülkenin potansiyeli dahilinde yerli pancar üretiminden karşılanması olarak belirtilmiştir. Kanun ile şeker pancarının kota dahilinde üretiminin öngörülmesi de bu niyetin sonucudur. Tabii bunu ilk kez uygulayanın Türkiye olmadığını söylemeye gerek yoktur. Bu düzenlemenin diğer çok önemli nedeni de AB ile uyum hedefidir. Uygulanan kotalar, AB uygulamalarının yansımalarıdır. Bu Kanunla kota sistemine özel ya da kamuya ait şeker fabrikaları ile şeker alternatifi ürün olarak nişasta bazlı şeker üreten işletmeler de dahil edilmiştir.

Getirilen kota sistemi ile AB'nin Şeker Rejimine benzer şekilde A ve B kotaları ile C şeker kavramlarını getirilmiştir. A kotası talebe eşdeğer olarak belirlenen üretimi gösterirken, B kotası emniyet stoku olarak saptanacaktır. C şeker ise A ve B kotaları dışında üretilen ve yurt içinde pazarlanamayan, diğer bir deyişle ihraç edilen şeker ile işlenmek üzere ihraç kaydıyla temin edilen şeker ifade etmektedir. Kotalar, fabrikaların son üç yıllık ortalama fiili günlük işleme kapasiteleri ve/veya üretim miktarları ve randımanları esas alınmak suretiyle hesaplanmaktadır.

Kanun; şeker alternatifi nişasta bazlı şekerlerin üretimlerinin de kota dahilinde kısıtlanmasını öngörmektedir. Ancak, teknik açıdan doğrudan şeker alternatifi durumunda olmayan glikoz şurubu, invert şeker ve şurubuna da bu sistem içerisinde yer verilmiştir.

İlgili Kanun; getirdiği sistemin yürümesini sağlamak üzere; sistemin işleyişi ile ilgili kararların alınması ve mevzuat uygulamalarının takibi için de yeni bir kurumsal düzenleme oluşturmuş, bu düzenleme ile kamudan üç, (Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Dış Ticaret Müsteşarlığı), kamuya ait şeker fabrikaları, özel fabrikalar ve şeker üretici kooperatifleri birliğinden birer ve nişasta bazlı şeker üreten şirketlerden nominal kapasitesi itibarıyla son üç yılda en fazla üretim yapandan bir temsilci olmak üzere yedi üyeden oluşan bir Kurul kurulmuştur.

Bu düzenleme ile, sektörde ilgili mevzuat çerçevesinde denetim, izleme ve gerektiğinde cezai işlemler yürütmekten Şeker Kurumu sorumlu bulunmaktadır. Bu Kurum 2004 yılı sonunda 4634 sayılı Kanun'un geçici 8inci maddesine göre; Bakanlar Kurulu tarafından alınan karar sonucu kapatılmış ve böylesi önemli ve stratejik ürünlere ait piyasa boşlukta bırakılmıştır. Kamu otoritesi bir kez daha uzun soluklu politika üretmedeki yetersizliğini gözler önüne sermiş ve önemli bir geri adım atmıştır. Ancak, daha sonra söz konusu karara yapılan itirazlar ile başlayan hukuki süreç sonucunda Danıştay tarafından Kanun'da yeni bir düzenleme yapılana kadar ilgili Bakanlar Kurulu Kararı için yürütmeyi durdurma kararı alınmıştır. Bu çerçevede, Kurum halen gücü zayıflatılmış bir şekilde, kendisine Kanunla verilen görevleri yapmaya çalışmaktadır. Öte yandan, bahsedilen hukuki süreç sırasında sektörün denetiminde yaratılan boşluktan istifade eden kimi üretici firmalar, yurt içinde kota fazlası şeker pancarını ucuza alarak dünya piyasası fiyatlarından ürettikleri ve C şeker kapsamında stokladıkları şekeri ihraç etmek yerine iç piyasaya sürerek piyasadaki dengelerin sarsılmasına ve haksız rekabete neden olmuşlardır.

Diğer bir sorun ise; şeker alternatifi nişasta bazlı şekerlerin toplam kotası konusunda gündeme gelmiştir. Şeker Kanununda; nişasta bazlı şekerlerin toplam kotası tüketime eşdeğer toplam şeker arzı için belirlenen A kotasının %10'u olarak belirlenmiştir. Yani; ülkemizde üretilen toplam şekerin en fazla % 10'unun nişasta bazlı şeker olması hedeflenmiştir. Bu kota AB yasalarında % 2 civarında olup, pancar şekeri üretiminde ilk sırada yer alan Fransa ve Almanya'da bu kotanın % 0,42 ve 0,89 oranlarına kadar çekildiği bildirilmektedir. Ancak, ülkemizde bu kotanın %50 oranında artırılması ya da azaltılması noktasında Bakanlar Kurulu'na yetki verilmiş ve bu yetki Kanunun çıktığı yıldan bu güne kadar her yıl söz konusu kotanın %50 artırılması yönünde kullanılmıştır. Bir başka deyişle aslında bu rakam her yıl % 15 olarak uygulanmıştır.

Pancar şekeri, birçok gelişmiş ülkede gıda güvencesi, üretici refahı ve tarımsal ekonomi politikaları açısından son derece önemli ve stratejik bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle, tüm pancar şekeri üreticisi ülkelerde şeker üretimini desteklemeye yönelik politikalar, ucuz olan ithal şekerden kaçınmak amacıyla dış ticaret önlemleri ile birlikte ele alınmaktadır. Bu nedenle özellikle pancardan şeker üreten ve kamış şekeri ile rekabet

eden ülkelerde, şekerin üretimi ve ticareti sıkı bir biçimde kontrol edilmekte ve korumacı politikalar uygulanmaktadır.

Türkiye’de ise, kotaların her yıl nişasta bazlı şekerler lehine artırılması Türkiye’de faaliyet göstererek yüksek karlar elde eden şirketlerce oluşturulan baskı gruplarının kazancıdır. Her yıl yaklaşık 100 bin ton civarında genişleyen nişasta bazlı şeker üretim kotaları yılbaşında Şeker Kurulunca duyurulan üretim kotalarının aşılmasına neden olmakta, talebin nişasta bazlı şekere kaymasıyla tüketim miktarını aşan şeker arzı stoklarda birikerek bir sonraki yıl şeker kotasının azaltılmasına yol açmaktadır. Bunun temel yansıması çiftçilerin her yıl daha az şeker pancarı ekmesi ve tarımsal gelirin azalması şeklinde olmaktadır. Buna ilaveten, ülkemizde mısır üretiminin yeterli olmaması nedeni ile nişasta bazlı şeker üretimi için gerekli mısırın önemli bir bölümünün ithal yolu ile sağlanabilmesi, şeker sektörünü her geçen gün dışa bağımlı hale getirmektedir. Dünyada mısırı ağırlıkla üreten ülkelerde Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) teknolojisinin kullanılıyor olması ve ülkemizde bu konuda henüz hiçbir yasal düzenleme bulunmaması da ayrı bir açmaz olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu politikadan en fazla zarar görenler ise, bir Kamu İktisadi Teşebbüsü olan Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü ve bu kurum için üretim yapan çiftçilerdir. Kamu fabrikalarının işlediği toplam pancar miktarı uzun yıllardır ortalama 12–14 milyon ton iken, son yıllarda 9–10 milyon tona düşmüş, 2006 yılında ise toplam işlenen pancar miktarı 7,3 milyona kadar gerilemiştir. Buna karşılık, son iki yıl içinde faaliyete geçen ya da faaliyete geçecek olan yeni özel şeker fabrikası yatırımlarının kota ihtiyaçları da kamu fabrikaları aleyhine olacak şekilde karşılanmakta ve şeker sektöründe kamunun ağırlığı fiili olarak ortadan kaldırılarak onlarca şeker fabrikasının kapatılması için zemin hazırlanmaktadır.

Bu politika ile, belli bölgelerde şeker pancarı tarımı yapan üreticilerin daha karlı şekilde üretime devam etmesini sağlayacak ancak şeker üretimine kamu yararı açısından devam edilmesi gereken bölgelerde üreticiler yalnız bırakılacaktır. Alternatif ürün ve iş imkanı bulunmayan üretici ve işçi kesimlerinin haklarının fiili durum yaratılarak ortadan kaldırılması ülkenin huzur ve refah ortamını tehdit edecek boyutlara varabilecektir. Nişasta bazlı şekerler lehine yapılan düzenlemeler ve sektörün yeteri kadar denetlenememesi ile kaçak şeker ve yasa dışı C şekeri satışları şeker sektörünü daha da içinden çıkılmaz bir noktaya getirmektedir. Ülke yararına uzun soluklu politikaların oluşturulması, destekleme politikalarının çiftçi lehine yeniden düzenlenmesi ve sektörel denetimin gereği gibi yürütülebileceği yapılanma ve koşulların sağlanması sorunların bir nebze olsun hafiflemesini sağlayacaktır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.27. ALKOLSÜZ İÇECEK DEDİKLERİ

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Ağustos 2007

Bunaltıcı sıcakların yaşandığı şu günlerde serinlemek için tercih edilen gıdaların başında kola, gazoz, aromalı doğal mineralli içecek (aromalı maden suyu) gibi alkolsüz içecekler geliyor. Tüketicilerimiz genelde; tükettikleri içecekler alkol içermiyorsa bu ürünleri alkolsüz içecekler sınıfında değerlendirirler. Ayrar, meyve suyu ve hatta süt bu ürünlere örnek olarak verilebilir. Ancak, **gıdaların sınıflandırılmasında alkolsüz içecek ifadesi meşrubat tipi ürünleri kapsamaktadır. Su, maden suyu (doğal mineralli su), ayran, meyve suyu gibi içecekler alkol içermemelerine rağmen bu grubun dışındadır.** Bu sınıflamada daha çok üretim teknolojilerindeki yaklaşım benzerliği etkili olmuştur. Bir meşrubatta koruyucu katkı maddesi kullanımı yasaldır, oysa meyve suyunda sadece ekşilik vermek üzere çok kısıtlı sayıda katkı maddesi kullanılır. Bu nedenle yazımızda sadece alkolsüz içecek tanımına giren ürünler ve farkları irdelenecektir. Diğer alkol içermeyen içecek grupları ise daha sonraki yazılarımızda tüketicilerimize ulaştırılacaktır. **Birçok tüketici alkolsüz içecekleri; üreticilerin etiketleme ve pazarlama tekniklerinin de büyük etkisiyle, tam olarak içeriğinde ne olduğunu bilmeden ve çoğu zaman meyve suyu yerine koyarak içmektedir ve bu yolla yanılgıya düşmektedir.** Hangi içeceği tüketip hangisini tüketmeyeceğine karar vermek tüketicinin en doğal hakkıdır. Ancak, önemli olan bu kararı verirken bilinçle hareket edebilmek ve yanlış yönlendirmeler nedeniyle tercihlerde yanılmamaktır. Meyve suyu içmek amacı ile içinde bir gram meyve içermeyen içecekler tüketmeye başladıysak, bu noktada ciddi bir bilgi ve bilinç eksikliği var demektir. Zaman zaman; kullanılan ambalaj, uygulanan reklam politikası ve ürünlerin raflara yerleştirilme şekli gibi çeşitli yollarla tüketicilerin bu tip ürünleri tam olarak tanımalarına engel olunmaktadır. Yanılgıya düşmemek için tüketicilerin izlemesi gereken en doğru yol, etiket bilgilerini dikkatle incelemek ve iyi bir 'etiket okur-yazarı' olmaktır. Türk Gıda Kodeksinde "alkolsüz içecekler" olarak anılan ürün grubuna ilişkin olarak tüketicilerin okur-yazarlığını ilerletebilmek açısından, bu gruba giren ürünlerle ilgili bilgileri ve dikkat edilmesi gereken noktaları aktarmakta fayda görülmektedir.

İlgili yasal düzenlemede alkolsüz içecekler kapsamına giren ürünleri sıralayıp, ürün bazında tek tek özelliklerine bakmadan önce, oldukça önem taşıyan şu hususun mutlaka vurgulanması gerekir ki; **enerji içecekleri içerdikleri uyarıcı maddeler nedeni ile alkolsüz içecekler arasında yer almazlar ve bu ürünlerin etiketlerinde tüketici grubuna yönelik birçok uyarı vardır. Bu uyarılar, özellikle belli hastalıklar ve hassasiyetler taşıyan tüketiciler için oldukça önem taşır ve tüm tüketiciler tarafından dikkatle okunmalıdır.** Bu uyarıyı yaptıktan sonra, alkolsüz içecekler kapsamına giren ürünleri tek tek ele alalım:

Kola; su ve kendine özgü aroma maddeleri ve kafein içeren; şekerli veya şekersiz olarak üretilen, karbondioksit ile gazlandırılmış olan bir içecektir. Bu ürünlerdeki kafein miktarı 150 mg/L'den fazla olamaz.

Meyveli içecek; meyve suyu, meyve püresi gibi direkt meyve bileşenlerinden bir veya birkaçını içeren karışıma, su ve istenen diğer bileşenler ilave edilerek üretilen içecektir. Üretim esnasında içine istenirse şeker ilave edilebilir ve karbondioksit ile gazlandırılabilir. Gazlandırılmış olanlar tüketicilerin ağırlıkla gazoz adıyla bildikleri üründür. Meyveli gazozların ağırlıkça en az % 4'ü meyve bileşeninden oluşur. Gazsız olanlarda meyve bileşeni miktarı ağırlıkça en az % 10'dur. İsimlendirme yapılırken gazsız olanlar "meyveli içecek", gazlı olanlar ise "meyveli gazlı içecek" veya "meyveli gazoz" olarak adlandırılır ve ayrıca "meyveli" ifadesi yerine meyvenin adı da yazılabilir. Örneğin; elmalı içecek, elmalı gazlı içecek, elmalı gazoz gibi.

Aromalı içecek; bileşiminde meyve içermez ancak meyve tadı ve kokusu veren aroma maddeleri içerir. Bu içeceklerde isimlendirme yapılırken gazsız olanlar "meyve aromalı içecek", gazlı olanlar ise "meyve aromalı gazlı içecek" veya "meyve aromalı gazoz" olarak adlandırılır ve ayrıca "meyve" ifadesi yerine aromanın adı da yazılabilir. Örneğin; elma aromalı içecek, elma aromalı gazlı içecek, elma aromalı gazoz gibi.

Meyveli şurup; kısaca meyveli içeceğin koyu kıvamlı hali olarak tanımlanabilir. Meyveli içecek hazırlanmasında kullanılan bu ürünün, hangi oranda seyreltileceğinin ambalaj üzerinde belirtilmesi zorunludur. Verilen oranlarda seyreltildiğinde, meyveli içecek elde edilir. **Aromalı şurup** ise aromalı içeceğin koyu kıvamlı halidir ve aromalı içecek hazırlanmasında kullanılır. Yani meyve içermez.

Meyveli içecek tozu; meyveli içeceğin tamamen toz haline getirilmiş şeklidir. Ürün, etiketteki hazırlama talimatına uygun olarak hazırlandığında meyveli içecek elde edilir. Aromalı içecek tozu ise, meyve yerine aroma maddesi içeren ve yine aromalı içecek hazırlanmasında kullanılan toz haldeki üründür.

Geride bıraktığımız son 5-6 yıl içinde tüketimi büyük bir hızla artan diğer bir içecek grubu ise doğal mineralli su kullanılarak üretilen içeceklerdir. Her ne kadar doğal mineralli su alkolsüz içecekler grubunda değilse de, içerisine meyve bileşeni ve aroma gibi girdiler eklenerek alkolsüz içecek üretiminde kullanılmaktadır. **"Doğal mineralli su" halk arasında "doğal maden suyu" veya "soda" olarak bilinen üründen başka bir şey değildir.** Yıllardan beri "doğal maden suyu" diye bildiğimiz ürün Avrupa Birliği'ne uyum kapsamında isim değiştirmiş ve 2004 yılından bu yana 'doğal mineralli su' olarak adlandırılır olmuştur. Doğal mineralli su kullanılarak üretilen iki çeşit alkolsüz içecek bulunmaktadır.

Meyveli doğal mineralli içecek; meyve suyu, meyve püresi gibi direkt meyve bileşenlerinden bir veya birkaçını içeren karışım, doğal mineralli su ve istenen diğeri bileşenler ilave edilerek üretilen iecedir. Üretim esnasında içine istenirse şeker de ilave edilebilir. Meyve yerine aroma maddesi kullanıldığında elde edilen ürün ise "**aromalı doğal mineralli içecek**"tir. Meyveli doğal mineralli içeceklerdeki meyve oranı, meyveli içeceklerde olduğı gibi, gazlı olanlarda ağırlıkça en az % 4, gazsız olanlarda ise ağırlıkça en az % 10'dur. Bu ürünler isimlendirilirken, meyveli içecek ve aromalı iecekteki adlandırma mantığı dikkate alınır. Örneğin; elmalı doğal mineralli içecek, elma aromalı doğal mineralli içecek gibi.

Alkolsüz içecekler kapsamındaki diğeri bir ürün olan **aromalı su**; su ve aroma maddeleri ile tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen sudur. Bu üründe doğal kaynak suyu kullanılabileceğı gibi içme suyu da kullanılabilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde "Doğal kaynak suyundan üretilmiştir" veya "İçme suyundan üretilmiştir" ifadelerinden uygun olanının yer alması zorunludur.

Tek başına tüketimi çok fazla olmayan ve genellikle alkollü içkilere katılarak içilen **tonik** ise; su, şeker, kinin ve/veya narincin içeren ve yine karbondioksit ile gazlandırılmış bir iecedir. Litrede 85 mg'dan fazla kinin içermeleri yasaktır.

Bahsedeceğimiz son alkolsüz içecek olan yapay soda; sulara, sodyum bikarbonat ilave edilerek hazırlanan karbondioksit ile gazlandırılmış olan bir üründür. Eğeri dikkatlice incelenmezse, doğal maden suyu ile karıştırılabilir.

Bazı alkolsüz içeceklerde, üretim teknolojisi gereğince çok düşük miktarlarda etil alkol bulunabilmektedir. Ancak bu etil alkolün, 3 g/L'den fazla olmaması gerektiğı yasal olarak hükme bağlanmıştır ki bu miktar alkolsüz tanımının çok altındadır. Son zamanlarda bu konuya ilişkin olarak bilimsellikten uzak tartışmalar yapılmış ve halkın yanlış bilgileneşine neden olunmuştur.

Alkolsüz içeceklerde bulunabilecek etil alkolün temel olarak iki kaynağı vardır: Bunlardan birincisi üretimde kullanılan meyvenin kendisidir. Bilindiğı üzere meyveler fermente olabilen gıdalardır ve fermentasyon sonucunda etil alkol ortaya çıkmaktadır. Ekmek, yoğurt, kefir de dahil olmak üzere tüm fermente ürünlerde çok düşük miktarlarda alkol oluşabilmektedir. Diğeri taraftan şunu da belirtmek gerekir ki meyvelerin bünyesinde de doğal olarak çok düşük miktarda alkol bulunmaktadır. Alkolsüz içeceklerdeki etil alkolün ikinci kaynağı ise katkı ve aroma maddeleridir. Alkolsüz içeceklerin üretiminde kullanılan katkı ve aroma maddelerinin çözünmelerini sağlamak ve bu maddeleri taşımak amacıyla, işlem yardımcısı olarak çok düşük miktarda alkol kullanılmaktadır. Sonuç olarak, alkolsüz içecekler için belirlenmiş olan limit, bu kaynaklardan gelebilecek alkolün kontrol edilmesi için tespit edilmiş bir değerdir ve ilave alkol olarak değeriendirilmemelidir.

Görüldüğü üzere, alkolsüz içecekler grubuna giren içeceklerin her birinin kendine özgü özellikleri vardır ve buna bağlı olarak da ürün fiyatları değişiklik göstermektedir. Tüketiciler açısından önemli olan, hangi ürünü tüketeyeceğine karar verirken, aldığı ürünün özelliklerini bilerek tercih hakkını kullanmasıdır.

Sıcak yaz günlerinde alkolsüz içeceklerle serinlerken, bilinçli tüketici kimliğinizi yanınızda taşımanız dileğiyle...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.28. GIDADA PERAKENDE SEKTÖRÜ – KÜRESEL VE ÜLKESEL ETKİLERİ **Dünya Gıda Dergisi / Ağustos 2007**

Günümüzde, tüm ülkelere 1 Trilyon ABD \$ seviyesini aşan doğrudan yabancı sermaye girişinin yaklaşık yüzde 40'ı Gelişme Yolundaki Ülke (GYÜ) piyasalarına yöneliktir.

Dünyanın en zenginlerinin yoğun bulunduğu küreselleşen sektörler; finans, eğlence ve perakende olarak görülmektedir. Perakende sektörü; gıda sanayii üretiminin sunulduğu önemli bir ortam olup, ürün pazarlama yönünü yakından ilgilendirmektedir.

Dünya çapında gıda ürünlerini kapsayan altı büyük mağaza zinciri piyasalara hakim görünmektedir. ABD'li Wal-mart ve Kroger, Fransız Carrefour, Hollandalı Ahold, Alman Metro ve İngiliz Tesco.

Süpermarket/hipermarket zincirleri hızla yaygınlaşmakta ve bu sektörde konsolidasyona (satın almalar yoluyla birleşme) gidilmektedir. Gıdaların perakende satış piyasasında bu gibi zincirlerin payı, ABD'de 2000'li yılların ilk yarısı itibarıyla %75 civarındadır. Yükselen piyasalarda gıda perakende zincirleri büyük gelişme göstermekte örneğin, Güney Amerika'da satış piyasalarındaki payları %60 civarında bulunmaktadır (Kinsey, 2003; USDA, 2007). A.T. Kearney şirketinin (2007) geliştirdiği Küresel Perakende Gelişme Endeksine göre, 30 yükselen piyasa içinde 2005 yılında en büyük gelişmeyi Hindistan gösterirken, Türkiye 9. sırada yer almıştır. Tahminlere göre, Çin, önümüzdeki beş yılda ABD'den sonra ikinci büyük gıda perakende piyasası olacaktır.

Yabancı sermayenin önemli bir cazibe alanı olarak şekillenmeye başlayan perakende sektörüne sermaye girişinin nedenlerini birkaç başlıkta toplamak mümkündür:

- GYÜ'de sorunlu pazarlama zincirleri bulunması,
- Yine bu ülkelerde kalite ve gıda güvenliği sorunlarına karşı güven arayışı,

- Şehirleşme ve gelir artışının getirdiği yeni yönelimler,
- Dış ticaretin serbestleşmesi ve ucuz ithalatla yaratılan kâr imkanları,
- Satış yapılan ülkede üretim zinciri kurma kolaylığı.

Söz konusu sermaye girişi ile ortaya çıkan koşullarda bir kazanan-kaybeden analizi yapıldığında kaybedenler; bölgesel toptancılar, küçük tarım üreticileri ve küçük işleyiciler olarak gösterilirken, kazananın tüketici olduğu belirtilmektedir (Kinsey, 2003). Öte yandan, oligopolistik yapılanmalar tüketici refahını azaltıcı fiyat uygulamaları yoluyla kazanan tek taraf olarak görülen tüketicileri de olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Büyük perakende şirketlerini bir kum saatinin ortadaki dar bölümüne benzetecek olursak, üst bölümde kumun aktığı geniş cam balon üretici, alttaki bölüm ise tüketici olarak kabul edilebilir. Ortada daralan bölümün genişliğinin saati kontrol etmesi gibi bu şirketler de üretici ve tüketiciye fiyat politikalarını dayatmaktadır (Cainglet, 2006).

Sermayeyi elinde tutan çokuluslu şirketler ve bunların bağlı bulunduğu ülkeler aracılığıyla, serbest piyasanın tüm ülkelerde hakim kılınması ve ülke piyasalarının küreselleştirilmesi bağlamında, pazar liberalizasyonu diyebileceğimiz ideolojik temeli olan yaklaşımlarla dünyada birçok sektörde önemli yapısal değişiklikler gerçekleştirilmektedir. Bukapsamda yürütülen politikaların çerçevesi şu şekilde oluşturulabilir:

- GYÜ'e yönelik politikalar: Ticaretin serbestleştirilmesi, kamusal düzenlemenin azaltılması ve kaldırılması (deregülasyon), yabancı sermayeye eşit muamele ve ekonomik istikrar programları ile yeni bir ticaret ve yatırım ortamı oluşturulur.
- Artan rekabet ve ülke ekonomik şartları içinde yerli firmaların rekabete yenik düşerek çokuluslu şirketlerce satın alınması gerçekleştirilir.
- Küçük üretici tarım ya da gıda sektöründe devre dışı kalır ya da daha ucuza malını satmak durumunda kalır.
- Gıda sanayiinde rekabet ile birlikte yeni üretim ve pazarlama teknikleri geliştirilir. Kâr marjları yükseltilerek kâr transferine olanak sağlanır. Ayrıca, yeni yatırım olanakları incelenir (Farina, 2003).

Latin Amerika örneğinde olduğu gibi ilk beş büyük çokuluslu perakende şirketi piyasanın %70-80'ine hakim olabilmektedir. Bu şirketler, Asya piyasalarına da hızla yatırım yapmaktadır. Şirketlerin en büyük avantajı, yıl boyunca farklı üretim zincirlerinden düşük maliyetlerle temin edilen ürünlerin tüketici için görece düşük fiyatlarla sunulmasıyla yaratılan piyasa gücüdür.

Öte yandan, gıda perakende sektöründe lojistik sektöründeki gelişmelerle paralel olarak tedarik kanallarının merkezileştiği izlenmektedir. Büyük perakendeciler merkez bir ülke üzerinden tüm bölgeye dağıtım yaparak hem araçları aradan çıkartmakta hem de maliyetleri kontrol edebilmektedir. Örneğin, Carrefour, Sao Paulo'yu merkez alarak üç değişik ülkedeki 50 milyon tüketiciye ulaşırken, Ahold, Costa Rika'daki merkezinden tüm Orta Amerika'ya dağıtım yapmaktadır.

Çokuluslu perakendeciler, olumlu bir yan olarak, değişik ülkelerdeki üreticilerle ortak girişimler ya da stratejik ortaklıklara girerek söz konusu üreticilerin üretim ve ihracat şanslarını artırabilmektedir.

Diğer taraftan, perakendeci şirketlerin özel markalı ürünler (private label) üretimiyle düşük maliyet/iyi kalite politikasıyla, yerel üretimle de, piyasalara girdikleri görülmektedir. İyi kalite anlayışı içerisinde, gıda güvenliği kaygısı yerel tüketiciye özgü ürünlerin yerel hammaddeden üretilmesi tercihini ortaya çıkarabilmektedir (Regmi v.d., 2005).

Türkiye'de gıda ağırlıklı perakendecilik sektörünün temel oyuncuları hipermarket, süpermarket, orta market, market, bakkal, büfe ve ihtisas mağazaları olarak sıralanabilir. Türkiye'de geleneksel satış noktaları (bakkallar) perakende pazarının %50'sine yakını elinde bulundurmaktadır. Öte yandan, bakkallar, yerlerini daha büyük çaplı ve zincir mağazalardan oluşan organize perakendecilere bırakmakta ve bunların pazar payı geleneksel perakendeciler aleyhine büyümektedir. Tüketim malları organize perakende pazarı; indirim mağazaları ve alışveriş merkezi (hipermarket) ayırımı dikkate alınmaksızın 1000 metrekareden büyük süpermarket ve hipermarket pazarı ve 100 ile 1000 metrekare arası süpermarket pazarı olarak belirlenmiştir.

Perakende sektöründe 2005 yılında gerçekleşen Carrefour-Gima ve Migros-Tansaş gibi birleşmeler ve açılan yeni mağazalarla birlikte Migros, Carrefoursa, Bim, Tesco ve Metro gibi 5 büyük perakendecinin ciro toplamı yaklaşık 13,8 milyar YTL düzeyine ulaşırken, sayıları 5 bini bulan yerel marketlerin toplam cirosu ise yaklaşık 13 milyar YTL olmuştur. Öte yandan, AB'de 1 milyon kişiye ortalama 15 hipermarket ve 150 süpermarket düşerken Türkiye'de bu rakamın 1 milyon kişiye 2 hipermarket ve 16 süpermarket şeklinde bulunması Türkiye'deki gelişme potansiyelini göstermektedir. Türkiye'de yaklaşık %50 olan organize perakendenin pazar payı, AB'de ülkelere göre %50-96 arasında değişmektedir (Rekabet Kurulu, 2007).

Türkiye'de organize perakende sektöründe başlıca sorunlar raf kiralalarının yüksekliği ve üreticinin bu sektöre sağladığı ürünün karşılığını geç alması nedeniyle mali zorluğa girmesi olarak belirtilmektedir. İlk sorun rekabetle

aşılabilir gözükmetedir. Ancak, ikinci sorunla ilgili bazı ülkelerde olduğu gibi ödeme vadelerinin yasayla düzenlenmesi uygun olabilir.

AB'ye entegrasyon ve küreselleşen piyasalara eklenme sürecinde, yabancı sermaye girişinin ülkemiz açısından yaratacağı sonuç diğer ülkelerden farklı olmayacaktır. Yerli 30 bin gıda işletmesinin büyük bölümü KOBİ niteliğinde küçük ve sermaye olarak güçlü olmayan işletmelerdir. Bunların kaliteli üretim yapanları küresel perakende zincirlerine mal tedarik edebilecek, güçlü sermaye yapısı olanlar gerek perakende, gerek ihracatta iddialı olabilecektir. Ancak, pazarlama kanallarının oligopolleşmesiyle perakende şirketlerinin zorlayacağı ürün standardına uyamayan ya da yeterince düşük maliyetle üretim yapamayan işletmelerin yaşama şansı bulunmayacaktır. Büyük işletmeler piyasada söz sahibi olacak, küçükler kapanacak, güçlü olanlar konsolide olacak ya da gelişmiş ülke standartlarında üretime ayak uydurmak için ek kaynağa ihtiyaç duyacaklardır. Satın almalar yoğun olursa, yeni üretim ve istihdam alanlarında sorun yaşanması ve sermaye birikiminde azalma olağan görülebilir. Çalışanlar ve üreticiler açısından reel ücret ve tarımsal fiyat artışı ise öngörülmeyebilir. Bu da gelir dağılımını olumsuz etkileyebilir. Tüketiciler ise, perakendeci şirketlerin vereceği görece ucuz olduğunu “düşündükleri” fiyatlara bağımlı kalacaklardır.

Dr. Taylan KIYMAZ
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

16.2.29. GIDA PAZARLAMASININ YENİ TEKNİKLERİNE ALDANMAYIN
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Eylül 2007

Gelişen gıda teknolojileri ile beraber yeni üretim teknikleri ve yeni gıda bileşenleri gıda üretiminde kullanılmaya başlanmış ve gıda konusunda ürün yelpazesi oldukça genişlemiştir. Ürün yelpazesinin bu şekilde büyümesi piyasadaki rekabeti kızıştırmış ve bir adım öne geçmek adına yeni pazarlama teknikleri geliştirilmeye başlanmıştır. Maalesef yanıltıcı etiket ve ambalajlar ile yazılı ve görsel reklamlar vasıtasıyla bir ürünü olduğundan farklı göstermek veya besin öğeleri gibi özellikler açısından daha nitelikli benzer ürünlerle ilişkilendirmek de bu teknikler arasında yerini almıştır.

Gıda pazarlamasının en önemli elemanları olan tanıtım araçları (ambalaj, etiket, broşür, vb.) ve reklamlar artık gündelik yaşantımızın adeta bir parçası haline gelmiştir. Bugünkü yazımızda işte bu elemanlar vasıtasıyla tüketicilerin nasıl yanıltıldığını ve yanlış yönlendirildiğini ele alacağız. Tabii ki tüketicuyu doğru bilgilendiren ve tercihini yaparken ona yardımcı olan tanıtım ve reklamları bu kapsamın dışında tutmak gerekir.

Yeni gıdalar geliştirilirken birbirine benzer olabilecek birçok ürün küçük farklarla piyasaya çıkmaktadır. Ancak maalesef gıdanın sunulma şeklinin de etkisiyle, tüketiciler çoğu zaman bu farkları algılayamamakta ve isteklerini karşılayacak doğru tercihlerde bulunamamaktadırlar. Gıdaların pazarlanması sırasında kullanılan araçlar ve yöntemler nedeniyle tüketiciler açısından ön plana çıkan yanlışla noktalarını birbiriyle karıştırılma olasılığı yüksek olan ürünler bazında şöyle sıralayabiliriz;

Temmuz sayımızda da belirttiğimiz gibi; çikolata ile kokolin, dondurma ve yenilebilir buzlar birbirinden farklı ürünlerdir. Ancak kokolin zaman zaman fiyatının daha uygun olması nedeniyle çikolata yerine tercih edilmekte ise de davranışta asıl belirleyici olan genellikle kokolinlerin piyasaya sunulmuş şekilleri ambalajları ve etiket biçimleri nedeniyle çikolataya benzetilmesidir. Aynı sorun yenilebilir buz ve dondurma için de söz konusudur. Böylesi bir durumda **aslında bileşimi çok farklı olduğu için maliyeti oldukça düşük veya besin öğeleri açısından oldukça zayıf olan bir ürün, diğeri ile aynı imiş gibi algılanarak alışveriş sırasında tercih edilmektedir.**

Meyve suyu da pazarlama aşamasında yanlış tanıtımlardan nasibini alan gıdalar arasındadır. Meyve suyu; doğrudan meyveden elde edilen ve meyve dışında teknolojik zorunluluk nedeni ile zaman zaman kısıtlı miktarda şeker veya limon suyu benzeri asitlik düzenleyiciler katılabilen, besleyici değeri yüksek bir üründür. Ancak ne yazık ki; tanıtım sırasında izlenen yanıltıcı yollar nedeni ile tüketiciler tarafından içinde bazen düşük miktarda meyve içeren, bazen de hiç meyve içermeyen meyveli veya aromalı içeceklerle karşılaştırılmakta ve haksız rekabet kurbanı olmaktadır. Bu tip içeceklerin ambalajları üzerine kocaman meyve resimleri yerleştirildiğinden veya reklamlarında meyveler topluca bir sürahiye dolduğundan, bu ürünler yüksek miktarda meyve içeren meyve suları ile aynı ürünmüş gibi algılanmaktadır. Bu ürün grubunda tüketiciyi yanıltmanın bir yolu da ürün ismini yazarken meyve veya meyve aromasının büyük puntolarla, ürün adının ise bunun yanında çok küçük puntolarla yazılmasıdır. Örneğin birçok aromalı içeceğin üzerinde **"ŞEFTALİ Aromalı İçecek"** ismini görmek mümkündür. Yine bu ürün grubuna özgü bir başka yanlışla noktası da marketlerdeki yerleştirme düzeni olmaktadır. Meyve suyu ile meyveli veya aromalı içeceği rafta yan yana gören tüketici eğer ürünün etiketine dikkat etmezse, bu ürünleri aynı olarak algılamakta ve çoğu zaman fiyatlarına bakarak tercihini ekonomik olandan yana, yani meyveli veya aromalı içecekten yana kullanmaktadır. Sonuçta meyve suyu diye aldığı ürün aslında almak istediği ürün değildir.

"Light" ibaresi ile pazarlanan ürünlerin pazarlanma biçimleri tüketicilerde bu ürünlerin sınırsız olarak tüketebileceği izlenimi yaratmaktadır. Oysa, light (enerjisi veya yağı azaltılmış) ürün diğer ürünlere göre en az % 25 oranında enerjisi veya yağı azaltılmış ürün demektir ki bu da sıfır kalori anlamı taşımaz. Ancak uygulanan pazarlama teknikleri bu ürünleri tüketiciye yanlış tanıtılmaktadır. Özellikle bu tür ürünlerde beslenme beyan tablosunun

incelenmesi doğru bilgilenmek ve uygun şartlarda beslenmek için bir gerekliliktir.

Şeker(glukoz) yerine tatlandırıcı içeren gıda maddelerinin diabetik hastalara yönelik olarak pazarlanması da büyük yanılgılara sebep olmaktadır. Gıda maddesinin şeker ihtiva etmemesi ürünün diabet diyetine uygun olduğu anlamını taşımaz ve bu büyük bir iddiadır. Bundan dolayı özellikle diabetli bireyler bu ürünleri tercih ederken içindekiler bölümünü dikkatle incelemelidir. Maalesef yanlış pazarlama teknikleri ciddi sağlık sorunlarına davetiye çıkarabilmektedir.

Gıda sanayinde kullanılan tuzun tüketiciye sunumu yasak olmasına rağmen çeşitli adlar altında yemeklik tuz olarak tüketiciye sunulan ve cazip fiyatları ile tüketicileri çeken gıda sanayi tuzları da başka bir sorun teşkil etmektedir. Tüm yemeklik tuzlar iyotlanmakta ve tüketicilere rafine edilerek sunulmaktadır. Aynı kalitede ve içerikte olmayan gıda sanayii tuzları tüketicileri yanlış yönlendirmektedir.

Vitamin, mineral, bitkisel ekstraktlar da dahil olmak üzere gıda maddelerinin etiketinde, tanıtımı ve reklamında o gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz. Bunun birkaç istisnası vardır, bu istisna ifadelerin hangi koşullarda nasıl kullanılacağı yine yasalarla belirlenmiştir. Ancak, özellikle bitkisel ekstraktlar, bitki çayları ve kimi gıda takviyeleri yasaya göre yasak olmasına rağmen hastalıkları nasıl önleyeceği ve tedavi edeceğini ayrıntılı bir biçimde anlatan tanıtım broşürleri ile birlikte satılmaktadır. Doğru ve dengeli beslenen tüketicilerin sağlıklı hallerini koruma olasılıkları çok yüksektir ancak gıda maddeleri tedavi edici ve hastalık önleyici ürünler değildir. Son zamanlarda insanların daha uzun, genç ve sağlıklı bir ömür sürme arayışları gıda maddelerinin tanıtım ve pazarlanmasında ciddi yanlışlar yapılmasına neden olmaktadır. Ne yazık ki, bu yanlışlar çoğunlukla yasal hükümler bilinmesine rağmen yapılmaktadır.

Gıda üreticilerinin son yıllarda keşfettiği bir başka pazarlama yöntemi de tüketici örgütleri tarafından verilen ödülleri reklam malzemesi olarak kullanmalarıdır. Adı hiç duyulmamış, tüketici örgütü olduğunu iddia eden, kaç tane tüketiciyi temsil ettiği belli olmayan bu örgütlerin verdiği “sözde tüketici ödülleri” reklam malzemesi olarak kullanılması, gazete ve dergilerde gıda markalarının “tüketici ödülüne lâyık görüldüğüne” dair sayfa sayfa reklamlarının yer alması da tüketicinin yanıltılmasından başka bir şey değildir.

Gıda Kanunu olarak anılan 5179 sayılı Kanuna göre; gıda maddelerinin etiketi, reklamı ve tanıtımı; sahte, yanıltıcı veya gıdanın karakterine, yapısına, özellikle doğasına, özelliklerine, bileşimine, miktarına, dayanıklılığına, orijinine, üretim metoduna göre hatalı bir izlenim yaratacak,

gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak biçimde olmamalı, tüm benzer gıda maddeleri ile aynı özelliklere sahip olduğu halde gıda maddesinin özel karakteristiklerine sahip olduğunu bildiren veya ima eden ifadeleri ve tüketiciyi yanıltacak yazı, resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir.

Ülkemizde reklam uygulamalarını yasal açıdan yönlendiren ve bunların denetimine esas olan düzenleme 4077 sayılı **“Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun”**dur. Bu Kanunda “Ticari reklam ve ilanların yasalara ve genel ahlaka uygun, dürüst ve doğru olmaları esastır. Tüketiciyi aldatıcı, yanıltıcı veya onun tecrübe ve bilgi noksanlıklarını istismar edici reklam ve ilanlar yapılamaz” denilmektedir. Yine aynı Kanun gereğince; ticari reklam ve ilanlarda uyulması gereken ilkeleri belirlemek, bu ilkeler çerçevesinde ticari reklam ve ilanları incelemek ve inceleme sonucuna göre yukarıda belirtilen hükümlere aykırı hareket edenleri cezalandırmak, söz konusu reklam ve ilanları durdurmak ve/veya aynı yöntemlerle düzeltmek hususlarında öneride bulunmakla görevli bir **Reklam Kurulu** kurulmuştur.

Tüm pazarlama hilelerinden korunmak için iyi bir etiket okuyucusu olmamız, aldığımız ürünü iyi tanımamız ve hangi ürünü istediğimizden emin olmamız gerekmektedir. Aksi taktirde reklamlar dahil birçok pazarlama tekniği bizi yanlış seçimlere götürebilecektir. Tüketiciler olarak hepimiz, gıdalar konusundaki hassasiyetlerimizi istismar eden reklam ve tanıtımları dikkate almamalı; bilinçli tüketiciler olarak bizi yanlış yönlendirdiğini düşündüğümüz reklam ve tanıtımlar konusunda Tarım ve Köyışleri Bakanlığı’nın ilgili birimine ve Reklam Kurulu’na şikayette bulunmalıyız.

Kendi özgür seçimimiz olan gıda maddelerini tüketmemiz dileği ile sağlıklı kalın.....

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.30. GIDA KATKI MADDELERİ İNSAN SAĞLIĞINI OLUMSUZ MU ETKİLİYOR?

Manavgat Ticaret ve Sanayi Odası Dergisi / Eylül 2007

Gıda katkı maddeleri; teknolojik bir zorunluluk gereği, üretimin her aşamasında ürünün tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanılan maddelerdir. Ancak, gıda katkı maddeleri, niteliklerini kaybetmiş, bozulmuş ürünlerdeki bozulmayı maskeleyerek veya gıda maddesini sahip olmadığı özelliklere sahipmiş gibi göstermek için, kısacası, tüketiciyi yanıltmak amacıyla kullanılamaz. Söz konusu maddeler tek başlarına gıda olarak tüketilmemekle birlikte, tüketilen ürünlerde genellikle katkı maddesinin kendisi veya türevleri bulunabilmekte, kimi zaman besleyici değerleri de olabilmektedir.

Gerçekte, gıda sanayinde kullanılan katkılardan bazılarını tüketiciler evlerinde belki de farkında olmadan kullanmaktadırlar. Buna basitçe, kek yaparken kullandığımız kabartma tozunu veya reçel ve bazı tatlılarda kullandığımız limontuzunu örnek verebiliriz. Kısacası, katkı maddeleri, tüketici tarafından talep edilen farklı tat, yapı ve görünümdeki gıdaların üretilmesi ve raf ömürlerinin uzatılması açısından işlevsel maddelerdir. Ancak burada katkı maddelerinin yalnızca teknolojik gereklilik olduğunda, yasalarda izin verilen ürünlerde ve miktarlarda kullanılması ve gıdaya eklenebilecek saflıkta olması gerektiği altı çizilmesi gereken bir noktadır.

Gıda katkı maddeleri dünyada 180'den fazla ülkenin kabul ettiği bir sistemle numaralandırılmaktadır ve bu numaraların hepsinin başında 'Europe' yani Avrupa sözcüğünün baş harfi olan 'E' harfi bulunmaktadır. Örneğin E 330 ülkemizde, Avrupa ülkelerinde, Amerika'da ve daha pek çok ülkede yasal olarak kullanılan bir gıda katkı maddesi olan sitrik asittir. Bu madde limontuzu olarak da bilinmektedir. Sitrik asit birçok meyvede, özellikle de limon, portakal gibi narenciye ürünlerinin yapısında bol miktarda bulunan ve günlük hayatımızda doğal olarak tüketilen bir maddedir. Bu madde yıllardan beri bazı gıdalarda da ekşi tat vermek amacıyla çok yaygın bir biçimde kullanılmakta, aynı zamanda hem endüstriyel hem de ev reçellerinin yapımında uygulanmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) ortak uzman komitelerince yapılan toksikolojik çalışmalar sonucunda, gıda maddelerine sınırsız miktarda ve insan sağlığını riske etmeden katılabileceği tespit edilmiştir. Halihazırda sitrik asidin kullanım limitinde bir sınırlama bulunmamaktadır ve sağlık açısından olumsuz etkisi de saptanmamıştır. Bu durum, sitrik asidi doğal olarak bulunduran narenciye ürünlerinin çok fazla tüketilmesine benzetilebilir. Fakat vurgulanması gereken önemli bir husus, söz konusu sınırsız tüketimin tüm katkı maddeleri için geçerli olmadığıdır. Bazı durumlarda, katkı maddelerinin teknolojinin gerektirdiği ölçüde, bilimsel çalışmalarla belirlenmiş ve insan sağlığını etkilemeyecek limitlerde kullanımına dikkat edilmesi gerekmektedir. Gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri, Birleşmiş Milletler Örgütüne bağlı Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) ile Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nun birlikte kurdukları ve ülkemizin de üye olduğu Codex Alimentarius Komisyonu tarafından belirlenmektedir. Bu komisyonun oluşturduğu Gıda Katkı Maddeleri Uzmanlar Komitesi (JECFA) her türlü gıda katkı maddesini tüm etkileri için uzun süre deney hayvanları üzerinde toksik, karsinojenik, teratojenik ve mutajenik etkileri açısından incelemekte ve sağlığa zararlı olmadığına karar verdiği katkı maddeleri için günlük tüketilebilir miktar (ADI) değerlerini saptamaktadır. Elde edilen bu sonuçlara göre gıdalarda kullanılmasında sakınca görülmeyen katkı maddeleri ve bunların kullanım limitleri tespit edilmektedir.

Ülkemizde katkı maddeleri ile ilgili düzenlemeler Türk Gıda Kodeksi (TGK) kapsamında yer almaktadır. Gıda katkı maddeleri TGK'ya göre, koruyucular, antioksidanlar, tatlandırıcılar, renklendiriciler, kabartıcılar, asitlik

düzenleyiciler gibi grupları da kapsayan 26 grup altında tanımlanmıştır. Tüketime hazır ürünlerde bulunabilecek katkı maddesi miktarları da Kodeksin ilgili bölümlerinde belirlenmiştir. İnsan sağlığına olumsuz etkisi olabilecek maddeler ile teknolojik gerekliliği olmayan veya tüketiciyi yanıltabilecek maddelerin bazı gıda maddelerinde kullanımı mevzuat uyarınca yasaklanabilmekte veya sınırlandırılabilir. Renklendiriciler, tatlandırıcılar ve bunların dışındaki diğer gıda katkı maddelerinin kullanımına ilişkin izinler ve limitleri içeren mevzuat, Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde ve Avrupa Birliği'ndeki uzman komitelerin raporlarında belirlenen bilimsel temeller esas alınarak hazırlanmıştır. Gelişmiş ülkelerde yasaklı olan, ancak ülkemizde kullanımı serbest olan katkı maddesi bulunmamaktadır. Kamuoyuna yansıyan bu yöndeki bilgilendirmeler, tamamen gerçektir.

İşlenmemiş gıdalar; bal; emülsifiye edilmemiş bitkisel ve hayvansal kaynaklı katı ve sıvı yağlar; tereyağı, pastörize ve sterilize süt ve krema; aromalandırılmamış, fermentasyonu durdurulmamış süt ürünleri; doğal mineral sular ve kaynak suları; aromalandırılmış, kolay çözünebilir kahveler hariç olmak üzere kahve ve kahve ekstraktları; aromalandırılmamış yaprak çay; şeker; makarna ve sterilize yayıkaltı hariç olmak üzere aromalandırılmamış doğal yayık altı suyunda katkı maddelerinin kullanımı yasaktır. Ayrıca, 0–3 yaş arası çocuk gıdalarında tatlandırıcı kullanımı yasaktır. Bunlara ilaveten, başta tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız, pastörize veya sterilize aromalandırılmamış sütler; çikolatalı sütler; ham hayvansal veya bitkisel katı ve sıvı yağlar; yumurta ve yumurta ürünleri; un ve benzeri öğütülmüş ürünler ve nişastalar; ekmek ve benzeri ürünler; domates salçası ve konserve domatesler; meyve suyu, nektarları ve sebze suları; balık, et, kümes hayvanları ve av hayvanlarının etleri ve bunların preparatları; tuz, tuz ikameleri, baharatlar ve baharat karışımları; şaraplar; tüm bebek ve çocuk gıdaları; bal; aromalandırılmamış peynirler gibi ürünler olmak üzere belirli gıdalarda renklendirici kullanımı da yasaktır.

Gıda katkı maddeleri gıdada kullanıldıkları işlevlerine göre belirli gruplara ayrılmaktadır. Bazı katkıların işlemede birden fazla işlevi olabilmektedir. TKG hükümleri uyarınca katkı maddelerinin hangi işlevler için kullanılabileceği belirlenmiştir. Ayrıca, tüketicinin doğru bilgilendirilmesi ve denetimlerin yapılabilmesi amacıyla, kullanılan katkı maddesinin ya "E" kodu veya tam adının, bununla birlikte o ürünün işlevinin ürün etiketinde açıkça belirtilmesi ülkemizde yasal bir zorunluluktur. Bir ürünün etiketinde "E" kodu bulunmaması, katkı içermediği anlamına gelmez. Etiket bilgileri tam olarak okunmalıdır.

Sonuç olarak, gıda katkı maddeleri bilimsel olarak belirlenmiş limitler dahilinde, teknolojik amacına ve saflık kriterlerine uygun şekilde kullanıldığında insan sağlığına ilişkin bir risk teşkil etmez. Üretim aşamasında yapılan bir hata ise, sadece katkı maddesi kullanılan ürünlerin değil, kullanılmayan ürünlerin de daha sonraki aşamalarda riskli hale

gelmesine yol açabilecektir. Bu sebeple, ürünlerinde belirlenmiş yasal kriterler çerçevesinde katkı kullanan işletmelerin ürünlerinin tüketilmesinde endişe duyulması yersizdir. Ancak, merdiven altı işletmeler olarak tanımlanan kayıt dışı ve denetimsiz işletmelerde üretilen veya üretim izni bulunmayan ürünler sadece katkı maddeleri açısından değil, her açıdan insan sağlığına risk teşkil etmektedir ki bu da gerek devletin titiz gıda denetimleri gerekse tüketicinin bilinçli ve doğru seçimler yapması ile çözümlenmesi gereken sektörel bir sorundur. Bu konuda tüketicilerin doğru seçimleri yapabilmeleri için bilinç düzeyinin yükseltilmesi için gerekli çalışmaların yapılmasında sivil toplum örgütlerine büyük sorumluluk düşmektedir. Diğer yandan, ülkemizde tüketilmekte olan gıda maddelerinin denetiminde gerek eleman sayısı, gerek bütçe, gerekse teknik donanım açısından yetersiz kalan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın da bir an önce yüklendiği görevleri yerine getirebilecek biçimde donatılması; kontrol ve denetimlerin gereği gibi yürütülmesi açısından kaçınılmazdır.

Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.31. OMEGA-3 DEPOSUNUN YARARLARI
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Ekim 2007

Şehirlerde yaşayan ve aile bireylerinden çoğunun çalışmak zorunda kaldığı günümüzde, hazır gıdalar ile beslenme zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Hazır gıdaların gerek işlenmesi, gerekse muhafaza edilmesi sırasında koruyucular da dahil olmak üzere birçok katkı maddesi kullanılmaktadır. Katkı kullanımı sonucunda doğal beslenme alışkanlıklarımız hızla yerini farklı bir beslenme alışkanlığına bırakmaktadır. Belki de marketlere ulaşabilen son birincil üretim ürünü, sebze ve meyvelerden sonra balık olarak kalacaktır. Çünkü balığın avlandığı alan, avlanma tarihi, üretildiği çiftlik bölgesi gibi izlenebilirlik bilgilerine ulaşmak diğer birçok sektörden daha kolay olabilmektedir.

Doğadan avlanan balıklar, besleyiciliğinin yanı sıra mevsimine göre renk ve lezzet bakımından üstünlük sağlarken, asıl konumuz olan sağlıklı beslenme bakımından bazı uyarıların yapılmasını da zorunlu kılmaktadır. Balığın nerede ve ne zaman avlandığı, uygun koşullarda ve sıcaklık derecelerinde taşınıp taşınmadığı, soğuk zincire ne zaman dâhil olduğu, soğuk zincirin kırılıp-kırılmadığı gibi sorular cevaplandırılmak zorundadır. Her ne kadar balık veya daha geniş bir yaklaşımla su ürünleri katkı maddeleri açısından en masum ürünlerse de, uygun olmayan yerlerden avlandıklarında çevresel kaynaklı riskleri de içermeye ihtimali barındırmaktadırlar.

Bilinçli bir biçimde balık yetiştiriciliği yapan çiftliklerde, üretimin her aşamasında kullanılan yemler ve diğer hammaddeler periyodik olarak

analize alınmaktadır. Çiftliklerde yetiştirilen balıklar satışa çıkarılacaklarında, 48 saat önce yemleme kesilmeli, sindirim sistemleri boşaltılarak buzlu su içinde hızla ölmeleri sağlanmalı ve ölen balıklar hemen soğuk zincire sokulmalıdırlar. Pişirildiği ana kadar soğuk zinciri bozulmayan balıklar hem besleyiciliklerini hem de lezzetlerini korurlar. Bu nedenle tezgâha kadar soğuk zincirde tutulan balığın, pişirileceği ana kadar da aynı şekilde muhafaza edilmesine özen gösterilmelidir. Soğuk zincirin devamlılığının sağlanması, balığın besleyiciliği ve lezzetinin korunması için olduğu kadar, sağlık riski oluşturmaması için de çok önemli bir faktördür. Unutulmamalıdır ki, bozulmaya en uygun gıdalar beslenme değeri yüksek gıdalardır. Bu nedenle marketten alış-veriş yaparken balığın en son alınmasına, en kısa sürede buzdolabına kaldırılmasına dikkat edilmelidir. Balık için en uygun taze soğuk muhafaza 0-4 oC arasındadır. Yani, iyice temizlenerek buzdolabına yerleştirilmiş bir taze balık; 3-5 gün muhafaza edilebilir. Alındığında çok taze olduğundan emin olunmayan balıklar ise bu sürenin dolması beklenmeden tüketilmelidir. Ayrıca balıkların tazeliğini daha uzun süre muhafaza etmesi için, içi temizlenmiş (özellikle omurga iskeleti içindeki böbrek kısmı sert bir sünger ile alınmış) olarak, üzeri streç naylon ile kaplanıp saklanması sağlanmalıdır. Balığın besleyiciliğinin muhafaza edilmesi için ızgara veya buğulama şeklinde pişirilerek tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Lezzet ön planda ise mevsimine göre yağda kızartma şeklinde de pişirilebilmektedir.

Balık, hayvansal protein kaynağı olarak en değerli gıdalardan biridir. Balığı değerli kılan yüksek oranda omega-3 yağ asidi ve yüksek düzeyde sindirilebilir protein içermesidir. Omega-3 yağ asidi içeren birçok gıdanın "beyin gelişimine yardımcı olduğu" beyanı ile pazar payını arttırdığını unutmamalıyız. Ayrıca fosfor, iyot, demir, flor, kalsiyum gibi mineraller ile A ve D vitamini gibi diğer gıdalarda az bulunan vitaminleri içermesi de balığın başka bir üstünlüğüdür.

Yüksek oranda sindirilebilen hayvansal protein içeren balık, özellikle çocukların gelişiminde ihtiyaçları olan proteini karşılamada çok önemli bir kaynaktır. Yine balığın sahip olduğu A ve D vitaminleri, dokuların yıkımını önleyen vitaminler olarak bilinirler. Omega -3 yağ asidi ise anne karnındaki bebeğin sağlıklı gelişimi için elzem olan bir yağ asididir. Beyin, kalp, damarlar ve gözlerin sağlıklı gelişmesinde önemli rol oynar. Kötü kolesterolü düşürüp, iyi kolesterolü artırdığı, kansere karşı olumlu yönde etkisi olduğu yönünde yayınlar bulunmaktadır. Kanın pıhtılaşmasını önlemeye yardımcı olduğu, yaşlanmayı yavaşlattığı, kanın beyin damarlarında rahatça dolaşmasını sağladığı yönünde iddialar vardır. Eksikliğinde çocuklarda davranış bozukluklarının meydana gelebileceği bilim adamları tarafından belirtilmektedir. Zamanla bu yağ asidinin azalması yetişkinlerde bellek kaybı, bunama ve depresyon gibi sorunlara yol açabilir. Balığın belirtilen bu faydalarının sağlanabilmesi için haftada en az bir, eğer mümkün ise 2-3 kez, hamile veya süt veren annelerin 4-5 kez balık yemesi tavsiye edilmektedir.

Balık seçerken dikkat edilecek hususlar;

Balık kaslarında bağ dokusunun az olması nedeniyle bozulma daha hızlı olmaktadır. Değerli bir besin olan balık bayatlamış olarak tüketildiği zaman ölümlere varan zehirlenmelere neden olmaktadır. Bu nedenle balık alırken soğuk zincirin korunmuş olmasına ve taze olmasına dikkat edilmelidir.

Balığın tazeliğini anlamanın yolları;

1. Taze balığın gözleri parlak ve dışa bombelidir. Bayat balık tazeliğini yitirmeye başlayınca gözleri buğulanmaya başlar ve daha ileri safhada gözler içeri çöker.
2. Taze balığın derisi gergin ve parlak, bayat balığın derisi buruşuk ve mat olur.
3. Taze balığa parmakla hafif bastırınca meydana gelen çukurluk anında düzelir, bayat balıklarda parmak bastırınca çukurluk düzelmez.
4. Taze balığın solungaçları canlı kırmızı renktedir, balık bayatladıkça solungaç soluk renk alır.
5. Taze balık yosun kokar, balık bayatlamaya başlayınca hoş olmayan koku yayar.
6. Taze balıkların pulları tam ve düzenli, bayat balıkların pulları dökülmüş ve düzensizdir.

Bu özellikleri bir arada bulunduran balığın taze olduğunu anlamak mümkündür. Yine de son iş balığı pişirecek kişiye düşmektedir. İyice temizlenmiş ve yıkanmış balık iyi pişirilmeli ve taze servis edilmelidir. Diğer gıdalarda olduğu gibi balık da beklediği sürece besleyiciliğini kaybeder. Tazeliğinden şüphelenilen balık satın alınmamalı ve tüketilmemelidir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.32. GIDA GÜVENLİĞİNDE SERTİFİKASYON: HACCP ve ISO 22000 Dünya Gıda Dergisi / Ekim 2007

Her ne kadar gıda ile ilgili konular konuşulur, tartışılır ve bu konularda yayın yapılırken gıda güvenliğinin tanımı her fırsatta yapılırsa da, bu yazıya başlarken de tekrar tanımlanması gerektiğine inanıyorum. **Güvenli gıda**, raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda; **gıda güvenliği** ise bu maddelerde olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik vb. her türlü zararın bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü olarak ifade

edilebilir. Gıda güvenliğini sağlamada kullanılan araçlardan biri olan gıda sektöründe sertifikasyon konusu;

- Gıdaya yönelik tüketici hassasiyetinin artması,
- Bazı sertifikaların ticarete konu olması ve bu nedenle önemli maddi kazanç ve kayıplara araç olması,
- Kamunun eleman ve teknik imkanlarındaki yetersizlikler ve buna ilave olarak hantal yapısından kaynaklanan olumsuzluklar nedeniyle yürütmekte zorlandığı kimi görevlerini yetkilendirilmiş kurumlara devretme yaklaşımı

nedeniyle önemli bir konu olarak gündeme taşınmıştır.

Doğru ve ilkeli bir biçimde işlediğinde fayda sağlayacağı kuşkusuz olan bu sistemin, halen var olan şekli ile önemli sıkıntıları mevcuttur. Her zaman olduğu gibi, bu sıkıntıları belirtirken şu anda gerçekleştirilen tüm sertifikasyon uygulamalarını itham etmek gibi bir amacım olmadığını peşinen vurgulamak isterim.

Mevcut hukuk sistemindeki karmaşalar, kurumlar arasında daima sorun olan yetki çekişmeleri, koordinasyonsuzluk ve işbirliğine uzak yaklaşımlar sertifikasyon sistemini iyice karmaşık bir hale getirmiştir. Verilen sertifikaların birçoğu amacına hizmet edememektedir. Önceleri yüksek bedellerle, şimdilerde ise çok düşük rakamlar karşılığında, sistemi olmayan veya sistemi uygulamayan firmalar sertifika sahibi olmaktadır. Bu nedenle de sertifikalı ürünleri satın alan kurumlar kendilerini güvende hissetmemektedir.

Konu gıda güvenliği ile bağlantılı olarak irdelenmeye çalışıldığından; net bir biçimde tartışılabilmesi açısından 5179 sayılı Kanunun sertifikasyon konusunda ne dediğine bakmakta fayda görüyorum: **“Sertifikasyon: Bakanlıkça veya Bakanlıkça yetkilendirilen kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından gıda, kalite ve kontrol sistemlerinin belgelenmesidir.”** **“Gıda üreten ve/veya satan işyerlerinde, Bakanlığın yetkilendireceği kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından kalite, risk analizi ve Bakanlığın uygun gördüğü benzeri diğer konularda, kontrol ve sertifikasyon hizmetleri yapılabilir. Yetkilendirilmiş kuruluşlar, bu Kanuna göre Bakanlıkça verilmesi gereken belgeler ve sertifikalar dışındaki belgeleri verir. Yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından verilecek sertifika, belge ve raporları gerekçesini belirtmek suretiyle iptal etmeye ve kuruluşlara verilen belgelendirme yetki süresini belirlemeye Bakanlık yetkilidir.”** Kanun yayımlandığında bu maddenin risk analizlerini de içine alması Odamızı çok endişelendirmişti. Risk analizi konusunda hiçbir yetkinin özel kuruluşlara devredilmemesi gerektiği görüşündeyiz. Ancak pratikte böyle bir yolun açılmamış olduğunu mutlulukla ifade etmek gerekmektedir. Tabii ki bu hükmün Kanunda halen yer almasının sakıncalı olduğunu ve yeni hazırlanan Kanun tasarısında bulunmaması gerektiğini vurgulamakta fayda var. Çünkü

Kanunda yeri olan bir uygulamanın eninde sonunda pratiğe geçirileceği açıktır.

Bilindiği gibi sertifikasyon çok çeşitli konularda yapılabilmektedir. Örneğin: Bakanlıkça verilen ve ihracatta kullanılan gıda güvenliği sertifikası, aflatoksin kontrolünü gösteren sağlık sertifikası, helal sertifikası gibi... Yukarıdaki Kanun maddesinden de anlaşılacağı gibi, Bakanlıkça verilen bu sertifikalar yetkilendirilmiş kuruluşlarca düzenlenemezler. Diğer yandan yetkilendirilmiş kuruluşlarca verilen sertifikalara örnek olarak, doğrudan gıda güvenliğine yönelik olmayan organik gıda sertifikası verilebilir. Kuruluşların yetkilendirilmesini Bakanlık yapar ve bu kuruluşların işleyişini de yine Bakanlık takip eder.

Gıda güvenliğini belgelendirmek amacıyla verilen önemli bir sertifika vardır ki, bu sertifikayı hangi kurumların hangi koşullarda vereceğine yönelik bir yetkilendirme tanımı Bakanlık tarafından yapılmamıştır: **HACCP belgesi...** HACCP, üretim hattında kritik kontrol noktalarını belirleyip, bu noktalara yönelik tehlike analizi yaparak son üründe riski ya tamamen elimine etmek ya da güvenilir sınırlar içine çekecek biçimde önlemler almayı gerektiren bir işlemler bütünüdür. HACCP gereklerinin yerine getirilmesi ile ürün değil, üretim ve ürünün üretildiği mekan kontrol edilerek tehlikelerin oluşmadan engellenmesi hedeflenmektedir. Böyle bir sistemin gıda işletmelerinde doğru işletilmesi halinde de gıda güvenliğini sağlamada çok önemli bir araç olacağı bilinmelidir. Nitekim dünyadaki gıda kaynaklı hastalıklarda son senelerde saptanan azalmaların bir kısmı HACCP sisteminin uygulanmasına bağlanmaktadır. Bu nedenle de HACCP; bizim mevzuatımızda ilk kez 1997 yılında yayımlanan *“Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”*nde yer almıştır. Yönetmeliğin “Gıda Hijyeni” ile ilgili bölümünde yer alan “kontrol işlemleri” ve “kontrol sisteminin uygulama aşamaları” tamamen HACCP ilkelerini vermiş ve bunu hijyen açısından bir yasal zorunluluk haline getirmiştir. Peşinden 1998’de yayımlanan *“Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik”*, geçici 1. maddesi ile işletmeleri risk gruplarına göre ayırarak HACCP uygulanması konusunda aşamalı bir geçiş öngörmüştür. Son olarak 2005 yılında yayımlanan *“Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik”*te HACCP sadece ilkeleri ile değil, ilk kez açıkça “HACCP” adı ile de yer almıştır. Tüm bu mevzuat bütününde kamu denetçilerinin denetim aşamasında HACCP aşamalarını denetlemeleri ve kayıt sistemini kontrol etmeleri öngörülmüş ve sertifikasyona yönelik bir zorunluluk getirilmemiştir. Dolayısıyla “denetim böyle yapılmalıdır” diyen, olması gereken denetim şekillerini ve şartlarını belirleyip kayıtlı hale getiren, sertifikasyon firmasından belirlenen şeklin uygulamasını isteyen, denetlemedeki uygulanmanın yapılışını yönlendiren ve alınan sonuçlara göre firmada değerlendirme yapılmasını talep eden herhangi bir kurum ve kuruluş yoktur. **Sertifikasyon kuruluşu denetimini “yapılmış mı?” kayıtları üzerinden gerçekleştirmektedir ve sorumluluğu kağıt üzerinde**

gördüğü “yapılmış” la sınırlıdır. Böylece de basit ve birkaç noktada bile mikrobiyolojik kontrol yapmaksızın, gıda üretimi yapan bir yerin mikrobiyolojik açıdan HACCP şartlarına uygun olduğu onaylanabilmektedir.

Diğer yandan; HACCP sertifikalarının resmi denetimde ve ticarete yaşanan sorunlara yönelik bir çare olarak görülmesi, ancak belgelendirme yapan firmaları yetkilendiren ve denetleyen bir kurum olmaması ile birlikte tam anlamıyla bir belge ticareti başlamıştır, HACCP'in gereklerini yerine getirmekten çok uzak olan işyerleri para karşılığında sertifikalarını almaya ve işlemlerinde kullanmaya başlamışlardır. Gıda hijyeni ile uzaktan yakından ilgisi olmayan meslek mensupları; tarafsızlık ve yeterlilikten uzak birçok firma HACCP belgelendirme işlemine girişmiş ve zaman içerisinde HACCP sertifikalarının güvenilirliği gerçeği yansıtmayan haliyle çok ciddi biçimde zarar görmüştür.

Eylül 2005 tarihinden itibaren gıda güvenliğini sağlamak üzere yeni bir kalite güvence sistemi olan **ISO 22000 gündeme gelmiştir. HACCP'i de kapsayan ancak ISO 9000 entegrasyonu ve hijyen ön koşul programları gibi daha kapsamlı olan ve temel hedefi gıda güvenliğini sağlamak olan bu sistem, gereken adımlar atılmazsa yukarıda belirttiğimiz kontrol ve belgelendirme sisteminin ötesine geçemeyecektir.** Bu olumsuzluklar bilinirken ve yaşanırken artık sertifikasyon sisteminin işin başından disipline edilmesi; belgelendirme kuruluşlarının taşıması gereken özelliklerin belirlenmesi (özellikle konular bazında görev yapabilecek meslek disiplinleri, bu disiplinlerin alması gereken ilave eğitimler gibi), sertifikasyonu sağlayacak kontrol sisteminin hangi şartlarla yapılması, nelere, nasıl bakılması gerektiğinin düzenlenmesi, sertifikaların güvenilirliğini sağlamak açısından hayati önem arz etmektedir. Bu kaygı ile hazırlanmış ve görüşe açılmış olan *“ISO 22003 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri – Gıda Zincirinde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine Belgelendirme ve Denetim Sağlayan Kuruluşlar İçin Şartlar Standardı”* bu hali ile ilkeleri açısından oldukça başarılı hazırlanmış bir dokümandır. **Standart taslağına görüş alınması aşamasında ilkelere sapmanın yolunu açabilecek çok çeşitli kesimlerden yoğun baskı geleceği beklenmeli, ancak temel ilkelerin korunması ve yayımını takiben de uygulanması sağlanmalıdır.** Ancak bu yolla gıda güvenliğine yönelik sertifikasyon sistemi yeniden güvenilir bir hale gelebilecektir.

Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.2.33. SAKATATI ALIR ALMAZ TÜKETİN
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Kasım 2007

Kimi kabilelerde bazı hastalıkların sadece kadınlarda görülüyor olması bilim adamlarının dikkatini çekmiş ve yapılan araştırmalar sonucunda bunun beslenme kültürüyle doğrudan ilişkili olduğu görülmüştür. Avlanmadan sonra erkeklerin avlanan hayvanların etlerini, kadın ve çocukların ise geriye kalan iç organlarını yani sakatatlarını yediği ortaya çıkmıştır. Bu durum insanların sakatat tüketimi ile ilgili genel geçer kuralları yeniden gözden geçirmesini gerektirmiştir.

Kültürel alışkanlıklar açısından bakıldığında sakatat kimi zaman bir atık maddedir kimi zaman ise “yüksek fiyattan satışa sunulan” lezzetli bir yiyecektir. Sakatat tüketiminin başlangıcı, insanlığın avlanmaya başladığı zamanlara kadar uzanır. Avrupa’da İzlanda, Yunanistan, Bulgaristan, Makedonya, İtalya, İspanya ve Fransa, Latin Amerika’da Peru ve Brezilya’da sakatat tüketimi oldukça yaygındır. Hatta Orta Asya’da özellikle Çin’de sakatatlar, geleneksel tıp alanında kullanılmaktadırlar. Türk mutfağında da sakatat ile yapılan pek çok lezzetli yemek bulunmakta ve birçok kişi tarafından büyük bir istekle tüketilmektedirler.

Birçok besin ögesini bünyesinde barındırmasının yanı sıra, bilinçli olarak tüketilmemesi halinde riskler de içerebilen sakatatı artı ve eksi yönleriyle mercek altına almak faydalı olacaktır:

Bilindiği gibi hava, su, toprak ve canlıları içine alan eko-sistemde, yaşayan bütün canlılar besin zinciri döngüsü aracılığıyla birbiriyle etkileşim içerisindeyler. Endüstriyel atıklar, deterjanlar, petrol ve ürünleri, nitratlar, metaller ve pestisitler (zirai ilaçlar) gibi birçok zararlı ve toksik madde, tüketilen gıda maddeleri aracılığı ile besin zinciri döngüsü üzerinden insana ulaşabilmektedir.

Hayvanlar tarafından dışardan alınan tüm kimyasal maddeler, metabolizmada çeşitli reaksiyonlara girerek hayvan vücudunda birikebilmektedir. Bu birikme, toksik maddenin fiziksel ve kimyasal özelliklerine ve organın bağlama kapasitesine paralel olarak başta karaciğer olmak üzere akciğer, beyin, böbrek, kemik dokuları gibi sakatat olarak ifade edilebilen tüm hayvansal organlarda olabilmektedir. Toksik maddeler; reaksiyonların gerçekleştiği organlarda depolanabilir, daha toksik hale gelebilir, vücutta başka bir yere taşınabilir ve o organda hastalığa neden olabilirler. Sakatatlar insan sağlığına zararlı olan hormonları, bazı proteinleri (deli dana hastalığı etken proteini), virüsleri, parazitleri ve toksik ögeleri (pestisitler, insektisitler vb) de depolama özelliğine sahiptirler. Ayrıca sakatatların kolesterol ve doymuş yağ içeriğinin yüksek olması nedeniyle

kalp damar sağlığını olumsuz yönde etkilediği de bilinmektedir. Yani bir yanıyla sakatatlar önemli sağlık risklerinin odağıdır.

Diğer taraftan, özellikle vücut depo organları olmaları nedeniyle protein, A vitamini, B grubu vitaminlerinden beslenme için esansiyel olan B1 (thiamine), B2 (riboflavin), niasin, folasin, B6 (pyridoksin) ve B12 vitaminleri ve mineraller (potasyum, sodyum, demir, fosfor, selenyum vb.) yönünden oldukça zengin gıdalardır.

Sakatatlar, kırmızı ete kıyasla daha az yağ içerdiklerinden kalori değerleri düşüktür. En fazla enerji değeri olan organ ise dildir. Protein miktarı ise beyin hariç diğer iç organlarda çizgili kas dokusunun protein miktarına yakın düzeydedir. Kırmızı etin çok az karbonhidrat (%1 veya daha az) ihtiva etmesine karşılık, sakatatların çoğu yüksek oranda karbonhidrat içermektedir. Bu karbonhidratın büyük kısmı glikojen, pek azı da basit şekerler halindedir. Glikojen ise en çok karaciğerde bulunur. Sakatatların çeşitli mineral madde içeriği ise etten daha yüksektir.

Sakatatlar, bir taraftan yüksek oranda protein ve mineral madde içermesi diğer taraftan az oranda yağ ihtiva etmeleri ve enerji düzeylerinin düşük olması nedeniyle insan tüketimi açısından uygun gıda maddeleridir. Ayrıca kırmızı ve beyaz ete kıyasla daha ucuz olmaları diğer tercih sebeplerinden birisidir.

Sakatatların güvenli bir şekilde tüketilebilmesi ve istenilen besin değerinde olması onun taze olmasına ve hastalık etmenlerini taşıymasına bağlıdır. Karaciğerde keleş ve benzeri paraziter hastalıklar sık görölmektedir. Diğer bir hastalık ise karaciğer, akciğer ve dalakta görölen içi su dolu keseciklerdir. Keseciklerin sakatatlardan kesilerek ayrılma işleminin hastalık etmeninin yayılmasına neden olacağından bu kesecikleri içeren sakatatların hiçbir şekilde tüketilmemesi gerekmektedir. Çünkü "hidatik kist" denen bu parazit kedi, köpek gibi hayvanlarda tenya oluşturmakta ve tenyanın yumurtaları bu hayvanlardan insanlara bulaşabilmektedir. Böylece insanların karaciğer ve akciğerlerinde de tıpkı hayvanlardaki gibi oldukça tehlikeli bir hastalık olan hidatik kist oluşabilmektedir.

Ayrıca Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) raporunda; omurilik ve beyinde gelişim gösteren deli dana hastalığının (BSE) kırmızı etten insanlara bulaşma ihtimalinin milyarda bir, sakatat ürünlerinden bulaşma riskinin ise yüzde bir-iki civarında olduğu bildirilmektedir.

Sakatatların güvenli bir biçimde tüketilebilmesi için tüm hayvan kesimleri, ölkemizde var olan mevzuat çerçevesinde, muayene veteriner hekim kontrolünde gerçekleştirilmeli, hayvanın eti ve sakatata birlikte muayene edilmeli ve uygun olanları damgalandıktan sonra sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketime sunulmalıdır. Yoğun kesim yapılan yerlerde sakatatları

karkastan ayıran kişilere gerekli eğitimler verilerek, bu kişilerin sakatatlar konusunda ayrıntılı bilgi ile donatılması sağlanmalıdır. Ayrıca, halka ucuz et sağlamak adına mahalle aralarında yapılan kesimlerin kontrol şartlarını yerine getiremediği, bu koşullarda yapılan kesimlerin hem bu kesimlerden sağlanan et ve sakatatları tüketenlerin hem de kesimin yapıldığı çevredeki insan ve hayvanların sağlığını riske attığı unutulmamalıdır. Beslenme ve kesim koşulları bilinmeyen hayvanların sakatatları satışa sunulmamalı ve tüketilmemelidir.

Sakatatlardan karaciğer, dalak, beyin, böbrek ve yüreğin hazırlanması ve servis edilmesi oldukça kolay olmasına karşılık baş, ayak (paça) ve içkemenin hazırlanması oldukça vakit alıcı ve zordur. Bu nedenle öncelikle çok iyi temizlenip sonrasında da sakatatların pişirilme yöntemlerinin iyi bilinmesi, çiğ veya az pişmiş sakatatın tüketilmemesi ve uygun koşullarda saklanması oldukça önemlidir. Ete nazaran çok daha çabuk bozulabilen ve doğal niteliğini kaybeden sakatatları alırmaz hemen tüketmek yoluna gidilmelidir. Diğer taraftan, yaşlılar ve hastalarda bağışıklık ve toksik maddeleri elimine etme mekanizmaları yavaşladığından, bebek ve küçük çocuklarda ise bahsedilen mekanizmalar az gelişmiş olduğundan, bu hassas tüketici gruplarının sakatat tüketmeleri önerilmemektedir. Bu nedenle özellikle 0 – 3 yaş arası bebek ve küçük çocuklar için ek gıda olarak sakatat içeren gıdaların anneler tarafından tercih edilmemesi gerekmektedir.

Yemek yeme, fizyolojik, sosyal ve kültürel bir olgudur. Doğru beslenme ise bir yaşam tarzı olup tek bir gıda maddesi üzerinden değil, tüketilen gıdaların tümü değerlendirilerek karar verilmesi gereken bir yaklaşım olmalıdır. Sağlıklı ve güvenilir her türlü gıda maddesinin tek yönlü olmamak kaydıyla dengeli bir beslenme sistemi içerisinde tüketilmesinde hiçbir sakınca bulunmamaktadır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.34. ALKOLLÜ İÇKİ DÜNYASI
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Aralık 2007

Alkolün tarihi insanlık tarihi kadar eskidir. Alkol kimi zaman kutsal sayılıp dini törenlerde kullanılmış kimi zaman da eğlencenin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Ancak insanoğlunun varlığının başlangıcından beri onun hayatında hep yer almıştır. Alkolün kaynaklarda yer alan resmi tarihçesinin yanı sıra yeryüzünün en eski alkollü içeceği olduğu düşünülen şaraba ait ilginç bir efsane vardır. Sözlerimize bu efsaneyle devam edelim:

Nuh Peygamber, tufandan sonra hayvanları ile Ağrı Dağı eteklerinde yaşamaya başlar. Karınlarını doyurmak üzere civarda dolaşan hayvanlardan keçinin, bir gün olağanüstü neşeli döndüğünü görür. Bu hal günlerce devam

edince Nuh Peygamber keçisinin peşinden giderek, bu durumun asmalardan yediğı bir meyveden kaynaklandığını keşfeder. Kendisi de bu meyveyi çok beğenir ve hayatı pespembe gösteren üzüm suyunun müptelası olur. Nuh Peygamberi mutlu gören şeytan, onun neşesini kıskanarak, alevli nefesi ile asmaları kurutur. Nuh Peygamber üzüntüsünden yataklara düşünce, efsane bu ya, şeytan insafa gelip, bu meyveyi yeniden canlandırmak için ne yapılması gerektiğini söyler. Eğer meyvenin kökü açılır ve hayvanlardan yedisinin kanı ile sulanırsa, asma canlanacaktır. Aslan, kaplan, köpek, horoz, saksağan ve tilkiden oluşan kurbanlar seçilir ve üzüm, bu hayvanların kanları ile sulanır. Bir yıl sonra bitki tekrar canlanır, yaprak ve meyve vermeye başlar. Şarapla sarhoş olan kimselerin davranışları incelendiğinde, bu yedi hayvanın karakterini taşıyan haller görülürmüş. Kah aslan gibi cesur, kah kaplan gibi yırtıcı, ayı gibi kuvvetli, köpek kadar kavgacı, tilki gibi kurnaz, saksağan gibi geveze olurlarmış. Biz efsanenin yalancısıyız.

İnsanoğlu bu kadar eski devirlerden beri kendisine eşlik etmiş olan bu içeceği zaman içerisinde geliştirmiş ve oldukça çeşitlendirmiştir. Bugün alkollü içkilere baktığımızda bu alanda gerçekten oldukça zengin bir ürün dünyası olduğunu görmekteyiz. Nedir alkollü içki? Ülkemizdeki yasal düzenleme çerçevesinde nasıl gruplandırılmaktadır? Bu yazımızın sınırlı alanı çerçevesinde alkollü içkilere dair her şeyi anlatmak mümkün olmasa da belli başlı içkilerin ürün özelliklerine kısaca göz atalım. Alkollü içkiler; şarap, aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içkiler, meyve şarapları, bira, distile alkollü içkiler gibi, bileşiminde değişik miktarlarda etil alkol bulunan içkilerdir. Bunlardan bira, şarap, aromatize şarap gibi fermente ürünlerin alkol dereceleri daha düşük, ancak rakı, viski, votka, rom, kanyak gibi fermantasyonu takiben damıtma (distilasyon) işlemi uygulanan ürünlerin alkol dereceleri ise daha yüksektir. Bu genel bilgiden sonra alkollü içkileri ürün gruplarına göre ele alalım;

Bira: Temel girdileri başta arpa olmak üzere çeşitli tahıllar, şerbetçi otu ve bira mayası olan gazlı bir içecektir. Düşük alkollü ve alkolsüz olanlar dışında bira hacmen %3 – 10 arasında alkol içerir. Ancak % 6'dan fazla alkol içerenler yüksek alkollü bira olarak adlandırılır.

Düşük Alkollü ve Alkolsüz Bira: Üretim sürecinde oluşan alkolün belirlenen derecelere kadar kısmen veya tamamen uzaklaştırılması yolu ile elde edilen biradır. Düşük alkollü biralar **hacmen** % 0,5 – 3; alkolsüz biralar ise % 0,5'den daha az alkol içerirler.

Şarap: Yalnızca taze üzüm veya şırasının fermantasyonu ile elde edilen alkollü içkidir. En yaygın olarak bildiğimiz ve tükettiğimiz, "**Sofra Şarabı**" olarak adlandırılan beyaz, pembe ve kırmızı şaraptır. Şarabın alkol miktarı hacmen en az %11 dir. Uygulanan işlemler sonucunda içerdiği şeker miktarına göre dömisek (yarı tatlı) veya sek (az tatlı) olarak adlandırılırlar.

Elma, armut, portakal gibi taze meyve sularının fermentasyonu ile elde edilenler ise meyve şaraplarıdır.

Likör şarapları: Fermentasyon sonunda oluşan alkol miktarı, alkol veya taze üzüm pekmezi ilavesiyle hacmen en çok %17,5 a ulaşan şaraplardır.

Köpüren şaraplar: Yaygın olarak 'şampanya' diye bildiğimiz, içerdikleri karbondioksit sayesinde köpürme özelliğine sahip olan şaraplardır. Aslında, sadece Fransa'da belirli koşullarda üretilen belli içkiler için kullanılabilen 'şampanya' ifadesi zamanla tüm köpüren şaraplar için kullanılır hale gelmiştir. Ancak bahsedilen özel içki grubunun niteliklerini taşımayan köpüren şarapların etiketinde bu ifade yer almaz.

Aromatize Şarap ve Aromatize Şarap Bazlı İçkiler: Üzüm şırası, şarap veya yukarıda anılan ürün çeşitlerinden, mevzuatta izin verilenlerin içerisine üretimin çeşitli aşamalarında aroma katılarak elde edilen içkilerdir. Bu ürünlerin aromalandırılmasında mevzuatta kullanılmasına izin verilen aromalar veya aromatik bitkiler, baharat veya kendine has aromaya sahip herhangi bir gıda maddesi kullanılabilir. İçerdikleri alkol hacmen %14.5 - %22 dir. Aromatize şaraplar için 'vermut', aromatize şarap bazlı içkiler için ise 'sangria' örnek verilebilir. "Şarap bazlı aperatif" olarak da adlandırılırlar.

Aromatize Şarap Kokteyli: Şarap veya üzüm şırasından elde edilebildiği gibi bunların karışımından da üretilen aromalandırılmış şaraptır. Bu ürünlerin aromalandırılması da aromatize şaraplarda olduğu şekildedir. İçerdiği alkol miktarı hacmen %7'den az olmalıdır. Aromatize şarap kokteylindeki şarap veya üzüm şırasının oranı en az %50 olmalıdır.

Rakı: Temel hammaddesi yaş ve/veya kuru üzüm ile anason tohumu olan distile bir içkidir. İçerdiği alkol miktarı hacmen en az %40 olmalıdır. Ülkemize özgü bir ürün olması nedeni ile; "rakı" ifadesinin kullanılabilmesi ilgili mevzuatımızda belli koşullara bağlanmıştır. Buna göre sadece Türkiye'de yetiştirilen üzümlerin veya bu üzümlerden elde edilen distilatın hammadde olarak kullanılmasıyla Türkiye'de üretilen ürünlere 'rakı' denilebilmektedir. Ancak bu koruma hükmünün tek başına ulusal mevzuatımızda yer alması, rakıyı Türk ürünü olarak dünyaya kabul ettirmek için yasal olarak yeterli değildir. Aynı tanımlamanın uluslararası mevzuata da taşınması için yoğun çaba harcanmalıdır.

Rom: Ana hammaddesi şeker kamışı olan, alkol miktarı hacmen en az %37.5 olan distile içkidir.

Viski: Temel girdisi tahıl çeşitleri ve maya olan, en az üç yıl süre ile ahşap fıçılarda olgunlaştırma ile elde edilen distile içkidir. Alkol miktarı hacmen en az % 40 olmalıdır.

Kanyak: Sadece şarabın veya kuvvetlendirilmiş şarabın ikinci kez distilasyonu ile üretilen içkidir. Bu içki 1000 litreden büyük meşe fıçılarda en az 1 yıl, daha küçük hacimli fıçılarda ise en az 6 ay olgunlaştırılması halinde “kanyak” olarak satışa sunulabilir. Alkol miktarı hacmen en az %37,5 olmalıdır.

Likör: İnsan tüketimine uygun alkolün veya bir veya daha fazla distile içkinin ya da bunların karışımlarının aromalandırılması, tatlandırılması ve kullanılması halinde süt, krema, diğer süt ürünleri, meyve, şarap, aromatik şarap gibi tarımsal ürünler ilave edilmesi ile elde edilen likörlerin sahip olması gereken alkol miktarı tiplerine göre hacmen % 14 – 15 arasındadır.

Bunca çeşit içeren ve bir kısmı ancak yıllarca olgunlaştırmayı takiben tüketime sunulabilen alkollü içkiler; üretim harcamaları, uygulanan vergilendirme politikaları nedeni maliyeti yüksek, pahalı ürünlerdir. Bu nedenle de zaman zaman bu ürünlerde sahtecilikle ilgili sorunlar yaşanmaktadır. Piyasada bir dönem yoğun olarak yaşanan sahte viski sorunu ve daha sonra yaşanan ve ne yazık ki ölümlere neden olan sahte rakı sorunu hafızalardadır. Gıda sanayine yönelik olsun olmasın ülke içinde dolaşan tüm alkollerin ve alkollü içkilerin etkin bir biçimde kayıt altına alınması, izlenmesi ve denetlenmesi hayati öneme sahiptir. Diğer yandan, bileşiminde merkezi sinir sistemini uyarıcı maddeler bulunduran enerji içeceklerinin alkollü içecekler ile karıştırılarak veya beraber tüketilmesi yasaktır. Enerji içeceklerinin etiketlerinde yasal olarak buna ilişkin uyarılar bulunmasına rağmen, özellikle gece kulüpleri ve barlarda enerji içecekleri alkollü içkiler ile karıştırılarak sunulmakta ve tüketilmektedir. Her zaman olduğu gibi bu konuda tüketicilerimize de bilinçli olmak ve iyi bir “etiket okur-yazarı” olmak düşmektedir. Sağlığımız ve özellikle de gençlerin sağlığı, bilinçsizce riske atılmayacak kadar değerlidir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.35. MEYVEYİ YIKAYIN, KABUĞUNU SOYUN
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Ocak 2008

Pestisitler tarımsal ürünleri hastalıkların, yabancı otların ve benzeri zararlı organizmaların etkilerinden korumak amacı ile kullanılan kimyasal maddelerdir. Halk arasında ‘hormon’ olarak bilinen bitkilerde büyümeyi, gelişmeyi düzenleyici kimyasallar ve bakterisitler (bakteriler üzerinde etkili olan maddeler) de bu tanım içinde yer alır. Pestisitler etkili oldukları gruplara göre insektisit (böcekler üzerinde etkili), fungusit (küf ve mantarlar üzerinde etkili), herbisit (yabani otlar üzerinde etkili) ve rodentisit (kemirgenlere karşı etkili) gibi isimler alır. Pestisitler ayrıca gıda maddelerinin depolanma ve taşınmasında da kullanılmaktadır.

Tarımsal mücadelede, bitkilerin hastalık, zararlı ve yabancı otların etkilerinden ekonomik ölçüler içinde korunması, ürünün ve kalitenin artırılması hedeflenmektedir. Bu amaçla uygulanan yöntemlerden birisi de pestisitlerin kullanıldığı kimyasal mücadeledir ve tüm yöntemler içinde en çok kullanılanıdır. Bugün dünyada bitki hastalıklarının, zararlılarının ve yabancı otların neden olduğu ürün kaybı yaklaşık %35 olup, yapılan araştırmalar mücadele yapılmadığı takdirde bu kaybın iki katına çıkabileceğini göstermektedir.

Bugün kullanılmakta olan pestisitlerden bazılarının ilk kullanılışları yüzyıllar öncesine kadar uzanır. Böceklerle mücadele için insektisit kullanımı, klasik Yunan ve Roma dönemine dayanmaktadır. Kükürdün fungusit ve insektisit özelliğe sahip olduğu 3000 yıl önce biliniyordu. Homeros'un Odyseia destanından öğrendiğimize göre binaların zararlılardan temizlenmesinde kükürt dumanlarının kullanılması M.Ö. 12. yüzyıla dayanmaktadır.

17. yy.'da ilk doğal insektisit olarak kullanılan nikotin, böcek ve larvalara karşı etkili bulunmuştur. 1880'lerde patateslerde hastalık yapan bir fungusun bir gecede bir tarlayı yok etmesiyle baş gösteren kıtlık yüzünden başlayan araştırmalar, İngiltere'de ve Almanya'da buna yol açan fungusun tanımlanmasını sağlamıştır. Bu dönemde teknolojinin de gelişmesi ile pestisit olarak kullanılacak ilk kimyasallar ve onların uygulanacağı alet-ekipmanların geliştirilmesine başlanmıştır. 1939'da keşfedilen DDT, güçlü bir insektisit olması nedeniyle bütün dünyada çok yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. DDT'nin biyolojik etkinliğini saptayan Paul Müller'e insanlığa yaptığı büyük hizmetlerden dolayı Nobel Ödülü verilmiştir. Bu madde tifüsü yayan bite ve sıtma taşıyan sineklere karşı da etkili olmuş ve bu şekilde 200 milyon insanın hayatını korumuştur. II. Dünya Savaşı'nda pestisitlerin askeri operasyonlarda kimyasal silah olarak kullanımına izin verilmesi batılı devletlere büyük bir üstünlük sağlamıştır.

Bu bileşiklerin kalıcılıklarının yüksek olması nedeniyle insan sağlığına olumsuz etkilerinin bulunması kullanılmalarına engellemeler getirmiş, bazıları ise tümüyle yasaklanmıştır.

Pestisitlerin etken madde, kullanım zamanı ve dozu kapsamında değerlendirildiğinde biyolojik olarak zararlılara karşı etkili fakat diğer canlılara, hayvanlara özellikle insanlara karşı toksik olmaması istenir. Özellikle çocuklar, hastalar ve yaşlılar çok önemli risk gruplarıdır. Birçok ilaç hem üzerinde etkili oldukları canlılara karşı, hem de insan ve diğer memelilere karşı çok zehirlidir ve bazıları doğada yıllarca bozulmadan kalabilmektedir. Bu nedenle 80'li yıllarda yasaklanan DDT'nin kalıntısına halen doğada rastlanmaktadır.

Pestisitler insan sağlığı üzerine akut ve kronik olmak üzere iki şekilde etki edebilirler. Akut zehirlenmeler genellikle ilacın bir gıdaya kazara karışması, ilaç şişelerinin gıda ambalajı olarak kullanılması ve bu ürünlerin kasıtlı

kayda değer miktarlarda tüketilmesi / tükettirilmesi gibi nedenlerle olabilir ve ölümle sonuçlanabilir. Bu durumlar dışında, etkiler çoğunlukla kronik olarak; genellikle yüksek miktarda pestisit kalıntısı içeren meyve sebze gibi ürünlerin uzun yıllar tüketilmesi ve bu kalıntıların vücutta birikmesi ile ortaya çıkar. Bunlar tüketilen ürünlerde kullanılan ilacın kimyasal yapısına, kalıntı miktarına ve maruz kalma süresine bağlı olarak değişen kanser yapıcı, genlerde bozulmaya yol açarak daha sonraki nesilleri de mağdur eden etkiler olabilir. Tüketiciler açısından, özellikle çiğ tüketilen meyve sebze gibi ürünleri iyice yıkamak, kabuğunu soymak gibi işlemler, temas yoluyla etkili olan, suda çözünen pestisitlerin uzaklaştırılmasında etkin bir yoldur. Ancak bitkinin dolaşım sistemi ile farklı doku ve bölgelere taşınan sistemik özellikli pestisitler için bu işlemler yeterli olmadığı gibi, önerilen yöntem de her tip gıda için uygulanabilir değildir. Bu noktada tüketicinin korunmasında en etkin yolu çiftçinin bilinçlendirilmesi ve devletin etkin denetim sistemine sahip olmasıdır. Başka bir deyişle; üretici örgütülüğünün sağlanması; kayıtdışılığın önlenmesi ve izlenebilirliğin sağlanması; devletin istihdam ettiği eleman sayısından, alet-ekipmanına kadar denetimlerini tarladan sofraya kadar etkin bir biçimde sürdüreceği yapılanmanın oluşmasıdır. Böylece; doğru ilacın, doğru dozda ve şekilde doğru ürüne uygulanması (iyi tarım uygulamaları) ve doğru zamanda hasat edilmesi sağlanacak, yasaya uygun olmayan ürünler tüketiciye ulaşmadan önlenerek; bu yolla hem tüketici sağlığı ve çevre korunacak, hem de özellikle ihraç ürünlerinin dış pazarlardan geri dönmesi önlenmiş olacaktır. Ve tabii ki kısıtlı ülke kaynaklarının etkin kullanımı sağlanmış olacaktır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.36. BİTKİSEL ÜRÜNLER BİLİNÇLİ TÜKETİLMELİ
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Şubat 2008

İnsanoğlu yüzyıllardır doğada yer alan bitkilerle ilgili birçok deneyim yaşamış ve bu deneyimlerini ve izlenimlerini zaman içerisinde süzgeçten geçirerek bazı bitkilerin faydalı etkilere sahip olduğu sonucuna ulaşmıştır. Aynı zamanda kültür mirası olan bu birikimler, insanlar arasında kulaktan kulağa yayılmış, özel etkileri olduğu düşünülen bitkiler bu konuda özel bilgiye sahip olan kişiler vasıtası ile şifa kaynağı olarak tanıtılmış ve böylece günümüze kadar uzanmıştır. Bu ürünlerin yüzyıllardan gelen geleneksel kullanım biçimleri ve amaçları; tespit edilen ters bir etkisi saptanmadığı veya gözlenmediği sürece “doğru” olarak kabul edilmiştir.

Değişen ve gelişen süreç içinde gıda teknolojileri ilerledikçe ve sağlıklı yaşamaya ilgi arttıkça, zamanın içinden süzülüp gelen deneyimler teknoloji ile buluşmuş ve takviye edici gıda olarak adlandırılan ürün grupları oluşmuştur.

Her şeyden önce şunu vurgulamak gerekir ki bu ürünler ister soframıza gelen doğal formunda olsun (kekik, enginar gibi), ister çay veya tablet formunda olsun **ilaç değildir**. İnsanoğlunun tükettiği birçok gıda maddesi gibi, yalnızca sağlıklı olma koşullarının sürdürülmesine yardımcı olurlar. Midemizde adlandıramadığımız bir rahatsızlık yaşadığımızda, nane-limon içerek rahatlamamız gibi. Veya çok sevdiğimiz sarımsağın yüksek tansiyonla mücadeleye yardımcı olduğu gibi. Tüm bu bilgiler, neredeyse tüketicinin bilincine zaman içerisinde kodlanmıştır.

Bu konudaki kabuller ülkeden ülkeye değişmekle birlikte, takviye edici ürünler ülkemizde gıda olarak tanımlanmakta ve tüm yasal işlemleri buna göre yapılmaktadır. Bu grupta yer alan gıdalar, şifalı kabul edilen bitkilerin şifa kaynağı olan bileşenlerini içinden ayırarak daha etkili preparatlar elde edilmesi ve bunların beklenen etkiyi gösterecek şekilde dozlara bölünmesi ile üretilmektedir. Bu ürünler tablet, şurup, damla gibi farklı formlarda tüketici ile buluşmaktadır. Piyasada birçok farklı amaca yönelik takviye edici gıda bulunmaktadır.

Takviye edici gıdalara eczanelerden, aktarlardan, bazı marketlerin satış reyonlarından ulaşmak mümkündür. Ancak ürünlerin seçiminde özel hassasiyetler bulunmaktadır. Bunlar; etken madde miktarı, geleneksel yöntemlerle hazırlanan bitki karışımlarına göre daha yüksek olan, zaman zaman birden çok bitkiyi veya özütünü bünyesinde barındıran ürünlerdir. Her ne kadar bu ürünlerin etiketinde ve pazarlanmasında sağlık beyanı kullanılabilse de; hastalıkları önlediği, iyileştirdiği ve tedavi edici özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz. Bu ürünlerin satışa sunuş biçimi ve tanıtımı zaman zaman tüketiciyi yanıltıcı ve yanlış yönlendirici biçimde olmaktadır. Bu ürünlere yönelik yapılan yanlış sağlık beyanlarından etkilenilmemelidir. Kronik rahatsızlığı bulunan veya sürekli ilaç kullanan kişilerin bu ürünleri tüketirken sağlık uzmanlarına danışmaları büyük önem taşımaktadır.

Alternatif tıbbın insanlar arasında yeniden yaygınlaşması ile oldukça revaçta olan ve kökeni atalarımızın mirasına dayanan bu ürünlerin, doğru kullanıldığı takdirde insanoğlunun daha uzun yıllar hizmetinde olacağı bir gerçektir. Ancak bu ürünlerde bulunan bazı maddelerin kullandığımız ilaçlarla etkileşime girebileceği, ilaçların etkisini azaltıcı veya arttırıcı etki gösterebileceği unutulmamalı, bu konuda gerekli tedbirler alınmalıdır.

Yukarıda da belirtildiği gibi, bu tür ürünler ülkemizde gıda olarak değerlendirilmekte hangi formda (kapsül, tablet, damla vb.) olursa olsun gıda maddeleri için geçerli olan gıda güvenliği kuralları işletilmektedir.

Bu ürünlerle ilgili olarak 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” uygulanmakta ve ürünlere ilişkin özel düzenlemeler ise

Türk Gıda Kodeksinde kapsamındaki katkı maddeleri, bulaşanlar, etiketleme ve ambalajlamaya ilişkin tebliğlerde yer almaktadır. Takviye edici gıdaların en çok ihlal ettikleri kurallar etiketleme ve işaretleme ile ilgili olanlardır. Etiketleme kurallarına göre hiçbir gıda maddesinde “hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz”. Ancak birçok takviye edici gıda bu kurala rağmen bu tür ifadeleri kullanarak pazarda yer almaktadır. Bu tür ihlallerde bulunanlar 5179 sayılı Kanun gereği Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yüksek para cezalarına çarptırılmaktadır.

Takviye edici gıdaların birçoğu yurtdışından gelmekle beraber son yıllarda hızla ülkemizde de gelişen bir sektör halini almıştır. Güvenli takviye edici gıdalara ulaşmak için öncelikle bu ürünlere izin veren Tarım ve Köyişleri Bakanlığının; ithal ürün ise ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısının, yerli üretim ise üretim izin tarihi ve sayısının ürün üzerinde aranması gerekmektedir. Bu onayların bulunmadığı ürünler kesinlikle satın alınmamalı ve tüketilmemelidir. Onaysız ürünlerin yasa dışı yollardan piyasaya ulaşıkları ve güvenli olduklarına dair bir garantileri olmadığı bilinmelidir.

Gıdalara eklenebilecek bitki kaynaklı bileşenlerin belirlenmesi amacıyla, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından ‘Bitki Değerlendirme Bilimsel Komisyonu’ oluşturulmuştur. Gerek takviye edici gıdalarda, gerekse diğer gıdaların bileşiminde kullanılabilecek bitkiler, bu Komisyon tarafından onaylanmaktadır.

Gelişen teknoloji ile hayatımıza giren takviye edici gıdaları bir kenara koyacak olursak, birçok bitki özellikle ülkemizdeki aktarlarda ‘her derde deva!’ şeklinde, şifa kaynağı olarak pazara sunulmaktadır. Bu Pazar içinde, yüzyıllarca insanlara şifa dağıtan bitkiler, yanlış seçim, yanlış uygulama veya gıda güvenliği açısından yetersiz olması durumunda birden bire tehlike unsuru haline gelebilmektedir.

Tüm bitkisel ürünlerde olduğu gibi, şifalı bitkiler için de bitkinin nereden toplandığı; çevre kirliliğinden etkilenip, etkilenmediği; yasada yer alan limitlerin üzerinde tarım ilacı kalıntısı içerip içermediği gibi konular gıda güvenliği açısından büyük önem taşımaktadır. Doğada yer alan bazı zehirli bitkilerin benzerlikleri nedeniyle başka şifalı bitkilere karışma riski bulunduğu ve bazı bitkilerinde zehirli ikizlerinin olduğu unutulmamalıdır.

Ayrıca bitkilerin; toplanma zamanları (sabah, akşam), mevsimleri, hangi bölümlerinin tüketim için önerildiği, kurutma şekilleri, uygulanacak preparat şeklinin ne olduğu da tüketimi açısından önemlidir. Bu nedenle aktarlarda açıkta satılan herhangi bir ürüne güvenmek yerine, paketlenmiş ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığından izin almış bitkilerin kullanılması, önerilen şekilde hazırlanması, seçim yapılırken varsa kullanılan ilaçlarla etkileşiminin göz önüne alınması, kronik hastalığı olan kişilerin doktorlarına danışmaları bu konuda izlenmesi gereken en doğru yoldur.

Şifalı bitkilerinde gıda güvenliğine ilişkin kontrolleri, takviye edici gıdalarda olduğu gibi 5179 sayılı Kanun ve ilgili mevzuatı çerçevesinde yapılmaktadır. Dolayısıyla bitkiler için de “hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler” kullanılamaz. Bu hükümlere uymayanlar hakkında gerekli cezai işlem Tarım ve Köyişleri tarafından uygulanmaktadır. Şifalı bitkiler ve takviye edici gıdalara uygulanan yukarıda bahsettiğimiz kısıtlar bu ürünlerin reklam ve tanıtımı için de geçerlidir.

Tüm bu bilgiler çerçevesinde doğadan kopup gelen bu ürünleri belirli kurallar içerisinde güvenli bir biçimde tüketmek dileğiyle...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.2.37. BİTKİSEL ÜRÜNLER GIDA MADDESİ Mİ, DEĞİL Mİ?
Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki /
Şubat 2008

Ülke mevzuatımızda gıda maddesi tanımı; **sadece ilaç olanlar hariç**, yenilen ve içilen tüm maddeleri kapsar. Bu kapsamda tablet, şurup, toz formunda olanlar da gıda tanımı içerisinde. Bu bakışla, bitkisel ürünler gıda maddesi tanımı içindedir. Ayrıca takviye edici gıdalar tanımı ile bu yaklaşım bir kez daha açıkça belirtilmiştir. Bir ya da birden fazla besin öğeleri; vitamin, mineral, protein, **bitki, botanik, bitkisel kaynaklı maddeler**, amino asitler ve benzeri bileşenler ile bunların konsantresi ve/veya ekstraktlarından oluşan ve günlük alım dozu belirlenmiş ürünler, takviye edici gıdalardır. Ancak, bitkisel ürünler yüzyıllardır güvenilirliği deneyimlerle tespit edilmiş, etkileri üzerinde çok ayrıntılı bilimsel araştırmalar yapılmayan ürünlerdir. Örneğin; ülkemizde kekiğin çok masum bir bitki olduğu bilinir. Çünkü kekik ülkemizin dağlarında bolca bulunan bir bitkidir, yüzyıllardır tüketip deneyim sahibi olduğumuz bir bitkidir. Ancak; küçülen dünyamızda artık en uzak coğrafyadan gelen ürünleri rahatlıkla bulmak ve tüketmek olanaklı hale geldiği için, bütün bitkiler hakkında yeterli bilgiye sahip olmamız mümkün değildir. Artık yalnızca bildiğimiz ürünlerle değil; başta Uzakdoğu olmak üzere dünyanın dört bir yanından gelen bitkiler ile de karşılaşır olduk. Bu bitkilere yönelik ayrıntılı bilimsel raporlar olmadığı gibi, deneyimimiz de yok. Bu nedenle, bu tür bitkilerin ithalatında ve insan tüketimine sunuluşunda izlenecek bilimsel verilere ulaşmak pek kolay olmuyor.

Bu amaçla, gıdaların tüketiciye güvenli olarak arzından sorumlu olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde kurulmuş olan bir bilimsel komite görev yapıyor ve gıda tanımıyla piyasaya çıkacak olan bitkilere yönelik “pozitif” ve “negatif” listeler oluşturuyor. Bu listeler, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nün web sayfasında yayımlanıyor.

Diğer yandan gıda mevzuatımız gereği; gıda maddelerinin hastalıkları önleme, iyileştirme, tedavi etme özelliği olduğunu bildirmek, hatta îma dahi etmek yasaktır. Hâl böyle olunca, tüketicinin hiç bilmediği bu ürünleri tüketmesi noktasında nasıl bilgilendirileceği bir sorun olarak karşımıza çıkıyor. Yasal yolla kullanımına izin verilmeyen beyanlar; yasalara aykırı bir biçimde broşürlerle ve sözlü tanıtımlarla tüketiciye ulaşıyor. Ve tabii, bu beyanların doğruluğunu kimsenin garanti etmediğini tüketiciler bilemiyor.

Konuya biraz da uluslararası uygulamalar boyutu ile bakalım. Bitkisel preparatların ve vitamin-mineral tabletlerinin gıda olup olmadığı Kodeks Alimentarius Komisyonu'nda da değerlendirilmiştir. FAO (Gıda ve Tarım Örgütü) ile WHO (Dünya Sağlık Örgütü) tarafından ortaklaşa oluşturulan bu komisyona yaklaşık 150 ülke üyedir ve bu komisyon gıda maddelerinin uluslararası ticaretinde uygulanacak kriterleri belirlenmektedir. Bir anlamda, DTÖ (Dünya Ticaret Örgütü) kararlarının uygulanmasında dayanılacak teknik kriterleri oluşturur. Bu komisyonda; vitamin ve minerallerin belirli bir doza kadar gıda maddesi tanımı içinde olduğu ve uygulamalarının buna göre yapılması gerektiği yaklaşımında netleşmiş, vitamin minerallerin hangi dozlarda kullanılacağını da belirlediği kriterler çerçevesinde ülkelerin ulusal koşullarına göre kendi kararına bırakmıştır. Ancak, **bitki preparatlarının gıda olarak değerlendirilip değerlendirilmeyeceği yönünde bir yaklaşım oluşmamış, konu ülkelerin kendi kararına bırakılmıştır.**

ABD'de ürünler gıda olarak değerlendirilmekte, AB ülkelerinde ise her ülke farklı bir uygulama gerçekleştirmektedir. Ülkemizde 1995 yılında yayımlanan 560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname ile gıdaların gerek üretim, gerekse ithalat izinleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca düzenlenmeye başlanmış ve bu ürünler de gıda olarak değerlendirmeye alınmıştır. Zaman içerisinde, özellikle bilimsel değerlendirme ve etiket beyanlarına yönelik olarak yaşanan sıkıntılar nedeniyle; konu Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından değerlendirilmiş ve düzenlenen bir protokolle 2002-2003 yılları arasında vitamin minerallerden günlük önerilen alım değerini üstünde olanlar, bitkilerden ise ürün içinde % 70 in üstünde bitki içerenler Sağlık Bakanlığına devredilmiştir. Ancak, Sağlık Bakanlığı bu ürünlere “ilaç” olarak yaklaşmış ve bu kez de bu ürünlerin piyasaya çıkışında diğer birçok ülkedeki yaygın uygulamaların çok dışında kısıtlar getirilmiştir. Oysa, **bu ürünler “ilaç” da değildir.** Tedavi amaçlı değildir, stabil hale getirilmiş etken madde içermezler. İlaçların değerlendirme prosedüründe olduğu gibi klinik araştırmaları yoktur. Hastaya yönelik olarak hazırlanmadıklarından; değerlendirilmelerinde hastalığı iyileştirip iyileştirmedikleri değil, güvenli olarak tüketilip tüketilemeyecekleri esastır. Bu ürünlere “ilaç” anlayışı ile yaklaşılması, üretimde ve ticarete merdiven altına kaymalara yol açacaktır.

Bütün bu deneyimler ve yaşanan sıkıntılar sonucunda, bu ürünler bir kez daha 2003 yılı sonu itibari ile “gıda” tanımı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca değerlendirilmeye başlanmıştır. Sağlık Bakanlığı da kendisine başvuru olması halinde bu ürünleri “ara ürün” kapsamında değerlendirmektedir. Tabii, vurgulamaya gerek yok; her iki Bakanlığın prosedürleri, istedikleri belgeler ve bu ürünlere yaklaşımları çok farklı seyretmektedir:

Ülkemizde bu ürünlerin gıda olarak değerlendirilmesi kararı prensip olarak yanlış değildir. Önemli olan uygulamanın en sağlıklı biçimde nasıl oturtulacağı, bu ürünlerin tüketicileri yanıltmadan nasıl pazarlanacağı, kontrollerinin en etkin biçimde nasıl gerçekleştirileceğidir. Bu ürünleri gıda olarak kabul ediyorsak; gıdaları denetleyen otoritenin yani Tarım ve Köyişleri Bakanlığının bu ürünlerin kontrolü konusunda yetkinleşmesi ve çok detaylı analizleri yapabilmesi, denetimlerin güvenli bir biçimde gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bitkisel ürünler de dahil olmak üzere; tüm gıda maddelerinin denetimleri için Tarım ve Köyişleri Bakanlığının eleman-bütçe-ekipman konularında geliştirilmesine ihtiyaç vardır. Biran önce yeterli olanakların oluşturulması; gerekli eleman istihdamının sağlanması kaçınılmaz gözükmektedir. Riske dayalı denetimin sağlanması için; var olan bilimsel komitenin en sağlıklı biçimde çalışması ve değerlendirmelerinin kurumsal kayıt sistemi içinde saklanması gerekmektedir. Bu konu halen, gerek bilimsel çalışmalarda, gerekse ticarete konu olan uluslararası uygulamalarda önemli yer işgal etmektedir.

Ülke olarak biran önce yapmamız gereken; bu ürünlere yönelik bilimsel araştırmalar yapmak; araştırma sonuçları ile resmi denetimlerde elde edilen sonuç ve deneyimleri birleştirerek bu konuda risk analizinin etkin bir biçimde yapılmasını sağlamaktır. Bir başka deyişle; bu ürünlerin risk değerlendirmesi çok iyi yapılmalı, risk yönetimi bunun üzerine kurulmalı ve risk iletişiminin sağlıklı bir biçimde yürümesi sağlanmalıdır. Ancak bu şekilde; tüketicilerimizin bu konuda yanılgıya düşmesini önleyebilir, bu ürünleri sağlığını riske atmadan güvenle tükettiğinden emin olabiliriz.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3. BASINA VERİLEN DEMEÇLER – RÖPORTAJLAR

6. Dönem içinde çeşitli gazete ve dergilere göndermiş olduğumuz görüşler, haber yazıları, Odamıza iletilen sorulara verdiğimiz yanıtlar ve yapılan röportajlara ait bilgiler bu bölümde toplanmıştır.

16.3.1. FONKSİYONEL GIDALAR
Gıda Hattı Dergisi / 11 Nisan 2006

Gıda Hattı Dergisinin, 'kuş gribi' ve 'fonksiyonel gıdalar' konusunda Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ ile yaptığı röportaj 'Basında Odamız' bölümünde yer almaktadır.

16.3.2. MEYVE SEBZEDE KAYITDIŞILIK
Dünya Gıda Dergisi / Mayıs 2006

Ülkemizde kayıtdışılık genelde tüm sektörlerde yaygın, ancak gıda sektöründe bu sorunun biraz daha ağırlıklı olduğunu düşünüyorum. Tarımsal üretimle uğraşan kesimin çok parçalı, küçük boyutta işletmelerden oluşması ve örgütsüz olmaları bu sektördeki kayıt dışılığı körükliyor. Faturasız, kayıtsız birçok işlem gerçekleştiriliyor. Sebze ve meyve ticaretinin ağırlıklı yürütüldüğü haller Sanayi Bakanlığı'nın yetki alanında. Piyasaya sürülen tüm yaş meyve ve sebzenin hallerden geçmeleri yasal zorunluluk. Sadece Üretici Birlikleri'nce perakende satışa sunulanlar bu hükmün dışında. Her ne kadar Tarım ve Köyşleri Bakanlığı halleri denetlemede yetkisiz değilse de, bu güne kadar hal denetimlerine girebilmiş değil. Konu evrak ve fatura denetimine gelince, işler daha da karışıyor. Hal böyle olunca, üreticiler arasındaki haksız rekabet bir yana, denetimsiz ürünlerin piyasada dolaşması ve izlenebilirliğin sağlanamaması, gıda güvenliğini ve tüketici sağlığını riske atıyor.

Yaş meyve ve sebze de kayıt dışılığın çok önemli diğer bir boyutu ise, yolcu beraberinde getirilen ve kontrolsüz olarak yurtiçi edilen ürünler. Bu konuda henüz kimse konuşmuyor, ancak bizim gümrük yasalarımıza göre, yurt dışından gelen yolcular kendi tüketebilecekleri miktarda gıda maddesini, kişisel tüketimleri için beraberlerinde getirebiliyorlar. Ancak "tüketebileceği miktar" ifadesi somut bir rakamla sınırlı değil. Yine, yolcunun kalma süresi ile de bir bağlantısı yok. Bu durumda, özellikle doğu kapılarından çok miktarda yaş meyve sebzenin "yolcu beraberisi" tanımı altında yurda girdiğini ve pazarlandığını biliyoruz. Bu durum öyle bir boyutta ki, bir kişi 1 ay içerisinde aynı kapıdan yolcu olarak 180 kez girip çıkıyor ve her seferinde taşımakta zorlandığı miktarlarda ürünü yurda getiriyor. Bu ürünlerin de denetimsiz ve kontrolsüz olduğunu vurgulamak çok önemli. Bu ürünlerin piyasada yakalanmasında en önemli görev, Maliye Bakanlığı'nda. Fatura kontrolleri düzenli yapılabilirse, bu tür ürünlerin pazarlanamayacağı açık. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Sanayi Bakanlığı ve Maliye Bakanlığı arasında sağlanacak eşgüdüm ve koordinasyon, sektörde kayıtdışılığın önlenmesi için atılması gereken en önemli adım.

R.Petek ATAMAN
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.3. TÜRKİYE'DE GIDA POLİTİKALARI

Gözlem Gazetesi / 09 Mayıs 2006

Gıda politikaları konusunda değerlendirmemizi yaparken, öncelikle gıda sektörünü tarım sektörünün sorunlarından ayrı değerlendirmenin mümkün olmadığını tespit etmek gerekir. Değerinilen sorunlar zaman zaman direkt olarak tarım sektörüne yönelik olacaktır.

- Türkiye gıda sektöründe iç ve dış pazarda ne yapmakta, sektöre yönelik atılımlar neler? Gıda üreticisinin karşılaştığı sorunlar nelerdir?

Türkiye gıda sektöründe birçok avantaj ve dezavantajı birlikte yaşıyor. Aslında oldukça köklü sorunlar ile uğraşmakta olmamıza rağmen, sektörün hala ayakta oluşu da biraz avantajlarımızla da ilgili. Gıda sanayinin temel girdisinin tarım ürünleri olması ve tarım ürünleri çeşitliliğinin oldukça fazla olması ülkemiz açısından avantajdır. Dünyada sulanabilir alanlar son sınırına gelmişken, ülkemiz bu açıdan hala kullanılamayan arazi varlığı mevcuttur, bu da küçümsenmeyecek bir tarımsal üretim potansiyelidir. Ancak, gerek tarımsal üretim yapan işletmelerin gerekse gıda sanayinin yapısının genelde orta ve küçük işletme düzeyinde olması, verimliliğin düşük olması, eğitim eksikliği ve örgütsüz yapılanma ürünün gıda güvenliğine yönelik kriterlerinin tutturulmasında zorluk yaratırken, maliyetleri de yükseltmektedir. Bunlara kayıt dışılığın oran olarak yüksek oluşu ve denetimlerin yetersizliği de eklenmelidir. Bu koşulların ışığı altında, Türkiye gıda sektöründe gerek iç, gerekse dış pazarda önemli bir rekabet sorunu yaşamakta. Hepimizce bilindiği gibi gerek Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) Anlaşmaları, gerekse Gümrük Birliği Kararı gereği gıda maddeleri iç pazarımıza ithal yolu ile girerken, sadece gıda güvenliği ile ilgili mevzuata aykırı olduklarında engellenebilmekte, bunun dışında miktar ile ilgili kısıtlamalar veya diğer teknik engeller uygulanamamaktadır. Bu durum, yurt içinde üretilerek pazara sunulan ürünün gerek fiyat gerekse kalite açısından dünya pazarı ile rekabet edebilir durumda olmasını gerektirmektedir.

Sektörün yapısı sorgulanırken, gerek bilgi ve teknoloji düzeyi yüksek, gerekse işletme büyüklüğü rasyonel olan işletmelerin de varlığını vurgulamak gerekir. Ancak, kayıt dışılık ve denetim yetersizliği nedeni ile bu işletmeler de haksız rekabetle karşı karşıya kalmaktadırlar.

Kimi sektörde enerji, kimisinde yüksek KDV ya da ÖTV sorunları gündeme gelirken, bir yandan da dünyada artan rekabet koşulları ve bu rekabette salça gibi bazı sektörlerde Çin malları ile başa çıkma zorunluluğu şirketleri zorlamaktadır. Özellikle kurda YTL aleyhine gelişen durum dış pazarlardaki rekabeti olumsuz etkilemektedir.

Olumsuzluklara karşın gıda sanayii üretim ve ihracatında büyümeler meydana gelmekte, ürün çeşitliliği ile ihracat yapılan ülke sayısı yıldan yıla

artmaktadır. Yurt içinde insanımızın geliri arttıkça ve dengeli beslenmenin gereği anlaşıldıkça değişecek tüketim kalıplarına uyumlu şekilde gıda sanayiinin teknoloji ve üretim şeklini buna uydurması gerekecektir. DTÖ'nün zorlaması ve AB ile açılmaya başlayacak tarım ve gıda ürünleri ticaretinden olumsuz etkilenmemek için tarım ve gıda politikalarının ciddi şekilde gözden geçirilme gereği bulunmaktadır.

- Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde gıda sektörüne getirilmesi düşünülen kriterler var mıdır?

Gerçekte, AB uyum sürecinde getirilmesi gereken kriterlerin bir kısmı kağıt üzerinde getirilmiş, bazı AB uyum çalışmaları da yine bu kapsamda yürütülmekte ve mevzuat taslakları oluşturulmaktadır. Bu süreçte, ürünlerde izlenebilirliğin sağlanması zorunluluğunun gelmesi ve bu sorumluluğun gıda işletmecisine verilmesi oldukça büyük bir değişimdir. Bu zorunluluk sektörün kendini yeniden düzenlemesine ve bu konuda yatırımlar yapmasına neden olacaktır. Geçiş dönemi tamamlandığında sektörde izlenebilirliğin tam olarak sağlanmış olması, denetimlerin risk değerlendirmesine göre yapılması şarttır. AB sürecinde hızla değişen mevzuat çerçevesinde işletmelerin uyması gereken teknik ve hijyenik şartlar vardır. Getirilen kriterlerin temel hedefi gıda güvenliğini sağlamak ve tüketicinin yanıltılmasına engel olmaktır. Ancak bu kriterlerin gereği gibi uygulanabilmesi için, etkin ve objektif bir denetimi sağlayacak kamusal yapılanmanın da sağlanması gerekmektedir. Görev ve yetkilerin net bir biçimde tanımlanması, yerele yetki devri arayışlarına son verilmesi çok önemlidir.

AB sürecinde özellikle hayvansal ürün işleyen tesisler başta olmak üzere gıda işleyen tesislere bir çok hijyen gereklilikleri getirilecektir. Bu durumdan yola çıkarak AB uyum sürecinde sektörün ne gibi değişimlerle karşılaşacağı ve bu geçiş döneminden sağlıklı olarak nasıl çıkılabileceğine dair ilgili kurumlar ve sektör temsilcilerinin el birliği ile politikalar belirlemeleri ve ülke menfaatleri doğrultusunda yol haritalarını çizmeleri gerekmektedir. Bu geçiş döneminde oluşturulacak mevzuata uyamayan işletmelerin geçiş dönemi sonunda üretim yapamaz hale gelecekleri hesaplanarak, bu tür işletmelerin AB gerekliliklerini yerine getirecek şekilde modernize olmaları için ulusal ve AB kaynakları başta olmak üzere uluslararası kaynakların kullanımı sağlanmalıdır.

R.Petek ATAMAN
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.4. FONKSİYONEL GIDALARIN ETİKET VE REKLAMLARI

Gıda Teknolojisi Dergisi / 23 Ağustos 2006

Son düzenlemelerle birlikte sağlık beyanlarında çeşitlemeler yapıldı. Bunun piyasadaki en yeni örneği ise bitkisel sterol ilaveli ürünlerin tüketiciye sunulmasıdır.

Bitkisel steroller, birçok meyve ve sebzede, fındık ve cevizde, tohumlarda, hububat ve baklagillerde, bitkisel yağlarda ve diğer birçok bitkisel kaynaklı üründe az miktarda da olsa doğal olarak bulunmaktadır. Normal beslenme koşullarında da yıllardır tüketilmektedir. Bitkisel sterollere ilişkin yapılan birçok araştırma kolesterol üzerine etkilerinin olduğunu işaret etmiştir. Buradan yola çıkarak fonksiyonel gıdalarda bu tür bileşenler kullanılmaya başlanmıştır.

Ancak son tebliğ değişikliğinde bu bileşene ilişkin sağlık beyanının “Bu gıda bitkisel sterol/stanol içerir. Bitkisel sterol ve/veya stanol kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur.” şeklinde yapılması öngörülmesine rağmen **piyasada bulunan bazı ürünler için “kolestrolü düşür” şeklinde kesin beyanlar kullandığı ve bu tür reklamlar yapıldığı gözlemlenmektedir. Bu kesin ifadelerin bir gıdada, sanki ilaçmış gibi kullanılması tüketicileri yanlış yönlendirmektedir.** Gerek AB’de gerekse bizde; sağlık beyanlarının temel prensibi, ilaç benzeri kesin ifadeler kullanılmaması, onun yerine “düşürebilir”, “önleyebilir” gibi yumuşak ifadelerle yer verilmesidir. Bu prensip tüketicinin yanıltılmasını önlemek amacıyla kabul edilmiştir. Bununla birlikte bazı sağlık köşelerinde özellikle sterollü ürünleri yanlış veya eksik tanıtan yazılarda tüketici bilincini olumsuz etkilenmektedir. Sterollü bir ürünün iddia edilen sağlık beyanındaki etkiyi göstermesi için günde 1 – 3 gr arası tüketilmesi ve bunun devamlılığı önemlidir. **Sterol/stanollerin sağlık üzerinde risk yaratan olumsuz bir etkisi saptanmamıştır ancak 3 gr.dan fazla tüketiminin kolesterolü düşürmeye ilave etkisi olmadığı da saptanmıştır.** Yine, yapılan araştırmalar bu ürünlerin faydalı kolesterolün yükselmesine katkıda bulunmadığını, zararlı kolesterolü ortalama % 15 civarında düşürme ihtimalinin olduğunu göstermektedir. Buna karşın; bu bileşenlerin tüketimi, A, E ve D gibi yağda eriyen vitaminlerin ve β -karotenin vücuda alımını olumsuz yönde etkilemektedir ve vitamin emilimine ne tür etkileri olduğuna ilişkin bilimsel çalışmalar tamamlanmamıştır. **Bu nedenle tüketiciye bu ürünleri günde 3 gr’ın üzerinde tüketilmesinin önerilmediği mesajını çok açık bir biçimde vermeliyiz. Halen reklamlarda böylesi bir yaklaşım olmadığı gibi, sterol içeren farklı farklı birçok ürünün de gün içerisinde tüketilerek bu alımın oldukça yüksek olması teşvik edilmektedir.** İlgili Tebliğ hükümlerine göre, şu bilgilendirmelerde yapılması gereklidir; “En az 1 g/gün, en çok 3 g/gün tüketilmesi gerektiğinin beyan edilmesi, gıdanın adının görüş alanı içine veya yanına “bitkisel sterol/stanolü” içerdiğinin açık ve okunaklı yazı ile

belirtilmesi, gıdanın özellikle kolesterol seviyesini düşürmek isteyen kişiler için üretildiğinin belirtilmesi, kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların tüketimi için doktora başvurmalarının önerilmesi, karotenoid dengesinin korunması için meyve ve sebze tüketimi ile desteklenmesi gerektiğinin belirtilmesi, hamile ve emzikli kadınlar ile 5 yaşın altındaki çocuklar gibi özel beslenme ihtiyaçları olan kişiler için uygun olmayabileceğinin beyan edilmesi.” Ancak bu bilgilerin, piyasadaki bir çok üründe olduğu gibi bu ürün gurubunda da genel etiketleme kurallarına da aykırı olarak neredeyse okunamayacak büyüklükte ve diğer genel bilgiler içine sıkıştırılmış bir şekilde yazıldığını görüyoruz. Bu nedenle bizler Oda olarak, basın yayın aracılığı ile kolesterol tedavisine yönelik olarak ilaç kullanmakta olan hastaların, doktorlarına danışmaları yönünde uyarılmadan bu ürünleri tüketmeye özendirilmelerini sakıncalı ve ticari bir yaklaşım olarak görüyoruz. Ürünün doğru tanıtılması için bu ifadelerin açık ve net olarak verilmesi etiket düzenlemesinde ve reklamlarda sadece kolesterolü düşürücü etkisinin değil konu ile ilgili tüm hususların vurgulanması, hedef kitlenin ürünü doğru algılayarak tüketmesini sağlayacaktır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.5. GIDA DENETİMLERİ KONUSUNDA DANIŞTAY TARAFINDAN ALINAN KARAR **Dünya Gıda Dergisi / 25 Ağustos 2006**

- Gıda Denetimi Konusunda Danıştayca Alınan Karar İle İlgili Değerlendirmenizi Alabilir miyiz?”

5179 sayılı Yasa yayımlandığı günden itibaren, bu yasanın kimi hükümlerinin yerele devir yolunu açtığını söylemiştik. Daha işin başında, “İlgili Mercî” tanımında Bakanlık dışında kurumların da gıda güvenliği konusuna dahil olacağı belli olmuştu. Üstelik bu tanım yanlışlıkla değil, hükümetin yerele yetki devri politikalarının uzantısı olarak bu metne alınmıştır. 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ve 5393 sayılı Belediye Kanunu 5179’dan sonra yayımlanıp, daha önce yayımlanmış olan 5179’un bu yasayla çelişen hükümlerini yürürlükten kaldırınca, yetki kargaşası hukuk eliyle yaratılmış olmuştur.

Bizce Danıştay kararı; gerekli işbirliği ve diyalog ortamı sağlanmadan, yetersiz düzenlenmiş mevzuatların bir göstergesidir. Nitekim kararın özü de bu yöndedir. Kararda “gıda güvenliği” konusunda hukuken tek bir yetkili kurum olmadığı, gerek Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın, gerekse Belediyelerin yetkili olduğu belirtilerek; 5216 ve 5393 Sayılı Yasalarla belediyelere verilen görevin, gıda güvenliğini sağlama amacına yönelik olduğu, gıda güvenliğinin sağlanması kapsamında ortak bir amaç öngörüldüğüne göre bu amacın gerçekleştirilmesine yönelik olarak her idarenin görev ve yetkilerinin açık bir şekilde belirlenmesi ve uygulamada

birliğin sağlanabilmesi amacıyla bu konuda yetkili ve görevli olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığınca Gıda Kontrolü ve Denetimi ile ilgili olarak dava konusu Yönetmeliğin ortaklaşa hazırlanması ve müştereken çıkarılarak yayımlanması gerekirken Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca tek başına hazırlanarak yürürlüğe konulmasında hukuka uyarlık görülmediği belirtilmektedir.

- Bundan sonra acilen yapılması gerekenler nelerdir?

- Başbakan, Tarım ve Köyişleri Bakanı ve İçişleri Bakanı konuyu tüm hassasiyeti ile enine boyuna değerlendirmeli ve bir duruş oluşturmalıdır. Bu duruş hükümet boyutunda oluşturulmadığı sürece, mahkeme kararları sonuçlansa da, yeni yeni yasalar hazırlansa da, süreç bizi hep yeni kargaşalara götürecektir.

- “Gıda güvenliği hassas bir konudur, direkt olarak insan sağlığını ilgilendirmektedir. Yetkilerin tek elde toplanması hayati öneme sahiptir” prensibinde fikir birliğine varıldıktan sonra, yeni hazırlanmakta olan ve içerisinde 5179 sayılı yasanın yerine geçecek olan “Gıda Yasası” ve “Gıda Hijyeni ve Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri” yasalarını da barındıran 4'lü hijyen paketinde çok net hükümlerle yetkilerin tek elde olduğu ifade edilmelidir.

- Aksi durumda, henüz kurulamamış olan izlenebilirlik sisteminin kurulması ve işletilmesi daha uzun yıllar mümkün olmayacaktır. 5179 sayılı yasanın, Avrupa Birliği yetkililerinin de kimi itirazları nedeni ile yeniden düzenlenmekte olması bir fırsattır. Kamu erki bu fırsatı iyi değerlendirmeli ve gerekli yasal düzenlemeleri yoruma gerek bırakmayacak bir netlikte yapmalıdır.

- Gıda sektörü, sorunları göz ardı edilemeyecek derecede önemli, biran önce olumlu gelişmelerin yaşanmasını yıllardır sabırla bekleyen bir sektördür. Tarım alanındaki, ekonomi alanındaki yapısal sorunlar nedeni ile, biri bitmeden diğeri başlayan sorunlar yumağı ile yıllardır mücadele vermektedir. Sektörü yeni bir sorunlar yumağı ile karşı karşıya bırakmaya kimsenin hakkı yoktur.

- Yürütülmekte olan AB Müzakere sürecinde de birçok sorunun temeli “tek yetkili” ve “koordinasyon ve bilgi akışı sorunlarına dayanırken”, bu durum AB sürecinin Gıda Güvelliği ayağını da olumsuz yönde etkileyecektir. Bu sorunların temel yansımalarını ileride gıda kaynaklı sağlık sorunlarında artış ya da ülkemiz ürünlerinin yurtdışı imajında zedelenme olarak görebiliriz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.6. FONKSİYONEL GIDALAR

Referans Gazetesi / 25 Ağustos 2006

Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde değişiklik yapan 07.07.2006 tarihli tebliğ ile, bu bileşene ilişkin sağlık beyanının "Bu gıda bitkisel sterol/stanol içerir. Bitkisel sterol ve/veya stanol kolesterol oranını düşürmeye; düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur." şeklinde yapılması öngörülmesine rağmen piyasada bulunan bazı ürünler için "kolestrolü düşür" şeklinde kesin beyanlar kullandığı ve bu tür reklamlar yapıldığı gözlemlenmektedir. Bu kesin ifadelerin bir gıdada, sanki ilaçmış gibi kullanılması tüketicileri yanlış yönlendirmektedir. Gerek AB'de gerekse bizde; sağlık beyanlarının temel prensibi, ilaç benzeri kesin ifadeler kullanılmaması, onun yerine "düşürebilir", "önleyebilir" gibi yumuşak ifadelerle yer verilmesidir. Bu prensip tüketicinin yanıltılmasını önlemek amacıyla kabul edilmiştir. Sterollü bir ürünün iddia edilen sağlık beyanındaki etkiyi göstermesi için günde 1 – 3 gr arası tüketilmesi ve bunun devamlılığı önemlidir. Sterol/stanollerin sağlık üzerinde risk yaratan olumsuz bir etkisi saptanmamıştır ancak 3 gr.dan fazla tüketiminin kolesterolü düşürmeye ilave etkisi olmadığı da saptanmıştır. Yine, yapılan araştırmalar bu ürünlerin faydalı kolesterolün yükselmesine katkıda bulunmadığını, zararlı kolesterolü ortalama % 15 civarında düşürme ihtimalinin olduğunu göstermektedir. Buna karşın; bu bileşenlerin tüketimi, A, E ve D gibi yağda eriyen vitaminlerin ve β-karotenin vücuda alımını olumsuz yönde etkilemektedir ve vitamin emilimine ne tür etkileri olduğuna ilişkin bilimsel çalışmalar tamamlanmamıştır. Bu nedenle tüketiciye bu ürünleri günde 3 gr'ın üzerinde tüketilmesinin önerilmediği mesajını çok açık bir biçimde verilmelidir. Halen reklamlarda böylesi bir yaklaşım olmadığı gibi, sterol içeren farklı farklı birçok ürünün de gün içerisinde tüketilerek bu alımın oldukça yüksek olması teşvik edilmektedir.

İlgili Tebliğ hükümlerine göre, şu bilgilendirmelerinde yapılması gereklidir; "En az 1 g/gün, en çok 3 g/gün tüketilmesi gerektiğinin beyan edilmesi, gıdanın adının görüş alanı içine veya yanına "bitkisel sterol/stanolü" içerdiğinin açık ve okunaklı yazı ile belirtilmesi, gıdanın özellikle kolesterol seviyesini düşürmek isteyen kişiler için üretildiğinin belirtilmesi, kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların tüketimi için doktora başvurmalarının önerilmesi, karotenoid dengesinin korunması için meyve ve sebze tüketimi ile desteklenmesi gerektiğinin belirtilmesi, hamile ve emzikli kadınlar ile 5 yaşın altındaki çocuklar gibi özel beslenme ihtiyaçları olan (diabet, çölyak hastaları gibi) kişiler için uygun olmayabileceğinin beyan edilmesi." Ancak bu bilgilerin, piyasadaki bir çok üründe olduğu gibi bu ürün gurubunda da genel etiketleme kurallarına da aykırı olarak neredeyse okunamayacak büyüklükte ve diğer genel bilgiler içine sıkıştırılmış bir şekilde yazıldığını görülmektedir.

Bu nedenle bizler Oda olarak, basın yayın aracılığı ile kolesterol tedavisine yönelik olarak ilaç kullanmakta olan hastaların, doktorlarına danışmaları yönünde uyarılmadan bu ürünleri tüketmeye özendirilmelerini sakıncalı ve ticari bir yaklaşım olarak görüyoruz. Ürünün doğru tanıtılması için bu ifadelerin açık ve net olarak verilmesi etiket düzenlemesinde ve reklamlarda sadece kolesterolü düşürücü etkisinin değil konu ile ilgili tüm hususların vurgulanması, hedef kitlenin ürünü doğru algılayarak tüketmesini sağlayacaktır.

İlgili taraflarca en çok tartışılan ve kaygı duyulan konu; sağlık beyanlarının tüketiciyi yanıltma ihtimalidir. Bu nedenle gerek firmalar, gerekse Bakanlık bu tür beyanların olduğu ürünlerin etiket ve reklam denetimlerini büyük bir hassasiyetle yapmalı, en ufak bir yanlışta meydan vermemelidir. Sanayi Bakanlığı bünyesindeki reklam kurulunun da bu konuya özel hassasiyet göstermesi ve kamu gücü taşıyan her iki kurumun da gereken eylemleri anında yapması gerekmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.7. DÖRTLÜ HİJYEN PAKETİ **Dünya Gıda Dergisi / Ağustos 2006**

Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile ortaklaşa hazırladığımız Dörtlü Hijyen Paketi görüşlerimiz, Dünya Gıda Dergisinde haber olarak yayımlanmıştır. Görüş metni Basında Odamız bölümünde yer almaktadır.

16.3.8. GIDA GÜVENLİĞİ **Gıda Teknolojisi Dergisi / Eylül 2006**

Gıda Teknolojisi Dergisi'nin, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile yapmış olduğu 'gıda güvenliği' konulu röportaj dergi tarafından haber haline getirilerek yayımlanmıştır. "Ayıkla Pirincin Taşını!" başlıklı haber 'Basında Odamız' bölümünde yer almaktadır.

16.3.9. TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ANA YÖNETMELİĞİ **Dünya Gıda Dergisi / 02 Ekim 2006**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın örgütlenme biçimini, görev ve sorumluluklarını düzenleyerek hükme bağlayan Ana Yönetmelik ilk olarak 14 Şubat 2005 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Ancak, Ana Yönetmelik hükümleri Resmi Gazete'de yayımlanmadan önce Oda'nın kuruluşundan bu yana kabul edilmiş bir iç yönerge şeklinde uygulanmış gelmiştir.

Geçen yıllar süresince Gıda Mühendisleri Odası hızla gelişmiş, üye sayısı 7500'e ulaşmış, 15 ilde temsilcilik, 4 ilde de Şube kurmuştur. 20 ilde de Gıda Mühendisliği Eğitimi veren Üniversitelerde Öğrenci Temsilcilikleri oluşturulmuştur.

Böylesi bir örgütlenme karşısında, Odanın kuruluşu aşamasında sağlanan yapı yetersiz kalmış; daha aktif bir örgütlenme ve koordinasyon ihtiyacı oluşmuştur. Tüm bunların yanı sıra, uygulamada görülen aksaklıklar da yeni yönetmelik ile giderilmeye çalışılmıştır.

Bu yaklaşımla düzenlenen ve 24.09.2006 tarihinde yayımlanan yeni yönetmelik ile üyelerin ve Gıda Sanayiinin yoğun bir biçimde bulunduğu Marmara ve Ege Bölgelerindeki yapılanmayı daha etkin hale getirmek ve koordinasyonu sağlamak amacıyla İstanbul ve İzmir Şubelerimiz sorumlu bulundukları coğrafi bölge ile sınırlı olmak kaydı ile Bölge Şubelere dönüştürülmüşlerdir. Yönetmelik gereği bulunduğu ildeki üye sayısı 1000'i bulan her il Bölge Şube olmak üzere Genel Kurul'a başvuruda bulunabilecektir.

Oda amaçları arasına “*Toplunun gıda güvencesini ve güvenli gıdaya erişmesini sağlamak üzere her türlü girişimde bulunmak, çalışma yapmak ve politikalara yön vermek,*” hükmü eklenmiş, Oda Onur Kurulu'nda görev alacak kişilere meslekte 10 yılını doldurmuş olma ve herhangi bir disiplin cezası almamış olma zorunluluğu getirilmiştir.

Üye sayısındaki artış nedeni ile Genel Kurul ve peşinden seçimlere katılmada delege sistemine geçmek zorunluluğumuz olduğundan, delege haklarını düzenlemek üzere ilave maddeler oluşturulmuş, bir il veya bölgedeki üyenin yerine başka il ve bölgeden katılım sağlanamayacağı açıkça hükme bağlanmıştır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.10. ALKOLSÜZ İÇECEKLERDEKİ ALKOL Cumhuriyet Gazetesi / 26 Ekim 2006

Ülkemizde gıda maddelerinin etiketlenmesine yönelik hükümleri içeren “**Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği**”nin 7. maddesinin (i) bendinde “**Hacmen % 1,2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı belirtilmelidir.**” ifadesi yer almaktadır. Aynı hüküm konuyla ilgili AB Direktifinde de mevcuttur. Alkol yoğunluğu düşük bir madde olduğundan, bu miktara ağırlık olarak bakıldığında “yok” seviyesini ifade etmektedir. Bilindiği gibi, özellikle gelişen analiz teknikleri karşısında hiçbir bileşen için sıfır seviyesinden söz edilememekte, ancak sıfır kabul edilen değerler mevzuatlarda yer almaktadır.

Kefir, boza ve hatta bazen yoğurt gibi birçok fermente üründe bu “yok” limitleri içerisinde mayalanma, kullanılan hammadde ve teknoloji gereği alkol oluşabilir. Ancak yukarıda da belirttiğim gibi hacmen % 1,2'nin üzerinde alkol içeren ürünler alkollü olarak kabul edilir ve etikette sadece içerikte yer alması yeterli değildir, miktar olarak da belirtilmesi zorunludur.

Alkolsüz içeceklerde ise zaman zaman kullanılan katkı maddelerinden, zaman zaman ürün bileşiminde yer alan şekerin veya kullanılan meyvenin mikroorganizmalar tarafından fermente edilmesi sonucunda ortamda alkol oluşabilir. Bu tür ürünlerde işlem sırasında kendiliğinden oluşan alkol belli bir miktarı geçerse aynı zamanda bir bozulmanın da belirtisi olabilir. Bu nedenle de alkolsüz içeceklerde alkol miktarına kısıtlama getirilmiştir. Bozulmayı tespit etmek için kullanılan bu analitik değerler laboratuvarlarda incelenerek tebliğ hükümleri ile karşılaştırılır ve ürünün bozuk olup olmadığına karar verilir. **“Alkolsüz İçecekler Tebliği”ndeki hüküm “Alkolsüz içeceklerde etil alkol miktarı en çok 5,0 g/l, laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır.”** şeklindedir.

Etil alkolün oda sıcaklığındaki yoğunluğu; 0,79 g/mL'dir. Yani 5 g etil alkol hacim olarak 6,3 mL'dir. Yani 1 litre meşrubatta 5 g alkol olması halinde bulunan alkol 6,3 mL'dir. Bu miktar hacmen % 0,63 değerine karşılık gelmektedir. Görüldüğü gibi “alkolsüz” limitinin çok altındadır.

Tüketiciler Birliği'nin raporuna göre piyasadan alınan ürünlerde yapılan tahliller sonucunda en fazla bulunan değer 1,56 g/L'dir. Bu değer hacmen değerlendirildiğinde % 0,19'a karşılık gelmektedir. Yani alkolsüz olarak kabul edilen limitin de 1/6 sı kadardır.

Bu değer üzerinden kopartılan fırtınaları anlamak mümkün değildir. Alkollü olarak nitelendirdiğimiz ürünlerimiz sadece AB ülkelerine değil, İslam ülkelerine de “alkolsüz” tanımı ile ihraç edilmektedir.

Ülkemizde de birçok ülkede olduğu gibi, gıda maddeleri konusunda tüketici hassasiyeti ileri düzeydedir. Bu nedenle tüketicilerimizi bilgilendirirken, bilimsel temelli değerlendirmeler yapmadan, konu uzmanlarının görüşünü almadan sadece kağıt üzerinde görüldüğü biçimi ile değerlendirmek yersiz kuşku yaratacak, düzgün üretim yapan bir sektörü de topluca itham edecektir.

Bizler, gıda mühendisleri olarak her konuda meslek sahiplerinin yorumunun önemli olduğunu; eğitim almamış kişilerin şüphelerini içeren açıklamaların tüketiciyi yanılttığını bir kez daha ifade etmek istiyoruz.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

**16.3.11. TBMM TARIM, ORMAN VE KÖYİŞLERİ KOMİSYONU'NDA
BİLGİLENDİRME TOPLANTISI
Dünya Gıda Dergisi / 30 Kasım 2006**

27 Kasım 2006'da Gıda Mühendisleri Odası'nın talebiyle TBMM Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanlığı'nda "4'lü Hijyen Paketi" tasarılarının yayım sürecinde olması nedeniyle; *"Gıda Mevzuatı ve Bu Konudaki Gereklilikler"* konulu bir bilgilendirme ve görüş paylaşma toplantısı gerçekleştirilmiştir.

Toplantı talebinde ilgili kanun taslaklarının bir süre önce görüşe açıldığı ve bu taslakların görüşlerin değerlendirilmesi sürecini takiben TBMM'nde ilgili komisyonlarda görüşülerek yayımlanacağı belirtilmiş ve gerek taslakların son derece kapsamlı, teknik ve karmaşık olması; gerekse AB süreci nedeni ile taslakların görüşülmesine geniş zaman ayrılmayacağı kaygısı vurgulanarak tarafların katılacağı bir bilgilendirme toplantısı talep edilmiş ve olumlu yanıt alınmıştır.

Toplantıya Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası, Ankara Bölgesi Veteriner Hekimler Odası, Veteriner Hekimler Derneği, Ankara Üniversitesi Ziraat ve Veteriner Fakülteleri, Türkiye Yem Sanayicileri Birliği, Besd-Bir, Türkiye Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu, Tüketici Dernekleri Federasyonu, Türkiye Ziraat Odaları Birliği, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu, Yumurta Üreticileri Merkez Birliği, Türkiye Fırıncılar Federasyonu, Ankara Yufkacılar ve Kadayıfçılar Odası temsilcileri katılmış ve görüş ve önerilerini paylaşmışlardır. Yasa taslakları henüz komisyona aktarılmadığından; madde bazında değerlendirmeden ziyade genel görüş ve öneriler dile getirilmiştir.

Toplantıya katılan tüm kesimlerin belirli konularda aynı görüşte olduğu gözlenmiştir. Özellikle anılan tasarıların son derece uzun ve ayrıntılı olmasından dolayı kanundan çok yönetmelik formatına uygun olduğu; ülkemizde kanun çıkartma sürecinin ne denli uzun ve karmaşık olduğu dikkate alındığında; sadece genel çerçevenin kanunda çizilmesi ve ayrıntıların yönetmeliklerle disipline edilmesi gerektiği tüm katılımcılar tarafından vurgulanmıştır. Aksi halde; son derece dinamik olarak disipline edilmesi gereken gıda güvenliği, yem, veterinerlik hizmetleri gibi konuların daha baştan günceli yakalama şansı olamayacağı ifade edilmiştir. Kanunların basit, anlaşılabilir ve açık hükümler içermesi gerektiğinin önemi belirtilmiştir.

Ülke olarak bu konuya yönelik olarak yılları kapsayan stratejik bir planımızın olmayışı nedeniyle; Bakanlık isimlerinin bile birçok kez değiştirildiği, yapılan çalışmalarda güçlü-zayıf yönlerimiz tespit edilmeden; amacımız ve hedefimiz gerçekçi bir biçimde tarif edilmeden, görev ve sorumluluklar iyi dağıtılmadan

yasal düzenlemelere gidildiği, bu şekilde başarı sağlamanın mümkün olmadığı ifade edilmiştir.

Yine tüm kesimlerce vurgulanan bir başka nokta; dört farklı yasa tasarısının eş zamanlı olarak oluşturulması ve yayımlanması yönündeki kararın çelişme, çakışma ve kargaşaya yol açmamak amacına yönelik olduğu ancak metinlerin bir bütünün parçaları olmadığı; çelişen, çakışan ve kargaşa yaratan hükümlerle dolu olduğudur. Gerek mesleki gerekse kurumsal yetki çakışmaları ve taassupların böylesi bir sonuca yol açtığı genel olarak tüm katılımcılar tarafından vurgulanmıştır. Bu yasaların yayımı ve uygulanmasından sorumlu olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın ilgili birimleri de dahil olmak üzere; tüm tarafların koordinasyon içerisinde, taassuptan uzak, sistem kurucu bir yaklaşım sergilemelerinin önemi vurgulanmıştır. "Çiftlikten sofraya gıda güvenliği" prensibinin gereği gibi uygulanabilmesinin yolunun Bitki Sağlığı-Hayvan Sağlığı ve Gıda Güvenliği'nin bir bütün olarak algılanmasından geçtiği belirtilmiştir. AB ile uyum amacıyla bu derece karmaşık hale getirilen tasarıların; sonuç olarak AB ile de uyumlu olmadığı belirtilmiştir.

Gıda denetimlerine yönelik yetkilerin tek elde toplanması gerektiği ağırlıklı vurgulanmış ve yetkili otoritenin taşra teşkilatına da sahip olmasının hayati önem taşıdığı ifade edilmiştir. Bu noktada; uygulamanın temel esasları ile, yetki ve sorumlulukları disipline eden yasaların çıkartılmasının yeterli olmayacağı; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması çalışmalarının da en az bu yasalar kadar önemli olduğuna dikkat çekilmiştir. Denetçilerin tam yetkili, bağımsız ve iyi ücretlerle çalışmasını ve laboratuvarlarda çalışan kişilere fiili hizmet tazminatı verilmesini sağlayacak hükümlerin oluşturulması gerektiği, aksi taktirde gereği gibi denetleme yapılmasının mümkün olmadığı ifade edilmiştir.

Meslek odaları; sorumlu yöneticilerin ücretlerini çalıştıkları işletmeden değil ücretlerin yatırıldığı ortak bir havuzdan alması gerektiğini, bu şekilde bir anlamda kamu adına yönlendirici olabileceklerini vurgulamışlardır.

İzlenebilirliğin sağlanması açısından; üretim izinlerinin işlenmemiş ürünlere sadece üretici firmaya verilmesi gerektiği; toplayarak ambalajlama yapanlara üretim izni uygulaması yapılmaması gerektiği belirtilmiştir.

Tasarıdaki hükümlerin; boyutu ne olursa olsun tüm işletmeleri bağladığı, hijyen ve güvenlikten taviz vermeden, ancak, küçük ve orta boyuttaki işletmelere bir takım kolaylıklar getirilerek ve onların da zaman içerisinde kazanılması sağlanarak düzenlenmesi gerektiği görüşülmüştür.

Taslaklarda bitkisel gıdalardan kaynaklanan risklerin, tüketicinin güvenli olmayan gıda tüketimi nedeniyle zarar görmesi halinde yaptırımının ne olduğu ve nasıl uygulanacağının ve itiraz hakkına dair hükümlerin eksik

olduğu, cezai hükümlerin ise her kanunun kendi içinde olmasının büyük önem taşıdığı; kurbanlık uygulamalarının da bu tasarılar ile disipline edilmediği, mutlaka disipline edilmesi gerektiği bildirilmiştir.

Hayvan refahı konusunda da Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tek yetkili olması gerektiği; ihbarı mecburi hastalıklara yetiştiricilere tazminat uygulaması getirilmesinin kaçınılmaz olduğu ve henüz ülkemizde görülmesi de BSE'nin de izlemeye alınan hastalıklar listesinde yer alması gerektiği vurgulanmış; kaçak hayvan sorunu ile mücadele etmek için kaçak hayvan nakleden araçlara da ceza verilmesinin şart olduğu belirtilmiştir.

Katılımcılar, dile getirilen konuların çokluğu ve önemini de vurgulayarak, tasarıların Meclise gönderilmek üzere düzenlenmiş halini bir kez daha incelemek istediklerini vurgulamışlardır.

Toplantıda hazır bulunan Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu Divan Başkanlığı üyeleri; tarafların hassasiyetini gayet iyi anladıklarını, yasa görüşülmeden önce bu görüşleri almanın önemli faydalar sağladığını vurgulamışlar ve AB Mevzuatını da dikkate alarak makulü bulacaklarını ifade etmişlerdir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.12. LIGHT VE DİABETİK ÜRÜNLER **Gıda Teknolojisi Dergisi / 13 Aralık 2006**

- Türkiye'deki light ve diabetik ürünler pazarını değerlendirecek olursanız, üretimde sizin uygun görmediğiniz bir eksiklik ya da yanlışlık bulunuyor mu? Eğer bulunuyorsa odanızın konu ile ilgili olarak çalışmaları nelerdir?

Piyasada her tatlandırıcı ilave edilen ürün diyabetik olarak adlandırılıyor. Bu durum diyabet hastaları için doğru değildir. Aynı zaman da ürünün toplam içeriğinin diabet hastasının diyetine uygun olması önemlidir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığından izin alınırken bu ürünlere ait diabet hastaları için kullanılabileceğine dair rapor isteniyor ancak izinsiz ürünlerde her diyabetik olduğu iddia edilen ürüne rağbet etmemek gerekiyor.

Light ürün ise enerjisi veya yağı benzerinden en az %25 azaltılmış üründür. Tüketiciler light ürün tükettiklerinde ne kadar enerji aldıklarını ve ürünün hangi bileşen açısından light olduğunu ürün üzerindeki beslenme beyan tablosundan görebilirler. Bu tür ürünlerin üzerinde mutlaka kalori besin öğelerini gösteren tablo olmalıdır.

- Bu ürünlerde kullanılan katkı maddeleri ve özellikle aspartam için kamuoyunda tartışmalar yaşandı. Siz bu konuda neler söylemek istersiniz?

Aspartam oldukça uzun süreden beri kullanılan insan sağlığı açısından güvenliğine ilişkin tüm çalışmaları uluslararası olarak tamamlanmış ve günlük tüketim dozu belirlenmiş bir katkı maddesidir. Zaman zaman katkı maddelerine ilişkin spekülasyon bazı haberler çıkmaktadır. Bu tür haber kaynaklarına rağbet etmemek ve doğru haber kaynaklarına ulaşmanın gerekli olduğu düşünülmektedir. Çünkü tüketiciler özellikle gıda güvenliğine ilişkin haberlere karşı duyarlı olup hatalı bilgilendirilmeleri ve yönlendirilmeleri sonucunda yanlış seçimler yapabilmektedir. Doğru üründe, doğru miktarlarla kullanılan katkı maddesi ve aspartamın sağlık sorununa yol açma ihtimali yoktur. Ancak, kullanımda hata olmadığının düzgün bir denetleme sistemi ile denetlenme zorunluluğu vardır.

- Bu ürünlerin üretiminde dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir, üretici sizce AR-GE aşamasında nasıl bir yol izlemelidir?

Bu ürünlerde kullanımı zorunlu olan tatlandırıcıların, tüm katkı maddesi kullanımlarında olduğu gibi gıda saflığında olmasına ve üründe doğru miktarlarla kullanılmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Ayrıca, gıda konusunda hammadde olarak zengin bir ülkeyiz bu nedenle gıda üretiminde AR-GE faaliyetleri oldukça elverişli. Ayrıca her zaman yapılan yatırımı karşılar. Bu nedenle üreticilerimizin bu konuda çalışma yapmaları üretim yelpazelerini geliştirmeleri açısından çok faydalıdır. Ancak bu çalışmalar sırasında gıda mevzuatının çok iyi incelenmesi AR-GE faaliyetinin yatırıma dönüştürülmesi için mevzuata uygun yeni ürünler tasarlanması gerekmektedir.

- Bu ürünleri sağlık açısından değerlendirirseniz...

Light ürünler de Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretildikleri sürece, diğer ürünler kadar sağlıklıdır. Özellikle daha az enerji veya yağ almak isteyen, yani kilo vermek veya kilosunu sabit tutmak isteyen tüketiciler tarafından tercih edilmektedirler. Ancak, bu ürünlerin de "sıfır kalori olmadıkları" nı önemle vurgulamak ve kontrollü tüketilmeleri gerektiğini vurgulamak yerinde olacaktır....

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.13. AMBALAJLI SÜT İLE SOKAK SÜTÜ ARASINDAKİ FARKLAR İçecek Dergisi / Ocak 2007

AMBALAJLI SÜT İLE SOKAK SÜTÜ ARASINDAKİ NİTELİKSEL
FARKLARIN VE BESİN DEĞERİ AÇISINDAN KARŞILAŞTIRMASI

Ambalajlı s  tler “**past  rizasyon**” veya “**sterilizasyon**” i  lemi uygulanarak insanlar tarafından t  ketilmeye uygun hale getirilmi   s  tlerdir. **Past  rize s  tlerde** uygulanan ısı    işlem ile s  tteki insan sa  lı  na zararlı mikroorganizmalar yok edilmekte, ancak zararsız olanlar az sayıda da olsa ortamda canlı kalmaktadır. Bu nedenledir ki, bu s  tler buzdolabı sıcaklı  ında yaklaşık 3 g  n s  re ile dayanırlar ancak haftalarca muhafazaları m  mk  n de  ildir. Isı    işlem sonucunda i  erisinde kalan sa  lı  a zararı bulunmayan mikroorganizmalar tarafından bozulurlar. **Sterilize s  tlerde** ise uygulanan ısı    işlem ile s  tteki hem hastalık yapıcı hem de zararsız olan t  m mikroorganizmaları yok etmektedir. Ortamda mikroorganizma kalmaması ise, ambalajı a  ılmadı  ı s  rece   r  n  n oda sıcaklı  ında dahi uzun s  re muhafaza edilebilmesini sa  lamaktadır. Ancak; ambalaj a  ıldıktan sonra, ortamdaki mikroorganizmaların s  te bula  ması nedeni ile   r  n bozulabilir hale gelmekte ve bu nedenle buzdolabında saklanarak 2–3 g  n i  erisinde t  ketilmesi gerekmektedir. Ambalajlı s  tlerde uygulanan ısı    işlem ile   r  n  n besin    eleri azami   l  de korunmakta, bunun yanı sıra uygulanan “koku alma, ya   oranını ayarlama” gibi bir takım teknolojik i  lemler nedeni ile daha rahat i  imli ve standart besin de  erine sahip   r  n elde edilmektedir. Yine ambalajlı s  t   retimi teknolojisinde uygulanan ayırma i  lemi ile s  t g  zle g  r  lemeyen fiziksel kirliliklerden de arındırılmaktadır.

Sokak s  tleri, kontrolsuz ve denetimsiz ortamlarda elde edildiklerinden i  lerinde barındırdıkları g  zle g  r  lemeyen fiziksel safsızlıkların yanı sıra,   ok sayıda ve   e  itte mikroorganizma da i  ermektedir. Bu s  tlerin, sa  ımdan sonra so  utucularda ta  ınmadı  ı da dikkate alınırsa, bozulma veya t  keticiler arasındaki yaygın deyi  le “kesilme” riskleri olduk  a y  ksektir. Bazı durumlarda bozulmasalar bile hastalık yapıcı mikrorganizmaların bulunması ve bu s  re   i  inde artması nedeniyle sa  lık a  ısından son derece riskli olmaktadırlar. Bunu   nlemek i  in, s  te katılması yasak olan soda gibi bir takım maddeler karı  tırılmakta ve t  ketici yanıltılmaktadır. B  ylece aslında t  ketici sa  lı  ını riske atacak d  zeyde mikroorganizma i  eren s  tler bozulmadan rahatlıkla satılmaktadır. Bu   r  nler evlerde kaynatılarak t  ketilmektedir. Kaynatma i  leminde uygulanan sıcaklık ve s  reyi hassas bir bi  imde ayarlamak imkan dahilinde olmadı  ından;   r  n az kaynatıldı  ında sa  lık riskleri ta  ımakta, fazla kaynatıldı  ında ise besin    eleri a  ısından   nemli bir miktarda kayba u  ramaktadır. Bununla birlikte kaynama sıcaklı  ının   zerine   ıkılamadı  ından risk te  kil eden bazı mikroorganizmaların yok edilmesi m  mk  n olmayabilir. Ayrıca Bu s  tler ambalajlı ve etiketli olmadı  ından taze olup olmadıklarını anlamak m  mk  n olmadı  ı gibi, su katmak veya ya  ını   ekmek gibi her t  rl   hileye de a  ıktır.

R. Petek ATAMAN
Gıda M  hendisleri Odası
Y  netim Kurulu Ba  kanı

16.3.14. TRANS YAĞLAR
Referans Gazetesi / 14 Şubat 2007

- Trans yağ tanımına margarin dışında neler giriyor? Bu kapsama giren sıvı yağlar da var mı?

Trans yağ asitleri aslında uygulanan işlem sonucunda oluşuyor. Örneğin, margarinler aslında sıvı bitkisel yağların doymamış bağlarının doyurulması ile elde edilmektedir. Uzun yıllar önce kullanılan teknolojilerde trans yağ asitleri yüksek miktarda oluşmaktaydı. Ancak şimdi, bu konuda teknolojiler geliştirilmeye başlandıkça, trans yağ asidi miktarı azalabilmektedir. Sıvı yağlarda da uygulanan rafinasyon işlemi veya teknolojiler gereği üretim sırasında trans yağ asitleri oluşabilmektedir. Bu nedenle de Türk Gıda Kodeksi – Yemeklik Zeytinyağı Tebliği'nde maksimum trans yağ asidi miktarları belirlenmiştir. Diğer bitkisel yağlara yönelik olarak da maksimum limitlerin tespit edilmesinde büyük fayda vardır.

- Sanayiciler, margarinlerde bile trans yağ bulunmadığını savunuyor ve etiketlere 'trans yağ içermez' ibaresi koymak için gerekli çalışmalara başladıklarını belirtiyor. Bu bilimsel açıdan bakıldığında, söz konusu ibare doğru bir bilgi içeriyor mu ?

Sanayicilerin kullandığı teknolojileri incelemek ve bu iddialarını somut verilerle desteklemek gerekir. Kaynaklarda, kullanılan kimi teknolojilerin trans yağ asitlerinin oluşumunu minimize ettiği belirtiliyor.

- ABD ve Kanada'nın trans yağ yasağını nasıl değerlendiriyorsunuz?

ABD ve Kanada'da obezite ciddi bir sorun. Obezite ile mücadele programları çerçevesinde bazı düzenlemeler yapılıyor. Ancak bu düzenlemelerin yasaklama boyutunda olduğuna yönelik net bir bilgim yok. Bildiğim kadarı ile FDA 2004 yılında yaptığı düzenleme ile 1 Ocak 2006'dan itibaren bütün gıda maddelerinin etiketinde trans yağ asitleri içeriğine ait bilgilerin bulundurulmasına yönelik kriterleri tespit etmiş durumda.

- Türkiye'de yağ standardı vb. konularda denetleyici bir kurum filan var mı? Trans yağ ile ilgili sınırlamalar var mı? Türkiye'de de benzer yasağa gidilmeli mi?

Türkiye'de yağlar da dahil olmak üzere tüm gıda maddelerinin uyması gereken mevzuat yasalarda belirlenen komisyonlarca hazırlanır ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca yayımlanır. Denetimlerde de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yetkili. Son dönemlerde bir de Danıştay kararı ile Belediyeler işin içine girmiş durumda. Ancak trans yağ asidine yönelik bir yasaklama v.b. olmadığı için, katı yağlarda buna yönelik bir resmi denetim de söz konusu değil. Zaman içerisinde trans yağ asitlerinden uzaklaşmak asıl hedeftir tabii.

Trans yağ asidi sadece margarinlerde veya yağlarda değil, kek, bisküvi, kurabiye, mayonez, milföy hamuru, pizza, gofret ve benzeri ürünlerde ve derin yağda kızartılmış fast food tipi gıdalarda da bulunmaktadır. Tüketici sağlığı için önemli bir faktör olan trans yağlar ile ilgili olarak gıda maddelerinde miktarlarının düşürülmesine ilişkin yeni teknolojilerin geliştirilmesi piyasaya sunulan yağlar için trans yağ asidi üst limitlerinin belirlenmesi, ürünlerin üzerinde trans yağ asidi miktarının belirtilmesi hususu yasal zorunluluk haline getirilmelidir. Bununla birlikte özellikle ulusal beslenme politikalarının oluşturulması ve yürütülmesi sırasında da İngiltere örneğinde olduğu gibi bu tür bileşenlere ilişkin tedbirler göz önünde bulundurulmalıdır.

- Türkiye'nin sadece trans değil atık yağlarla ilgili de yeni düzenlemelere gitmesi gerektiği belirtiliyor. Atık yağların ucuz olduğu için yeniden değerlendirildiği söyleniyor. Bu konuda iletebileceğiniz bilgiler var mı? Atık yağ yönetimi gibi bir uygulama söz konusu mu? Türkiye'nin yıllık atık yağ miktarı ne, bunlar nerede toplanıyor vs..

Atık yağların toplanmasına yönelik Çevre Bakanlığı'nın mevzuatı ve düzenlemesi var. Bununla ilgili çok ayrıntılı hükümler de mevcut. Çünkü atık yağlar insan sağlığına olduğu kadar çevreye de zararlı. Gıdalarla ilgili hükümler içeren 5179 Sayılı Yasa'da ise, atık yağlara yönelik özel bir hüküm bulunmuyor. Ancak, atık yağların bu Yasa'da yer alan güvenli gıda tanımıyla örtüşmediği ve kullanılmaması gerektiği açık.

Aslında konuştuğumuz tüm kriterler için asıl hayati olan etkin ve sürekli denetim yapılabilmesi. Bu konuda önemli sıkıntı ve eksikliklerimiz var. Kamu'nun bu konudaki imkânları geliştirilmeli. Ve mutlaka gıda mühendisleri başta olmak üzere denetim yetkisi olan mesleklerden yeterince istihdam edilmesi hayati önem taşımakta...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.15. SON TÜKETİM TARİHİ GEÇMİŞ ÜRÜNLER VE UNİLEVER Dünya Gazetesi / 12 Mart 2007

Raf ömrü geçmiş ürünleri satış noktalarından iade almak, marka olmuş bir üreticinin kendini korumada kullanacağı en sağlam yoldur diye düşünüyorum. Elde kalan ve iade alınmayan ürünler birçok merdivenaltı üretimin hammaddesi olabilir. Ya da çok ucuz fiyatlarla, buna çoktan razı olacak alım gücü çok düşük tüketicilere iletilebilir. Raf ömrü geçen ürünün yeniden değerlendirilip değerlendirilemeyeceği veya imha edilmesi gerekiyorsa, bunun gerçekten yapıp yapılmadığı ancak üretici firma inisiyatifinde takip edilebilir. Birçok satış noktasının, hele de bakkallar gibi küçük satış yerlerinin imha düzeneği olmadığı da bilinen bir gerçek.

Diğer yandan, Unilever ciddi bir üreticidir. Bu önlemin özündeki mantığa ulaşamadığımızı veya birtakım ayrıntıları aktaramadıklarımızı düşünüyorum.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.16. ATIK YAĞLAR **Catering Dergisi / 24 Nisan 2007**

Atık yağların gıda sanayinde veya gıdaya girdi sağlayacak yem sanayinde kullanımı insan sağlığı açısından büyük riskler taşımaktadır. Ancak diğer yandan, gıda sanayine yönelik olarak üretilen kızartma yağlarının ve fritözlerin kullanımı da son derece yaygındır. Gerek evlerde, gerekse sanayi tipi üretimde kızartma yağları birden fazla kez kullanılmaktadır. İşte bu noktada; yağın hangi kriterlerle takip edileceği ve hangi limitlerden sonra üretimde kullanılmayarak “atık yağ” prosedürüne geçeceğinin tanımlanması çok önemlidir. Bu amaçla Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından hazırlanarak görüşe açılmış olan bir tebliğ taslağı mevcuttur. Görüş aşamasında olan bu taslakta, kızartma yağlarının birden fazla kullanımına yönelik olarak belirlenmiş olan dumanlanma noktası, polar madde gibi kimi kriterler bulunmaktadır. Tabii ki bu mevzuatın yayımlanmasının yanı sıra, yemek sanayi ve toplu tüketim yerlerinde çalışanlar başta olmak üzere, bu konuyla ilgili tüm üreticiler ve tüketicilere yönelik ciddi bir bilgilendirme kampanyasına ihtiyaç vardır

Diğer yandan, atık yağların kanalizasyona dökülmesi de çevre sağlığı ve dolayısıyla insan sağlığı açısından son derece sakıncalı bir uygulamadır. Atık yağların nasıl toplanacağına ve daha sonra hangi sektörlerde, hangi koşullarda değerlendirilebileceğine yönelik ayrıntılı hükümler içeren bir Yönetmelik bulunmaktadır. Ancak, söz konusu Yönetmeliğin yürütücüsü olan Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından henüz bu konuda eğitim ve denetimin etkin bir biçimde yapılabildiğini söylemek mümkün değildir.

Bu bilgilerin ışığı altında;

- Öncelikle atık yağların biyodizel yakıt üreticileri, sabun üreticileri gibi doğru noktalara ulaştığında aslında maddi bir değer olduğu ve atılmaması gerektiği; özellikle biyodizel yakıtın gerek ülkemizde, gerekse Avrupa’da pazar payının artmakta olduğu ve bu değerli atığın kanalizasyona karışmasının da çevre ve insan sağlığı boyutu ile önemli bir risk oluşturduğu üreticilere çok iyi anlatılmalıdır.

- Diğer yandan, denetimlerin etkin bir biçimde yürütülmesi sağlanmalıdır. Her ne kadar konu Çevre ve Orman Bakanlığı ve Yerel Yönetimler odaklı gibi görünüyorsa da; gıda işletmelerinde kayıt dışılığın önlenmesi ve

izlenebilirliğin sağlanması sorunun büyük bir kısmının çözülmesini sağlayacaktır. Bu noktada kurumlar arası koordinasyon ve işbirliğinin sağlanması kaçınılmazdır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.17. SOKAKTA SATILAN MİDYELER
Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki / 26 Mayıs 2007

Cumhuriyet Gazetesi'nin, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. Aykut AYTAÇ ile yapmış olduğu 'sokakta satılan midyeler' konulu röportaj Gazetenin Ankara Ekinde yayımlanmıştır. Haber 'Basında Odamız' bölümünde yer almaktadır.

16.3.18. GIDA KATKI MADDELERİ
Yörsan Dergisi / 29 Haziran 2007

- Hangi maddeler katkı maddesidir, hangi maddeler katkı maddesi sayılmaz?

Gıda katkı maddeleri, tek başlarına gıda olarak tüketilmeyen veya gıda ham veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan maddelerdir her şeyden önce. Teknolojik zorunluluk gereği kullanılırlar, son üründe kalıntıları her zaman bulunmaz. Ancak hepsinin, son ürünün tüketime hazır halinde bulunabilecekleri maksimum miktarlar yönetmeliklerle belirlenmiştir. Tek başlarına besleyici değeri olan da vardır, olmayan da. İşlem yardımcıları, bitki üretiminde bitkileri korumak için kullanılan maddeler, veteriner ilaçları, gıda maddelerine beslenme ögesi olarak katılan mineral vitamin, iz elementler ve hatta aroma maddeleri, katkı maddesi değildir. Aslında belki bu ayrımı yapmada en sihirli ifadelerden biri "teknolojik zorunluluk gereği kullanım" dır. Somut bir durum üzerinden açıklarsak; ürünlere zenginleştirme amacı ile katılan C vitamini, E vitamini gibi maddeler katkı maddeleri değildir. Ancak, aynı maddeleri teknolojik bir amaçla: Örn. Antioksidan özelliğinden yararlanmak üzere kullanırsanız katkı maddesi tanımına girer. Bu ürünleri katkı maddesi olarak kullandığınızda da, etikette vitamin olarak beyan edemezsiniz. Bu kuralların oluşumunda; insan sağlığı ve gıda güvenliği kaygılarının yanı sıra; tüketicinin yanıltılmaması ve etik kaygılar da belirleyici olmaktadır. Sıvı pektin, sakız esasları, amonyum klorür gibi birtakım kimyasallar gıda maddelerinde kullanılmalarına rağmen katkı maddesi kategorisinde değerlendirilmezler.

Gıda katkı maddelerinin; İşlenmemiş gıdalar, bal, bitkisel veya hayvansal, emülsifiye edilmemiş katı ve sıvı yağlar, tereyağı, UHT dahil pastörize ve sterilize sade yarım yağlı / yağsız süt ve sade krema, aromalandırılmamış,

fermentasyonu durdurulmamış süt ürünleri, şeker gibi kimi temel gıdalarda kullanımı yasaktır.

Gıda katkı maddelerinin numaralandırma sistemleri vardır ve bu numaraların başına daima Europa kelimesinin baş harfi olan “E” gelir. Etiketle katkı maddeleri bu numaraları ile veya tam adları ile belirtilirler, ayrıca yanlarına fonksiyonları da yazılır. Böylece etiket okunması ile bir gıda maddesini katkı içerip içermediği rahatlıkla anlaşılır.

- Gıda boyaları ile ilgili neler söyleyebilirsiniz?

Gıdaların bir kısmı, işlenirken kullanılan teknolojiler sonucunda hammaddelerinden gelen tipik renklerini kaybederler. Sağlığa uygun ve güvenli olmalarına rağmen, görünüşleri tüketici beklentilerini karşılamadığından renklendiriciler yani gıda boyaları, gıdaya renk arttırmak veya renk düzenlemek amacıyla katılırlar. Bir anlamda tüketici tercihiyle ilgili olarak kullanılırlar. Renklendiriciler de dahil olmak üzere, tüm katkı maddeleri için geçerli olan bir ifade vardır: doğru üründe doğru dozda kullanımları sağlandığında, sağlık riski oluşturmazlar.

Diğer yandan yumurta ve yumurta ürünleri; un ve benzeri öğütülmüş ürünler ve nişastalar; ekmek ve benzeri ürünler; makarna ve mantı benzerleri; şeker; işlenmemiş gıdalar; tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız, pastörize veya UHT veya sterilize aromalandırılmamış sütler; ham hayvansal veya bitkisel katı ve sıvı yağlar; domates salçası ve konserve domatesler; çikolata sütler; meyve suyu, nektarları ve sebze suları; sebze, meyve ve mantarlar, konserve veya kurutulmuş, işlenmiş meyve, sebze ve mantarlar; balık, kabuklular, yumuşakçalar, et, kümes hayvanları ve av hayvanlarının etleri; tüm bebek ve çocuk gıdaları, bal gibi birçok gıda maddesinde de renklendirici kullanımı yasaktır.

- Tatlandırıcılar konusunda yapılan çalışmalar konusun da yorumlarınızı alabilir miyiz?

Tatlandırıcılar, gıda maddelerinin bileşimine sahip oldukları enerjilerini azaltmak veya şeker ilavesini tümüyle engellemek amacıyla katılırlar. Yani tatlandırıcılar şeker ile birlikte veya tek başlarına kullanılabilirler. Bu ürünleri talep eden tüketici yelpazesi de şeker hastalarından, kilo sorunu yaşayanlara kadar oldukça geniştir. Diğer katkı grupları için geçerli olan doğru ürün-doğru doz kuralının sağlanması halinde sağlık riski oluşturmazlar. Fenilalanin tüketimine engel olan bir metabolik rahatsızlığa sahip olan hastalar için etikette uyarı bulunması gerekmektedir. Bu nedenle, yapısında fenilalanin bulunan tatlandırıcıları içeren gıda maddelerinin etiketinde bu konuda uyarı ifadesi olması zorunludur. Tatlandırıcılara yönelik bir diğer önemli konu da poliollerdir. Polioller içeren tatlandırıcıların aşırı tüketimi bağırsakların bozulmasına yol açabileceğinden, etikette bu konuda

da uyarı hükmü bulunması gerekmektedir. Ve sonuçta teknolojik zorunluluk nedeni ile değil, tüketicinin tat talebi nedeni ile kullanılan bir grup olduğundan, bebek ve küçük çocuk gıdalarında kullanımı yoktur. Bu yasaklamadaki mantığın temeli, bebek ve küçük çocukların tat eşiğinin yükseltilmesine ve bu nedenle tatlı talep eder hale gelmelerine engel olmaktır.

- Gıda katkı maddeleri insan sağlığına zararlı mıdır? İnsan sağlığına zararı kanıtlanmış katkı maddelerinin tanımı hakkında bilgi alabilir miyiz? Bunlara birkaç örnek verebilir misiniz? Örn: Raf ömrünü uzatan katkı maddeleri sağlık açısından risk oluşturur mu? Bunlar hangileridir?

Yukarıdaki sorularda da vurgulamaya çalıştığım bir gerçek vardı: doğru ürün-doğru doz prensibinden söz etmiştim. Gıdada kullanılan katkı maddesi, sahip olduğu özellikler açısından gıdada kullanıma uygun saflıkta olmalıdır her şeyden önce. Hemen hemen her katkı maddesinin, gıda sanayi dışındaki kullanımlara uygun bir formu da mevcuttur. Bu form, gıda olarak tüketilmeyeceği için insan sağlığı açısından birçok sorun yaratabilecek safsızlıklarla doludur. İşte bu formun hangi yolla olursa olsun gıda sanayine ulaşmaması gerekmektedir.

İkinci aşamada, katkı maddesinin kullanımı hedeflenen gıda maddesinde kullanımına yasal olarak izin verilmiş olmalıdır. Katkı maddelerinin kullanımına izin verilip verilmeyeceği, her gıda için ayrı ayrı değerlendirilir. Bu değerlendirme aşamasında, katkı kullanılacak ürünün üretim aşamasında böyle bir teknolojik gereklilik olup olmadığı, ürünü toplumun hangi kesimlerinin ne miktarlarla tükettiği, katkı kullanımının tüketiciyi yanıltıp yanıltmayacağı gibi birçok faktör irdelenir. Bu nedenle yasada kullanım izni olup olmadığı son derecede önemlidir.

Ve nihayetinde, gıda katkı maddesinin üründe kullanımına izin verilen miktarlarda kullanılmasının sağlanması önemlidir. Gıda katkı maddelerinin insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri kısa ve uzun vadeli araştırmalarla tespit edilir. Bu araştırmalar sonucunda her katkının günlük olarak vücuda alınabileceği maksimum miktarlar belirlenir. Daha sonra bu ürünü hasta-çocuk-yaşlı-hamile gibi hassas grupların da tüketeyeceği öngörülerek saptanan maksimum miktarlar 100–500 arasında güvenlik faktörü kadar azaltılır. Sonunda belirlenen maksimum miktar, her ürün için ayrı ayrı formüllerle üründe kalabilecek maksimum miktar olarak hesaplanır.

Bu nedenledir ki; doğru katkı maddesinin, doğru üründe ve doğru miktarda kullanımı sağlanabilirse sağlık riski oluşturmaz. Bunun için sadece üretici hassasiyetinin yetmeyeceği, denetim-kontrol mekanizmasının da çok iyi işlemesi gerektiği açıktır. Beslenmemizde sıkça tükettiğimiz çok temel gıdaların dahi, dengesiz ve aşırı miktarlarda tüketilmesi nasıl sağlık riskleri

oluşturuyorsa, aynı şey gıda katkı maddeleri için de söylenebilir. Koruyucular da dahil olmak üzere, katkı maddelerinde limitin aşılması halinde, birçoğu tüketicide sağlık riski oluşturabilir. Bu riskler kalp-damar rahatsızlıkları, kanser, mutajenik değişiklikler gibi çok çeşitli olabilir. Ancak hiçbir katkı maddesi, normal kullanım koşullarında sağlığa zararlı olduğu halde onaylanmaz, kullanımına izin verilmez.

Bu konuda internet aracılığı ile dolaşan, gerçeklerle bağdaşmayan yoğun bir bilgi kirliliği var. Bunu da vurgulamak lazım. Bilgiye bu derece kolay ulaşılması bir avantaj olarak düşünülebilir, ancak bu ortamlarda ulaşan bilgilerin doğruluğu üzerine denetim olmadığı gibi, yanıltmanın da bir yaptırım yok maalesef. Umarım tüketici bilinçli olup, bilgiye doğru yerlerden ve konu uzmanlarından ulaşır.

- Kimi gıda katkı maddeleri etikette sadece E numarası ile gösteriliyor. Bu durumda, katkı maddesinin hangi gruptan olduğunu anlamak mümkün mü?

Kimi gıda katkılarının isimleri çok uzun olduğundan, etikette mutlaka isimle ifade edilmesi zorunluluğu yok. O nedenle, sadece E numarası ile de gösterilen katkı maddeleri var. Ancak her iki durumda da katkı maddesinin fonksiyonunun etikette belirtilmesi zorunludur. Her katkı grubu için fonksiyonlarına göre numaralandırma bu kadar açık ve net olmasa da, E100-200 arası olanlar renklendiricileri, E200-300 arası olanlar koruyucuları ifade etmektedir.

- Light ürünler ile yağı azaltılmış ürünlerin tanımı ve farkları ile ilgili bilgilerinizden yararlanmak isteriz?

“Light” ifadesi aslında “azaltılmış” anlamında kullanılıyor. Azaltılan, enerji veya yağ değeri olabilir. Bu değerlerde sağlanan en %25’lik azalmalar etiket üzerinde “azaltılmış” veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilebilir. Yani ürüne ilave edilen şeker belirli miktarlarda azaltılarak enerji açısından “light” bir ürün üretilirken; ürünün içindeki yağ azaltılarak da yağ içeriği açısından “light” bir ürün elde edilebilir. Ancak her iki durumda da, bu iddia ile satılan ürünün etiketinde beslenme yönünden bilgilendirme yapılması zorunludur. “Light” ifadesinin geçtiği ürünlerin etiketleri daha ayrıntılı okunmalı ve mutlaka hangi özelliği nedeni ile light olduğu tüketici tarafından anlaşılmalıdır. Aksi takdirde yanlış bilgilendirme ve amacı aşan sonuçlar ortaya çıkabilir.

Bu konuda tüketici talebi ve ilgisi yoğun olduğundan zaman zaman yanıltıcı ifadeler kullanıldığını da görüyoruz. Enerji değerinde kayda değer bir değişiklik olmadığı halde; , zengin lif içeriği nedeni ile veya katkı maddesini yok denecek düzeyde içermesi nedeni ile “light” iddiası ile satılan çok

sayıda ürün vardır. Bu ürünlerin bir kısmı gerçekten de birçok özelliği nedeni ile tercih edilmeyi hak eden ürünler olabilirler ancak "light" değildirler.

- Peynirde jelatin kullanımı ve jelatinin neden kullanıldığı konusunda bilgi alabilir miyiz?

Peynir üretiminde jelatin kullanımı olduğunu bilmiyorum açıkçası. Ancak jelatin kıvam arttırma özelliği nedeni ile zaman zaman yoğurtta kullanılabilir. Jelatin katkı maddesi değildir, yoğurt üretiminde kullanımı da yasaktır. Yoğurdun kıvamını sütün kendi kuru maddesinden alması esastır. Ancak zaman zaman daha az süt kullanarak, daha koyu kıvamlı yoğurt üretme çabası bu tür yasaklı uygulamaların kapısını aralayabiliyor. Ürünlerin kontrolü sürecinde, jelatin analizi kolayca yapılabilir. Denetimlerin etkin olarak yürütülebilmesi halinde bu sorun da aşılabilecektir. Aslında son cümle olarak bir kez daha vurgulamakta fayda var; koyduğumuz kurallar ne derece düzgün olursa olsun, bu kuralların işlenmesi etkin bir denetime bağlıdır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.19. ANKARA'DA YAŞANAN SU SIKINTISI
Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki / Ağustos 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın Ankara'da yaşanan su sıkıntısının ortaya çıkardığı sağlık riskleriyle ilgili olarak Cumhuriyet Gazetesine vermiş oldukları röportaj, Gazete'nin Ankara Ekinde 03 Ağustos 2007 tarihinde yayımlanmıştır. 'Musluktan Su İçmeyin' ve 'Aylar Öncesinden Belliydi' başlıklarıyla yayımlanan haberler 'Basında Odamız' bölümünde yer almaktadır.

16.3.20. AMBALAJLI SULAR
Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki / 04 Ağustos 2007

- Ambalajlı sular insan sağlığı açısından ne kadar sağlıklı?

Ambalajlı sular; Sağlık Bakanlığı'ndan ruhsatlı (ruhsat tarih ve numarası ambalaj üzerinde açıkça görülebilir biçimde olmalı), açılmamış ve emniyet kapağı bozulmamış bir biçimde orijinal ambalajlarında oldukları sürece güvenle tüketilebilir ürünlerdir. Hatta bu sıra barajlardaki suyun oldukça azalmış olması, bu suda kimyasal açıdan da kimi riskler olabileceği endişesini yaratmaktadır ki, bu durumda içme için ambalajlı suların tüketimini önermek sağlık açısından daha güvenli olacaktır.

Piyasadaki ambalajlı sular; doğal kaynak suları ve içme suları adı altında temelde iki grupta toplanabilir. Kaynak suları, suda asılı kalan partikülleri uzaklaştırmaya yönelik filtrasyon işlemleri dışında herhangi bir işlem uygulanamayan sulardır. Diğer grup ise filtrasyonun yanı sıra dezenfeksiyon, çöktürme, saflaştırma gibi işlemler uygulanabilen ve parametre değerlerinde eksiltme veya arttırma gibi bir takım işlemlerden geçirilerek insan tüketimine uygun hale getirilen yeraltı sularıdır. Her ikisi de insan sağlığı açısından uygun sulardır.

- Damacana su ya da pet su alırken yurttaşlarımız nelere dikkat etmeli?

Damacana veya pet şişelerin öncelikle etiketlerinde Sağlık Bakanlığı'nın izin tarih ve sayısı aranmalı; daha sonra ambalaj kapağının açılmamış olduğundan emin olunmalıdır. Kaynak sularının etiketlerinde zeminin mavi ve tonlarında; diğer içme sularında ise etiket zeminin kahverengi ve tonlarında olduğu bilinmelidir. Böylece tüketiciler tercih ettikleri ürünleri alabilirler. Alınan damacanalara direkt gün ışığından uzak yerlerde bulundurularak yosun oluşumu engellenmelidir. Tek kullanımlı şişelerin bir kez daha kullanılmadan atılması da önemlidir.

- Piyasada bulunan ambalajlı su markaları ne kadar güvenilir?

Piyasada bulunan ruhsatlı ürünler prensipte denetim altındadır ve güvenlidir. Ancak, suların satışı, dağıtımı veya görünümü ve kokusu itibarıyla beklenmeyen özelliklere sahip olması halinde mutlaka Sağlık Bakanlığı ile temasa geçilerek bilgi talep edilmelidir.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.21. ABUR-CUBUR GIDALAR
Dünya Gıda Dergisi / 04 Eylül 2007

Sorular

- Öncelikle 'abur cubur' nedir tanımlar mısınız?
- Hangi ürünler abur cubur kategorisine girer? Aynı şekilde hangi içecekleri bu kategoriye sokabiliriz?
- Bir gıdada hangi maddelerin bulunması, onları abur cubur kategorisine sokar?
- ABD'de abur cubura reklam sınırlandırılması getirildi ve Avrupa'da da birçok yerde çocukların sağlığını olumsuz etkilediği için abur cubura birçok

sınırlandırma getirildi. Bu konuyla ilgili neler düşünüyorsunuz? Türkiye'de bu tür çalışmalar yapılıyor mu ya da siz buna gerek duyuyor musunuz?

- Şu anda ülkemizde abur cubur sektörü ne durumda? Bir değerlendirme yapar mısınız?

- İpsos KMG'nin yayınladığı rapora göre, abur cubur harcamaları 2006'da %16.8 arttı. Bunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

7. Son olarak dondurma, bisküvi, çikolata, aromalı süt, meyveli süt, yoğurt ürünlerinin abur cubur kategorisine sokulmasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Odamızın Sorularla İlgili Görüşü

Öncelikle konunun beslenme ağırlıklı olduğunu belirtmek gerekir. Bu nedenle sorulara tek tek değil, topluca cevap vermek bizim için daha uygun olacaktır. Çünkü bu konu mühendislikle pek ilgili değil. Ya da bir yönüyle ilgili: bu cazip ve karşı konulmaz ürünleri tasarlayan, çeşitleyen ve üretenler mühendisler. Gıda da sonuç olarak pazarlama politikalarının ilgi odağında cazip bir pazar, ne kadar çok çeşitlerseniz ve ürünlerin albenisini arttırırsanız, o kadar çok satarsınız.

Abur cuburu net bir şekilde tanımlamak doğru değil. Ama daha çok; “beslenmemiz açısından olumlu bir işlevi olmayan, hatta zaman zaman içeriği ve hazırlanma biçimi nedeni ile çok da tüketilmesi tavsiye edilmeyen ancak tüketimi cazip olduğu için bir şekilde vazgeçilmez olan ürünler” olduğu söylenebilir. Örnek vermek mümkün: meşrubatlar, şekerlemeler, cipsler, üzeri kaplanmış, kızartılmış bin bir çeşit lezzet kaynağı. Güzel renkler, şekiller... Ama diğer yandan birçoğu fayda açısından boş, verdiği kalori açısından yoğun gıdalar....

Abur cubura reklam kısıtlaması getirilebileceği gibi, ilköğretim okullarının kantinlerinde yer almasına da kısıtlama getirilebilir diye düşünüyorum. Ama bu toplumsal bir beslenme politikası ve ortak akıl çerçevesinde yapılacak bir uygulama olmalıdır. Çünkü abur cubur tüketmek bir yaşam biçimi ve bu biçimin ağırlıkla küçük yaşlarda oluştuğunu düşünüyorum. Diğer yandan; akıla ve mantığa hitap etmeyen bir kısıtlama, daima kısıtlama konusunu daha cazip hale getirir. Bu nedenle; bu konuda bir eğitimin politikası olmasının ve tüketicilerin bu konuda bilinçlendirilmesinin de çok önemli olduğunu söylemek isterim. Hep konuşulan, ancak yapılamayan bir şey vardır: televizyon kanallarında prime-time denilen zaman dilimi içerisinde bu konuda kısa süreli, spot, eğitici programlar yapmak mümkün olabilir. Buna ağırlıkla “reyting” kaygısının engel olduğunu düşünüyorum.

16.3.22. BİTKİSEL ÜRÜNLER
Referans Gazetesi / 17 Eylül 2007

- Bitkisel ürünler gıda maddesi midir, değil midir?

Aslında gıda maddesi tanımı **sadece ilaç olanlar hariç**, yenilen ve içilen tüm maddeleri kapsar. Bu kapsamda tablet, şurup, toz formunda olanlar da vardır. Yani bu bakışla, bitkisel ürünler gıda maddesi tanımı içindedir. Ancak, bitkisel ürünler yüzyıllardır güvenilirliği deneyimlerle tespit edilmiş olup etkileri üzerinde çok ayrıntılı bilimsel araştırmalar yapılmayan ürünlerdir. Örn: Biz Türkiye'de yaşayanlar, kekiğin çok masum olduğunu biliriz. Ama gelişen uluslararası ticaret sonucunda başka ülkelerin bitkileri ile karşılaşır olduk ve bu bitkilere yönelik ayrıntılı bilimsel rapor olmadığı gibi, bizim deneyimimiz de yok... İşte tüm dünya ülkelerinde durum böyle olduğu için, her ülke bitki preparatlarına farklı uygulamalarda bulunuyor. Kimi gıda olarak kabul ediyor, kimi gıda dışında tutuyor. Bizde gıda olarak değerlendiriliyor. Prensip olarak bu karar yanlış değil. **Ancak, bu ürünleri gıda olarak kabul ediyorsak; gıdaları denetleyen otoritenin yani Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın bu ürünlerin kontrolü konusunda yetkinleşmesi ve çok detaylı analizleri yapabilmesi, güvenli denetlemelerde bulunabilmesi gerekir.** Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın eleman-bütçe v.b. imkanları gıda işletmelerini gereği gibi denetlemekten uzak. Ülkesel koşullardan gelen handikapları da eklerseniz (kayıtdışıılık, merdivenaltı.) Bakanlığın yükünü tabii ki arttırıyordur. Bunlar çok özel ürünler, değerlendirmesi gerçekten zaman alıyor. Üstelik de riske dayalı denetimleri de kolay olmamakla birlikte bu tip ürünlerde uluslararası anlamda risk kriterleri de tanımlı değil, yeterli bilgi ve tecrübe yok...

- Tüm bunlardan sonra; gıda değil, ilaç olarak mı değerlendirelim ve Sağlık Bakanlığı mı baksın bu ürünlere diye soralım.

Bu değerlendirmenin de sakıncaları var. Çünkü bu ürünler ara ürün olabilir ama **ilaç değil**. Yani tedavi amaçlı değil, stabil hale getirilmiş etken madde içermezler. İlaçların değerlendirme prosedüründe olduğu gibi klinik araştırmaları yoktur... Bu ürünlere ilaç uygulaması yaparsak, prosedürün zorluğu nedeni ile merdiven altına kaymaları çok kolaydır. Diğer yandan Sağlık Bakanlığı'nın da iş yükünün Tarım Bakanlığı'ndan daha az olmadığı, zamanında gıda denetimlerine yönelik tanımlı işlerini yürütemediklerini de belirtmek gerekir.

Her nerede yapılacaksa bu işin gerçekten hak ettiği gibi yürütülmesi esas olmalı...

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.23. HELAL GIDA STANDARDI
Vatan Gazetesi / 18 Eylül 2007

- Helal gıda standardını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Bilimsellikten uzaktan yakından ilgisi yok. Helal gıda belgelemesi, ihracata yönelik olarak alıcı ülkenin talebine göre yıllardır tarım bakanlığınca bu ülkede yapılıyor. Ama bizim gibi yüzde 80-90'ı zaten Müslüman olan ve bütün işlemlerin bu adetlere göre yapıldığı bir ülkede, ürünlerin bir kısmına "helal" yazmak, haksız rekabete yol açar. Bu yüzden biz ihtiyari dahi olsa, yurt içinde "helal gıda" standardının olmaması gerektiğini savunuyoruz. Tamamen inançlarla alakalı bir konu. TSE'nin bu konudaki çalışmayla ilgili davetini de bu yüzden kurum olarak reddettik.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.24. FAO'NUN ET ÜRÜNLERİNİN ARTIŞIYLA İLGİLİ RAPORU
HAKKINDA VERİLEN GÖRÜŞ
Milliyet Gazetesi / 19 Eylül 2007

Haberin başlığı içeriğini tam yansıtmıyor. Tabii ki **et üretiminin artması hastalık riskini arttırmaz**. Aslında ifade edilen şudur: **Uygun olmayan koşullarda yapılan et üretimi hastalık risklerini de beraberinde getirir. Ve bu koşullarda üretim yapan çiftliklerin toplam üretim içindeki payı arttıkça riskler de artar**. Bir başka deyişle; hayvansal üretim gerek hayvan sağlığı, gerekse hayvan refahı açısından uygun koşullarda yapılmazsa; hayvansal kaynaklı gıda riskleri artabilir. Çiftlikteki hijyenik koşullar, hayvan popülasyonu ile çiftlik büyüklüğünün uyumlu olması, hastalık kontrol ve mücadelesinin doğru yapılması, biyogüvenlik önlemlerinin gereği gibi alınması gibi birçok temel konu, gıda güvenliğini yakından ilgilendirmektedir. Ülkemiz gibi hayvansal gıdaların yeterince tüketilmediği ülkelerde gerekli önlemler uygulanarak üretim artışının sağlanması ve uygun fiyatlarda tüketimin artırılması dengeli beslenmenin bir gereği olarak görülmektedir. Bizce, FAO'nun bu konunun tersine bir hükmü savunduğu düşünülemez.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.25. DÜNYA GIDA GÜNÜ VE BU YILIN TEMASI
Dünya Gıda Dergisi / 27 Eylül 2007

Her yıl Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nın kuruluş yıldönümü olan 16 Ekim tüm dünyada Gıda Günü olarak belirlenmiştir. Bu

özel günde yine her yıl FAO bir tema belirlemekte ve ağırlıkla gıda güvencesine yönelik değerlendirmelerde bulunmaktadır. Bu senenin teması olan "Gıda Hakkı" yaklaşımı insanın en temel ihtiyacı olan beslenme veya karnını doyurma eyleminin yerine getirilmesinde yaşanan engellerin ortadan kaldırılması ve insan hakları çerçevesinde buna ülkelerce sahip çıkılması durumunu ortaya koymaktadır. **Gıda güvencesinin tanımına uygun olarak; gıdanın ulaşılabilir, istikrarlı ve faydalanılabilir bir biçimde var olması, güvenli olması ve toplumun beklentilerine uygun yapıda bulunması, gıda hakkının birey ve toplumlarca gereğince kullanılmasını sağlayacaktır.** Bu koşulların sağlanması anlık, günü kurtaran uygulamalarla değil; uzun soluklu, öngörülü politikaların oluşturulması ve uygulanması ile mümkün olacaktır. Bir insan hakkı olarak gıda hakkı, hükümetlerin özellikle aç ve yoksul kesime karşı gıda güvencesi taahhütlerini yerine getirmesi için bir sorumluluk alanı oluşturmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nün belirttiği gibi, söz konusu kişiler "gıda yardımı"nın nesnesi olmak yerine "gıda hakkı"nın öznesi olmalıdır. **Bu yasal hakkın kullandırılması** siyasi bir rant aracı olarak değil, devletin görevi olarak görülmeli ve bu konuda her kesimin sürekli faydalanacağı politikalar üretilmelidir. Oda olarak bu sorumluluğun yerine getirilmesine yönelik politikaların daima takipçisi olacağız.

16.3.26. GIDA İHTİSAS MAHKEMELERİ **Gıda Teknolojisi Dergisi / 28 Eylül 2007**

Bildiğiniz gibi, gıda güvenliği insan sağlığını doğrudan ilgilendiren bir kavramdır. Halen var olan gıda denetim sisteminde, verilen cezalardan sadece idari para cezalarının bir kısmı Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, denetlemenin yapıldığı yerin en yüksek mülki amirin onaylaması kaydıyla verilebilmektedir. Diğer cezaların uygulanmasında ise mahkemeler devreye girmektedir. Bu durumda, gıda güvenliğinin sağlanması için gıda ihtisas mahkemelerinin olması, gıdaya ilişkin konularda uzmanlaşmış bir mahkeme ve uzmanlaşmış personelle yürütülen hızlı işleyen bir sistem kurulmasını sağlayacağından sıcak bir fikir olarak görünmektedir. Nitekim Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından gerçekleştirilen 2. Tarım Şurası'nın sonuç bildirgesinde de bu konuya değinilmiştir. Ancak, yargı konusundaki kimi yayınlarda, ihtisas mahkemelerinin işleyişinde de sıkıntılar olduğundan bahsedilmektedir. Özellikle, hakimlere ihtisas mahkemeleri ve ihtisas konuları ile ilgili gerekli eğitim verilmeden bu şekilde çeşitlendirme yapıldığı, görevlendirme ve yetkilendirmeler sırasında ise bu durum göz önünde bulundurulmadan konu ile ilgili bir alanda çalışmamış hakimlerin görevlendirilebildiği ifade edilmektedir. "Örneğin; yıllarca ceza mahkemesinde çalışmış hakimin iş mahkemesinde görevlendirilmesi gibi olayların görülebildiğini ve bunun da yargının gecikmesine sebep olduğunu izlemek mümkündür." denilmektedir. Yargı sistemi oturmuş birçok ülkede, özellikle Avrupa ülkelerinde ve ABD'de de böylesi bir mahkeme çeşitliliği olmadığı bildirilmektedir.

Bu durumda ihtisas mahkemelerinin tek başına kurulmuş olması sorunları çözmede yeterli olmamakta, bunun yanında gerçekten iyi yetiştirilmiş hakimlerin kürsüde oturması, hakimlerin iyi seçilmiş olması da büyük önem taşımaktadır. Ayrıca bilirkişilik müessesesinin doğru ve etkin bir biçimde işletilmesi de sorunların çözümüne kayda değer bir biçimde katkıda bulunacaktır. Türkiye'deki uygulamalarda, bilirkişi olarak görevlendirilecek kişiler mahkemelere farklı kanallardan çağrılmakta, mesleki yetkinlikten çok ağırlıkla kişisel ilişkiler devreye girmekte ve meslek kuruluşlarının bu yöndeki birikimleri kullanılamamaktadır. Oysa Odamız ve diğer meslek odaları bilirkişi listelerini her yıl Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) kanalıyla bilirkişi listelerini valiliklere bildirmekte ve bildirdiği bu bilirkişilere de özel eğitim vermektedir.

Adalet sisteminin Türkiye'de ağır işlemesine neden olan aksaklıklar giderilmeden ve gerekli altyapı oluşturulmadan, sadece gıda ihtisas mahkemelerini kurarak beklenen verimi almanın hayalcilik olacağı düşünülmektedir. Bu nedenle gıda ihtisas mahkemeleri planlanırken; hali hazırda yaşanan uygulama sorunlarından arındırılmış, bilimi ön plana alan ve genel hukuk uygulamaları ışığında karar verebilen gıda ihtisas mahkemelerine kavuşmanın yolları oluşturulmalıdır. Bu konuda çalışacak mahkemelerde mutlaka konuyla ilgili eğitim almış kişilerin de süreklilik arz edecek şekilde istihdam edilmesi veya hakimin gıda konusunda da eğitilmiş olması sağlanmalıdır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

16.3.27. DÜNYA GIDA GÜNÜ **Gıda Hattı Dergisi / 15 Ekim 2007**

Sorular:

- Gıda gününün genel olarak ne anlam taşıdığı,
- Ülkemizde odanız önderliğinde ne gibi etkinlikler yapıldığı,
- 16 Ekim'e atfen varsa mesajlarınızı, yapılması gereken hususlar nelerdir?

Odamızın Sorulara İlişkin Yanıtları

Her yıl 16 Ekim günü tüm dünyada Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. Birleşmiş Milletler Teşkilatı'na bağlı olan FAO'nun (Gıda Tarım Örgütü) kuruluş günü olan bu günde ülkemizde ve dünyada gıdaya yönelik sorunlar tartışılmakta ve çözüm önerileri oluşturulmaya çalışılmaktadır. Gıda sektörünün ve bu sektöre hammadde sağlayan tarım sektörünün ülkemizde birçok sorunla iç içe olduğu, diğer yandan bu sektörlerin vazgeçilmez ve ihmal edilemez sektörler olduğu artık herkes tarafından kabul edilmektedir.

Bu nedenle 16 Ekim dünya gıda günü Odamızca, sektörün sorunlarını enine boyuna tartışmak ve faydalanılabilir sonuçlar üretmek için bir fırsat olarak değerlendirilmektedir. Diğer yandan bu özel gün, tüketiciyi doğru yönde bilgilendirmek ve tüketici bilincini arttırmak için de fırsat olarak görülmekte; ülke genelinde birçok panel, oturum, söyleşi gerçekleştirilmektedir. Birçok ilin meydanlarında ve alışveriş merkezlerinde stantlar kurululara gıda güvenliği konusunda tüketicilerimiz ile bire bir söyleşiler düzenlenmekte, okullarda “bilinçli gıda tüketimi” eğitimleri verilmektedir.

Ayrıca son 3 yıldır gıda sektöründe sorumluluk taşımakta olan meslekleri temsil eden ve TMMOB’a bağlı olarak etkinlik gösteren odalar olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası olarak birlikte “Dünya Gıda Günü Sempozyumu” düzenlemekteyiz. Bu yıl düzenlenecek olan “Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu ” da 19-20 Ekim’de Ankara’da İnşaat Mühendisleri Odası Konferans Salonunda gerçekleştirilecektir. İlk oturumda FAO’nun bu yıl için tespit ettiği “Gıda Hakkı” konusu irdelenecektir. Sempozyum programında iki gün boyunca “Tarım ve Gıda Sanayi”, “Yeni Teknolojiler”, “Gıdada Tüketicinin Aldatılması”, “Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliğini Sağlamada Mesleklerin Rolü” konulu oturumlar ve “Küresel Isınmanın Tarım ve Gıda Sektörüne Etkileri”, “Yeni Dönemde Tarım ve Gıda Politikaları” konulu paneller düzenlenecektir. Sempozyuma üretimden tüketime tüm kesimlerin temsilcilerinin katılması, elde edilecek sonucun çok daha gerçekçi ve geniş perspektifli olmasını sağlayacaktır.

Türkiye’de 5400 gıda denetçisi; yaklaşık 40 000 gıda işletmesi, 400 000 civarında ise gıda satış noktası var. Yaklaşık 500 000 işyeri diyelim. Ayrıca 25 ilde toplam 40 gümrük kapısından gıda dış ticareti yapılmaktadır. Takdir edersiniz ki, sadece rutin denetime dahi yetmeyecek bir sayı. Bir de ihbar, şüphe üzerine denetimleri sayarsanız, gıda denetiminde son derece yetersiz olduğumuz açık. Kamu, bu yetersizlik karşısında yeterince eleman istihdam etmek ve bu konuya bütçe ayırmak yerine, Gıda Denetimini özele devretme arayışında... Gelişmiş ülkelerde ve hep baz aldığımız AB’de bunun örneği yok. Yapılması gereken en doğru şey, bu işe bütçe ayırmak; eleman istihdamını ve bu elemanların eğitimini belirli bir politika çerçevesinde arttırmak, denetçilere yasal olarak tam yetki vermek, laboratuvar, araç-gereç ve iletişim imkanlarını etkin denetim yapacak noktaya taşımaktır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.28. GIDA DENETİMLERİ
Anadolu Ajansı / 15 Ekim 2007

Türkiye'de 5400 gıda denetçisi; yaklaşık 40.000 gıda işletmesi, 400.000 civarında ise gıda satış noktası var. Yaklaşık 500.000 işyeri diyelim. Ayrıca 25 ilde toplam 40 gümrük kapısından gıda dış ticareti yapılmaktadır. Takdir edersiniz ki, sadece rutin denetime dahi yetmeyecek bir sayı. Bir de ihbar, şüphe üzerine denetimleri sayarsanız, gıda denetiminde son derece yetersiz olduğumuz açık. Kamu, bu yetersizlik karşısında yeterince eleman istihdam etmek ve bu konuya bütçe ayırmak yerine, Gıda Denetimini özele devretme arayışında... Gelişmiş ülkelerde ve hep baz aldığımız AB'de bunun örneği yok. Yapılması gereken en doğru şey, bu işe bütçe ayırmak; eleman istihdamını ve bu elemanların eğitimini belirli bir politika çerçevesinde arttırmak, denetçilere yasal olarak tam yetki vermek, laboratuvar, araç-gereç ve iletişim imkanlarını etkin denetim yapacak noktaya taşımaktır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.29. GIDA TÜKETİMİNDE DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN KONULAR
Sabah Gazetesi / Ekim 2007

Sabah Gazetesi Ankara Eki'nin 16 Ekim Dünya Gıda nedeniyle yönelttiği sorular, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Doç. Dr. Ümrân UYGUN tarafından yanıtlanmıştır. Gazetede yayımlanan haber 'Basında Odamız' bölümünde yer almaktadır.

16.3.30. GIDA HİJYENİ
Zaman Gazetesi / 19 Kasım 2007

- Türkiye'de gıda sektörünün hijyen konusundaki temel sorunları nelerdir? Bu konuda AB ve Türkiye gıda sağlığı yönetmelikleri arasındaki farklar ve Türkiye'nin eksikleri nedir?

Türkiye'de gıda sektörünün büyük çoğunluğunu orta ve küçük boyutta işletmeler oluşturmaktadır. Bu işletmelerin çoğunluğu bilinçsiz, ancak eğitilmiş ve bilinçli olanların da ekonomik ölçekleri nedeni ile hijyen uygulamalarına yönelik yeni yatırım yapmaları pek mümkün olmuyor. Buna ilaveten kayıt dışı üretimin bulunması, hijyenik üretimin önünde engel oluşturmaktadır. Gıda endüstrisinin temel girdisinin tarım ürünleri olduğu düşünülürse, birincil üretimde yaşanan benzer sorunlar da sektörün sıkıntılarını ikiye katlıyor.

Henüz HACCP sisteminin tüm işletmelerde yerleştirilmemiş olması da bazı aksaklıklara neden olmakta. AB de yer alan hijyen paketi yönetmelikleri tam olarak ülkemizde yayımlanamadı ve uygulamaya geçemedi. Özellikle

izlenebilirliğin geliştirilememiş olması gıda güvenliğini sağlamada AB ile aramızdaki en temel farklılıklardan biri. Bu noktada kamudan kaynaklanan ciddi eksiklikler de söz konusu. Risk analizine dayalı, etkin bir denetimi yürütmek için ne yeterli mevzuat, ne yeterli altyapı-bütçe, ne de yeterli eleman var. Türkiye'nin ivedilikle yeni bir gıda yasasına bu yasa ile uyumlu etkin bir yeniden yapılanmaya ihtiyacı var. Ve tabii, başta gıda mühendisleri olmak üzere, bu konuda eğitim almış mesleklerden yeterli sayıda istihdamın biran önce yapılması gerekiyor. Denetimin etkin olmadığı yerlerde, insan sağlığını riske atarak da olsa, usulsüzlük üzerinden gelir sağlama çabasında olanlara şaşırmamak gerekir.

- Bilhassa süt ve süt ürünleri sektöründeki sağlıklı üretim sorunları ihracata büyük engel teşkil ediyor deniliyor. Bu açıdan değerlendirince, iç pazarda üretilen ve satılan ürünlerin kalitesi önemsenmiyor mu sorusu geliyor akıllara. Bu konuda ne düşünüyorsunuz? Ülke içinde sağlıklı ürünler önemsenmeden satılıyor diyebilir miyiz, bu tip iddialar ne kadar doğrudur?

Ülkemiz şu an AB'ne süt ihracatı yapamamaktadır. Çok iyi işletmelerimiz olmasına rağmen, çiğ süt üretiminde olması gereken ahır hijyeni şartları yakalanamadığından, çiğ süt kalitemiz AB standartlarını karşılamamaktadır. Bu nedenle de böylesi bir yasak bulunmaktadır. Sonuç itibarıyla, tüketiciye sunulan işlenmiş süt güvenlidir. Ancak bu güvenliği sağlamak için süt yüksek derecelerde pastörizasyona tabi tutulmak zorunda kalınmaktadır. Çiğ süt tüketimi ise ülkemizde son derece riskli olup, süt yoluyla bulaşan hastalıklar nedeniyle mutlaka işlem görmüş sütler tercih edilmelidir. Çiğ süt ve bunların başında sokak sütü satışı yasalarımıza aykırıdır. Ancak, diğer yandan şunu da belirtmek gerekir ki; AB bize benzer sorunlar içerisinde olan kimi ülkelerden kendi standartlarına uygun çiftliklerde üretilen sütlerin ayrı hatlarda işlenerek ihracatını kabul ederken, Türkiye için bu yolu reddetmektedir. Bu da, AB'nin zaman zaman "sağlık" ve "güvenlik" ifadelerini samimi-yetsiz tutumuna destek olarak kullandığını göstermektedir.

- Gıda Mühendisleri Odası olarak bu konudaki çalışmalarınızdan bahseder misiniz?

Odamız uygulayıcı birim olmadığından önerilerini kamu ve ilgililerle paylaşmaktadır. Bu anlamda önerilerimiz:

- AB ile müzakerelerde karşılıklılık ilkesinden taviz verilmemelidir. Gıda güvenliği ile ilgili konularda yaşanan sıkıntıların bu ülkenin bilim adamları ve araştırmacıları ile birlikte hazırlanacak kapsamlı raporlarla karşılanması gerekmektedir. Ülke olarak kendimizi net ve bilimsel bir dille ifade etmeliyiz.

- Gerek birincil üretimde, gerekse işletmelerde gerçekçi ekonomik boyutlara ulaşılmasını sağlayacak eğitim, örgütlenme, destekleme ve teşvik politikaları saptanarak tutarlı bir biçimde uygulanmalıdır.

- Sorunların aşılmasında faydalanılacak en önemli araçlardan biri üretici örgütleridir. Güçlü ve etkin bir üretici örgütlenmesini sağlamak için gereken tüm adımlar atılmalıdır.

Bizler, bir yandan gıda işletmelerinde çalışan meslektaşlarımıza, diğer yandan ilköğretim öğrencileri ve tüketicilere birçok farklı yöntemle eğitim vermekte ve bilinçli kesimler yaratmaya çalışmaktayız. Diğer yandan ise; yukarıda önerilen sistemleri somut olarak sağlamaya yönelik yapılacak olan her türlü mevzuat çalışmasında da etkin görev yapmaya ve birikimimizi aktarmaya hazırız. Bakanlıkça düzenlenecek olan kapsamlı eğitimlere de gücümüz yettiğince katkı sağlamak kararlılığımızda.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.31. HİLELİ GIDALAR **Referans Gazetesi / 23 Kasım 2007**

- Gıda fiyatlarındaki artış ile hileli gıda ürünlerinin çoğalması arasında bir paralellik var mı? Gıda fiyatlarının yükseleceği belirtilen bir dönemde bu yönde bir trend görüyor musunuz?

Gıda fiyatlarındaki artış ile hileli gıda ürünlerinin çoğalması arasında tabii ki paralellik vardır. Ancak hileli gıdaların artışını sadece buna bağlamak doğru değildir. Gıda denetim sistemimizdeki zafiyetleri de göz önünde bulundurmak gerekir. Ülkemizde kayıtdışı gıda üretimi çok fazla olduğu için gıdaların gereği gibi denetlenmesi ve izlenebilirliğin sağlanması mümkün olmamaktadır. Gereği gibi işleyen bir gıda denetim sistemini hayata geçirmek için öncelikle kayıtdışılığın önlenmesi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından acilen yeteri sayıda gıda mühendisi ve bu konuda yetkili diğer meslek gruplarının istihdam edilmesi gerekmektedir. Denetimin yetersiz olduğu yerde, gıda fiyatları ucuz da olsa, sahteciliğe başvurarak daha da ucuza ürün satıp haksız kazanç sağlamaya çalışanlar olacaktır. Bu noktada tüketicilerin bilinçlendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Tüketici, maliyetinin çok çok altında bir fiyatla satılan ürüne şüpheyile bakmalıdır. Tüketicilerimiz bu tür hileli ürünleri talep ettiği sürece, sorunun tam olarak çözülmesi mümkün değildir. Tüketicinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığının onayını görmediği ürünü almamasını önemle duyuruyoruz.

- Türkiye'de üretilen gıdaların ne kadarı gıda güvenliğini tehdit eder boyuttadır? En çok hangi sektörlerde hileli ürün bulunuyor?

Türkiye'de kriterlere göre değişmekle birlikte ekonominin yüzde 30-60'ı kayıtdışı olduğu belirtilmekte. Gıda sanayinde de bu oranın aynı sınırlar içinde olduğu öngörülebilir. Asıl sorun buralardan kaynaklanmaktadır. Diğer yandan sayısı oldukça fazla olan orta ve küçük ölçekli işletmelerde gıda güvenliği bilinci tam olarak oluşmamıştır. Gıda güvenliğini ve kalitesini sağlamak adına istihdam etmeleri gereken mühendisleri istihdam etmeyi boşuna para harcamak gibi gören bu tür işletmeler zaman zaman kasıtlı olmasa da sağlık riskleri yaratabilmektedir. Bu sektörler arasında kar marjının yüksek olduğu et ürünleri üretimi başta geliyor, bizce. Kayıt altında olup da Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın izni ile ambalajlı ve etiketli üretim yapanlar, yetersiz de olsa Bakanlık tarafından denetlendiklerinden ve bir sorun anında cezaya maruz kalma ve itibar kaybetme kaygısı taşıdıklarından daha özenli davranmaktadır.

- Bu konuda işletmelere verilecek cezalar caydırıcı mı? Ne yapmak gerekiyor?

Bu konuda işletmelere verilecek para cezaları her zaman caydırıcı olmamaktadır. Kaldı ki, bu cezalar yeterli de olsa, uygulamada büyük sıkıntılar yaşanmaktadır. Ağır cezalar doğrudan Tarım ve Köyşleri Bakanlığı denetçileri tarafından verilememekte ve mahkemelerin devreye girmesi gerekmektedir. Oysa etkin bir denetim sistemi için cezanın anında uygulanabilmesi zorunludur. Diğer yandan ceza uygulanması için, denetçinin verdiği cezayı İl Müdürü ve Valinin onaylaması gerekmektedir. Bu noktada da politik baskılar devreye girmektedir.

Ceza miktarları bir kez daha gözden geçirilmelidir. Şu anda hile yapan veya sağlığı riske attıkları halde önlem almayan gıda üreticilerinin teşhirine yönelik bir ceza bulunmamaktadır. Böyle uygunsuz üretim yapan işletmelerin mutlaka halka duyurulması gerekmektedir. Son olarak da denetmenin kolluk kuvvetleri gibi cezayı anında uygulama yetkisine kavuşturulması; cezayı anında verebilmesinin sağlanması önemlidir.

Tabii bu cezayı uygulayacak denetçinin de, üniversite eğitiminin üstüne denetçilikle ilgili ayrıntılı bir hizmetiçi eğitime alınması ve maaşlarının iyileştirilmesi şarttır. Sorumluluk taşıyan meslektaşlarımız, "Benim memurum işini bilir" mantığına teslim edilmemelidir.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.32. KURBAN ETLERİ
Anadolu Ajansı / 13 Aralık 2007

- Kurbanlık hayvanların kesiminden önce ve kesim sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar

Kurban Bayramı'nda kesilen hayvanlardan elde edilen etlerin insan sağlığına uygun ve güvenli bir biçimde tüketilebilmesi; kesim için sağlıklı hayvanların seçilmesi, kurban kesiminin bu iş için adres gösterilen uygun ve hijyenik ortamlarda ve gerekli kontroller altında gerçekleştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Hijyenik olmayan ortamlarda ve hayvan hastalıkları açısından gerekli kesim öncesi ve sonrası muayenelerin yapılmadığı kurban kesimlerinde sadece eti tüketenler değil, kesenler, taşıyanlar ve parçalayanlar da risk altında olacaktır.

- Kurban etlerinin muhafazası

Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve önce serin bir yerde hava alacak şekilde oda sıcaklığına ulaşana kadar en fazla 5-6 saat bekletilmeli ve daha sonra buzdolabına kaldırılmalıdır.

Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, buzdolabı sıcaklığı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmeyeceğinden; etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2.gün) bozulma ve kokuşma ve hatta daha ileri aşamalarda yeşillenme görülecek, bu durum sağlık açısından risk oluşturacaktır. Ön soğutma koşullarına özen gösterilmeli, buna rağmen bozulma olan etler kesinlikle tüketilmemeli ve imha edilmelidir.

Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı koşullarında en fazla 3-4 gündür. Kıymada ise bu süre 1-2 gündür. Bu zaman diliminden daha geç tüketilmesi hedeflenen etler, ön soğutmanın ardından buzluğa alınarak (dondurucuda) -18 °C'de muhafaza edilmelidir. Dondurulmuş etlerin saklama süresi 4-6 aydan fazla olmamalıdır.

- Etlerin tüketiminde (dolaptan çıkarılıp, pişirilmesi, dondurulmuşsa çözündürülmesi gibi konularda) dikkat edilmesi gerekenler.

Öncelikle, donmuş etler çözündürüldükten sonra hemen tüketilmeli, tekrar dondurulmamalıdır. Çözdürme buzdolabı koşullarında gerçekleştirilmelidir. Unutulmamalıdır ki, et mikroorganizmalar tarafından kısa sürede bozulabilecek bir üründür. Çözünme dıştan içe doğru olur ve merkezdeki donmuş kısım çözülene kadar, yüzeydeki sıcaklık artarak mikrobiyal gelişmelere neden olur. Bu durumda risk oluşumu kaçınılmazdır.

Etlerin pişirilmesinde etin merkezinin de tam olarak pişmesine özen gösterilmelidir. Diğer yandan, çok kuvvetli ateşte pişirme, etin merkezi tam olarak pişene kadar, dış yüzeyde yanmaya neden olabilmekte, oluşan yanma ürünleri ayrı bir sağlık riski oluşturmaktadır. Güvenli olan, dış yüzü yanmamış ve merkezi tam olarak pişirilmiş olan etlerdir. Sağlık açısından; etlerin pişirilmesi aşamasında kızartmak yerine haşlama veya ızgara gibi yöntemlerin tercih edilmesi gerektiğini de vurgulamanın önemli olduğunu düşünüyorum.

Piştirilen etler en kısa sürede tüketilmeli, tüketilmeyen kısım buzdolabında saklanmalıdır. Birden çok ısıtma ve takiben dolaba kaldırma işlemi, yine mikrobiyal bozulmalara yol açacağından; piştirilmiş etler bir seferde tüketileceği miktarda ısıtılmalıdır.

- Muhafazada ve tüketimde dikkatli olunmaması durumunda toplumu bekleyen riskler (Ne tür risklerle karşılaşabilirler? Ne tür hastalıklar görülebilir)

Et muhafazası ve tüketiminde anılan yöntemlere uyulmaması halinde; mikrobiyal kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeler/hastalıklar görülebilir. Uygun koşullarda ve kontrol altında yapılmayan kesimlerden elde edilen ürünlerde bu risk daha da artarak sağlıksız hayvan kaynaklı sorunları da içine alır.

Diğer yandan, etin pişirilmesi sırasında oluşan yanma ürünleri de uzun vadede kanser gibi riskleri beraberinde getirmektedir.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.33. HELAL GIDA STANDARDI **Dünya Gıda Dergisi / 26 Aralık 2007**

- Ülkemizde 2008 yılının ilk aylarından itibaren yürürlüğe girmesi hedeflenen 'helal gıda standardı' ile ilgili ne düşünüyorsunuz? Bu uygulamayı doğru buluyor musunuz?

Bu uygulamayı doğru bulmadığımızı çalışmanın başlamasından itibaren çeşitli şekillerde dile getirdik. Bu konuda basın açıklaması yaptık. Standart yurtiçinde uygulanmaya yönelik olarak hazırlandığından, ihtiyari dahi olsa sıkıntı yaratacaktır. Nüfusunun büyük bölümü Müslüman olan ülkemizde, kesimhanelerimizde halen uygulanmakta olan kesim yöntemleri İslam'a uygundur. Bizim et kesim biçimimiz ve mevzuatta yer alan et tanımımız da aynı şekilde bu kurallarla uyumludur. Et ürünlerinde hangi hayvandan elde edildiğinin belirtilme zorunluluğu vardır. Ülkemizde satılan domuz ve domuz bileşeni içeren ürünlerin etiketinde kaynağı belirtilmekte, ayrıca farklı reyonlarda satışa sunulmaktadır. Başka bir deyişle gıda maddelerinin

bileşenleri veya etiketlerinden kaynaklanan bir sıkıntımız bulunmamakta ve bunun için helal gıda standardı gibi bir uygulamaya gereksinim yoktur. Yapay bir gündem konusu ve rant kaynağı oluşturulmuştur. Üzülerek belirtmek gerekir ki; Malezya gibi Helal Gıda sertifikası düzenlemesinde tekel oluşturmuş bir ülkede elde edilen belge rantının paylaşılması süreci ülkemizde de oluşturulmaya çalışılmaktadır.

- Sizce bu uygulama tüketiciler ve firmalar açısından ne tür sıkıntılar ya da kolaylıklar yaratabilir?

Bu uygulamanın sadece ihracatta işlevi vardır. Gıda maddesi ithal ederken “Helal Sertifikası” talep eden ülkelere yönelik olarak izlenecek yol Kodeks Alimentarius Komisyonu’nun kılavuzu aracılığı ile belirlenmiştir. İhracata yönelik olarak alıcı ülkenin talebi doğrultusunda yıllardır ülkemizde bu belgelendirme yapılmaktadır.

Bu uygulama dışında, ayrıca bir de standart yayınlanması, yıllardır helal koşullarına uygun üretilen ancak sertifikasız olan ürünlerle, sertifikalı ürünler arasında haksız rekabete yol açacak ve yetki kargaşasına neden olacaktır. İnançlar üzerinde yaratılan ayrımlar, kurumlar düzeyine taşınacaktır. Böylesi bir standart, zaman içerisinde bu konuda belge düzenleme ve yetki alma çabası içinde olan birtakım özel kuruluşlara rant sağlamak ve yıllardır piyasada, çoğunluğu Müslüman olan tüketicilerimizce rahatlıkla tüketilmekte olan ürünler üzerinde şüphe yaratmaktan öteye geçmeyecektir. Toplum içerisinde bölünmelere yol açacak, ihtiyari de olsa; firmalara belge almama şansı bırakılmayacaktır.

- Son olarak helal gıda uygulaması ile ilgili neler eklemek istersiniz?

Anayasamızda devletin şekli cumhuriyet olarak belirtilmiştir. Türkiye devleti bir din devleti değildir. Anayasamızın gerek başlangıç bölümünde gerekse 1 inci maddesinde “Türkiye Devleti bir Cumhuriyettir” der. Yine Anayasamızın cumhuriyetin niteliklerini belirlediği 2 nci maddesi “Türkiye Cumhuriyeti, toplumun huzuru, milli dayanışma ve adalet anlayışı içinde, insan haklarına saygılı, Atatürk milliyetçiliğine bağlı, başlangıçta belirtilen temel ilkelere dayanan, demokratik, laik ve sosyal bir hukuk Devletidir.” hükmü getirmiştir.

İlgili hükümler çerçevesinde devletin tüm işleyişine ve kararlarına bu ilkelerin egemen olması zorunludur. Buna aykırı temelini dini esaslardan alan, bilimsel ve ölçülebilir nitelikten uzak, doğrudan inanca ait konularda standart koymak ve bu standardı toplumun kuralı haline getirilmek başta anayasaya, anayasa ile güvence altına alınmış olan devletin bütün dinlere karşı aynı mesafede durmasını öngören laiklik ilkesine ve yasalara aykırıdır.

Ayrıca 132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kuruluş Kanunu incelendiğinde görülecektir ki Enstitü bilimsel esaslara göre çalışmakla görevli ve yükümlü

kılınmıştır. 132 sayılı Kanun ile Enstitü toplumun ihtiyaçlarını karşılamak üzere üretilen mal ve hizmetlerin kalitesini, güvenilirliğini bilimin temel ilkelerini esas alarak, bilimsel değerlendirmeler ve araştırmalar ışığında standart koymaya yetkili kılınmıştır. Bu esaslar haricinde herhangi başkaca değerlerden hareketle standart koyamaz. Enstitünün örgütlenme biçimi kurulları kanunda ayrıntılı olarak belirlenmiştir. Bu maddeler incelendiğinde Enstitünün organları içerisinde çeşitli kuruluşların yer aldığı görülecektir. Enstitünün organlarında Bakanlıklar, DPT, Hazine ve Dış ticaret Müsteşarlığı, Ticaret ve Sanayi Odaları ve Borsaları ile Üniversiteler vardır. Ancak enstitünün yapılanması içerisinde Diyanet İşleri Başkanlığına yer verilmemiştir. Bu durumda bize enstitünün bilimsel esaslarla hareket etme zorunluluğunu bir kez daha göstermektedir.

Bu çerçevede değerlendirildiğinde de 'helal gıda standardı' getirme başta Anayasaya, Enstitünün kendi kuruluş kanununa, cumhuriyetin temel ilkelerine aykırılık içermektedir.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.34. HELAL GIDA SERTİFİKASI **Milliyet Gazetesi / 28 Aralık 2007**

- Gıda sağlığı açısından bu tür bir sertifika şart mı, olumlu buluyor musunuz bu girişimi?

Bu sertifikanın gıda güvenliği ile uzaktan yakından ilişkisi yok. Gıda güvenliğine yönelik olarak hiç gerekmeden bir sertifika... Rant açısından cazip olduğu için gündeme taşınmış bir konu.

- Söz konusu sertifikanın bir kamu kurumu olan TSE tarafından verilmesi doğru mu?

Söz konusu sertifikanın kim tarafından verileceğini tartışmaktan çok, bu düzenlemeyi getiren kurumun çalışma prensiplerine bakmak lazım. Yani TSE bu konuda standart hazırlayabilir mi?

132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kuruluş Kanunu incelendiğinde görülecektir ki Enstitü bilimsel esaslara göre çalışmakla görevli ve yükümlü kılınmıştır. 132 sayılı kanun ile Enstitü toplumun ihtiyaçlarını karşılamak üzere üretilen mal ve hizmetlerin kalitesini, güvenilirliğini bilimin temel ilkelerini esas alarak, bilimsel değerlendirmeler ve araştırmalar ışığında standart koymaya yetkili kılınmıştır. Bu esaslar haricinde herhangi başkaca değerlerden hareketle standart koyamaz. Enstitünün örgütlenme biçimi kurulları kanunda ayrıntılı olarak belirlenmiştir. Bu maddeler incelendiğinde

Enstitünün organları içersinde çeşitli kuruluşların yer aldığı görülecektir. Enstitünün organlarında Bakanlıklar, DPT, Hazine ve Dış ticaret Müsteşarlığı, Ticaret ve Sanayi Odaları ve Borsaları ile Üniversiteler vardır. Ancak enstitünün yapılanması içersinde Diyanet İşleri Başkanlığına yer verilmemiştir.

Ancak, herşeye rağmen bir düzenleme getirilecekse bunun belgelenmesinin de kamu dahilinde yapılması gerekir diye düşünüyoruz. Çünkü konu çok hassas bir konudur. Belgelendirme yapmak hedefiyle şimdiden birtakım dernekler kurulmaktadır.

- Tüketici açısından bu tür bir uygulama yanıltıcı olur mu? Yani üzerinde sertifikanın bulunmadığı ürünün haram olduğunu işaret ettiği için.

Tüketici açısından bu tür bir uygulama kesinlikle yanıltıcı olur. Konu dini inançlarla ilgili ve tüketicide subjektif hassasiyetler yol açabilecek bir konu. Tüketici, rafta "helal" yazmayan ürünü, "helal" kurallarına yakırı olarak algılayacak, en azından şüphe duyacaktır.

Bu uygulamadan üretici firmalar da olumsuz etkilenecek ve üzerlerinde oluşan baskı sonucunda kendilerini bu belgeyi alamaya zorunlu hissedecekler.

Nüfusunun büyük bölümü Müslüman olan ülkemizde, kesimhanelerimizde halen uygulanmakta olan kesim yöntemleri İslam'a uygundur. Bizim et kesim biçimimiz ve mevzuatta yer alan et tanımımız da aynı şekilde bu kurallarla uyumludur, kanın iyice akıtılması prensibi esastır. Et ürünlerinde hangi hayvandan elde edildiğinin etikette belirtilme zorunluluğu vardır. Yine gıda maddelerindeki hayvansal kaynaklı bileşenlerin de kaynağı belirtilmektedir. Ülkemizde satılan domuz ve domuz bileşeni içeren ürünlerin etiketinde kaynağı belirtilmekte, ayrıca farklı reyonlarda satışa sunulmaktadır. Başka bir deyişle gıda maddelerinin bileşenleri veya etiketlerinden kaynaklanan bir sıkıntımız bulunmamaktadır. Bu belge dış ticarete önemlidir. İhracatta bu belgeyi arayan ülkeler var. Bu ülkelere yıllardır uluslararası Kodeks Komitesinin getirdiği kurallar çerçevesinde belge düzenlenmekte. Ülkemizin ihracatında bu konuda bir sıkıntı bulunmamaktadır.

R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

16.3.35. SÜT SEKTÖRÜ

EDM (European Dairy Magazine) / 30 Aralık 2007

- Türkiye süt endüstrisi hakkında kısaca bilgi verebilir misiniz? (çiftlik sayısı, süt sağım merkezleri, üretici firmalar, yıllık işlenen süt miktarı... gibi)

Türkiye'nin toplam süt üretimi yaklaşık 11 milyon ton olarak tahmin ediliyor. Bunun %90'ı inek, %8'i koyun ve %2'si keçi sütüdür. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı verilerine göre, inek sütünün %27'si büyük ve modern işletmelerde ve %33'ü orta ve küçük boy işletmelerde işlenerek değerlendirilirken, %20'si doğrudan satışla (sokak sütü olarak) ve %20'si çiftlikte tüketilmektedir.

Türkiye'nin her yöresinde, ağırlıkla küçük aile işletmesi tipinde işletmeler olmak üzere, süt hayvancılığı ile uğraşan değişik büyüklükte tarım işletmeleri bulunmaktadır. Küçük çiftlikler (3 inekten az) hala çoğunlukta olsa da, büyük çiftlikler (100 inekten fazla) hızla artmaktadır. 50'nin üzerinde büyükbaş hayvan yetiştiren tarımsal işletme sayısı 5 bin civarındayken, küçükbaşta bu rakam 160 bin civarındadır. Toplam hayvancılıkla uğraşan işletme sayısı ise yaklaşık 2,2 milyondur. Doğu Anadolu'da süt hayvanlarının çoğu az verimli yerel türlerden oluşurken, Batı Anadolu (Ege ve Marmara)'da ulusal sanayi üretiminde gerek duyulan, daha yüksek verimli saf ırk ve melez hayvanlar bulunmaktadır.

Sanayide işlenen süt miktarı, yaklaşık 6,5 milyon ton civarındadır. İstatistiklere göre, yaklaşık 2500 süt işleme tesisi kayıtlı olup, günde 1000'er ton işleyen 5 firma öne çıkmaktadır. 30 şirketin tek başlarına günde 100-300 ton arası işledikleri bilinmektedir. Bunun yanında, 50'ye yakın orta boy işletme daha ziyade bölgesel ve teknolojik olarak yeterli seviyede üretimde bulunmaktadır. Ayrıca, önemli sayıda mandıra yine bölgesel nitelikte ve sermaye ve ölçek bakımında küçük işletme statüsünde üretimde bulunmaktadır.

Tüm işleme tesisleri özel sektöre ait olup, kooperatiflerin etkinliği zayıftır. Kamuya ait işletmeler 1995'te özelleştirilmiştir. Bu işletmelerin aynı zamanda piyasayı regüle etme görevi olduğundan ve özelleştirme, piyasa düzenleri oluşturulmadan yapıldığından süt sektörünü olumsuz yönde etkilemiştir.

Türkiye'de süt birkaç farklı şekilde toplanmaktadır. Sütün büyük çoğunluğu köylülerin kendileri, köy kooperatifleri, kasaba belediyeleri, kooperatif birlikleri veya toptancıların organize ettiği toplayıcılar tarafından toplanır. Çiftçilerle büyük sanayiciler arasında ise daha sistemli bir ilişki vardır. Sütün çoğunluğu kısa dönemli anlaşmalarla pazarlanır. Köylerin çoğunluğunda, mandıralar tarafından finanse edilmiş, soğutma tanklarıyla donatılmış toplama merkezleri oluşturulmuştur. Büyük firmalar kimi zaman doğrudan üreticiden kimi zaman bu toplama tesislerinden süt almaktadır.

- Siz Türkiye'nin Avrupa Birliğine katılmasını destekliyor musunuz? Eğer Türkiye girse süt ve süt ürünleri pazarını nasıl etkileyecek? Ve genel olarak Türkiye'yi nasıl etkileyecek?

Bu teknik değil siyasi boyutu olan bir sorudur. Böylesi bir birliğe katılımın getiri ve götürüleri değerlendirilip, ülke çıkarlarına uygun olması halinde desteklenmesi gerekmektedir. Ülkemizin yıllardır içinde bulunduğu üyelik sürecinin gelişimi, yaklaşımlarda karşılıklılık ilkesinin tartışılır boyutlarda olması, kalıcı derogasyonların ve imtiyazlı ortaklığın gündemde olması, hedefin değişkenliği, sürekli yeni kriterlerin gündeme gelmesi bu birlikteliğin desteklenmesi yönünde kuşku oluşturmaktadır. "İzlenen yol ve varılan sonuç ne olursa olsun AB'ye üye olunmalıdır" mantığına temelden karşıyız. Karşılıklılık ilkesi esas olmalıdır. Üyelik bizlerin desteği kadar AB ülkelerinin de olumlu yaklaşım sergilemesi, her iki tarafın teknik, ekonomik, siyasi ve sosyal açıdan hazır olmasıyla ilgili bir konudur.

AB'ye üyelik tek pazara giriş anlamına gelmektedir ve Türkiye bu noktada üye olduğu zaman rekabet edebilirliği sağlamalı, yapısal değişikliklerini hızla tamamlamalıdır. Halen süt üretiminde en önemli sorunlar; küçük boyuttaki tarım ve gıda işletmelerinin yoğunluğu ve girdi maliyetlerinin yüksekliği nedeniyle süt maliyetinin düşürülememesi; hayvan hastalıkları, ahır ve işletme hijyeninde henüz istenen noktaya gelinememiş olması ve süt toplama sistemindeki sorunlardır. Kalite baremlerinin resmi olarak belirlenmemesi nedeniyle fiyat ve prim uygulamaları süt kalitesine yeterince yansımamaktadır. Üretici örgütleri henüz hizmet ve pazarlama gücünün artırılmasını sağlayacak etkinliğe ulaşamamış, hayvan kalitesini iyileştirici önlemlerin sürdürülebilirliği sağlanamamıştır. AB'ye üyelik sürecinde, işte bu farklı boyutlardaki sorunlara planlı bir yaklaşım çerçevesinde çözüm üretmek gerekmektedir.

Bugünkü şartlar altında, Türkiye'nin süt ve süt ürünlerinde AB ile rekabet etmesi zordur. Söz konusu sorunların çözüme ulaşılması sektör açısından aradaki farkın kapatılması ya da en azından azaltılması anlamına gelecektir.

Genel olarak bakıldığında; üyeliğin Türkiye'ye önemli bir dönüşümünün gerçekleştirilmesi ve Atatürk'ün öngördüğü çağdaş medeniyet seviyesine çıkılması açısından ilave olanak ve fırsatlar yaratabileceği söylenebilir. Ancak, bu fırsatları yaratmada tek seçenek AB üyeliği değildir kuşkusuz. Türkiye'nin aleyhine olabilecek gelişmelere karşı duyarlı ve uyanık olmak ve karşılıklılık ilkesine daima uymak kaydıyla tam üyeliğin Türkiye'ye ve AB'ye yansımaları olumlu olabilecektir.

- Önümüzdeki 5 yılda süt pazarında nasıl gelişmeler olacak? Konuyla ilgili detaylı bilgi verebilir misiniz?

Türkiye’de süt pazarında önemli bir oligopolleşme eğilimi var. Bu eğilimin önümüzdeki dönem güçlenmesi ve arzu etmesek de bölgesel çapta yeni tekel ve oligopollerin oluşması söz konusu olabilir. Ancak, üreticilerin haklarının korunması için bir üretim ve ticaret politikasının oluşturulması, süt fiyatlandırmasının kaliteye göre yapılması, üretici örgütlerinin sektörde daha fazla söz sahibi olmasını bekliyoruz. Diğer taraftan, ekonomik gelişmeler doğru yönde olduğu takdirde yeni ve büyük hayvancılık işletmelerinin kurulması, mevcut işleme tesislerinin modernizasyonu, böylece ölçek ekonomisine uymayan küçük işletme sayısında azalma sağlanması ve hayvan hastalıklarının azaltılması yönünde gelişmeler beklenebilir.

- Türkiye süt pazarının gelişmesi ile ilgili şu anda karşılaştığı sorunlar veya avantajlar nelerdir?

Süt üretimindeki önemli sorunlar çok sayıda küçük işletme varlığı, maliyet sorunları, hayvan hastalıkları ve süt toplamadaki sorunlar ve organizasyon eksikliği, üretici örgütlerinin yetersizliği ve bunların getirdiği gıda güvenliği ve hijyen kaynaklı sorunların henüz tümüyle giderilememiş olması, kalite sorunları, üretimde karlılık sorunu, işletmelerin modernizasyon ve nitelikli ara eleman sorunları olarak belirlenmektedir. Ülkemizde süt piyasasını düzenleyen bir müdahale kurumunun bulunmayışı da, sorunların çözümü yönünde atılan adımları yetersiz kılmıştır.

Süt sektörünü olumsuz yönde etkileyen bir başka durum ise su anda ülkemizden AB’ne ihracat için onaylanmış süt işletmesinin olmamasıdır. AB uzmanları tarafından süt işletmelerine yönelik olarak ülkemize yapılan son ziyarette ihracat yapmak üzere teklif ettiğimiz tesislerimizin modern olduğu ve AB koşullarını yerine getirdiği belirtilmiştir. Tek istisnanın AB normlarına uygun yeterli çiğ süt teminindeki güçlük olduğu ifade edilmiştir. Bugün AB’ye ihracatta onaylanmış ülkelere bakıldığında, koşulları Türkiye’den farklı olmayan birçok ülkeden ihracat yapıldığı bilinmektedir. Bu durum, kararın siyasi yönü olduğunu da düşündürmektedir.

Avantajlar ise, Türkiye’de modern süt işleme tesislerinin de bulunması ve her geçen gün sayılarının artması, önemli bir üretim potansiyeline sahip olması, doğru yöntemlerle üzerine gidilmesi durumunda sorunların çözülebilecek nitelikte olması, AB’den belli amaçlarla sunulacak fonlar da dahil olmak üzere çözüme yönelik kaynak oluşturma çabaları, sektörde önemli miktarda bilinçli yatırım yapan girişimcilerin varlığı, AB ile yürütülen uyum sürecinin faydaya dönüştürülmesi beklentisi ve tabii ki sektörde görev alacak nitelik ve sayıda gıda mühendisinin varlığıdır.

- Türkiye süt pazarında fonksiyonel ürünlere bakış nasıldır?

Türkiye’de genelde gıda ürünleri pazarında ve dolayısıyla süt ürünleri pazarında fonksiyonel ürünlere yoğun ilgi vardır. Bu kapsamda birçok yeni

ürün pazara çıkmaktadır. Ancak bu noktada kamu otoritesinin, üreticilerin ve meslek odaları başta olmak üzere sivil toplum örgütlerinin tüketiciyi doğru bilgilendirecek ve bu konuda bilinçli yaklaşımlar sergilemesini sağlayacak her türlü adımı atmaları gerekmektedir. Birçok ülkede de olduğu gibi, bizim tüketicimizde de bu ürünlere sahip olduğundan fazla işlevler yüklemek hatta zaman zaman mucizevi beklentiler içinde olmak eğilimi vardır.

16.3.36. YEMİNLİ GIDA DENETÇİLİĞİ - DENETİMDE YETKİLERİN DEVREDİLMESİ

Referans Gazetesi / 21 Ocak 2008

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca Aralık ayının sonunda görüşe açılan; **“Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı”**nda denetimlerin özelleştirilmesine yönelik, hele de yeminli mühendislere işyeri zimmetlemeye yönelik somut bir hüküm yer almıyor.

Tasarının; Sorumluluklar başlıklı 17.maddesi'nde “ Bakanlık, gıda ve yem işletmecilerinin üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda ve yem mevzuatının ilgili hükümlerinin gerekliliklerini yerine getirip getirmediğini izler, gıda ve yem güvenliğine ilişkin diğer izleme faaliyetlerini de kapsayan resmi kontrolleri yapar, gıda ve yem işletmeleri ile ilgili kayıtları tutar.” denilmektedir.

Resmi Kontroller başlıklı 27. maddesinde ise; “Resmi kontroller, Bakanlık tarafından bu Kanunun amaçları doğrultusunda, birincil üretim aşaması dâhil, üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında düzenli ve uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre, önceden haber vermeksizin gerçekleştirilir. Bu kontroller, izleme, gözetim, doğrulama, tetkik, denetim, numune alma ve analiz gibi uygulamaları kapsar. Kontroller Bakanlıkça denetim yetkisi verilen personel tarafından gerçekleştirilir.” ve “Denetim görevi yapan personel, Bakanlık adına bu Kanun hükümleri doğrultusunda resmi kontrolleri yapmaya, kontrol sonucuna göre, her türlü etkiden uzak ve bağımsız olarak karar almaya ve Bakanlıkça kendisine verilen yetkiler çerçevesinde, bu Kanunda öngörülen idari yaptırımları uygulamaya yetkilidir.” İfadeleri yer almaktadır. Ancak aynı maddenin bir başka bendinde; “Bakanlık, resmi kontroller ile ilgili uygun göreceği görevler için kişi veya kuruluşları görevlendirebilir. Bakanlık görev verdiği kişi veya kuruluşları denetler. Görev verilecek kişi ve kuruluşların taşıması gereken özellikler, verilebilecek görevler ile görev verme koşulları Bakanlıkça belirlenir.” ifadesi görülmektedir. Taslakta konuya açıklık getiren farklı bir hüküm yer almamaktadır.

AB Mevzuatında da resmi denetimlerde kimi yetkilerin devredilebileceğini bildirir hüküm yer almaktadır, pratikte uygulaması ise kimi analizlere yönelik onaylanmış laboratuvarlar şeklinde olmaktadır. Aynı uygulama ülkemizde de

uzun yıllardır yasal olarak yürütölmektedir. Ancak, böylesi genel bir ifade ile değil, laboratuarlara yönelik olarak düzenlenmiş özel bir hükümle yapılmıştır.

Resmi denetimlerin devredilebileceğine dair böylesi genel bir hüküm düzenlenmesi halinde; kamu otoritesinin yetki devredilen konularda da sorumluluğun devam ettiğini bildirir bir hüküm olmalı; ayrıca hangi yetkilerin devredilemeyeceğı de yine aynı yasa metni içerisinde belirtilmelidir. Taslak metinde bu hükümler bulunmamaktadır. Oysa; kamu otoritesi ceza kesme, mala el koyma, ürünü piyasadan toplatma, imha kararı alma... gibi kamu erkine ait yetkileri özele devredemez. Bu hukuken mümkün değildir. Bu durumda; birtakım kişi ya da kuruluşlara denetim görevi yüklense dahi; Bakanlığın, tespit edilen olumsuz durumlara anında müdahale edebilecek sayıda ve donanımda elemana sahip olması şarttır. Diğer bir deyişle; böylesi bir uygulama gıda denetimine yönelik istihdam anlamında kamuyu rahatlatmayacaktır.

16.3.37. SU **Star Gazetesi / 24 Ocak 2008**

Star Gazetesi'nin Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykt AYTAÇ ile gerçekleştirdiğı 'su' konulu röportaj "10 Soruda Su" başlığıyla Gazete'de yayımlanmıştır. Gazetede yayımlanan haber 'Basında Odamız' bölümünde yer almaktadır.

16.4. BASINDA ODAMIZ

Odamızın görüşlerinin yer aldığı gazete ve dergi haberleri bu bölümde toplanmıştır.

16.4.1. GIDA SEKTÖRÜNDE KAYITDIŞILIK **Zaman Gazetesi Ekonomi Bölümü / 05 Nisan 2006**

Sağıksız gıda üreticileri, kendi mamullerini yemiyor

Gıda sektöründeki kayıt dışılık ve sağıksız üretime karşı Avrupa'daki cezaların uygulanmasını isteyen iş dünyası, zararlı ürünlerin marketlerden lokantalara, fırınlardan semt pazarlarına kadar her tarafta rahatça satılmasından da şikayetçi.

Sektör temsilcileri, 'merdiven altı' diye tabir edilen kaçak işyerlerinde üretilen sağıksız gıdaların, sahipleri tarafından bile tüketilmediğine dikkat çekiyor. Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu Başkanı Kemal Kadal'ın şahit olduğu olay, gıda terörünün boyutlarını gözler önüne seriyor: "Yüzlerce insana gıda hizmeti sunan bazı işletme sahipleri kendi ürettiğini asla yemiyor. Halka gıda satıp da sefertasıyla evinden yemek getirip yiyenleri görüyoruz. İşyerindeki gıdaya kendisi bile güvenmiyor. Çünkü üretim aşamasına bire bir şahit oluyor."

Federasyon Başkanı Kadal, Türkiye’de hiçbir vergiye tabi olmadan ruhsatsız çalışan yüz binlerce lokanta ve büfe olduğunu belirtirken, vatandaşın vitrinlerde yazan ‘Köfte, ayran: 1,5 YTL’ yazısına kanmamasını öneriyor. Bu fiyata köfte satmanın imkansız olduğuna işaret eden Kadal, “Merak ediyorum nasıl bunu başarıyorlar? Etin kilosu belli, ne koyuyorlar o köftenin içine de bu kadar ucuza satabiliyor?” diye soruyor. Sokak aralarında, kenar mahallelerde çalışan ruhsatsız işletmelerin ürünlerde at, eşek, domuz eti, kuş gribinde imha edilemeyen tavuk kullanıldığını ifade eden Kandal, bu işletmelerin halkın ekonomik yapısını fırsat bilerek sömürü yaptığı görüşünde. Federasyona bağlı 300 işletmenin sıkı denetlendiğini belirten Kandal, ruhsatsız işyerlerinin kayıt altına alınmasıyla devletin vergi kaybının da önleneceğini anlatıyor. **Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Taylan Kıymaz da, gıda terörünü önlemenin vatandaş, sanayici ve devletin işbirliğiyle sağlanacağını belirterek, konunun devlet politikası haline getirilmesini istiyor. Kayıt dışılığın kısa vadede çözülemeyeceğine işaret eden Kıymaz, çıkarılan yasa ve yönetmeliklerin kağıt üzerinde kalmamasından şikayetçi: “Gıda işinde uzman kişiler çalıştırılmayarak kısa vadeli kazançların ön planda tutulmaması ve AB kriterleri ciddiyetle uygulanmadıkça kayıt dışılığın belini kırmak mümkün değil.” Taylan Kıymaz’a göre tesislerde gıda üretimi ve bilimi konusunda eğitim görmüş insanlar istihdam edilmeli.** Tüketiciler Birliği Genel Başkan Yardımcısı ve Konya Başkanı Kemal Özer’in tespitleri ise merdiven altı üretimlerdeki akıl almaz yöntemleri açığa çıkarıyor. Özer, herkesin alışveriş yaptığı bir markette satılan köfteyi inceleyerek ilginç sonuçlara ulaşmış. Buna göre piyasada 3 YTL’ye ‘İnegöl’ sahte adıyla satılan köftenin içerisinde toz haline getirilmiş kemik, deri, kuru ekmek, yanık yağ ve sakatat katıldığı tespit edildi. Anlaşmalı marketlere 1,5 yeni liraya satılan köfte vatandaşa ise yüzde 100 kârla 3 YTL’ye satılıyor. “Bakanlık bunları görüyor. Fakat bir türlü önleyemiyor. Bunun gibi bir sürü örnek var.” diyen Özer, bakanlığa şikayet mektubu yazdıklarını, kendilerine “Yaptığımız denetimler sonucunda sağlıksız gıdaya rastlanmamıştır.” şeklinde cevap geldiğini aktarıyor. Sucuk üreticisi başka bir firma sahibinin kendisine itirafta bulunduğunu aktaran Özer, şu bilgiyi veriyor: “İşletme sahibi kişi yan yana iki dükkan kiralamış. Birinde izin belgesiyle üretim yapıyor. Resmî adres olarak kayıtlı dükkanı gösteriyor. Öbür tarafta da gayri resmi üretim yapıyor. Firma şikayet edildiğinde denetmenler resmî işletmeyi incelediği için sağlığa aykırı ürüne rastlanmıyor. Firma sahibi kendine açılan davada suçsuz bulunduğu gibi bakanlıktan dava masrafını bile aldı. Merdiven altı üretimle resmen cinayet işleniyor. Hastanelerin önü kuyruklarla doluyor. Vatandaş yediği gıdanın içinde ne olduğunu bilmiyor.” Su ve ve ekmek gibi gıdalar, geniş kitlelere ulaşabilen temel ürünler arasında yer alıyor. Bu zincirde oluşacak bir aksaklık milyonlarca insanı etkileyebiliyor. Dünya Sağlık Örgütü’nün (WHO) verilerine göre bulaşıcı hastalıkların yüzde 70’i insanlara sulardan geçiyor. En son Malatya’da yaşanan ishal vakalarının şebeke suyundan kaynaklandığının tespit edilmesi bu alandaki denetim eksikliğini de ortaya koyuyor. Son yıllarda hızlı büyüme kat eden su sektörü

merdiven altı ve standarda uygun olmayan üreticilerin ilgisini çekiyor. Sağlık Bakanlığı'nın 2004 yılında denetlediği 202 faal işletmeden yalnızca 62'si standartlara uygun bulunurken, 140'ında halk sağlığına ve yasal mevzuata aykırılıklar tespit edildi. Sektördeki denetim yetersizliği sebebiyle bazı firmaların kural dışı çalıştığını anlatan Su Derneği Başkanı Hasan Aslanoba, özellikle 19 litrelik damacanalarda yaşanan sorunların pazara ciddi firmaların girişiyle azaldığını aktarıyor.

Sağlıksız ve ruhsatsız üretimin yaşandığı bir başka alan da ekmek. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Selman Türker'in yaptığı araştırmaya göre, hijyen şartlarına uyulmaması yüzünden ekmekte kırmızı lekeler, küflenme, beyazlaşma ve yapışkanlaşma meydana geliyor. Ekmekteki hastalıkların önüne geçilebilmek için paketlemek gerekiyor. Üniversitenin bin 353 denek üzerinde yaptığı araştırmada ilginç bulgulara ulaşıldı. Buna göre, ekmeklerin içinden en fazla ip ve saç kılı çıkıyor. Ayrıca tuz kütlesi, böcek ve tel parçalarına da rastlanıyor.

Tüketicilerin, sağlıksız gıdaya rastlaması durumunda tüketici sorunları hakem heyetleri, Tarım İl ve İlçe müdürlükleri, Sağlık İl ve İlçe müdürlükleri, Belediye zabıtalari ile Tarım Gıda Kontrol laboratuvarlarına başvurabiliyor.

16.4.2. FONKSİYONEL GIDALAR **Gıda Hattı Dergisi / Haziran 2006**

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman tüm gıdaların fonksiyonel olduğunu, önemli olanın bedenin ihtiyacı olan gıdaya ulaşmak olduğunu ifade etti: "Dünyada fonksiyonel gıda tanımı çok yeni. Her ülke farklı bir yolda. Gıdanın kapsadığı birçok alan vardır, fonksiyoneller de bir alt gruptur. İçinde temel öğeler taşıyan tüm gıdalar fonksiyoneldir. Fonksiyonel gıdanın bilimsel hiçbir tanımı yok."

16.4.3. YAPAY SODA VE AROMALI MİNERALLİ SULARDA MEVZUAT BOŞLUĞU VAR **Dünya Gıda Dergisi / Haziran 2006**

İki bakanlık arasındaki yetki karmaşası nedeniyle, Türk Gıda Kodeksi kapsamından çıkarılan, yapay soda ve sofrta içeceğinin teknik özelliklerini belirleyen bir mevzuat yok.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasındaki yetki çekişmesi nedeniyle, Türk Gıda Kodeksi'nden çıkarılan yapay sodalar ve aromalı mineralli sular hakkında teknik mevzuat olmadığını bildiren Gıda Mühendisleri Odası (GIDA MÜH. ODASI) Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek Ataman, doğal mineralli sular ve içme sularının Sağlık Bakanlığınca, diğer içeceklerin ise Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca denetlendiğini; ancak yapay

sodalar ve sofrta ieeği olarak adlandırılan sular ile aromalı mineralli suların iki bakanlık arasındaki yetki çekişmesi nedeniyle, 11.08.2001 tarihinde yapılan bir değişiklikle, Türk Gıda Kodeksi kapsamından çıkarıldığını söyledi. Daha sonra tekrar 5179 Sayılı Yasa ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yetki ve sorumluluğuna verilen bu rnlerin, Türk Gıda Kodeksi kapsamından çıkarıldığı için, hangi özelliklere sahip olduğunu belirten teknik mevzuat bulunmadığına dikkat çeken Petek Ataman, ilgili ürünlerin, en kısa zamanda teknik özelliklerinin belirlenmesi gerektiğini kaydetti.

Yapay soda ve sofrta ieeğinin insan sağlığına olumsuz etkisi olmadığını; ancak doğal mineralli su veya doğal kaynak suyu gibi pazarlanması halinde, tüketiciyi yanıltarak haksız rekabete yol açtığını ifade eden Ataman, rnler hakkında şu bilgileri verdi: "Yapay soda; içilebilir özellikteki su, sodyum bikarbonat ve/veya izin verilen mineral tuzu, katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış içecektir. Pazarda doğal mineralli sulara alternatif olarak yer bulur; ancak doğal değil, teknoloji ürünüdür. Sofra ieeği; içilebilir özellikteki suya, izin verilen mineral tuzlarının ya da organik asit veya tuzlarının katılması ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan içecektir. Bu rn de, içme suyu olarak pazarlanmaktadır; ancak değil, teknoloji ürünüdür."

Doğal mineralli sular ve yapay soda arasındaki farka da dikkat çeken Petek Ataman, "Doğal mineralli sular, yer kabuğunun çeşitli derinliklerinde, uygun jeolojik şartlarda doğal olarak oluşur; bir veya daha fazla kaynaktan yeryüzüne kendiliğinden ve teknik usullerle çıkarılır; yer altı isimlerinden de anlaşılacağı üzere, mineral içerir; bileşimlerine, karbondioksit dışında herhangi bir kimyasal madde katılması yasaktır. İnsan tüketime uygun ürünlerin pazarlanmasını sağlamak amacıyla; mineral içeriği, kalıntı elementleri ve diğer bileşenleri yasalarla sınırlandırılmıştır" dedi.

"Alkolsüz içecekler grubundaki ürünlere, koruyucular da dahil olmak üzere, çok sayıda ve çeşitli amaçlarla gıda katkı maddesi katılabilir. Ancak, yasalarda kullanım şartları ve miktarları belirtilen gıda katkı maddelerinin, bu şartlara uygun kullanılması durumunda, sağlık açısından tehlike oluşturması mümkün değildir" diye konuşan Ataman'ın, tüketicilere nerileri ise şöyle: "Tüketilecek ürünün etiket bilgileri ayrıntılı olarak incelenmeli; satın alınan ürünün, hedeflenen ürün olduğundan emin olunmalıdır. Üretim izin, tarih ve numarasını bulunduran, ambalajlı ve etiketli ürünler tüketilmelidir. Açıkta satılan, ambalajsız-etiketsiz ve son tüketim tarihi bulunmayan ürünler satın alınmamalıdır. Özellikle ocuk ve gençlerin besleyici özelliği yoğun olan meyve suları ve nektarlarına özendirilmesi sağlanmalıdır."

Tüketicisi yanıltılıyor

Dünyada ve ülkemizde alkollü içecekler, yüzde yüz meyveden elde edilen meyve sularından, hiç meyve içermeyen ve tamamen aroma maddeleri ile

desteklenen içecekler kadar çok geniş bir yelpazede çeşitlilik gösteriyor. Şüphesiz ki, yelpazede yer alan, yasalarla tanımlanmış ve bu tanımlamalara uygun üretilip etiketlenerek pazarlanan ürünlerin insan sağlığını olumsuz etkileyecek bir özelliğe sahip olmaları söz konusu değil. Ancak, yanıltıcı reklamlar ve etiket bilgileri ile internet veya benzeri yollarla dolaşan ve katkı maddelerinin zararlarına yönelik olduğu iddia edilen, bilimsellikten uzak listeler bu ürünlere yönelik yanıltmalara neden oluyor. “Ne yazık ki, her iki konuda da, uzmanlar, resmi kurumlar ve üniversiteler tarafından açıklamalar yapılsa da, yeterince etkin olunamıyor. Bizlere, bıkmadan usanmadan, bu konuda yazarak ve konuşarak, bilgilerimizi aktarmak ve yanılgıları silmek görevi düşüyor” diye konuşan Petek Ataman, meyve suyu sektöründeki bir firmanın, kullandığı asitlik düzenleyici maddeden vazgeçerek, bu amaçla sadece limon suyu kullanmaya yönelik olarak aldığı kararın, geline noktanın en çarpıcı örneği olduğunu söyledi. Öte yandan etiket bilgilerinin yanıltıcı olabildiğine dikkat çeken Ataman, “Tüketilen ürünün bilincinde olduğu sürece, tüketicilerin, hangi ürünü tüketecekleri tamamen kendi tercihleridir. Serinlemek amacıyla kolalı içecek, gazoz veya aromalı içecek tüketilebilir. Ancak, bu ürünlerde meyve bileşeni olduğu düşünülüyorsa, bu noktada tüketici tercihi yanlış yönlendirilmiş olacak; bir başka deyişle tüketici yanıltacaktır” dedi.

Tüketicilerin en çok yanıldığı alkolsüz içecekler

Gazlı içecekler; karbondioksit ile gazlandırılmış olan meyveli, aromalı, kola ve tonik içeceği gibi içeceklerdir. Bu ürün grubunda, meyve içeren ürünler bulunabileceği gibi, hiç meyve içermeyen ve tamamen aroma maddeleri ile lezzetlendirilen içecekler de vardır.

Meyveli içecek; meyve suyu, meyve püresi veya bunların konsantresine su, şeker, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ilavesi ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan içeceklerdir. Gazlı olanları, meyveli gazoz olarak da adlandırılabilir. Gazlı olanların en az yüzde 4, gazsız olanların ise en az yüzde 10 meyve içermesi gerekir. Bu ürünlerin etiketi üzerinde ‘meyve suyu veya meyve püresi oranı en az yüzde.....’ ifadesinin yer alması yasal zorunluluk.

Aromalı içecek; su, şeker, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile veya aromalı şurubun sulandırılması ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan ve içerdiği aroma ile adlandırılan içecektir. Gazlı olanı aromalı gazoz olarak da adlandırılabilir. Bu ürün grubu, hiç meyve içermeyen; mevcut tat ve kokusunu bileşimindeki aroma maddesinden alır.

Kola içeceği; su, şeker, kafein, diğer bileşenler ve izin verilen katkı maddeleri ve kendine özgü aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içecektir.

Tonik ieeği; su, şeker, kinin ve/veya narincin, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan ieektir.

Meyveli şurup; meyve suyu, meyve pulpu veya bunların konsantresinden şeker, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve su katılması yolu ile meyveli içecek hazırlanmasında kullanılan konsantre üründür. Su ile hazırlanmış halinin, en az yüzde 10 meyve içermesi; etiketlerinde, sulandırılma oranlarının açıkça belirtilmesi ve 'meyve suyu veya meyve püresi oranı en az yüzde.....' ifadesinin yer alması gerekir.

Aromalı şurup; şeker, diğer bileşenler, su, izin verilen diğer katkı ve aroma maddeleri veya aroma maddeleri ve meyve suyu karışımları ile hazırlanan ve aromalı içecek hazırlanmasında kullanılan koyu kıvamlı üründür.

içecek tozu; şeker, meyve suyu, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile ve su katılması yolu ile meyveli veya aromalı içecek hazırlanmasında kullanılan toz üründür. Meyveli içecek hazırlanmasına yönelik ürünlerde; etikette 'meyve suyu veya meyve püresi oranı en az yüzde.....' ifadesinin yer alması yasal zorunluluk.

Yapay soda; içilebilir özellikteki su, sodyum bikarbonat ve/veya izin verilen mineral tuzu, katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan ieektir. Doğal değil, teknoloji ürünüdür.

Sofra ieeği; içilebilir özellikteki suya, izin verilen mineral tuzları, organik asit veya tuzlarının katılması ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan ieektir. Doğal değil, teknoloji ürünüdür.

16.4.4. AYIKLA PİRİNCİN TAŞINI! **Gıda Teknolojisi Dergisi / 04 Eylül 2006**

Danıştay, ankaya Belediyesinin açtığı dava sonucu gıda denetimlerine ilişkin yönetmeliğin yürütmesini durdurdu.Danıştay'ın aldığı kararla Belediyeler de gıda güvenliği konusunda yetkili hale geldi.

Danıştay İdari Dava Daireleri Genel Kurulu ankaya Belediyesinin açtığı dava zerine 23 Haziran tarihli 2006/341 sayılı kararı ile "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik"ın yürütmesini durdurdu.Böylece Tarım Bakanlığının yanı sıra Belediyeler de gıda güvenliği alanında yetkili hale geldi. Aslında bu sürecin yolu gıda kanunun ardından çıkan Büyükşehir Belediyesi Kanunu (23 Temmuz 2004) ve Belediye Kanunu (13 Temmuz 2005) ile önemli ölçüde açılmıştı.

Gıda güvenliği konusunda bugün geline noktanın hükümetin “Hantal devlet anlayışı yerel yönetimlere yetki devri yoluyla çözülecektir” yaklaşımının yanlış bir uygulamasından kaynaklandığını iddia eden Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek ATAMAN, hükümetin bu söyleminin “Gıda güvenliği konusunda tek yetkili Tarım ve Köyşleri Bakanlığıdır” söylemiyle de çeliştiğine dikkat çekti.Yaptığı yazılı açıklamada sektörü yeni bir sorunlar yumağı ile karşı karşıya bırakmaya kimsenin hakkı olmadığını vurgulayan Ataman, gıda güvenliğinin sağlanmasında yerele yetki devrinden vazgeçilmesi ve yetkilerin tek elde toplanması çağrısında bulundu.Belediyelerin gıda güvenliğini sağlayabilecek altyapıya sahip olmadığını altını çizen Ataman, Avrupa Birliğinin gıdada yetkili tek otorite istediğini hatırlatarak, Danıştay’ın son kararının AB ile yürütülen müzakere sürecini de olumsuz etkileyeceğine dikkat çekti.

16.4.5. GIDADA DENETİM YİNE ÇOK BAŞLI SİSTEME DÖNDÜ **Referans Gazetesi / 08 Eylül 2006**

Gıda denetiminde bir kez daha çok başlılık dönemine girildi. Çankaya Belediyesi'nin Danıştay'da açtığı dava sonucunda, hem belediyeler hem de Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, gıda denetiminde yetki sahibi oldu. Danıştay aldığı kararla gıda denetimleriyle ilgili yönetmeliğin Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı tarafından ortaklaşa hazırlanması gerektiğine dikkat çekerek Tarım Bakanlığı'nın böyle bir yönetmeliği tek başına hazırlayarak yürürlüğe koymasını hukuka aykırı buldu.

Türk Mimar ve Mühendis Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, "Gıdada çok başlılık, denetimsizliği de beraberinde getiriyor. Buna son verilmeli" diye konuştu.

30 Mart 2005 tarihinde yayımlanan ve gıda denetimini düzenleyen yönetmelikle gıda işletmelerinin kontrol ve denetimlerinin Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, tarım il müdürlükleri, valilik veya il özel idaresi tarafından yapılacağı öngörülmüştü. Bu yolla "gıda denetimlerinde belediyelerin mi, Tarım Bakanlığı'nın mı yetkisi olduğu" tartışmalarına son verilirken konu Çankaya Belediyesi tarafından yargıya taşınmıştı. Belediye Kanunu'nun gıda ürünlerini denetleme yetkilerini belediyelere verdiğini ancak gıda denetimleriyle ilgili olarak hazırlanan yönetmelikte kendilerine hiçbir görev verilmediğine dikkat çeken belediye, yönetmeliğin iptalini istedi.

Yönetmelik ortak hazırlanmalı

Başvuruyu değerlendiren Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu, başvuruyu haklı bularak; gıda maddelerinde denetim yetkisini Tarım Bakanlığı'nda toplayan yönetmeliğin yürütmesini durdurdu. Gıda denetimleriyle ilgili

yönetmeliğin uygulamada sıkıntı olmaması için Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı tarafından ortak hazırlanması gerektiğini belirten Danıştay, söz konusu yönetmeliğin Tarım Bakanlığı tarafından tek başına hazırlanarak yürürlüğe konulmasının da hukuka aykırı olduğunu belirledi.

Petek Ataman, gıdada en büyük tehlikenin çok başlılık olduğunu vurgulayarak "Bir an evvel bu çok başlılık durumuna son verilmeli. Yeni gıda yasasının hazırlanması aşamasında artık yetkilerin tek elde toplanması elzem nitelikte bulunuyor" diye konuştu.

16.4.6. KÜRESELLEŞME – GIDA GÜVENCESİ VE GÜVENLİĞİ İLİŞKİSİ **Dünya Gıda Dergisi / Kasım 2006**

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ülkemizde yaklaşık 1 milyon insanın açlık sınırı altında, 18 milyon insanın ise yoksulluk sınırı altında yaşadığını belirterek; yoksulluk sınırı altındakilerin % 40'ının kırsal kesimde olduğunu ifade etti. Bu koşulların tarımla uğraşan kesimden kaçışa yol açacağını; gıda tüketiminde ise tüketicinin geliri azaldıkça kaliteden kaçtığını, bunun aslında gıda söz konusu olunca güvenli gıdadan da uzaklaşma riskini arttırdığını belirtti. Ataman, AB'de ise üretim fazlası olduğunu ve obeziteye karşı mücadele ettiğini söyledi

Bir ülkenin ulusal bağımsızlığını sürdürebilmesi için gıda ve tarımdan vazgeçmemesi gerektiğini kaydeden ATAMAN Dünyada tarım ürünleri ve gıda ticaretinde "sağlık önlemleri dışında, ticarete kısıtlama getirilemeyeceği" yönünde kararlar içeren DTÖ anlaşmasının, aslında ABD ve AB'de yaşanan ekonomik krizlerin yarattığı pazar arayışlarının bir sonucu. Aynı koşullarda başlanmamış bir yarışta eşit kurallar uygulanarak eşitliğin sağlanamayacağı açık. Dünya gıda ticaretinde Türkiye'nin payının % 1. Ülkemizin şu an ki koşullarda meyve-sebzeye dayalı sektörlerimizin şansı var. Diğer sektörlerde ise ciddi sorunlarımız var. Maliyetin çok yüksek olması nedeni ile rekabet edemiyoruz. Ayrıca gümrük vergilerini en üst düzeyde uygulamamamıza rağmen ürünlerimizi iç pazarda ithal mallarla rekabet edebilir hale getiremiyoruz dedi.

Küreselleşme ve DTÖ uygulamalarına rağmen AB az gelişmiş ülkelerden ham veya az işlenmiş ürün ithal edip, katma değer yaratarak ileri derecede işlenmiş ürün ithal ettiğini ifade eden ATAMAN; "Ayrıca birincil üretici konumunda olduğumuz fındık, kuru üzüm gibi ürünlere yönelik gıda güvenliği kriterlerinin oluşturulmasında AB değişken tavırlar içerisinde. Zaman zaman tespit edilen sınırların gıda güvenliğine yönelik olmaktan çok ticarete engel oluyor. Örneğin Pestisit kalıntıları için İspanya ve Türkiye'ye farklı limitler uyguluyor" dedi.

Ataman, sorunların çözümü, açlığın giderilmesi için gıda ve tarıma acilen kaynak aktarılması gerektiğini sözlerine ekledi.

16.4.7. MUSLUKTAN SU İÇMEYİN
Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki / 03 Ağustos 2007

Su kesintileriyle birlikte kentte birçok sıkıntı yaşanacak. Bulaşıcı hastalık oranında artış olacağı gibi yurttaşların sağlığı da tehlikeye girecek. Ayrıca yurttaşların musluklardan akan suyu içmemesi de gerekiyor. Musluklardan akan sular, barajların diplerinden geldiği için birçok mikroorganizma ve bakteri içeriyor. Onun için yurttaşlar musluk sularını kaynatıp içmeli. Öte yandan yurttaşlar, suların kesileceğini duyduğu andan itibaren, ihtiyacından fazla suyu depolamaya başladı. Bana göre bu durum kentte su tüketimini artırdı. Su içmenin dışında dışarıdan hazır yemek yerken de dikkatli davranılmalı.

R. Petek ATAMAN

16.4.8. AYLAR ÖNCESİNDEN BELLİYDİ
Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki / 03 Ağustos 2007

Suların temiz ortamda muhafaza edilmesi insan sağlığı açısından gerçekten çok önemli. Bu yüzden de depoların ve bidonların sık sık temizlenmesi lazım. Durgun sularda canlı kalan ve kendini geliştirebilen bakteriler var. Bu bakteriler suda canlı kaldıkları gibi sayısal olarak da artabiliyor. Böylece tüketiciler mide ve bağırsak enfeksiyonları gibi hastalıklarla karşı karşıya kalacak Bunun yanında, Anakent Belediyesi'nin su kesintisine başlamadan önce ciddi önlemler alması gerekiyordu. Yağışların azalması, barajlardaki su seviyesi, suların senelik ve aylık ortalamalarının düşmesi aylar öncesinden belliydi. ASKİ' nin ve Ankara Anakent Belediyesi'nin yurttaşları uyarma konusunda biraz geç kaldığını düşünüyorum. Bu saatten sonra alınan tasarruf önlemlerinin yeterli olduğunu düşünmüyorum.

Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ

16.4.9. SU ALIRKEN DİKKAT
Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki / 10 Ağustos 2007

Ankara kuraklık tehlikesiyle karşı karşıya bulunurken, çok sayıda yeni su firması ortaya çıktı. Uzmanlar ise yurttaşları su alırken dikkatli olmaları konusunda uyarıyor. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, su satın alırken, bazı ayrıntılara dikkat edilmesi gerektiğini belirterek, "Damacana veya pet şişelerin öncelikle etiketlerinde Sağlık Bakanlığı'nın izin tarih ve sayısı aranmalı, ruhsat tarih ve numarası ambalaj üzerinde açıkça görülebilir biçimde olmalıdır" dedi.

Cumhuriyet Ankara'nın sorularını yanıtlayan Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Ataman, "Piyasada bulunan ruhsatlı ürünler, prensipte denetim altındadır ve güvenlidir Suların, satışı, dağıtımı, görünümü ve kokusu itibarıyla beklenmeyen özelliklere sahip olması halinde mutlaka Sağlık Bakanlığı ile temasa geçilerek, bilgi talep edilmelidir" dedi. Piyasadaki ambalajlı suların doğal kaynak suları ve içme suları adı altında iki grupta toplandığını söyleyen Ataman, şöyle devam etti:

"Kaynak suları, suda asılı kalan partikülleri uzaklaştırmaya yönelik filtrasyon işlemleri dışında herhangi bir işlem uygulanamayan sulardır. Diğer grup ise filtrasyonun yanı sıra dezenfeksiyon, çöktürme, saflaştırma gibi işlemler uygulanabilen ve parametre değerlerinde eksiltme veya artırma gibi bir takım işlemlerden geçirilerek insan tüketimine uygun hale getirilen yeraltı sularıdır. Her ikisi de insan sağlığı açısından uygundur. Hatta bu sıra barajlardaki suyun oldukça azalmış olması, bu suda kimyasal açıdan da kimi riskler olabileceği endişesini yaratmaktadır. Bu durumda içmek için ambalajlı suların tüketimini önermek, sağlık açısından daha güvenli olacaktır."

"İzin var mı bakın"

Pet şişe ve damacana su kullanırken bazı ayrıntılara dikkat edilmesi gerektiğini belirten Ataman şöyle konuştu:

"Damacana veya pet şişelerin öncelikle etiketlerinde Sağlık Bakanlığı'nın izin tarih ve sayısı aranmalı, ruhsat tarih ve numarası ambalaj üzerinde açıkça görülebilir biçimde olmalıdır. Daha sonra ambalaj kapağının açılmamış ve bozulmamış olduğundan emin olunmalıdır Kaynak sularının etiketlerinde zeminin mavi renk ve tonlarında; diğer içme sularında ise etiket zemininin kahverengi ve tonlarında olduğu bilinmelidir. Böylece tüketiciler tercih ettikleri ürünleri alabilir."

16.4.10. AKARSULARIN ÖZELLEŞTİRİLMESİNE KARŞIYIZ Mücadele Gazetesi / 13 Ağustos 2007

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, gazetemiz muhabiri Selma Aybek'e yaptığı özel açıklamada; Seçim öncesinde bazı milletvekillerince akarsuların özelleştirilmesine ilişkin yapılan açıklamaları değerlendirdi. Ataman, yaptığı açıklamada, "Seçim öncesinde özellikle küresel ısınma ve kuraklık gündeme geldiği zaman, bazı milletvekilli adaylarımız artık, akarsularımızın da özelleştirilmesi gerektiğini açıkladılar" dedi ve özetle şunları söyledi;

Yanlış hatırlamıyorsam akarsuların 49 yıllığına özelleştirilmeleri gerektiğini belirtmişlerdi. Biz Gıda Mühendisleri Odası olarak milli kaynaklarımızın özelleştirilmesine karşıyız. Akarsularımızın kontrolünü de 49 yıllığına yabancıların kontrolüne bırakırsak ne yaparız bilemiyorum" dedi.

16.4.11. GIDA MÜHENDİSLİĞİNİN ÖNEMİ ANLAŞILMALIDIR!
Mücadele Gazetesi / 15 Ağustos 2007

Gıda Mühendisleri Odası 2. Başkanı Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü Öğretim üyesi Prof Dr. Aykut Aytaç, gazetemiz muhabiri Selma Aybek'e yaptığı özel açıklamada, "Gıda mühendisliği mesleğin toplum-yaşam için oldukça önemli bir meslek olmasına rağmen ülkemizde maalesef hak ettiği yere henüz gelememiştir. Prof Dr. Aytaç, yaptığı açıklamada; Gıda Mühendisliği, üretimden tüketime kadar görev alınması gereken bir meslektir. dedi ve özetle şunları söyledi;

Ne kamu da ne de özel sektörde maalesef hak ettiği yere henüz gelememiştir. Kamu da, yeterli sayıda gıda mühendisi istihdamı sağlanmamıştır. Ülkemizde 35 - 40 bin, gıda üretimi yapan işletme vardır. Ancak bu sayıdaki işletmeler sadece 5-6 bin kişiyle denetlenmektedir. Gıda sektörü maalesef gıda mühendisliğinin bilincinde değildir. Gıda konusunda, üretici tüketici ve sanayici olarak 3 önemli ayağın bir araya gelmesi lazımdır. Çünkü bir ayaktaki eksiklik daha sonra düzeltilmesi imkansız hatalara neden olabilir. Bu süreçte, gıda mühendislerinin sektörde nasıl, ne önemde istihdam edilmesinin gerektiği anlaşılmalıdır. Öncelikle mevcut mezunların istihdamı sağlanmalıdır. Ülkemizde 31-32 tane gıda mühendisliği eğitimi veren fakülte mevcuttur. Gıda mühendisliğinin kalitesi ve daha fazla istihdam sorunu yaşanmaması için bu gidişata bir yerde dur denilmesi gereklidir" dedi.

16.4.12. PAZAR ARTIĞI TOPLANAN ÜLKEDE TEK BAŞINA KAMU SORUN ÇÖZEMEZ
Hürriyet Gazetesi Ankara Eki / 10 Kasım 2007

TBMM Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanı Vahit Kirişçi, pazar yerlerinin artıklarını toplayanların olduğu bir ülkede, tek başına kamu otoritesinin gıda güvenliği ile ilgili sorunları çözemeyeceğini söyledi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GIDA MÜH. ODASI) tarafından düzenlenen 5.Gıda Mühendisliği Kongresi'nin açılışında konuşan Kirişçi, gıda güvenliği sorunlarının çözümü için, ekonomik refah düzeyinin yükseltilmesi yanında, tüketicinin de bilinçlendirilmesi gerektiğini vurguladı. Gıda güvenliği konusunda büyük önem taşıyan merdiven altı üretimin sona erdirilmesi konusunda sivil toplum örgütlerine ve tüketicilere büyük sorumluluk düştüğünü anlatan Kirişçi, "Tüketici, neyi, nereden ve nasıl alacağını iyi bilmeli" dedi.

DENETİM YETERSİZ: Türkiye'de sorunları halının altına süpürme alışkanlığı olduğunu, bugünkü duruma da bu yüzden gelindiğini kaydeden Kirişçi, "Bu yüzden mezarlıklarda bile çarpık yapılaşma yaşanıyor" diye konuştu. Türkiye'de denetimin denetimini yapacak kurumların oluşması gerektiğine de

işaret eden Kirişçi, hazırlık çalışmaları süren ve bu yıl çıkarılması beklenen yeni gıda yasası ile gıdada çok başlılığın sona erdirilmesi, bütün yetkilerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda toplanmasının öngörüldüğünü bildirdi.

ÇALIŞMALAR SON AŞAMADA: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Nihat Pakdil ise yeni gıda yasası taslağı ile ilgili çalışmaların son aşamaya geldiğini, yakında kamuoyunun görüşüne açılacağını söyledi. Pakdil, yeni yasa ile birincil üretimden başlamak üzere gıda zinciri içindeki tüm unsurlara sorumluluk verildiğini kaydetti. TMMOB Genel Başkanı Mehmet Soğancı da konuşmasında, beslenme ve gıda hakkının temel insan haklarından olduğuna işaret ederken, "Dünya Gıda Zirvesi'nde, 2015'e kadar dünyadaki aç insan sayısının yarıya indirilmesi öngörülüyor. Ancak bugünkü politikalar ile bu mümkün değil. Tarımdaki üretim artışı, nüfus artış hızının altında kalıyor" dedi.

YETKİLER TEK ELDE TOPLANACAK: Soğancı, yeni gıda yasası hazırlanırken, mesleki ve bireysel beklentiler aşılarak, yetkilerin tek elden toplanması, bakanlığın yeniden yapılandırılmasında da multidisipliner yaklaşımın benimsenmesine özen gösterilmesi gerektiğini kaydetti. TMMOB GIDA MÜH. ODASI Başkanı Petek Ataman, Türkiye'de yeterli öğretim üyesi olmadan ve altyapı oluşturmadan onlarca yeni üniversite açıldığını işaret ederek, "İşsizlik düzeyi ortada iken hem yeni üniversite açılıyor hem de yabancı mimar ve mühendis çalıştırılması için yasa çıkarılıyor. Biz buna karşıyız. AB ile müzakerelerde mutlaka karşılıklılık esası gözetilmeli" dedi.

16.4.13. ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİNDE "KARİYER GÜNLERİ" Ekspres Gazetesi / 22 Kasım 2007

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Ziraat Fakültesinin kuruluşunun 40. yılı dolayısıyla düzenlenen "Kariyer Günleri" etkinliği başladı. **Gıda Mühendisleri Odası Adana Şube Başkanı Petek Ataman, ÇÜ kurucu Rektörü Prof. Dr. Mithat Özsan başkanlığındaki, Mithat Özsan Amfisinde düzenlenen paneldeki konuşmasında, Ziraat Fakültesi öğrencilerinin iyi eğitim aldığını, ancak sektörde kendilerine yer edinebilmek için gelecekle ilgili hedef ve beklentilerin olumlu oluşturmaları gerektiğini söyledi. İş hayatında başarının meslek ahlakıyla da ilgili olduğuna işaret eden Ataman, gıda ve ambalaj üreten iş yerlerinde ziraat, kimya ve gıda mühendislerinin sorumlu yönetici olarak istihdam edilmesini zorunlu kılan "Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yasanın" mezunlar tarafından istismar edildiğini ileri sürdü. Ataman, ilgili odaların yasanın çıkmasında büyük emeği olduğunu belirterek, "Ancak, bundan faydalanmak için diplomasını kiralamak, hatta satmak isteyenler oldu. Mesleğinize sahip çıkarak aldığınız eğitime saygı göstermelisiniz" dedi. Tarım İl Müdürü Abdullah Keskin de tarımın Türkiye için vazgeçilemez sektörlerden biri olduğunu**

belirterek, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının son yıllarda yaptığı yenilikler hakkında bilgi verdi. Keskin, Ziraat Fakültesinde öğrenim görenler için faaliyet alanlarının geliştiğini belirterek, iyi eğitim alan mezunların işsiz kalmayacağına inandığını söyledi. Panele, Rektör Prof. Dr. Alper Akınoğlu, Peyzaj Mimarları Odası Adana Şubesi Başkanı Selda Boğa Toprak, Adana Yüreğir Turunçgil Üreticileri Birliği Başkanı Uğur Paksoy ile çok sayıda davetli katıldı. Kariyer Günleri etkinliği, panel ve toplantılarla 3 gün sürecek

16.4.14. ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİN'DE KARIYER GÜNLERİ BAŞLADI **Zaman Gazetesi / 22 Kasım 2007**

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Ziraat Fakültesi'nin 40. kuruluş yıldönümü dolayısıyla düzenlenen kariyer günleri başladı

ÇÜ Mithat Özsan Amfisi'ndeki kariyer günlerinin açılışında konuşan Ziraat Fakültesi Dekanı Prof.Dr. Ayzin Küden, öğrencilerin gelişimi için her türlü çalışmayı yapmayı sürdüreceklerini söyledi. ÇÜ Rektörü Prof.Dr. Alper Akınoğlu ise üniversite bünyesinde kariyer merkezi kurulduğunu, bu merkezin etkili bir şekilde çalışmasını sürdüreceğini belirtti.

23 Kasım'a kadar sürecek olan kariyer günleri kapsamında gerçekleştirilen panelde konuşan **Gıda Mühendisi Petek Ataman, üniversitelerde verilen eğitimde kalite birliğinin bulunmadığını söyledi.**

Üniversiteden mezun olanların meslek bilgilerinin yerinde olduğunu ancak sosyal aktivitelerden uzak olduğuna dikkat çeken Ataman, "Mezunlar kendilerini geliştirecek başka aktivitelere zaman ayırmıyor. Sektör ise öğrencilere staj döneminde pratikte yer vermiyor." dedi. Tarım Yasası çerçevesinde sektörde mühendis istihdam edilmesi gerektiğini kaydeden Ataman, "Çıkarılan Tarım Yasası sektörde mühendis istihdam edilmesi gerektiğini belirtiyor ama bu zorunluluk meslek etiğini sorguluyor. Mühendisler, 'Diplomamı nasıl kiraya verebilirim?' diye soruyor. Hepimiz tek tek mesleği temsil ediyoruz. Ne iş yapıyorsak yapalım, mesleğimizi idealistçe yapmamız gerekiyor. Mühendisler sorun çözen insanlar. İş hayatında meslek ahlakına dikkat edelim." diye konuştu.

Panelde Adana Tarım İl Müdürü Abdullah Keskin, ÇÜ Kurucu Rektörü Mithat Özsan, Peyzaj Mimarları Odası Adana Şube Başkanı Selda Boğa Toprak ve Adana Yüreğir Turunçgil Üreticileri Birliği Başkanı Uğur Paksoy da konuşmacı olarak katıldı.

**16.4.15. ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİNDE
"KARİYER GÜNLERİ"
Yeni Adana Gazetesi / 22 Kasım 2007**

"Türkiye, tarım ve tarıma dayalı sanayiye bağımlıdır"

Ziraat Fakültesi'nin 40. kuruluş yıldönümü nedeniyle düzenlenen Kariyer Günleri'nde konuşan ÇÜ Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ayzin Küden;

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Ziraat Fakültesi'nin 40. kuruluş yıldönümü dolayısıyla düzenlenen Kariyer Günleri bugün sona eriyor. Kariyer Günleri'nin açılış konuşmasını gerçekleştiren ÇÜ Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ayzin Küden, tarımın Türkiye için vazgeçilmez geçim kaynağı olduğunu söyledi. ÇÜ Rektörü Prof.Dr. Alper Akınoğlu ise üniversite bünyesinde Kariyer Merkezi kurulduğunu, bu merkezin etkili bir şekilde çalışmasını sürdüreceğini belirtti.

Düzenlenen panelde konuşan Tarım İl Müdürü Abdullah Keskin ise tarımın Türkiye için olmazsa olmaz sektörlerin başında geldiğini söyledi. **Tarım Yasası çerçevesinde sektörde mühendis istihdam edilmesi gerektiğini belirten Gıda Mühendisleri Odası (GIDA MÜH. ODASI) Genel Başkanı Petek Ataman da, "Bu zorunluluk meslek etiğini sorguluyor. Mühendisler, 'Diplomamı nasıl kiraya verebilirim?' diye soruyor" dedi.** AYTÜB eski Başkanı Uğur Paksoy ise gençlerin Türkiye için bambaşka bir olgu olduğunu ancak gençlerin ülkemizde ileriye dönük planlama yapmadığını öne sürdü.

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Ziraat Fakültesi'nin 40. kuruluş yıldönümü dolayısıyla düzenlenen Kariyer Günleri sürüyor. Önceki gün ÇÜ Mithat Özsan Amfisi'nde yapılan açılışa akademisyen ve öğrenciler büyük ilgi gösterirken açılış konuşmasını yapan ÇÜ Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ayzin Küden, tarımın Türkiye için vazgeçilmez geçim kaynağı olduğunu söyledi. Türkiye'nin tarım ve tarıma dayalı sanayiye bağımlı olduğunu kaydeden Küden, tarımın Türkiye için stratejik bir öneme sahip olduğunu vurguladı. Dünyada statik eğitimin terk edildiğini, bilim ve bilimsel eğitime dayalı sisteme geçildiğini aktaran Küden, "İşsizlik tarıma özgü değildir. İyi yetişmiş mühendisler her zaman ihtiyaç vardır. Fakültemizde eğitim-öğretim her an güncellenmektedir. Öğrencilerimizin gelişimi için her türlü çalışmayı yapıyoruz ve yapmaya devam edeceğiz. Kariyer Günleri de bu çabalarımızdan biridir" dedi. Küden, öğrencilerin tarım, gıda ve çevrenin dışında diğer konulara da önem vermesinin gereğine işaret etti.

"Çukurova Üniversitesi'nde Kariyer Merkezi"

ÇÜ Rektörü Prof. Dr. Alper Akınoğlu ise üniversite bünyesinde Kariyer Merkezi kurulduğunu, bu merkezin etkili bir şekilde çalışmasını sürdüreceğini belirtti. Kariyer Merkezi'nin öğrenci ve iş çevrelerini biraraya getirmeyi amaçladığını vurgulayan Akınoğlu, "Düzenlenen Kariyer Günleri bu amacın

ilk ayağını oluşturmaktadır. Ziraat Fakültesi'nin yanısıra diğer bölümlerde de gerçekleştirilmesini diliyorum. Bu günler önümüzdeki dönemlerde mezun öğrencilerimize fırsat sunacaktır" dedi.

Üniversitelerde kalite ve akreditasyon, yaşam boyu öğrenme, stratejik planlama ve kurumsal değerlendirme süreçlerinin önemine değinen Akınoğlu, öğrencilerin okul yıllarında özel alanlarını geliştirerek mezun olmalarını ve farklı işlerde çalışabilecek kapasiteye ulaşmalarının şart olduğunu vurguladı.

"Diplomamı Nasıl Kiraya Veririm?"

23 Kasım'a kadar sürecektir olan Kariyer Günleri kapsamında açılış konuşmalarının ardından gerçekleştirilen panelde konuşan Tarım İl Müdürü Abdullah Keskin ise tarımın Türkiye için olmazsa olmaz sektörlerin başında geldiğini söyledi. Ülkemizde, geçmiş yıllarda tarımda kendi kendine yeten 7 ülkeden biri olarak övünüldüğünü ancak bu kavramın artık değiştiğini vurgulayan Keskin, "Ürünler artık her yere pazarlanabiliyor. Dünyadaki rekabete ayak uydurmak için işlenebilir ürün yelpazesinde en iyisini, en kalitelisini üretmek zorundayız" dedi.

Öğrencilerin her konuyu araştırmaktansa ilgi alanını belirleyerek tek bir konu üzerinde uzmanlaşmasının daha doğru olduğunu belirten Keskin, iyi eğitim alan öğrencilerin mezuniyet sonrası iş bulma sıkıntısının olmayacağını öne sürdü.

Tarım Yasası çerçevesinde sektörde mühendis istihdam edilmesi gerektiğini belirten **Gıda Mühendisleri Odası (GIDA MÜH. ODASI) Genel Başkanı Petek Ataman** da, "Bu zorunluluk meslek etiğini sorguluyor. **Mühendisler, 'Diplomamı nasıl kiraya verebilirim?' diye soruyor**" dedi. **Üniversitelerde verilen eğitimde kalite ve dil birliğinin bulunmadığını söyleyen Ataman, "Üniversiteden mezun olanların meslek bilgileri yerinde ancak sosyal aktivitelerden uzak. Mezunlar kendilerini geliştirecek başka aktivitelere zaman ayırmıyor. Sektör ise öğrencilere staj döneminde pratikte yer vermiyor"** diye konuştu.

Tarım Yasası çerçevesinde sektörde mühendis istihdam edilmesi gerektiğine vurgu yapan Ataman şunları söyledi: "Çıkarılan Tarım Yasası sektörde mühendis istihdam edilmesi gerektiğini belirtiyor ama bu zorunluluk meslek etiğini sorguluyor. Mühendisler, 'Diplomamı nasıl kiraya verebilirim?' diye soruyor. Hepimiz tek tek mesleği temsil ediyoruz. Ne iş yapıyorsak yapalım, mesleğimizi idealistçe yapmamız gerekiyor. Mühendisler sorun çözen insanlardır. İş hayatında meslek ahlakına eğilelim."

Peyzaj Mimarları Odası Adana Şube Başkanı Selda Boğa Toprak, ise peyzaj mimarlarının görev alanlarından bahsettiği konuşmasında, peyzaj

mimarlarının estetik görüşe sahip olmaları gerektiğini söyledi. Mesleğin daha iyi bir konuma gelmesi için dayanışmanın önemine vurgu yapan Toprak, "Meslek onurunu ve üye haklarını korumalıyız" dedi. Adana'da Büyükşehir ve ilçe belediyelerince 1994 yılından itibaren yapı ruhsatı alan yerlerde peyzaj mimarı bulundurma zorunluluğu getirildiğini, bu gelişmenin meslek adına önemli bir gelişme olduğunu belirten Toprak, "Yeni bir meslek olmasından dolayı yeterince tanınmayan peyzaj mimarlığı tarihsel örneklerin korunması ve gelece taşınması bakımından son derece önemlidir" diye konuştu. Toprak, mesleğin geniş bir yelpazeye sahip olmasına rağmen üniversitelerdeki eğitim-öğretim literatürünün kafalarda soru işareti bıraktığını kaydetti.

"Bilgi Talep Edin, Araştırın"

Panelin son konuşmacısı Adana Yüreğir Turunçgil Üreticileri Birliği (AYTÜB) eski Başkanı ve Paksoy Ticaret ve Sanayi A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Uğur Paksoy, gençlerin Türkiye için bambaşka bir olgu olduğunu ancak gençlerin ülkemizde ileriye dönük planlama yapamadığını ileri sürdü. Üniversite gençliğinin yeterince destek alamamasına rağmen eğitimlerini tamamlamasının önemine işaret eden Paksoy, "Eğitim sistemimiz gençlerin önünde engel teşkil ediyor. Bir sınav öğrencilerin geleceğini belirliyor. Zorluklara rağmen öğrencilerimiz tüm enerjilerini eğitime kanalizetmelidir ve her zaman mutluluğu hedef almalıdır" dedi.

Türkiye'nin konularında uzman gençlere ihtiyacı olduğunu belirten Paksoy, şunları söyledi: "Yaptığı işi sevmeyen gençlerin başarılı olma şansı yoktur. Yeniliklere açık, araştırmacı ve çalışkan gençlerin önü açılmalıdır. Öğrencilerimiz, üniversite bünyesinde oluşturulan Kariyer Merkezi'nden bilgi talep etmeli, sorgulamalı, araştırmalıdır. Bilgi için ağlamalı, dinlemeli gerekirse isyan etmelidir."

Panelin ardından ÇÜ Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ayzin Küden, katılımcılara teşekkür belgesi verdi. Kariyer Günleri, bugün gerçekleştirilecek panelle sona erecek.

16.4.16. DANIŞTAY, BAKANLIĞIN YETKİSİNİ İPTAL ETTİ; GIDA DENETİMİ BOŞTA **Zaman Gazetesi / 10 Aralık 2007**

Gıda denetiminde yetki karmaşası sürüyor. Danıştay, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın denetim yetkisini ikinci kez elinden aldı.

Yüksek Mahkeme, denetimlere Sağlık ve İçişleri Bakanlığı'nın da katılımının sağlanacağı yeni bir düzenleme yapılmasını istedi. Bu kararı dikkate alan Tarım Bakanlığı, il müdürlüklerine yazı yazarak iptal gerekçelerini bildirdi, cezai hükümlerin uygulanmaması talimatını verdi. Gıdayla ilgili sivil toplum kuruluşları, bayram öncesine denk gelen kararın, sağlıksız ürünlerin piyasaya sürmesine sebep olabileceği uyarısında bulunuyor.

Yıllardır süren gıda terörünün önüne geçilmesi için 5 Haziran 2004'te 'Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun' çıkarıldı. Kanunun çıkmasıyla gıda kontrolörleri, üretim yerlerine ilave olarak gıda satış yerleri, lokanta, kahvehane, yemekhaneler gibi toplu tüketim mekanlarını da denetleme imkanına kavuştu. Ankara Çankaya Belediyesi, 'Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemenin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik'in iptali için dava açtı. Danıştay 10. Dairesi, 31 Ocak 2006'da yürütmenin durdurulması istemini reddetti. Bu karara davacı itiraz etti. Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu 23 Haziran 2006'da yönetmeliğin yürütmesinin durdurulmasına karar verdi. Bu gelişme sonucu Tarım Bakanlığı'nın denetim yapması hukuken imkansız hale geldi. Bakanlık, 4 Aralık 2006'da 'Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemenin Kontrolü Talimatı'nı yayınladı. Bu düzenlemeye dayanarak da denetimlerini sürdürdü. Çankaya Belediyesi, konuyla ilgili ısrarını sürdürerek tekrar Danıştay 10. Dairesi'ne başvurarak, talimatın iptalini istedi. Konuyla ilgili karar 18 Eylül 2007'de geldi. Yüksek Mahkeme, yürütmeyi durdurma kararı verdi. Konuyla ilgili meslek odaları ile sivil toplum kuruluşları Kurban Bayramı öncesine denk gelen boşluğun tehlikesine dikkat çekiyor. **Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, Tarım Bakanlığı'nın geçmişten gelen tecrübesiyle denetimlere devam ederek piyasayı boş bırakmaması gerektiğini ifade ediyor. Ataman, "Danıştay'ın kararı bakanlığın denetime yetkili olmadığı yönünde değil. Ancak tek yetkili olmadığı yönünde. Bayram öncesi bakanlık denetimlerine devam ederek piyasayı boş bırakmamalıdır."** dedi.

16.4.17. KURBAN ETLERİ NASIL SAKLANMALI? **Milliyet Gazetesi / 15 Aralık 2007**

Kurban etleri nasıl saklanmalı?

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, kurban kesiminin ardından elde edilen etler ve sakatatların tüketim aşamasına kadar doğru biçimde muhafaza edilmesi ve zamanında tüketilmesi uyarısında bulundu.

Ataman, yaptığı yazılı açıklamada, yaklaşan Kurban Bayramı öncesinde dikkat edilecek hususları sıraladı. Kurban kesiminin, bu iş için adres gösterilen uygun ve hijyenik ortamlarda, hayvan hastalıkları açısından gerekli kesim öncesi ve sonrası muayenelerin yapılması gerektiğine dikkati çeken Ataman, bu durumda kurbanı tüketenlerin, taşıyanların ve parçalayanların risk altında kalabileceğini ifade etti. Petek Ataman, kurban kesimi ve etin tüketim süreci konusunda şu uyarılarda bulundu:

- Hayvanların kesilmesi, yüzülmesi, parçalanması, etin nakli, muhafazası,

pişirilmesi ve tüketime sunulması aşamalarında hijyen kuralları ihmal edilmemelidir.

- Hayvanların bağırsaklarından yararlanılacaksa, bağırsaklar öncelikle hayvan kesilir kesilmez, yani bağırsaklar kesim sıcaklığında iken kaba yağlarından temizlenmelidir. Bu işlem yapılırken bağırsakların kesilmemesi ve patlatılmamasına dikkat edilmeli, ardından bağırsakların içerişi boşaltılmalıdır. Daha sonra bağırsak içeriği su ile tamamen temizlenmelidir.

- Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve öncelikle güneş görmeyen serin bir yerde, 14-16 santigrat derecelerde, 5-6 saati geçmeyecek şekilde bekletilmelidir. Bekletme sırasında etlerin hava alması sağlanmalı ve bu süre sonunda oda sıcaklığına ulaşan etler buzdolabına kaldırılmalı, 4 ve 5 santigrat derece arasında muhafaza edilmelidir.

- Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava almayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, buzdolabı sıcaklığı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmeyecektir. Bu durumda, etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede bozulma ve kokuşma meydana gelecek, hatta daha ileri aşamalarda yeşillenme görülecek ve bu değişim sağlık açısından risk oluşturacaktır. Bu nedenle ön soğutma koşullarına özen gösterilmeli, buna rağmen bozulma olan etler kesinlikle tüketilmemeli ve imha edilmelidir.

Kanın İyi Akıtılması Önemli

- Kurban etlerinin uzun süre muhafazasında öncelikle kesim sırasında hayvanın kanının çok iyi akıtılmış olması büyük önem taşımaktadır. Kan, mikro organizmalar için iyi bir ortam oluşturacağından, kanı iyi akıtılmamış hayvanların eti dayanıksız olur ve çabuk bozulur.

- Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber, normal buzdolabı koşullarında en fazla 3-4 gündür. Ancak, etler kıyma haline getirilirse bu süre 1-2 gün kadardır.

- Etlerin daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için buzlukta 18 santigrat derecede dondurulmuş olarak saklanması gerekir. Diğer taraftan, dondurulmuş etlerin de belirli bir raf ömrü olduğu unutulmamalı ve saklama süresi 4-6 aydan fazla olmamalıdır.

- Dondurulmuş etler çözündürüldükten sonra hemen tüketilmeli, asla tekrar dondurulmamalıdır. Çözdürme işlemi buzdolabı koşullarında gerçekleştirilmelidir. Etin mikroorganizmalar tarafından kısa sürede bozulabilecek bir ürün olduğu bilinmelidir.

- Hemen tüketilmeyecek etler kavurma yapılarak da muhafaza edilebilir. Kavurma yapılacaksa, önce yağın iyice erimesi beklenmeli, et tuzlandıktan

sonra yağda kavrulmalı veya kavurma yapıldıktan sonra üzerine tuz ilave edilmelidir.

- Tüketilmesi planlanan sakatat, kesim sırasında temiz bir şekilde çıkarılmalı, sakatat ile etler aynı ortamda bulundurulmamalı ve muhafaza edilmemelidir.

- Etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli, pişirme sırasında etin merkezinin de tam olarak pişmesine özen gösterilmelidir.

- Pişirilen etler en kısa sürede tüketilmeli, tüketilmeyen kısım buzdolabında saklanmalıdır.

- Et muhafazası ve tüketiminde bunlara dikkat edilmemesi halinde mikrop kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve istenmeyen maddelerden kaynaklanan hastalıklar görülebilir."

**16.4.18. GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BAŞKANI PETEK ATAMAN:
KURBAN BAYRAMINI SAĞLIKLI GEÇİRMEK İÇİN GIDA
GÜVENLİĞİNE DİKKAT!
www.tarimmerkezi.com / 15 Aralık 2007**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GIDA MÜH. ODASI) Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Kurban Bayramını sağlıklı geçirmek isteyen vatandaşları, et tüketiminde hijyene ve gıda güvenliğine dikkat etmeleri konusunda uyardı. Ataman, yaptığı yazılı açıklamada, Kurban Bayramı nedeniyle kesimi gerçekleştirilen hayvanlardan elde edilen etin ve sakatatın güvenli bir biçimde tüketilebilmesi için bazı konulara dikkat edilmesi gerektiğini vurguladı. Öncelikle kesilecek hayvanın sağlıklı olması ve kurban kesiminin bu iş için adres gösterilen uygun ve hijyenik ortamlarda, kontrol altında, uzman kişiler tarafından gerçekleştirilmesi gerektiğine işaret eden Ataman, hijyenik olmayan ortamlarda ve hayvan hastalıkları açısından gerekli kesim öncesi ve sonrası muayenelerin yapılmadığı kurban kesimlerinde, sadece eti tüketenlerin değil, kesenler, taşıyanlar ve parçalayanların da risk altında olacağını kaydetti.

Kesimin ardından elde edilen et ve sakatatın tüketim aşamasına kadar doğru biçimde muhafaza edilmesi ve zamanında tüketilmesi gerektiğini anlatan Ataman, evlerde ve özellikle böyle dönemlerde kurban eti başışının yoğun olduğu kurumlarda, etin ve sakatatın gıda güvenliğine uygun biçimde muhafaza edilmesi ve güvenle tüketilebilmesi için dikkat edilmesi gereken konuları şöyle sıraladı:

"Hayvanların kesilmesi, yüzülmesi, karkasın parçalanması, etin nakli, muhafazası, pişirilmesi ve tüketime sunulması aşamalarında hijyen kuralları ihmal edilmemelidir. Hayvanların bağırsaklarından yararlanılacaksa, bağırsaklar öncelikle hayvan kesilir kesilmez, yani

bağırsaklar kesim sıcaklığında iken kaba yağlarından temizlenmelidir. Bu işlem yapılırken bağırsakların kesilmemesi ve patlatılmamasına dikkat edilmeli, ardından bağırsakların içerisi boşaltılmalıdır. Daha sonra bağırsak içeriği su ile tamamen temizlenmelidir. Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve öncelikle güneş görmeyen serin bir yerde (14-16 derecede), 5-6 saati geçmeyecek şekilde bekletilmelidir. Bekletme sırasında etlerin hava alması sağlanmalı ve bu süre sonunda oda sıcaklığına ulaşan etler buzdolabına kaldırılmalı, 4-5 derece arasında muhafaza edilmelidir."

- "ETLERİ SICAKKEN POŞETE KOYMAYIN" -

Etin henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava alamayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulması halinde buzdolabı sıcaklığının etin iç kısımlarını soğutmaya yetmeyeceğine işaret eden Ataman, bu durumda, etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2. gün) bozulma ve kokuşma meydana geleceğini, hatta daha ileri aşamalarda yeşillenme görüleceğini ve bu değişim sağlık açısından risk oluşturacağını kaydetti. Bu nedenle, ön soğutma koşullarına özen gösterilmesi, buna rağmen bozulma olan etin kesinlikle tüketilmemesi ve imha edilmesi gerektiğini vurgulayan GIDA MÜH. ODASI Başkanı Ataman, kurban eti tüketiminde dikkat edilecek diğer hususları ise şöyle sıraladı: "Kurban etlerinin uzun süre muhafazası için öncelikle kesim sırasında hayvanın kanı çok iyi akıtılmalı. Kan mikroorganizmalar için iyi bir ortam oluşturacağından kanı iyi akıtılmamış hayvanların eti dayanıksız olur ve çabuk bozulur. Kurbanlık eti, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber, normal buzdolabı koşullarında en fazla 3-4 gün, kıyma haline getirilen et 1-2 gün dayanır. Buzlukta (dondurucuda) -18 derecede dondurulmuş etin saklama süresi 4-6 aydır. Dondurulmuş etler çözdürüldükten sonra hemen tüketilmeli, asla tekrar dondurulmamalıdır. Çözdürme işlemi buzdolabı koşullarında gerçekleştirilmelidir. Kavrma yapılacaksa, önce yağın iyice erimesi beklenmeli, et tuzlandıktan sonra yağda kavrulmalı veya kavrma yapıldıktan sonra üzerine tuz ilave edilmelidir. Sakatat ile etler aynı ortamda bulundurulmamalı ve muhafaza edilmemelidir. Et kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli. Çok kuvvetli ateşte pişirmede, yanma ürünleri ayrı bir sağlık riski oluşturur. Sağlık açısından; etlerin pişirilmesi aşamasında kızartmak yerine haşlama veya ızgara gibi yöntemler tercih edilmelidir. Pişirilmiş etler bir seferde tüketileceği miktarda ısıtılmalıdır.

Et muhafazası ve tüketiminde bu noktalara dikkat edilmemesi halinde; mikrobiyal kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve istenmeyen maddelerden kaynaklanan hastalıklar görülebilir."

16.4.19. GIDA GÜVENLİĞİNDE DENETÇİ TARTIŞMASI **Referans Gazetesi / 24 Ocak 2008**

Avrupa Birliği'ne (AB) uyum sürecinin en önemli ayaklarından gıda güvenliği ve denetimi, Tarım Bakanlığı'nın "Tarladan Sofraya Güvenli Gıda projesi" ile sağlanmaya çalışılıyor. Proje kapsamında tarım sektöründeki danışman sayısını 2 bin 500'e çıkaran Bakanlık, gıda sektöründe de yeminli mali müşavirlere benzeyen gıda denetçilerini uygulamaya koymaya hazırlanıyor. Bakanlık bu amaçla 5179 sayılı Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı'nın Resmi Kontroller başlıklı 27. maddesine "Bakanlık, resmi kontroller ile ilgili uygun göreceği görevler için kişi veya kuruluşları görevlendirebilir. Bakanlık görev verdiği kişi veya kuruluşları denetler" ifadesini ekledi. Denetimin hangi kurumlara verileceği ve denetçilerin yetki alanı ise ancak yönetmeliğin oluşturulmasıyla ortaya çıkacak.

Gıda Mühendisleri Odası (GIDA MÜH. ODASI) ve Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO) yetkilileri, uygulama ile 1995 yılından bu yana işyerlerinde bulunması zorunlu olan sorumlu yöneticilik müessesesinin kaldırıldığını, böylece denetmen sayısının azalacağını belirtiyor. Her iki kuruluşa göre gıda denetmenler özel firmalarda çalışmamalı. Bunun yerine ortak bir havuzda buluşturulmalı. Gıda sektörü temsilcileri ise yetki verilecek özel işletmelerin belirli standartlara sahip olması gerektiğini savunuyor.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı Vedat Mirmahmutoğulları, gıda sektörüne yeminli denetçi sisteminin getirileceğini söyledi. Buna göre her bir işletme denetçilere zimmetlenecek ve devletin denetimlerinde bir sorun çıkması halinde de söz konusu denetçiler sorumlu olacak. Türkiye'de 480 bin gıda ürünü satan işletme olduğunu, buna karşın denetmen sayısının 5 bin 500'le sınırlı kaldığını dikkat çeken Mirmahmutoğulları, "Gıda kontrolörü sayısını ne kadar yükseltirsek yükseltelim yeteri denetim sağlanamıyor. Bu nedenle gıda yasasına böyle bir tanım koymayı uygun bulduk. Bu uygulamayla gıda şirketlerine de sorumluluklar yüklenerek gıda güvenliğinde önemli yol alınacak" dedi.

'Denetmen sayısı artmaz azalır'

Aynı koşullarda üretim yapan gıda işletmelerinin bir diğer gıda işletmesini denetlemesinin ciddi sorunlar yaratacağına işaret eden ZMO Başkanı Gökhan Günaydın, "Sorumlu yöneticileri bir havuzda toplamak lazım. Bu denetmenler düzenli aralıklarla ve farklı işyerlerini denetlemeli. Normal işyerleri bu havuza o çalışanların masraflarını karşılamalı" dedi.

Sektörün görüşüne açılan taslağın denetmen sayısında artış sağlamadığına da dikkat çeken Günaydın şunları kaydetti: "Aksine eskiden bütün iş yerlerinde bulunması gereken sorumlu yöneticilik müessesesini şimdi yalnızca AB'ye akredite olmuş işyerlerine daraltıyor. Dolayısıyla orta vadede

geçmişe göre daha olumlu bir gıda adımı yok. Aksine daha olumsuz bir denetleme getirilmeye çalışılıyor. Bu da halk sağlığını tehdit eden yetersiz gıda güvenliği kavramını sürdürüyor."

Özel sektöre devir mümkün değil

Kamu otoritesinin ceza kesme, mala el koyma, ürünü piyasadan toplatma, imha kararı alma gibi kamu erkine ait yetkileri özele devretmesinin hukuken mümkün olmadığına işaret eden GIDA MÜH. ODASI Başkanı Petek Ataman, "Birtakım kişi ya da kuruluşlara denetim görevi yüklense dahi; Bakanlığın, tespit edilen olumsuz durumlara anında müdahale edebilecek sayıda ve donanımda elemana sahip olması şart" dedi. Ataman, denetçilere yarı resmi bir tanım getirilerek, bu kişilerin işverenin çalışanı tanımından çıkartılması ve işletme büyüklüğüne göre 1 veya daha fazla işyerinden sorumlu tutulması gerektiğine dikkat çekti.

Uygulamanın iyi niyetli bir girişim olduğunu belirten Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Başkanı Necdet Buzbaş da, Bakanlığın görevlendireceği denetçi kuruluşların EN 45004 (ISO 17020) şartlarını yerine getirmesi gerekliliğinin gözden kaçınılmaması gerektiğini vurguladı.

16.4.20. 10 SORUDA SU Star Gazetesi / 27 Ocak 2008

Mide salgısında da var, terimizde de; kanın içerdiği miktar ise 3-4 litre... Su yaşamın olmazsa olmazı. Gün içinde bardakta içmesek bile yiyeceklerden, çay ya da kahveden su alıyoruz.

Sırma Grup Genel Müdürü Mehmet Davutoğlu 2007 yılında Türkiye'de 8 milyar litre su tüketildiğini, bunun 6.5 milyar litresini damacana, geri kalanını ise pet şişelerdeki suların oluşturduğunu söylüyor. Yapılan araştırmalara göre en çok su içenler 25-50 yaş grubu arasındakiler. 25 yaşın altındakiler genelde gazlı içecek tüketiyor. Peki yaşamın temel taşı su hakkında neler biliyorsunuz?

1. İçme suyunda hangi mineraller var?

Su içinde kalsiyum, magnezyum, demir, nitrat, flor, çinko, sodyum bulunuyor. Bu mineralleri miktarı suyun kaynağına göre değişiyor. Bu minerallerin her birinin vücuda yararı ayrı... Satın aldığınız pet şişe veya damacana suyun üzerinde bu mineraller miktarlarıyla yazıyor.

2. Evimin yakınında kaynak su var, çok da lezzetli. Bir zararı var mı?

Pek çok yerde evinin yakınında kaynak suyu görenler bu suları bidonlara doldurarak evlerine taşıyor, gerek içme suyu olarak gerekse yemeklerde kullanıyorlar. Sırma Grup Genel Müdürü Mehmet Davutoğlu bilinmeyen bir kaynaktan alınan suyun tadının iyi olabileceğini belirtirken içindeki

maddelere karşı uyarıyor: 'Kaynağı bilinmeyen suyun içinde insan sağlığına zararlı metaller ve hatta siyanür bile olabilir.'

3. İşlenmiş su ve doğal kaynak suyu ne demek?

Doğal kaynak suyu kaynağından alınan ve hiçbir işleme tabi tutulmayan sulara verilen ad. İşlenmiş su ise çeşitli damıtma yöntemleriyle içindeki kireçten arındırılan ve mineral takviyesi ile tatlandırıcı katılan içme suyu çeşidi. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Aykut Aytaç işlenmiş içme suyuyla ilgili şu bilgileri veriyor: 'İşlenmiş içme suyu teknoloji uygulanarak elde ediliyor, içindeki mineraller dengeleniyor. Bu suyu içmenin sağlık açısından hiçbir sakıncası yok. Sağlığa zararlı olsa değil Türkiye, dünyanın hiçbir yerinde satışına izin verilmezdi.'

4 .Musluktan su içilebilir mi?

Prof. Dr. Aykut Aytaç 'İçilecek suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliğine bakılır. Eğer bir su yeterli arıtmadan geçiyor, klorlanarak dezenfekte ediliyorsa su nereden gelirse gelsin içilebilir' diyor. Aytaç bu denetimin belediyelerce yapıldığına dikkat çekiyor.

5. Suyun işlenmiş olup olmadığını nasıl anlarım?

Üzerindeki bantın renginden. Nasıl mı? Pet şişenin üzerindeki markanın yer aldığı kağıdın kenarları kahverengi ise işlenmiş, mavi ise doğal kaynak suyu. Bu renkleri belirleyen merci ise Sağlık Bakanlığı.

6. Mineralli su zayıflatır, hazmı kolaylaştırır mı?

Avrupa Birliği'ne uyum yasaları çerçevesinde soda veya maden sularının genel adı mineralli su oldu. Mineralli su içerdiği tüm mineraller ve karbondioksit gazı ile birlikte yeraltındaki çatlaklardan yol bularak yeryüzüne çıkıyor. Soda ise su ve sudan yapılan içeceklere üretim esnasında karbondioksit gazı basılmasıyla elde ediliyor.

Cerrahpaşa Tıp Fakültesi İç Hastalıkları Anabilim dalı öğretim üyesi Prof. Dr. Taner Damcı mineralli suyun ne hazmı kolaylaştırdığını ne de zayıflatıldığını söylüyor: 'Mineralli suyun içinde su ve tuz var.

Bunlar insanın tuz ve su ihtiyacını giderir. Bir kişinin yemekten sonra içtiğinde yediklerinin bastırıldığını düşünmesi içindeki tuzdandır. Aynı zamanda mineralli su zayıflatmaz.' Damcı mineralli suyun içindeki tuz oranından dolayı tansiyonu yüksek hastaların çok fazla içmemesini tavsiye ediyor. Ayrıca ödemi olan hamilelerin de mineralli suyu çok fazla tüketmemesi gerektiğini söylüyor. Damcı 'Maden suyunun ne kadar içilmesi gerektiği harcanan su ve tuz miktarına göre değişir. Örneğin yazın vücut çok fazla tuz ve su kaybettiği için daha fazla içilebilir' diyor.

7. Günde sekiz bardak su içmek mi gerekiyor?

Bir kişinin günde kaç bardak su içip içmeyeceği o kişiye göre değişiyor. Prof. Dr. Taner Damcı sporcu kişiden oturarak çalışan kişiye göre günlük içilmesi gereken su miktarının değiştiğini söylüyor. Fazla su içilmesinin kandaki sodyum miktarını artırdığını belirten Damcı 'ABD'de bir maraton koşucusu çok su içtiği için hayatını kaybetmişti' örneğini veriyor. Ayrıca gün içinde tüketilen kahve, çay, bitki çayları, gazlı içecekler, meyve suları da vücudun su ihtiyacını büyük ölçüde karşılıyor. Büyük ölçüde diyoruz çünkü Taner Damcı çayın idrarla çıktığını belirterek içilen vücuda sağladığı su miktarının da böylece azaldığına dikkat çekiyor.

8. Suyun ömrü var mı?

Her şeyin olduğu gibi suyun da ömrü var; pet şişelerdeki suyun bir yılda tüketilmesi gerekiyor. Şişe sularının kapakları alüminyum olduğu için hemen tüketilmesi gerekiyor.

9. 'Kaynamış suyun içindeki mineraller ölüyor içmeyin' efsanesi doğru mu?

Prof. Dr. Aykut Aytaç 'Mineraller canlı mı ki ölsün!' diyerek bu efsanenin yalan olduğunu şöyle anlatıyor: 'Öyle bir şey yok. Kaynatılan suyun tadı değiştiği için böyle düşünülmüş olabilir. Hatta özellikle yaz aylarında bulaşıcı hastalıklara karşı şüpheli suların kaynatılarak içilmesi gerekiyor. Diğer satın alınan sular için bu geçerli değil.'

10. Suyun pH dengesi ne olmalı?

pH, suyun asit ve baz durumunu gösteriyor. İzin verilen pH değeri 5.5 ile 8.5 arasında. Prof. Dr. Aykut Aytaç sudaki pH'ın değerlerin dışında olması durumunda insan sağlığını direkt etkilediğini söylüyor: 'Eğer pH değeri izin verilen değerlerin dışındaysa suyun aşındırıcı etkisi artar, ağır metallerin çözülmesini de artırır. Örneğin bu su borulardan geçerken metallerin çözülmesini sağladığı için ağır metaller suya geçer.'

16.4.21. SOKAKTA SATILAN MİDYELER

Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki / 01 Haziran 2007

Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aykut AYTAÇ, açıkta satılan her gıda maddesinin, kapalı yerde satılan gıda maddelerine oranla sağlık yönünden daha fazla risk taşıdığına dikkat çekti. Protein yönünden zengin olan et, balık, midye gibi ürünlerin pişirilme ve saklanma koşullarının yurttaşların sağlığı açısından ayrı bir öneme sahip olduğunun altını çizen Aytaç, "Midye gibi protein yönünden zengin olan gıda maddelerinin korunmasında soğuk halka zinciri çok önemlidir. Yani bu ürünlerin üretiminden tüketime hazır hale getirildiği her noktada soğuk halka zincirinin bozulmaması gerekir. Ancak sokakta satılan midyelerde bu kurala ne kadar uyuluyor, orası tartışılır" dedi.

Sağlıksız koşullarda hazırlanarak açıkta satışa sunulan midyelerin, yurttaşların sağlığını ciddi anlamda tehdit ettiğine işaret eden Aytaç, lokantalar- da satılan midyelerin de denetimden geçirilmesi gerektiğinin altını çizdi. Aytaç, midyelerin toplandığı yer kadar, tüketime hazır hale getirildiği ortamın da önemli olduğunu belirtti.

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman da denizlerdeki kirliliğin son yıllarda arttığının gözlemlendiği Türkiye’de, başta boğazlar olmak üzere, kıyılarda ve deniz diplerinde yaşayan midyelerin tüketiminin, sağlıksız olduğuna vurgu yaptı. Midyelerin, başkente nasıl geldiğinin değil hangi koşullarda geldiğinin sağlık açısından daha önemli olduğunu söyleyen Ataman, “Ülkenin üç tarafı denizlerle kaplı. Dolayısıyla hemen hemen her yerden başkente midye getirilebilir. Gerekli sağlık koşullarına dikkat edildiği sürece bir sorun yok. Ancak aksi durumda yurttaşlar, çok büyük risk altında. Bu nedenle sokak ta satılan midye alınmamalı” dedi. Sokakta satılan midyelerin, çeşitli mikroorganizmalara açık hale geldiğinin, bunun da başta sindirim sistemi olmak üzere vücudun çeşitli organlarında çok sayıda hastalığa davetiye çıkardığının altını çizen Ataman, “Midyeler yoluyla vücuda taşınan mikroorganizmalar ve toksit maddeler, zamanla vücutta birikerek kanser gibi ciddi hastalıklara sebebiyet veriyor” diye konuştu.

“Tüketimde dikkatli olun” uyarısı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ile Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Doc. Dr. Omran Uygun, “16 Ekim Dünya Gıda Günü” nedeniyle SABA H Ankara’ya açıklamalarda bulundu.

Gıda konusunda tüketicileri uyararak uzmanlar, şunları söyledi:

“Türkiye’de sağlık beyanları erken kabul edildi. Tüketiciler bu beyanlara dikkat etsin. İnternette dolaşan gıdalarla ilgili e-postaları ciddiye almasın. Her gıdanın belirli bir maliyeti vardır. Tahmin edilen maliyet altındaki ürünlere yönelmek sağlık açısından tehlikelidir.”

“REKLAMLAR YANILTIYOR”

Sağlık beyanlarının Türkiye’de çok erken zamanda kabul edildiğini savunan Doc. Dr. Omran Uygun, “Avrupa Birliği, sağlık beyanları izinleri için 2010’u bekliyor. Gıda firmalarından detaylı çalışmalar isteniyor. Türkiye’de erkenden kabul edilen beyanlar tüketiciyi yanıltıyor” dedi.

Uygun, son dönemde reklamlarda bazı gıdalar için “enerjisi düşük, kalorisi az” gibi ifadelerin sıkça kullanıldığını belirterek, bu durumun Türk tüketicisi tarafından farklı yorumlandığını söyledi. Tüketicinin alt yapısının bu tür reklamlar için yeterli olmadığını belirten Uygun, şunları söyledi:

“Kolesterol hastası bir kişi doktorun verdiği ilacı kullanmak yerine reklamlardaki ürüne yöneliyor. Onu ilaç yerine koyuyor. Günlük alması gereken besin miktarını ‘diyet ya da yağ az’ diyerek daha fazla tüketiyor. Bu tür gıda kullanımları ciddi sağlık sorunlarına yol açabiliyor.”

Petek Ataman ise konuyla ilgili olarak, “Vatandaşlar ‘pazarlaması yapılan gıdayı ne kadar çok tüketirsem o kadar zayıflarım ya da kolesterolüm düşer’ gibi yanlış fikirlere kapılıyor. Markalar arası savaşta tüketici hakkı kullanılıyor” dedi.

Ataman, vatandaşları ucuz gıda almamaları konusunda uyararak, “Bir gıda maddesini çok ucuza alıyorsanız, onda sağlamlık var demektir” dedi.

Ürünlerdeki etiketlere dikkat edilmesi gerektiğini vurgulayan Ataman, “Tüketiciler pazarlarda açık satılan ürünleri kesinlikle almasın. Gıdaların üzerinde Tarrım ve Köy

İşleri Bakanlığı’ndan alınan izin ve tarihleri yoksa bunları kullanmasın. Bazen etikette yer alan firmanın gerçekte bulunmadığı dahi oluyor” diye konuştu. İnternette gıdalarla ilgili bilgilerin e-mail yoluyla yayıldığını belirten Ataman, bu tür bilgilerin gerçek dışı olduğunu, ciddiye alınmaması gerektiğini sözlerine ekledi.

Serpil UYGUN



Petek Ataman

Gıda mühendisleri, “Sağlık beyanlarına dikkat. Gıdaların katkı maddeleriyle ilgili e-postaları ciddiye almayın. Ucuz gıdaya yönelmeyin” çağrısında bulundu.



Omran Uygun

Uzmanlar, hastalık riskine karşı hayvanın önceden muayenesinin yaptırılmasını öneriyor

Kurbanlık alırken diqqat

[illegible]

TMMOB Çevre Yürütme Kurulu Başkan Yardımcısı
Yılmaz Kaya'nın Başkani Potek Altınan.
Başkanlık bilgilerini doğrulttu. Örneğin ve

kurbanı kesmektedir. Bu günün namazı, bütün namazların en hayırlısıdır, oruçlarında da pek çok kusur ve günahı affeder. Bu günün kılınan namazları, her türlü günah ve kusur için bağışlanma ve affetme için çok önemlidir. Allahın, bu günün namazını kılınan kişiyi affetmesi için çok büyük bir güç ve kuvveti vardır. Bu günün namazı, bütün günah ve kusur için bağışlanma ve affetme için çok önemlidir. Allahın, bu günün namazını kılınan kişiyi affetmesi için çok büyük bir güç ve kuvveti vardır.

terdidi" dedi. "Araç giriminde sıkı kontrolde tutuldu da geçmişte yaşananlar farklı olmuştur" dedi. Kemer takma ve kask zorunluluğu gibi önlemlerin de hayata geçirilmesi gerektiğini vurguladı. "Araç giriminde sıkı kontrolde tutuldu da geçmişte yaşananlar farklı olmuştur" dedi.



Saklama koşulları

Yaklaşık 1000 kişilik Otken köyü çevresinde oturan kuzeyli Türkmenler: "Kurbanbaa haan işyeri müdirlərində işi dəyişməyə razı və qatib bəzən: Nəzr mal bəndələri ilə kəşpərlərdən 3-4 gün, Ayyma 2 gün nədənsəmiş. Karbon işləri, parçaları haqda təsdiq kəşpərlə konversasiyə keçirdik ki gələcə qız uşaqları üçün tərsir (14-16 °C) işləy, 5-6 saatı gənc oğlanların işi bəklənilmiş. Otken müdirlərinə ulayan işləri bəndələri haqda: "Karbon, 4 °C Bə 5 °C arasında müəhləyə edilmiş. Dövlətlərdə işlər 4-6 aydan fazla vaxtda məmur."

YALÇIN BAYER
yanınızda



ybayer@hurriyet.com.tr
ankara@hurriyet.com.tr
Faks : (312) 426 53 18

Biliyor musunuz

CUMHURİYET ışığının köy okullarına taşınmasına öncülük eden Çifteler Köy Enstitüsü, Hasanoğlu Yüksek Köy Enstitüsü mezunlarından **Ali İhsan Güvenç**'in Ankara'da

yaşamını yitirdiğini, cenazesinin geçen cumartesi günü Kocatepe Camisinde kılınan öğle namazından sonra Karşıyaka Mezarlığı'nda toprağa verildiğini...

Suyumuz kesik

GAZETELER

DE geçen hafta çıkan "Doluluk oranlarımız iyi, Kızılırmak suyu projesi sona yaklaştı, zaten harmanlayarak şehir şebekesine vereceğiz, sülfat oranı düşecek" demeçlerinin ilk kısmıyla ilgili bir sorununmu dile getirmek istiyorum.

Karakusunlar/100. Yılı bölgesinde çalışan bir bir anne olarak devam ettirmeye çalıştığımız gündelik hayatta geçen hafta 'her gün' saatlerce suyumuz yoktu, ayrıca devamlı basıncın düşüp, suyun gitmesi, sonra yine gelmesi süreci sırasında kombimizin sıcak su ısıtması da bozuldu (tamir eden usta bu sebebi kendisi söyledi). Bu sorun aylardır sürüyor. **ASKİ**'ye ulaştığımızda hep aynı yanıt alıyorum.

"Basıncı düşüklüğü sorunu var. Az sonra gelir suyunuz." Bu konuda tatmin edici bir açıklama ve tatmin edici bir çözüm planlaması ne zaman duyurulacak?

Bilge SAY

Gıda Mühendislerinin, Kurbanla ilgili uyarılarına dikkat

GIDA Mühendisleri Odası Başkanı **R. Petek Ataman**, kurban bayramını sağlıklı geçirmek için hijyene ve gıda güvenliğine dikkat edilmesi gerektiğini belirten bir açıklama yaptı. Etlerin ve sakatatın gıda güvenliğine uygun biçimde muhafaza edilmesi ve güvenli tüketilmesi için hangi hususlara dikkata edilmeli?

Ataman, anlatıyor:

- Hayvanların bağırsaklarından yararlanılacaksa, bağırsaklar öncelikle hayvan kesilir kesilmez, yani bağırsaklar kesim sıcaklığında iken kaba yağlardan temizlenmelidir. Bu işlem yapılırken bağırsakların kesilmemesi ve patlatılmamasına dikkat edilmeli, ardından bağırsakların içerisi boşaltılmalıdır. Daha sonra bağırsak içeriği su ile tamamen temizlenmelidir.

- Kurban etleri, parçalar halinde temiz kaplara konulmalı ve öncelikle güneş görmeyen serin bir yerde (14-16 c'lerde), 56 saati geçmeyecek şekilde bekletilmelidir. Bekletme sırasında etlerin hava alması sağlanmalı ve bu süre sonunda oda sıcaklığına ulaşan etler buzdolabına kaldırılmalı, +4 c ile +5 c arasında muhafaza edilmelidir. Kurbanlık etler henüz kesim sıcaklığında iken buzdolabına poşet içinde veya hava almayacak bir durumda büyük parçalar halinde üst üste konulursa, buzdolabı sıcaklığı etin iç kısımlarını soğutmaya yetmeyecektir. Bu durumda, etin hava almayan kısımlarında çok kısa sürede (2 gün) bozulma ve kokuşma meydana gelecek, hatta daha ileri aşamalarda 'yeşillenme' görülecek ve bu değişim sağlık açısından risk oluşturmaktadır. Bu nedenle, ön soğutma koşullarına özen

gösterilmeli, buna rağmen bozulma olan etler kesinlikle tüketilmemelidir ve imha edilmelidir.

KANIN AKITILMASI

- Kurban etlerinin uzun süre muhafazasında öncelikle kesim sırasında hayvanın kanının çok iyi akıtılması büyük önem taşımaktadır. Kan mikroorganizmalar için iyi bir ortam oluşturma açısından kanı iyi akıtılmamış hayvanların eti dayanıksız olur ve çabuk bozulur. Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı koşullarında en fazla 34 gündür. Ancak, etler kayma haline getirilirse bu süre 12 gün kadardır. Etlerin, daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için buzlukta (dondurucuda) -18 c'de dondurulmuş olarak saklanması gerekir. Diğer taraftan dondurulmuş etlerin de belirli bir raf ömrü olduğu unutulmamalı ve saklama süresi 46 aydan fazla olmamalıdır.

- Dondurulmuş etler çözeltildikten sonra hemen tüketilmeli, asla tekrar dondurulmamalıdır. Çözümme işlemi buzdolabı koşullarında gerçekleştirilmelidir. Etin **mikroorganizmalar** tarafından kısa sürede bozulabilecek bir ürün olduğu bilinmelidir. Çözümme dıştan içe doğru olur ve merkezdeki donmuş kısım çözülmeye kadar, yüzeydeki sıcaklık artarak mikrobiyal gelişmelere neden olur. Bu durumda, gıda güvenliği riskinin ortaya çıkması kaçınılmazdır.

KAVURMA NASIL YAPILIR

- Hemen tüketilmeyecek etler kavurma yapılarak da muhafaza edilebilir. Kavurma yapılacaksa, önce yağın iyice erimesi beklenmeli, et tuzlandıktan sonra yağda kavurulmalı veya kavurma yapıldıktan sonra üzerine tuz

ilave edilmelidir.

- Tüketilmesi planlanan sakatat, kesim sırasında temiz bir şekilde çıkarılmalı, sakatat ile etler aynı ortamda bulundurulmamalı ve muhafaza edilmemelidir.

- Etler kesinlikle çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemelidir, pişirme sırasında etin merkezinin de tam olarak pişmesine özen gösterilmelidir. Diğer yandan, çok kuvvetli ateşte pişirme, etin merkezi tam olarak pişene kadar, dış yüzeyde yanmaya neden olabilmekte, oluşan yanma ürünleri aynı bir sağlık riski oluşturmaktadır. Güvenli olan, dış yüzü yanmamış ve merkezi tam olarak pişirilmiş olan etlerdir. Sağlık açısından; etlerin pişirilmesi aşamasında kızartmak yerine haşlama veya ızgara gibi yöntemler tercih edilmelidir.

- Pişirilen etler en kısa sürede tüketilmeli, tüketilmeyen kısım buzdolabında saklanmalıdır. Birden çok ısıtma ve takiben dolaba kaldırma işlemi, yine mikrobiyal bozulmalara yol açacağından; pişirilmiş etler bir seferde tüketileceği miktarda ısıtılmalıdır.

Et muhafazası ve tüketiminde yukarıda bahsedilen noktalara dikkat edilmemesi halinde; mikrobiyal kaynaklı hastalıklar, gıda zehirlenmeleri ve istenmeyen maddelerden kaynaklanan hastalıklar görülebilir. Uygun koşullarda ve kontrol altında yapılmayan kesimlerden elde edilen ürünlerde bu risk daha da artarak sağlıklı hayvan kaynaklı sorunları da içine alır. Sağlıklı bir **Kurban Bayramı** geçirmeleri için halkımızı sesimize kulak vermeye çağırıyoruz.

R. Petek ATAMAN-
TMMOB Gıda Mühendisleri
Odası Yönetim Kurulu Bşk.



Kurban Bayramı'na çok az bir zaman kala uzmanlar, sağlıklı bir beslenme, hijyene ve gıda güvenliğine dikkat çekti.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, etlerin kesildikten sonra güneş görmeyen serin bir yerde saklanması gerektiğini belirterek, "Etler parçalar halinde temiz kaplara koyulmalı, öncelikle güneş görmeyen bir yerde 5-6 saati geçmeyecek şekilde bekletilmeli. Etlerin hava alması sağlanmalı. Bu süre sonunda oda sıcaklığına ulaşan etler, buzdolabına kaldırılmalı" uyarılarında bulundu. Kesim sırasında hayvanın kanının iyi akıtılması gerektiğine dikkat çeken Ataman, şu bilgileri verdi:

"Mikroorganizmalar için iyi bir ortam oluşturan kan, iyi akıtılmazsa hayvanların eti dayanıksız olur ve çabuk bozulur. Etin dayanma süresi kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişir. Etin dayanma süresi normalde 3-4 gündür. Ancak etler kıyma haline getirilirse bu süre 1-2 kadtır. Bunun nedeni ise, işlem gören etlerin kıymaya dönüşürken yüzeydeki mikroorganizmalarla temas etmesidir." Ataman, hayvanların sağlık açısından en riskli bölgesinin böbrek, karaciğer, beyin gibi sakatlar olduğunu belirterek, "Hayvanların vücuduna zarar veren toksit maddeler buralarda toplanır. Bunun için sakatat tüketirken ölçüyü kaçırmayın" dedi.

"KAVURMA SINDIRIMI ZORLAR"

Kırmızı etin doymuş yağ asitleri oranının beyaz ete göre daha fazla olduğunu dile getiren Rakıcıoğlu ise "Doymuş yağların tüketilmesi kalp-damar hastalıklarının oluşumunda risk faktörüdür. Bu nedenle sağlıklı beslenmede kan kolesterol düzeyi yüksek, şişmanlık, hipertansiyon, diyabet ve gut hastalığı bireyler et tüketimini sınırlandırsın. Protein gereksinmesi azalmış, anemi riski taşıyan hamile kadınlar ile büyüme ve gelişme çağındaki çocukların ise kırmızı etleri yeterli miktarda tüketmesi önemli" diye konuştu. Yağda kızartılmış ve kavrulmuş etlerin sindiriminin güç olacağını ifade eden Rakıcıoğlu, şunları söyledi:

"Yüksek ısı nedeniyle pişirme sırasında sağlıklı bozucu öğeler oluşabilir. Çiğ köfte türü pişmeden hazırlanan yemekler ve yanmış etler tüketilmemeli, pişirilen malzemeler oda sıcaklığında bekletilmemelidir. Et hazırlamada kullanılan kap ve kesme tahtalarda çiğ sebze ve meyveleri doğrama işlemi yapılmamalıdır." **Serpil UYGUN**

Dünya süt günü kutlandı

Petek ATAMAN

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

Gıda Mühendisleri Odası, son iki yıldır Dünya Süt Günü'nü yurdan dört bir yanından öğrenci temsilcileri aracılığı ile yirirtitüğü faaliyetlerle kutluyor. Öğrenci temsilcileri tarafından yürütülen eğitim ve stand çalışmalarında kullanılmak ve dağıtılmak üzere, halka ve özellikle ilköğretim çağındaki çocuklara yönelik olarak "süt" içereklü bir broşür hazırlayan Gıda Mühendisleri Öğrenci Temsilcileri, yurt çapında yaptıkları eğitim ve stand çalışmalarını kapsamında toplam 36 ilköğretim okulunu ziyaret edip, 14 üde toplam 23 noktada standlar açarak 100 bin adet broşürü halkla ve çocuklarla buluşturdular. Tüketicilere yürürlükte sohbet ederek, süt tüketimi konusunda bilgilendirme sağladı. Küçükler: "Daha cabuk, daha sağlıklı büyümek için, her gün 1 bardak süt içeceğime söz veriyorum", ebeveynlere ise "Çocuğuma sokak sütü içirmeyeceğime ve kendim de içmeyeceğime söz veriyorum" ifadelerinin yer aldığı, dilekçeler imzalanarak, bu konuda taahhütleri oluşturmaya çalıştı.

Sütün öneminden itibaren, pastörize ve uzun ömürlü sütlerle ilgili bilgilerden sokak sütüne kadar birçok konuda bilginin yer aldığı broşürde ayrıca süt ile ilgili okullara takılan birçok sorunun cevabına ilişkin bilgiler de yer alıyor.

21 Mayıs Dünya Süt gününde Gıda Mühendisleri Odası, kadın-erkek, genç-yaşlı herkesi süt tüketmeye çağırıyor, çünkü:

■ Sütün yağında bulunan süt pekeri (laktöz), önemli bir enerji kaynağı olup, vücudun kalsiyum ve fosfordan daha iyi yararlanmasını sağladığından kemik ve diş oluşumunda, behek beslenmesinde çok önemli bir role sahiptir.

■ Süt, vücut için alınması zorunlu (esansiyel) yağ asitleri açısından dengeli bir besindir ve süt yağı, diğer enerji kaynağı olmasının yanı sıra, A, D, E, K vitaminlerinin taşınmasını da sağlar.

■ Süt proteinlerinin biyolojik değeri yüksek proteinlere göre çok daha yüksektir ve süt proteinleri hücre ve dokuların, saç ve tırnakların oluşumunda büyük rol oynamak ksa fonksiyonlarına da yardımcı olur.

■ Sütte bulunan başlıca mineraller kalsiyum, fosfor, potasyum ve magnezyumdur.

■ Süt, beslenme açısından gerekli olan, yağın ve suya eriyen vitaminlerin büyük bölümünü içerir.

Tüketicileri her kez daha uyandırıyor, çünkü:

■ Tüketicilerimiz pastörize sütün ve kuru sütün de ilgili olarak, yundış bilgileri ve mançlarla yükütlüdür. Uzun ömürlü sütün koruyucu içerdiğine inanarak, sokaka sütü tüketmek gibi bir yanlışın içine düşüyorlar.

■ Pastörize süt; çiğ sütün kaynama derecesinin altında belli bir sıcaklığa (pastörizasyon sıcaklığı) ısıtılıp, bu sıcaklıkta kısa bir süre tutulup gen soğutulması ile, sütün doğal niteliklerinde değişiklikler oluşturmazdan, hastalık yapıcı etkenlerinden tamamen arındırılmış bir içme sütün çeşididir. İçerisinde hastalık etmeni mikrobiyomuzla buluşmamakla birlikte sağlığı

artırır. Bu durum tüketicilerin katkı kullanıldığı konusunda tedbireye dikkatine yol açmaktadır.

■ Pastörize sütün dayanma süreleri, buzdolabı sıcaklığında (+4 derece) korunmak şartıyla iki gün iken; uzun ömürlü sütün dayanma süreleri, ambalajı açılmadığı sürece ıda sıcaklığında dört yaa kadardır. Uzun ömürlü sütün, ambalajları açılıp, ortamdaki mikrobiyomuzla ile temas ettikten sonra, diğer sütün gibi buzdolabında korunmalı ve 2 gün içerisinde tüketilmelidir.

■ Pastörize sütlerle uzun ömürlü sütün arasındaki fark, tabii tatlılıkları sul işlem şartlarına (sıcaklık ve süre) ve ambalajlama tekniklerinin farklı olmasıdır.

■ Gerek pastörize sütün, gerekse uzun ömürlü sütün hiçbir katkı maddesi içermezler.

■ İçme sütün kaynatılmadan tüketilmelidir. İçme sütün satın alınırken mutlaka son kullanma tarihlerine dikkat edilmelidir.

■ Sokak sütün, çevreden, yemir; taşınmış kaplardan, gübreyle kadar çok çeşitli kazyaktan aldığı birçok zararlı maddesi bünyesinde barındırır. Hiçbir teknolojik işlem uygulanmadan satışa çıkıldığından, içindeki Zararlı mikrobiyomuzla ırzeme fırsatı bulur. Bu sakıncaları ortadan kaldırmak için evlerde kaynatılarak tüketilen sütün, genelde ya fazla kaynatılmaktan besin değerinin kaybolması, ya da az kaynatılmaktan insan sağlığını riskle atar. Buçığına, sokaklarda dolaylı olarak bulaşmalarını önlemek amacıyla, sütte katılması yasak olan kimyasallar katılmaktadır.

Böylece; ucuz zann edilen sütün, gerçekte tüketiciye gerek ekonomik, gerekse sağlık açısından pahalıya mal olmaktadır.



Gıda Mühendisleri Öğrenci Temsilcileri, yurt çapında okulları gezererek sütün yararlarını anlatıyor

zararı olmayan mikrobiyomuzla zararlı mikroorganizmalardan, tıf ömürlü besindir.

■ Uzun ömürlü (UHT) süt; çiğ sütün 135-150 derecede 2-4 saniye tutularak tekrar soğutulması ile, sütün bozulmasına neden olan ve hastalık yapıcı etkenlerin tümü ortadan kaldırılmış bir içme sütün çeşididir. İçerisinde hiçbir mikrobiyomuzla barındırılmadığından, tıf ömürlü olduğuça

Doğu Akdeniz'de av yasağı başladı



TEKİRERZİT (Cumhuriyet) - Doğu Akdeniz Bölgesi'nde bu sınırları olan av yasağı 1 Mayıs Pazartesi günü başladı. Aynı tarih, uluslararası sütün- rız 22. Dünya Süt Günü de kutlanıyor.

Milliyetli Tamm Müdürlüğü Bu Önemli Günü'nden ulusal bapıye göre, bir kilye ile uluslararası sütün ismi ile son sınırları olan av yasağı, ancak başlangıç tarihinde 1 Mayıs olarak yer aldığı ifade edildi. Geçtiğimiz yıl- ında İskenderun Körfezi'nin Samanlığı, Dörtöl, Erzin ve İskenderun bölgelerinde uluslararası sütün avlanma izni isteyen 30 dolayında tek- nerin bulunduğu anlatılan yerli sütün. Bu yıl uluslararası sütün avlanma izni sınırlı iki ay, izin alan tekneler, 1 Mayıs ile 30 Haziran tarihleri arasında uluslararası sütün avlanabilecektir. Başvuruları bulunan ve gerekli belgeleri sunan sütün de görsel olarak sütün olduğu gibi bu yıl da izin verilecek" açıklamasına bulundu.

Doğu Akdeniz Bölgesi'nde bu önemli avlanma yasağını başlatmak için uluslararası sütün avlanma izni alan teknelerin, sefer izni İskenderun Liman Başkanlığı'ndan da onaylanması gerekiyor.

Alkolsüz İçecek Sektörü

GMO Başkanı Petek Ataman:

"Yapay soda ve aromalı minerali sulara mevzuat boşluğu var"**İki bakanlık arasındaki yetki karmaşası nedeniyle, Türk Gıda Kodeksi kapsamından çıkarılan yapay soda ve sofrta içeceğinin teknik özelliklerini belirleyen bir mevzuat yok**

Hülya Erol

Yapay soda ve sofrta içeceğinin insan sağlığına olumsuz etkisi yok, ancak doğal minerali su veya doğal kaynak suyu gibi pazarlanmaları, tüketimi yanlıştır.

Tarım ve Köylüleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasındaki yetki çekişmesi nedeniyle, Türk Gıda Kodeksi'nden çıkarılan yapay sodalar ve aromalı minerali sular hakkında teknik mevzuat olmadığını bildiren Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek Ataman, doğal minerali sular ve içme sularının Sağlık Bakanlığınca, diğer içeceklerin ise Tarım ve Köylüleri Bakanlığınca denetlendiğini; ancak yapay sodalar ve sofrta içeceği olarak adlandırılan sular ile aromalı minerali suların iki bakanlık arasındaki yetki çekişmesi nedeniyle, 11.08.2001 tarihinde yapılan bir değişiklikle, Türk Gıda Kodeksi kapsamından çıkarıldığını söyledi. Daha sonra tekrar 5179 Sayılı Yasa ile Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'nın yetki ve sorumluluğuna verilen bu ürünlerin, Türk

Gıda Kodeksi kapsamından çıkarıldığı için, hangi özelliklere sahip olduğunu belirten teknik mevzuat bulunmadığına dikkat çeken Petek Ataman, ilgili ürünlerin, en kısa zamanda teknik özelliklerinin belirlenmesi gerektiğini kaydetti.

Yapay soda ve sofrta içeceğinin insan sağlığına olumsuz etkisi olmadığını; ancak doğal minerali su veya doğal kaynak suyu gibi pazarlanması halinde, tüketiciyi yanıltarak, haksız rekabete yol açtığını ifade eden Ataman, ürünler hakkında şu bilgileri verdi: "Yapay soda; içilebilir özellikteki su, sodyum bikarbonat ve/veya izin verilen mineral tuzu, katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış içecektir. Pazarda doğal minerali sulara alternatif olarak yer bulur; ancak doğal değil, teknoloji ürünüdür. Sofra içeceği; içilebilir özellikteki suya, izin verilen mineral tuzlarının ya da organik asit veya tuzlarının katılması ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan içecektir. Bu ürün de, içme suyu olarak pazarlanmaktadır; ancak doğal değil, teknoloji ürünüdür."

Doğal minerali sular ve yapay soda arasındaki farka da dikkat çeken Petek Ataman, "Doğal minerali sular, yer kabuğunun çeşitli derinliklerinde, uygun jeolojik şartlarda doğal olarak oluşur; bir veya daha fazla kaynaktan yeryüzüne kendiliğinden ve teknik usullerle çıkartılır, yer altı isimlerinden de anlaşılabileceği üzere, mineral içerir; bileşimlerine, karbondioksit dışında herhangi bir kimyasal madde katılması yasaktır. İnsan tüketimine uygun ürünlerin pazarlanmasını sağlamak amacıyla; mi-



Petek Ataman



26

Alkolsüz İçecek Sektörü

nerai içeriği, kalıntı elementleri ve diğer bileşenleri yasalarla sınırlandırılmıştır" dedi.

"Alkolsüz içecekler grubundaki ürünlere, koruyucular da dahil olmak üzere, çok sayıda ve çeşitli amaçlarla gıda katkı maddesi katılabilir. Ancak, yasalarla kullanım şartları ve miktarları belirtilen gıda katkı maddelerinin, bu şartlara uygun kullanılması durumunda, sağlık açısından tehlike oluşturmaması mümkün değildir" diye konuşan Ataman'ın, tüketicilere önerileri ise şöyle: "Tüketilecek ürünün etiket bilgileri ayrıntılı olarak incelenmeli; satın alınan ürünün, hedeflenen ürün olduğundan emin olunmalıdır. Üretim izin, tarih ve numarasını bulunduran, ambalajlı ve etiketli ürünler tüketilmelidir. Açıkta satılan, ambalajsız-etiketsiz ve son tüketim tarihi bulunmayan ürünler satın alınmamalıdır. Özellikle çocuk ve gençlerin besleyici özelliği yavaş olan meyve suları ve nektarlarına özendirmesi sağlanmalıdır."

Tüketici yanıltılıyor

Dünyada ve ülkemizde alkollü içecekler, yüzde yüz meyveden elde edilen meyve sularından, hiç meyve içermeyen ve tamamen aroma maddeleri ile desteklenen içeceklere kadar çok geniş bir yelpazede çeşitlilik gösteriyor. Şüphesiz ki, yelpazede yer alan, yasalarla tanımlanmış ve bu tanımlamalara uygun üretilip etiketlenerek pazarlanan ürünlerin insan sağlığını olumsuz etkileyecek bir özelliğe sahip olmaları söz konusu değil. Ancak, yanıltıcı reklamlar ve etiket bilgileri ile internet veya benzeri yollarla dolan ve katkı maddelerinin zararlarına yönelik olduğu iddia edilen, bilimsellikten uzak listeler bu ürünlere yönelik yanıltılmalara neden oluyor. "Ne yazık ki, her iki konuda da, uzmanlar, resmi kurumlar ve üniversiteler tarafından açıklamalar yapılsa da, yeterince etkin olunamıyor. Bizlere, bıkmadan usanmadan, bu konuda yazarak ve konuşarak, bilgilerimizi aktarmak ve yanılgıları şimek görevi düşüyor" diye konuşan Petek Ataman, meyve suyu sektöründeki bir firmanın, kullandığı asitlik düzenleyici maddeden vazgeçerek, bu amaçla sadece limon suyu kullanmaya yönelik olarak aldığı kararın, gelinek noktanın en çarpıcı örneği olduğunu söyledi. Öte yandan etiket bilgilerinin yanıltıcı olabileceğine dikkat çeken Ataman, "Tüketilen ürünün bilincinde olduğu sürece, tüket-

Tüketicilerin en çok yanıltıldığı alkolsüz içecekler

Gazlı içecekler; karbondioksit ile gazlandırılmış olan meyveli, aromalı, kola ve tonik içeceği gibi içeceklerdir. Bu ürün grubunda, meyve içeren ürünler bulunabileceği gibi, hiç meyve içermeyen ve tamamen aroma maddeleri ile lezzetlendirilen içecekler de vardır.

Meyveli içecek; meyve suyu, meyve püresi veya bunların konsantresine su, şeker, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ilavesi ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan içeceklerdir. Gazlı olanları, meyveli gazoz olarak adlandırılabilir. Gazlı olanların en az yüzde 4, gazsız olanların ise en az yüzde 10 meyve içermesi gerekir. Bu ürünlerin etiketlerinde 'meyve suyu veya meyve püresi oranı en az yüzde....' ifadesinin yer alması yasal zorunluluktur.

Aromalı içecek; su, şeker, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile veya aromalı şurubu sulandırılması ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan ve içeceği aroma ile adlandırılan içecektir. Gazlı olanı aromalı gazoz olarak da adlandırılabilir. Bu ürün grubu, hiç meyve içermeyen, meyve tat ve kokusunu bileşimindeki aroma maddesinden alır.

Kola içeceği; su, şeker, kafein, diğer bileşenler ve izin verilen katkı maddeleri ve kendine özgü aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içektir.

Tonik içeceği; su, şeker, kinin ve/veya narindir, diğer bileşenler ve izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içektir.

Meyveli şurup; meyve suyu, meyve pulpu veya bunların konsantresinden şeker, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve su katılması yolu ile meyveli içecek hazırlanmasında kullanılan konsantre üründür. Su ile hazırlanmış halinin, en az yüzde 10 meyve içermesi, etiketlerinde, sulandırılma oranlarının açıkça belirtilmesi ve 'meyve suyu veya meyve püresi oranı en az yüzde....' ifadesinin yer alması gerekir.

Aromalı şurup; şeker, diğer bileşenler, su, izin verilen diğer katkı ve aroma maddeleri veya aroma maddeleri ve meyve suyu katışımı ile hazırlanan ve aromalı içecek hazırlanmasında kullanılan koyu kıvamlı üründür.

İçecek tozu; şeker, meyve suyu, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile ve su katılması yolu ile meyveli veya aromalı içecek hazırlanmasında kullanılan toz üründür. Meyveli içecek hazırlanmasına yönelik ürünlerde, etikette 'meyve suyu veya meyve püresi oranı en az yüzde....' ifadesinin yer alması yasal zorunluluktur.

Yapay soda; içilebilir özellikteki su, sodyum bikarbonat ve/veya izin verilen mineral tuzu, katkı ve aroma maddeleri ile hazırlanan ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içektir. Doğal değil, teknoloji ürünüdür.

Sofra içeceği; içilebilir özellikteki suya, izin verilen mineral tuzları, organik asit veya tuzlarının katılması ile gazlı veya gazsız olarak hazırlanan içektir. Doğal değil, teknoloji ürünüdür.

ticilerin, hangi ürünü tüketecekleri tamamen kendi tercihleridir. Serinlemek amacıyla kolalı içecek, gazoz veya aromalı içecek tüketilebilir. Ancak, bu ürünlerde meyve bileşeni olduğu düşünülüyorsa, bu noktada tüketici tercihi yanlış yönlendirilmemiş olacak; bir başka deyişle tüketici yanıltacaktır" dedi.

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

**Gıdada yetki
tek elde
toplanmalı**

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Şişli Şubesi Başkanı Petek Araman, gıda güvenliği konusundaki mevzuatın belediyelerde Tarım Bakanlığı yanında yetki kargaşasına yol açtığını belirterek, bu kargaşanın ortadan kaldırılması gerektiğini bildirdi. Araman, yaptığı yazılı açıklamada, güvencili gıda arzının insan sağlığı açısından çok önemli olduğuna işaret etti.

Gıda Kanunu'na, gıda denetiminde yetkileri tek elde toplamak üzere hazırlanmış, ancak "İşgali merc" ifadesiyle yetkilerin el değdiği her yerde hissettirildiğini anlatan Araman, Büyükşehir Belediye Kanunu ile belediyelerin de gıda denetimi işine girmesinin sağlandığını kaydetti. Danıştay'da açılan davaların sonucunda verilen kararlarda gıda güvenliği konusunda hem belediyelerin hem de Tarım Bakanlığı'nın yetkili olduğunun tesisi edildiğine dikkatli çeken Araman, yerel yönetimlere yetki devrinden vazgeçmesini, yetkilerin tek elde toplanması gerektiğini vurguladı. **Birgün**

**Gıda denetimi Allah'a emanet!**

Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na verilen gıda denetimi yetkisi, kaçak gıda üretim ve tüketim tesislerinin önünü açtı

BELGİN TORAMAN ANKARA

Sağlık Bakanlığı'ndan alınan yetkinin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na verilmesiyle gıda denetiminde personel yetersizliği ortaya çıktı. İlk yıl önce gerçekleştirilen devir işlemlerinin ardından sorunlar üç gidi büyüdü.

Türkiye'de yaklaşık 5 bin gıda denetim istasyonunun kontrol emekinde görevli olduğu tahsisatı 25 bin gıda üretim yeri ve 450

bin gıda satış ve tüketim yeri bulunuyor. Türkiye'de ruhsatsız olarak 3 bin gıda üretim yeri ile yaklaşık 20 bin gıda satış ve tüketim yeri faaliyet gösteriyor. Yaklaşık olarak bir gıda denetim elemanına 100 gıda üretim ve tüketim yeri düşüyor. Tarım Bakanlığı'nın 5 bin kişi ile yürütmeye çalıştığı gıda denetiminin devrinden önce Sağlık Bakanlığı tarafından ülke genelinde yaklaşık 44 bin personelle bu denetimi gerçekleştiriliyordu. Akıyapısı hazırlanmadan

yapılan devir ardından ruhsatsız gıda üretim ve satış yerlerinin sayısı da arttı.

2005 yılında Tarım Bakanlığı tarafından 450 bin gıda üretim ve satış noktasından 254 bin 423'ü denetime tabi tutulduken, yaklaşık 200 bin işletme bir yıldır hiçbir şekilde denetlenmedi. İlgili yönetmeliklere göre işletmelerin 2 ayda bir denetlenmesi gerekirken, yıllık denetimler dahi aksadı. İlk yolda yapılması gereken denetimin ancak yitiride g'a gerçekleştirilebildi.

Ceza rekoru İstanbul'da

2005 yılında Tarım Bakanlığı tarafından gıda üretim yerlerine yapılan denetimler sonucunda 25 bin gıda üretim yerinden 3 bin 800'üne hijyenlik şartları unsaufasına emmedikleri, üretim izni olmayan gıdaları ürettikleri gerekçesiyle ceza kesildi. Denetimler sonucu ceza alan gıda üretim yerlerinden Şişli'de İstanbul'da, 366'ı Istanir'de 267'si ise Ankara'da bulunuyor.

**Gıda denetimi
devredilmemeli**

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Araman, gıda denetiminin yerel yönetimlere devredilmesi ne son verilmesini istedi. Araman dün yaptığı yazılı açıklamada, gıda denetiminde hem Tarım Bakanlığı'nın hem de belediyelerin yetkili olduğunu belirterek, yerel yönetimlerin yürüttüğü faaliyetlerde ciddi sorunlar yaşandığını kaydetti. Kımin nerede yetkili olduğu konusunda karmaşa oluştuğuna işaret eden Araman, "Gıda denetiminin sağlanmasında yerle yetki devrinden vazgeçilmesini ve yetkilerin tek elde toplanmasını talep ediyoruz" dedi. **ANKARA**

Gıdada denetim uyarısı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı (GMO) Petek Ataman, Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu'nun "gıda güvenliğinde Tarım ve Köylüleri Bakanlığı ile birlikte belediyelerin de yetkili olduğuna" ilişkin kararının AB mevzuatını aykırı olduğunu ve gıda denetimlerinde kaosa neden olacağını öne sürdü.

Ataman, yaptığı yazılı açıklamada, Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu'nun, belediyelerin gıda denetimi konusunda ki yetkisini onaylarken, denetimlerin hukuki dayanağını oluşturan "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İlgili Sorumluluklarına Dair Yönetmelik"i yürürlüğünü durdurduğunu hatırlattı.



Petek Ataman

Bu kararın, "gıda güvenliği konusunda Tarım ve Köylüleri Bakanlığı ile birlikte belediyelerin de yetkili olduğu" anlamına geldiğine işaret eden Ataman, şöyle devam etti:

"Belediyelerin denetime yönelik alet, ekipman, personel ek-

sikileri, altyapı ve deneyim sorunları bir yana, son derece politik yapılar olması nedeniyle birbirleriyle çekişmeleri hiç bitmemektedir. Gıda üretimi, sadece o bölgeye yönelik yerel bir eylem değildir. Üretilen gıdalar tüm ülkeye, hatta dünyaya ulaşmaktadır. Hammaddeleri ithal edilebilmektedir. Çıkan sorunlarda izlenebilirliğin sağlanması, ancak ürünün çeşitlikten sofraya adım adım takibi ile mümkün olmaktadır. Böylece önemli bir konunun 'yerel zihniyet' ile çözülemeyeceği aşiktir. Ayrıca, seçim dönemlerinde bulunduğu bölgenin oyunu almak kaygısında olan kişiler, nasıl işleme kapatacak, nasıl ürün imha edecek?"

GIDADA YETKİ KARMAŞASI KALKMALI

Yayın Adı : Ülkede Özgür Gündem
İli : İstanbul

Sayfa : 10
Periyod : Günlük

Tarih : 29.08.2006
Tiraj : 10.269

1/1

'Gıdada yetki karmaşası kalkmalı'

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, gıda güvenliği konusundaki mevzuatın belediyelerde Tarım ve Köylüleri Bakanlığı arasında yetki karmaşasına yol açtığını belirterek, bu karmaşanın ortadan kaldırılması gerektiğine beldi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, yaptığı yazılı açıklamada, gıvesil gıda arzının insan sağlığı açısından çok önemli olduğuna işaret etti.

Gıda Kanunu'nun, gıda denetiminde yetkileri tek elde toplamak üzere hazırlanmış, ancak "İlgili merci" ifadesiyle yetkilerin el değiştirebileceğini hissettirdiğini aktaran Ataman, Büyükşehir Belediyesi Kağıt ve Belediyelerin de gıda denetimi işine girmesinin sağlandığını kaydetti.

Ataman Danıştay'da açılan davaların sonucunda verilen ka-

rarlarla gıda güvenliği konusunda hem belediyelerin hem de Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'nın yetkili olduğunun tesiri edilemeyeceğini belirtti.

Yeni sorunlar var mı?

Ataman, ya sorulara yer verdi: "Ülkesine insan ve gıda sektörü bu tür maceralara girmeyecek kadar değerlidir. Sektör yeni sorunlar yaratmayla karşı karşıya olmaya başlamışın buldu yoktur. Belediyelerin denetime yönelik alet, ekipman, personel eksikleri, altyapı ve deneyim sorunları bir yana, son derece politik yapılar olmaları nedeniyle birbirleriyle çekişmeleri bitmemektedir." Gıda üretiminin, elektrik, su ve ısıtma cihazları gibi yerel eylemlerle imadığını ifade eden Ataman, izlenebilirliğin, üretimi noktadan sofraya ulaşmasını kadar olması gerektiğini vurguladı.

■ ANKARA

Gıda kaynaklı hastalıklara dikkat

Prof. Dr. Aykut AYTAÇ

Gıda Mühendisleri Odası İl Başkanı

Yaz aylarının gelmesi ile gıda kaynaklı hastalık/zehirlenme olaylarında ciddi artışlar meydana gelmektedir. Bu artıştaki en önemli nedenlerden biri sıcaklığın artması ile su ve gıda maddelerine bulaşan hastalık etmeni (patojen) mikroorganizmaların hızla gelişmeleri ve çoğalmalarıdır. Bu mikroorganizmalar ya kendileri (infeksiyon) yada gıda maddelerinde oluşturdukları toksinler (intoksikasyon) gıda ile vücuda alındığında hastalık oluşturmaktadır. Olgun hastalıkların gövdesi mikroorganizmanın çeşidine, sayısına ve kişiye göre değişmekte birleşik, tipik sindirim yolları hastalıkları şeklinde olabildiği gibi daha ciddi ve başka şekillerde de olabilir. Hastalık ve ilüme bile sonuçlanabilmektedir. Gıda kaynaklı hastalıkları etmenleri arasında en önemli yeni mikroorganizmalar ve özellikle bakteriler bulunmaktadır. Doğada hastalık yapan yüzlerce tür mikroorganizmanın varlığını vurgulayan, burada bunların en önemlileri anlatılmıştır. Gıdaların tüketimine yönelik olarak dikkat edilmesi gereken durumlar bu yazıda belirtilmektedir. Ancak her tür ve şartta, kişilerin genel hijyen kurallarına uyumunu yavaş bicipi haline getirmeleri, hasta elleri olmak üzere kişisel temizliklerine önem vermeleri, bir gıdayı hazırlarken kullandıkları mutfak aletlerini sabun veya deterjan ile yıkamadan başka gıdayla temas ettirmemeleri genel kuraldır. Mutluk aynı için aletleri ise, bu suyu kaynatarak içmeleri büyük yarar sağlayacaktır.

Brucella türleri

Brucellosis (Akdemir ateşi, Malta humması) adı verilen bir hastalığa neden olmaktadır. Aslında bir hayvan hastalığı olmakla birlikte, gıda ile geçici hastalıklı hayvanların (keçi, koyun, sığır, manda vb) etleri ve sütleri ile olmaktadır. Özellikle tükenecek keni bölgelerde yaygın olarak tüketilen çiğ sütlerden ya da yetersiz mi ilüme (pasteurizasyon) götüre sütlerden yapılan peynirler bu açıdan son derece riskli gıdalardır. Hastalık belirtileri gıda maddesinin tüketiminden ortalama 1-3 hafta kadar sonra başlamaktadır ancak bu süre bazen 7 haftaya da ulaşmaktadır. İnsan brucellosisi ateş, giddetli bulantı, baş ağrısı, eklem ağrıları, halsizlik, ilüme, depresyon ve kilo kaybı ile tanımlanabilir. Daha ilerilerde nörolojik ve kanilyolojik hastalıklara da neden olmaktadır. Korunmak için özellikle çiğ süten yaygın peynir ve krema tüketimendi, peynirler en az 2 ay salınamadı bekletilmedi ve eller iyice peynirler temizledir. Tüketicilerimizi bu türden Pazar şifirlerinden, açık alanlardan alınamalı, ilüme ve mutluk belli, izlenim izni olan ambalajlı ürünleri tercih etmelidir.

Campylobacter

Özellikle az pişmiş tavuk etlerinden, çiğ sığ veya yetersiz mi ilüme uygulananı süzönden, yoğun şekilde (ot hayvanların dışkıları ile karışan) sularıdan insanlara geçmektedir. Kulüka siresi 2-11 gün arasında

değişmekte ve meydana getirdiği hastalık hafiflik ilühabı olup 1-7 gün kadar sürmektedir. Bunun yanında ateş, baş ağrısı, kas ağrıları, halsizlik ve sonrasında değişik giddetlerde ishal gibi belirtiler de vardır. Korunmak için özellikle kırmızı hayvanları etlerinin çok iyi pişirilmesi gerekmektedir. Ayrıca klora karışa duyarlı olduğundan gıda işlemlerinde kloranın su kullanılmaktadır.

Vibrio türleri

Bakteriler açısından en önemli hastalıklardan biri olan kolera etmeni bakteridir. Kulüka siresi birkaç saat ile birkaç gün arasında değişmektedir. Kolera, ağır ishal, kusmaya, ileri derecede sıvı kaybına ve ilüme kadar değişen klinik tablolar göstermektedir. Bazı kolera tablolarda çok ani ilümler meydana gelebilmektedir. Diğer kaynaklı olan bu bakteri özellikle daha ilü bulamayı içme ve kullanma sularımdan, çok iyi pişirilmeyen tükenecek gıdalardan ve bu tür sularla sulanmış bitki ve meyvelerden çok iyi yıkamadan tüketilmesi ile kani zaman belli bölgelerde salgınlara neden olabilmektedir. Bakteri diğer peynir bakterilerine oranla derzektan, giney ıfırları gibi etmenlere daha duyarlıdır. Korunmak için ank ve kanalıazayon



sistemlerinin yetkili otoritelere çok iyi kontrol edilmesi özellikle yaz aylarında şehir belediye sularının kloranıamında titrlik gösterilmesi ve suların amaçlı klora suları kullanılmaması gereklidir. Ayrıca taze tükenecek meyve ve sebzelerin çok iyi yıkaması, restorant ve klanta gibi toplu yemek yererlerde hastaları kloranın sularında yakanlıktan sonra servis edilmesi önemlidir.

Salm onella türleri

Genellikle sindirim sistemi hastalıklarını yol açan bir bakteri olmakla birlikte kani karışık daha ciddi hastalıklar da oluşturabilir. Vücutta ilümeğinde mude antijeninde canlı kalan bakteriler orta dereceli ateş, karın bölgesinde ağrı, kaslı ishal, bulantı ve kusma ile ortaya çıkmakta ve ilüme neden olabilmektedir. Kulüka siresi ortalama 12-35 saat kadardır. Özellikle yumurta, beyaz ve kırmızı etlerde ve çiğ sülere bulunabilmektedir. Şehirlere daha çok bulantı ile ortaya çıkmaktadır. Bazı türleri tıbbi neden olmaktadır. Bu durumda kişide iştahsızlık, baş ağrısı, karın bölgesinde sertlik ve kabızlık, delipati ateş ve gövde de karımsı lekeler görüldür. Bu tür daha çok bu bakteriyi taşıyan kişiden gıda maddesine bulağımaktadır. Bu

nedenle gıda işlemlerinde hastalık kişilerin kesinlikle çiğlenmemesi, çiğlenen peynir mayayemlerinin ilüme ve ciddi olarak yapılması gerekmektedir. Ayrıca çiğ süzöden yapılan ürünler tüketilmemeli, etlerin pişirilmesi 60 °C'ye ulaşmalıdır. Bu konul, iyi pişirilmiş bir et ilüme anlamına gelmektedir.

Staphylococcus türleri

Gıda maddesinde oluşturaları toksinleri vücutta alınmasıyla hastalık oluşturan bakterilerdir. Özellikle çok iyi bir mi ilüme ile öldürülebilmekle birlikte oluşturaları toksinler miya dayanıklı olup pişirme ilümesinde daha etkililiklerini yitirmeyebilirler. Gıdalarda doğal olarak bulunabilirler ancak genellikle çalışmaları elinden, tırnak uşarından ve açık yaralardan gıda maddesine geçerler. Bakteri yüksek tuz konsantrasyonuna ve 4°C' de (buzdolabı sıcaklığı) gelişme ilümeligine sahip olduğundan özellikle peynir gibi gıdalarda bulunabilmektedir. Bunun yanında en riskli gıda maddesi grahlarda mayonez, çiğ süten yapılan kremler, tıyagan ilümeleyen mayonez ve sebzeler, et ve et ürünleri bulunabilmektedir. Kulüka siresi 1-6 saat arasında olmakla birlikte belirtiler bazen 45 dakikada bile ortaya çıkabilmektedir. Hastalık belirtileri mide bulantısı, kusma, karın bölgesinde kramp ve ishal ile ortaya çıkmaktadır. Korunmak için kesinlikle çiğ sülere yapılan ürünler tüketilmemeli ve ilüme sırasında gıda maddeleri hıız soğutularak uygun koşullarda saklanmalıdır.

Listeria türleri

Listeriosis adı verilen ve ilüme de sonuçlanabilen hastalığa neden olan bakteridir. Özellikle et ve et ürünlerinde, bazı sebzelerde, çiğ süzönde ve yoğun bulantı olan çiğ süzöden elde edilen süt ürünlerinde de (peynir) bulunabilmektedir. Ülkemizde tüketimi bir hayli yaygın olan çiğ köfte gibi çiğ etten yapılan gıdalar bu anlamda çok ciddi risk oluşturmaktadır. Özellikle çocuk ve yaşlılar gibi bağışıklık sistemi zayıf kişilerde daha yüksek oranlarda ilüme neden olabilmektedir. Kulüka siresi 4-21 gün arasında değişmekte ve giddetli bulantı, kusma ve karın bölgesinde ağrı ile ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle gıda maddelerinin çok iyi pişirilmesi ve sebzelerini çok iyi yıkandıktan sonra tüketilmesi gereklidir.

Escherichia coli

Bağırsak kökenli bakterilerdendir. Ancak başka bir organ ya da dokuya geçtiklerinde hastalık oluşturalır. Normal E. coli tipik sindirim sistemi hastalıklarına yol açmakla birlikte 1982 senesinde ilk kez varlığı belirlenen O157:H7 serotipi böbrek yetmezliği ve kanamalı kolit gibi daha ciddi hastalıklara yol açabilmektedir ve ilüme sonuçlanabilen tablolara meydana getirmektedir. E. coli'nin gıdalarda bulunması o gıdaya diğer bulağı olduğu ve başka zararlı bakterilerin de bulunması olasılığını göstermektedir. Herken hemen ilüme gıdalarda bulunabilmektedirler. Ancak pastörizasyon ilümleri gibi ot ilümlere dayalı olarak oluşturalardan gıda maddelerinin çok iyi pişirilmesi ve çiğ tükenecek gıdaların ise çok iyi yıkandıktan sonra tüketilmesi korunmada etkin yöntemlerdir.

Belediyelere yeniden gıda denetim yetkisi

HACER BOYACIOĞLU - Ankara

Gıda denetimlerinde bir kez daha çok başlılık dönemine girildi. Çankaya Belediyesi'nin Danıştay'da açtığı dava sonucunda, hem belediyeler hem de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, bir kez daha gıda denetiminde yetki sahibi oldu. Gıda denetimleriyle ilgili olarak tüm yetkinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda toplanması girişimi yargı engeline takıldı. 30 Mart 2005 tarihinde yayımlanan ve gıda denetimini düzenleyen yönetmelikle, gıda işletmelerinin kontrol ve denetimlerinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Tarım İl Müdürlüğü, Valilik veya İl Özel İdaresi tarafından yapılacağı öngörülmüştü. Ancak Çankaya Belediyesi, Belediye Kanunu'nun gıda ürünlerini denetleme yetkilerini belediyelere verdiğini, ancak gıda denetimleriyle ilgili olarak hazırlanan yönetmelikte kendilerine hiçbir görev verilmediğine dikkat çekerek, yönetmeliğin iptali istemiyle Danıştay'a başvurdu.

Başvuruyu haklı bulan Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu, gıda maddelerinde denetim yetkisini Tarım Bakanlığı'nda toplayan yönetmeliğin yürütmesini durdurdu. Danıştay, yönetmeliğin uygulamada sıkıntı olmaması için Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı tarafından ortak hazırlanması gerektiğini belirtti. Karara tepki gösteren Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, gıdada en büyük tehlikenin çok başlılık olduğunu vurguladı. Ataman, "Bir an evvel bu çok başlılık durumuna son verilmeli. Yeni gıda yasasının hazırlanması aşamasında artık yetkilerin tek elde toplanması elzem nitelikte bulunuyor" diye konuştu. Ataman, belediyelerin denetime yönelik alet, ekipman, personel eksiklikleri bir yana, son derece politik yapılar olmaları nedeniyle de birbirleriyle çekışmelerinin de hiç bitmediğine dikkat çekti.



Gıda güvenliğinden sorumlu kim? Gıda denetiminde yetki kargaşası bitmiyor

Özlem As

Danıştay, Çankaya Belediyesi'nin itirazı üzerine Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın gıda denetimleri yetkisinin hukuki dayanağını oluşturan yönetmeliğin yürürlüğünü durdurdu. Mahkeme kararı ile, gıda güvenliğine yönelik olarak hem Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın hem de belediyelerin yetkili olduğunu ifade ediyor. Söz konusu karar ile birlikte gıda denetiminde yaşanan yetki karmaşası büyüdü.

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Dünya Gıda'ya yaptığı değerlendirmede, Da-

nıştay kararının, gerekli işbirliği ve diyalog ortamı sağlanmadan, yetersiz düzenlenmiş mevzuatların bir göstergesi olduğunu söyledi. Ataman, "5179 sayılı Yasanın kimi hükümleri gıda denetimini yere-

le devir yolunu açıyordu. Yasa, açık olmayan, çelişkili, birçok anlam yüklenebilecek ifadelerle dolu olarak yayımlanmıştı. "İlgili Mero" tanımında bakanlık dışında kurumların da gıda güvenliği konusuna dahil olacağı belli olmuştu. Üstelik bu tanım yanlışlıkla değil, hükümetin yerele yetki devri politikalarının uzantısı olarak bu metne alındı. 5216 Sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ve 5393 sayılı Belediye Kanunu 5179'dan sonra yayımlanıp, daha önce yayımlanmış olan 5179'un bu yasayla çelişen hükümlerini yürürlükten kaldırınca, yetki kargaşası hukuk eliyle yaratıldı. Nitekim kararın özü

de bu yöndedir" diye konuştu.

"Gıda güvenliği konusunda tek yetkili Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'dır" söylemi ile Hantal devlet anlayışı, yerele devir ile çözülecektir" söylemi, tüm görmezden gelme çabalarına rağmen sonunda çakıştı" diyen Ataman, insanın ve gıda sektörünün bu tür maceralara atılmayacak kadar değerli olduğunu söyledi. Ataman, "Gıda sektörü, sorunları göz ardı edilemeyecek derecede önemli, biran önce olumlu gelişmelerin yaşanmasını yıllardır sabırla bekleyen bir sektördür. Tarım alanındaki, ekonomi alanındaki yapısal sorunlar nedeni ile, biri bitmeden diğeri başlayan sorunlar yumağı ile yıllardır mücadele veriyor. Sektörü yeni bir sorunlar yumağı ile karşı karşıya bırakmaya kimsenin hakkı yok. Yapılacak düzenlemeler daha iyili bulmaya yönelik olmalı. Yetki kargaşaları ve çekişmelerin fayda getirmedigi çok uzun yıllardır biliniyor" diye konuştu.

"Belediyelerde denetim için gerekli altyapı yok"

Belediyelerin denetime yönelik gerekli altyapıya sahip olmadığını kaydeden Ataman, sözlerine şöyle devam etti: "Ayrıca son derece politik yapılar olmaları nedeniyle birbirleri ile çekişmeleri hiç bitmiyor. Gıda üretimi; bölgeye yönelik elektrik, su arzı veya imar gibi yerel bir eylem değildir, Gıda maddeleri üretildiği ilde tüm ülkeye ve hatta tüm dünyaya ulaşıyor. Son derece hassas olan hammaddesi zaman zaman başka illerden ve yurt dışından geliyor, çıkan sorunlarda izlenebilirliğin sağlanması ancak ürünün çiftlikten sofraya adım adım takibi ile mümkün oluyor. Böylesi önemli bir konunun 'yerel zihniyet' ile çözülemeyeceği açıktır. Ayrıca, seçim dönemlerinde bulunduğu bölgenin oyunu almak kaygısında olan kişiler, nasıl işletme kapatacak, nasıl ürün imha edeceklerdir?"



A Petek Ataman: "Yetkilerin tek elde toplanması hayati öneme sahiptir."

Öte yandan AB müzakereleri öncesinde gerçekleştirilen taramalarda Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın gıda güvenliğinin sağlanması konusunda tek yetkili otorite olduğunun deklare edildiğini kaydeden Ataman, "Denetimler konusundaki mevzuat uyumsuzluğunun ortadan kaldırılması için yeni düzenlemeler yapılacağı taahhüt edildi. Hatta bu taahhüdün ardından yeni "Gıda Kanunu" çalışmaları başlatıldı. Danıştay'ın verdiği kararla başlayan bu süreç, AB uyum çalışmalarına da aynık olup, müzakere sürecini olumsuz etkileyecek. AB, uyum sürecinde güçlü ve tek bir gıda güvenliği otoritesi görmek istiyor ve çiftlikten sofraya tüm süreci kontrol edebilecek bir yapının gerekliliğini önemle vurguluyor" dedi.

'Yetkiler tek elde toplanmalı' prensibi benimsenmeli

"Bundan sonra acilen yapılması gerekenler nelerdir?" sorusunu yanıtlayan Ataman, "Başbakan, Tarım ve Köyşleri Bakanı ve İçişleri Bakanı konuyu tüm hassasiyeti ile enine boyuna değerlendirmeli ve bir duruş oluşturmali. Bu duruş hükümet boyutunda oluşturulmadığı sürece, mahkeme kararları sonuçlansa da, yeni yeni yasalar hazırlansa da, süreç bizi hep yeni kargaşalara götürecektir. Gıda güvenliği hassas bir konudur, direkt olarak insan sağlığını ilgilendiriyor. Yetkilerin tek elde toplanması hayati öneme sahiptir prensibinde fikir birliğine varıldıktan sonra, yeni hazırlanmakta olan ve içerisinde 5179 sayılı yasanın yerine geçecek olan "Gıda Yasası" ve "Gıda Hijyeni ve Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri" yasalarını da barındıran 4'lü hijyen paketinde çok net hükümlerle yetkilerin tek elde olduğu ifade edilmeli. Aksi durumda, henüz kurulamamış olan izlenebilirlik sisteminin kurulması ve işletilmesi daha uzun yıllar mümkün olmayacaktır. 5179 sayılı yasanın, AB yetkililerinin de kimi itirazları nedeni ile yeniden düzenlenmekte olması bir fırsattır. Kamu erki bu fırsatı iyi değerlendirmeli ve gerekli yasal düzenlemeleri yoruma gerek bırakmayacak bir netlikte yapmalı" şeklinde konuştu.

4'lü hijyen paketi görüşe açıldı

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, AB ile uyum çerçevesinde gıda denetimiyle ilgili 4 adet yasa taslağı hazırladı. 5179 sayılı yasanın yerine geçecek olan

'Gıda Yasası' ve 'Gıda Hijyeni ve Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri' yasalarını barındıran 4'lü hijyen paketi, görüşe açıldı.

TMMOB bağlı üç oda Gıda Mühendisleri, Kimya Mühendisleri ve Ziraat Mühendisleri Odaları söz konusu tasarımları değerlendirerek görüşlerini Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'na iletti.

Odalarn ortak görüşlerini aktaran Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan Günaydın, şunları söyledi: "22-23 Şubat 2005 tarihinde Brüksel'de yapılan Avrupa Komisyonu tarafından TAJEX ve DG SANCO işbirliği ile düzenlenen "Gıda Kontrol Mevzuatı İstişare Toplantısı"nda

Veteriner Kanunu Tasarısı ile Gıda Kanununun AB müktesebatı ile uyum durumları ayrıntılı olarak değerlendirmeye alındı. AB yetkilileri tarafından mevcut Gıda Kanunu ve taslak Veteriner Kanununda çalışmalar ve tutarsızlıklar olduğu, tüm kontrol hizmetlerinin merkezi otorite ve buna bağlı yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilmesinin gerekliliği ve bakanlığın yeniden yapılandırılmasına ilişkin kanun tasarısı, Veteriner Çerçeve Kanunu ve Gıda Kanunu arasında tutarlılık ve bütünlük olması gerektiği ifade edildi. AB müktesebatıyla uyumlu Türk mevzuatı hazırlanması hususunda; yeni veteriner kanunu ile AB gereksinimlerini karşılamayan mevcut gıda kanunu yerine hazırlanacak yeni gıda kanununun bir paket halinde, dublasyonları ve uyumsuzlukları ortadan kaldıracak şekilde aynı zamanda hazırlanması ve sunulması kararlaştırılmıştı. Bu çerçevede de yasa tasarımları hazırlandı."

Kanunların açık, sade, öz, kısa ve genel esasları belirten kesin hükümlerle yazılması gerektiğini ancak hazırlanan kanun tasarımlarının birbiri ile uyumsuz, çelişkili, zaman zaman yanlış ifadeler içeren, karmaşık, dolambaçlı, aşırı teferuatlı, dili hukuk diline uygun olmayan ve yer yer hüküm ihtiva etmeyen tavsiye kararı gibi bir metinler yuma-



A Gökhan Günaydın: "Düzenlemeler yapılmadan yasalaşması halinde gıda sektöründe ve hizmetlerinde büyük bir kaos yaşanması kaçınılmaz"

GMO, KMO ve ZMO'nun pakete yönelik eleştirileri

► Gıda Hiyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanun Taslağının 42. maddesinde ve Veteriner Hizmetleri Kanun Taslağının 18. maddesinde çeşitli hizmetlerden ücret ve harç alınacağı ifade ediliyor. Ülkemiz kanun tekniği açısından mükelleften alınacak ücret, harç, ceza v.b. hususların miktarı kanunda mutlaka verilmelidir. Kanun taslaklarında alınacak ücretlerin miktarı verilmemiş gibi alınacak ücretin AB'den daha aşağı olamayacağı ifade ediliyor. Ülkemiz koşullarının farklı ve kişi başına düşen milli gelirin AB'den en az 1/5 oranında olduğu düşünülecek olursa AB ile aynı ölçütte hizmetin ücretlendirilme anlayışı ülke gerçeklerinden uzak ve sadece rant peşinde koşan bir anlayış ifade etmektedir ki bu anlayış kabul etmek mümkün değil.

► Gıda Hiyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri kanun taslağında hayvansal kökenli gıdalarla ilgili terminolojiye yer verilmedi. Bu durumun mevzuat hazırlama bilgi ve becerisinden yoksun olmakla izah edilemeyeceği ve bir tercinin ürünü olduğu düşünülüyor. Bilindiği gibi ülkemiz gıda üretiminde özellikle belli ürünlerde "afلاتoksin" sorunu bütün yakıcılığı ile yaşanıyor. Aflatoksin sorununun gıda hijyeni kapsamı içinde olmadığını düşünmek mümkün değil.

► Kanunların eş zamanlı olarak hazırlanması ve yürürlüğe konmasındaki temel amaç, dublikasyonları ve uyumsuzlukları önlemek iken "Gıda Kanunu" tasarsına rağmen hala gıda güvenliğinin neden bir de "Veteriner Hizmetleri Kanunu" tasarsında yer aldığı anlamak mümkün değildir. Tanım sektörü tarla, besicilik, üretim, pazarlama, kalite kontrolü, çevre, sağlık (insan ve çevre)

gibi alanlarda bir bütündür. Bu nedenle de bu alanlarda çalışanlarda tüm meslekleri kapsıyor. Tüm kesimlerce bilinmektedir ki, gıda konusu çok disiplinli bir konudur ve hükümlerin sadece gıda kanununda yer alması, bu gerçeği değiştirmeyecek.

► Kanun taslakları hazırlanırken Türkiye'nin bu konuda hiçbir tecrübesi ve geleneği yokmuş gibi davranılmış ve Türk kamu idaresinin ve yargısının aşına olduğu sistemler ve usuller, terimler yok sayılmış ve metinler AB uygulama metinlerinden tercüme edilerek oluşturulmuş. Elbette AB ile teknik uyumu sağlamak üzere AB mevzuatı dikkate alınmalı. Ancak ülkemiz mevzuatının eksikliklerinin giderilmesi yerine 'AB'nin isteği' adı altında ülkemiz menfaatlerini yok saymak kabul edilemez bir durum. Diğer yandan dinamik bir konu olan gıda mevzuatındaki değişimlerin çok zor olan kanun yapma tekniği ile karşılanması günün değişen şartlarına göre mevzuatı değiştirme gereğini karşılayamayacak. Zira Kanun yapma prosedürü çok zor bir süreci kapsıyor. Teknik olarak çerçeve kanun ve değişen şartlara göre değiştirilen yönetmelik ve tebliğlerle mevzuat oluşturulması ana ilke olarak kabul edilmeli.

► Gıda konusu ağırlıklı gıdanın asgari kalite kriterlerinin belirlenmesi ile gıda hijyeninden oluşuyor. Bu kapsamda gıda konusunun birden fazla kanunda ele alınması mantığı bilimsel bir temele dayanmaktan uzak olduğu gibi AB'de halen yürürlükte bulunan gıda mevzuatı ile de çelişik bir yapıda. Ülkemizde gıda sanayinin yapısı dikkate alındığında değinilen taslak metinlerin hükümleri ile gıda hizmetlerini sağlıklı bir şekilde yürütmek mümkün görünmüyor.

gi olduğunu kaydeden Günaydın, kanun taslaklarının adeta yönetmelik hatta tebliğ hazırlama formatında hazırlandığını dolayısıyla kanun hazırlama tekniğine uygun olmadığını söyledi.

Yasa taslaklarının gelen görüşler doğrultusunda bir kez daha detaylarıyla değerlendirilmesi gerektiğini belirten Günaydın, "Düzeltilmeler yapılmadan yasalasma halinde gıda sektöründe ve hizmetlerinde büyük bir kaos yaşanması kaçınılmaz,

Taslak metinleri hazırlayan Tanım ve Köyleri Bakanlığı'ndan; taslak metinlerin ülkemiz menfaatine uygun olarak, ülkemiz koşulları ve bilimsel gerçeklerini gözardı etmeden ve gıda sektöründe; çok disiplinli meslek alanı olarak mesleklerin çatışmasını değil uzlaşısını hedefleyen ve kendi bilimsel yetenek ve uzmanlık alanlarını sürece katabilecekleri bir düzenleme yapmasını bekliyoruz" şeklinde konuştu.



Petek Ataman

Danıştay İdari Dava Daireleri Genel Kurulu Çankaya Belediyesinin açtığı dava üzerine 23 Haziran tarihli 2006/341 sayılı kararı ile "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik" in yürütmesini durdurdu. Böylece Tarım Bakanlığının yanı sıra belediyeler de gıda güvenliği alanında yetkili hale geldi. Aslında bu sürecin yolu gıda kanununun ardından çıkan Büyükşehir Belediyesi Kanunu (23 Temmuz 2004) ve Belediye Kanunu (13 Temmuz 2005) ile önemli ölçüde açılmıştı.

Ayıkla pirincin taşını!

Danıştay, Çankaya Belediyesinin açtığı dava sonucu gıda denetimlerine ilişkin yönetmeliğin yürütmesini durdurdu. Danıştayın aldığı kararla belediyeler de gıda güvenliği konusunda yetkili hale geldi

Gıda güvenliği konusunda bugün gelinen noktanın hükümetin "Hantal devlet anlayışı yerel yönetimlere yetki devri yoluyla çözülecektir" yaklaşımının yanlış bir uygulamasından kaynaklandığını iddia eden Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, hükümetin bu söyleminin "Gıda güvenliği konusunda tek yetkili Tarım ve Köyişleri Bakanlığıdır" söylemiyle de çeliştiğine dikkat çekti. Yaptığı yazılı açıklamada sektörü yeni bir sorunlar yumağı ile karşı karşıya bırakmaya kimsenin hakkı olmadığını vurgulayan Ataman, gıda güvenliğinin sağlanmasında yerele yetki devrinden vazgeçilmesi ve yetkilerin tek elde toplanması çağrısında bulundu. Belediyelerin gıda güvenliğini sağlayabilecek altyapıya sahip olmadığının altını

çizen Ataman, Avrupa Birliğinin gıdada yetkili tek otorite istediğini hatırlatarak, Danıştayın son kararının AB ile yürütülen müzakere sürecini de olumsuz etkileyeceğine dikkat çekti. ☺



HALKIMIZIN 1 MİLYONU AÇ

Açlık tehlikesinin küresel bir tehdit haline geldiğini vurgulayan Petek Ataman, "Ülkemizde yaklaşık 1 milyon insan açlık, 18 milyon insan da yoksulluk sınırı altında yaşıyor" dedi

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, açlık tehlikesinin günümüzde küresel bir tehdit haline geldiğini vurguladı. Dünyada 850 milyon insanın, ülkemizde ise yaklaşık 1 milyon insanın açlık sınırı altında yaşadığını belirten Ataman, "Nüfusumuzun yüzde 26'sı yani 18 milyon kişi yoksulluk sınırı altında yaşıyor. Nüfusumuzun yaklaşık yüzde 1.5'u, yani 900 milyon kişi ise açlık sınırı altında bulunuyor" dedi. Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TUGİS) ile Dünya Gıda Dergisi'nin düzenlediği "Dünyada Gıda" başlıklı panelde konuşan Ataman, ülkemizdeki yoksulların yüzde 40'ının kırsal kesimde bulunduğunu söyledi. TUGİS Başkanı Necdet Buzbaş da "Dünyada 840 milyon aç insan var. 1.5 milyon da aşırı beslenen insan var. Dünya nüfusunun 4 milyarı yoksulluk ve dışlanmışlık içinde. Birleşmiş Milletler de bu konudaki çaresizliğini dile getiriyor" diye konuştu. Ülkemizdeki kaynakların, tek bir bireyin açlık sınırında olmasını gerektirdiğine işaret eden Buzbaş, "Ülkemizdeki yoksulluk, var olan kaynakların etkin değerlendirilmemesinin sonucudur" dedi.



Necdet Buzbaş

Birleşmiş Milletler FAO Temsilcisi Melek Çakmak da, gıda

güvencesi için tarım sektörüne yapılan yatırımların önemine işaret ederek, Türkiye'nin gıda güvenliği sıkıntısı yaşayan ülkelerden biri olmadığını ancak mevcut potansiyele bakıldığında yeterli oranda katma değer yaratılmadığını söyledi.

TARIMA YATIRIM DESTEKLENMELİ

Son dönemde özel sektörün tarıma yönelik yatırımlarında artış gözlemlendiğini ifade eden Çakmak şunları söyledi: "Özellikle süt, besicilik, organik tarım, sebze-meyve üretimi gibi alanlarda ciddi gelişmeler var. Ancak tarıma yapılan yatırımlar daha verimli hale getirilmeli. Devlet özellikle altyapı çalışmalarına destek vermeli. Yatırımcı için toprak, su gibi konularda teşviklerin, uygun koşulların hayata geçirilmesi gerekiyor."

■ Gülendam POLAT/İSTANBUL



Petek Ataman

AÇLIĞA KARŞI ULUSLARARASI İŞBİRLİĞİ ŞART

■ Cumhurbaşkanı Ahmet Necdet Sezer, Dünya Gıda Günü dolayısıyla yayınladığı mesajda, "Tüm ülkeler sorumluluk bilinci içinde, açlık ve yetersiz beslenmeyle karşı ortak çaba göstermeli ve açlık sınırının altında yaşayan insanlara yardım elini uzatmalıdır" dedi. Cumhurbaşkanı Sezer, günümüzde acil çözüm bekleyen, insanlığın geleceğini tehdit eden en önemli sorunlardan birinin çok sayıda insanı olumsuz etkileyen açlık ve yetersiz beslenme olduğunu vurguladı. TBMM

Başkanı Bülent Arıncı da Dünya Gıda Günü dolayısıyla yayınladığı mesajında, gıda tüketiminde ısratı önleyecek politikalar geliştirilmesinin tüm insanlığın yararına olduğunu belirtti. Başbakan Recep Tayyip Erdoğan da Dünya Gıda Günü nedeniyle bir mesaj yayınladı. Erdoğan, "Küresel bir nitelik kazanan açlık tehlikesine karşı uluslararası işbirliği şarttır. Dünya gıda üretiminin artırılması ve kaynakların dengeli dağılımının sağlanması, ancak bu şekilde mümkün olabilecektir" dedi.

Sözler, Erdoğan ve Anne:
İsraili mücadele edilmeli



İsraili'nin çok güçlü olduğu
Dünya Gıda Günü'nde, Anne, Erdoğan'ın
İsraili'ni mücadele edilmeli
diye konuştu. Erdoğan ise, "İsraili'ni
mücadele edilmeli" dedi.



Erdoğan: Kuvvetler yek
kuvvet
Erdoğan, "İsraili'ni mücadele edilmeli"
diye konuştu. Erdoğan, "İsraili'ni
mücadele edilmeli" dedi.



Ankara'da konuşan
Erdoğan, "İsraili'ni mücadele edilmeli"
diye konuştu. Erdoğan, "İsraili'ni
mücadele edilmeli" dedi.

Dünya Gıda Dergisi TÜGS İşbirliği ile 'Dünya Gıda Günü' paneli düzenlendi

Dünyada 850 milyon kişi aç

• İSTANBUL - DÜNYA

Dünya Gıda Günü'nde, Anne, Erdoğan'ın
İsraili'ni mücadele edilmeli
diye konuştu. Erdoğan ise, "İsraili'ni
mücadele edilmeli" dedi.



Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, CEVKO Genel Sekreteri Mete İmre, İstanbul'da Tarım
Ministri Ahmet Kavak, DPT planlama uzmanı Taylan Kıymaz, (Sağdan sağa)

Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, CEVKO Genel Sekreteri Mete İmre, İstanbul'da Tarım
Ministri Ahmet Kavak, DPT planlama uzmanı Taylan Kıymaz, (Sağdan sağa)

Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, CEVKO Genel Sekreteri Mete İmre, İstanbul'da Tarım
Ministri Ahmet Kavak, DPT planlama uzmanı Taylan Kıymaz, (Sağdan sağa)

Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, CEVKO Genel Sekreteri Mete İmre, İstanbul'da Tarım
Ministri Ahmet Kavak, DPT planlama uzmanı Taylan Kıymaz, (Sağdan sağa)

Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, CEVKO Genel Sekreteri Mete İmre, İstanbul'da Tarım
Ministri Ahmet Kavak, DPT planlama uzmanı Taylan Kıymaz, (Sağdan sağa)

Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, CEVKO Genel Sekreteri Mete İmre, İstanbul'da Tarım
Ministri Ahmet Kavak, DPT planlama uzmanı Taylan Kıymaz, (Sağdan sağa)

GMO DAN UYARI

GMO dan uyarı 'Bilinçli tüketici olun'

Ankara/EVRENSEL

TMMOB Gıda Mühendisleri
Odası (GMO), tüketicilerin bilinçli
olmasını istedi. GMO, tüketicilere,
"son kullanma tarihi geçmiş gıdaları
satın alma, tarihi geçmişmiş olsa
bile bozulmuş gıdaları tade et" çağrısı
yaptı.

GMO, Dünya Gıda Günü ne-
diyle çıkardığı broşürle uyardı.
"Kendi gıda olmayan, ancak gıda-
ra uygulanan işlem gereği zorunlu
olarak katılan maddeler" olarak ta-
nınılan gıda katkı maddelerinin,
dünyada 180'den fazla ülkenin kabul
ettiği bir sistemle numaralandırıldığı
konusunda tüketicinin bilgilendiril-
diği broşürde, bu numaraların hepsi-
nin başında (Europe-Avrupa) baş

harfi (E)'nin bulunduğu, Türkiye'de
bu konuda Tarım Bakanlığı'nın yet-
kili olduğu hatırlatılarak, bakanlık
izni olmayan gıdaların tüketilmeme-
sini istedi.

GMO, tükenciyi bilinçli olmaya
çağırırken, "yasal olarak ambalajlı ve
etiketli sunulması gereken maddele-
rin, içindekilerin, net miktarının, fir-
ma adı ve üretildiği yerin, son kulla-
nma tarihi"ne dikkat edilmesini istedi.
GMO, ambalajlarda Tarım Bakanlı-
ğı'ndan alınmış üretim izni olup ol-
madığının kontrolünü de bilinçli tü-
kerici olmanın şartları arasında saydı.

Aışverişlerde dondurulmuş ürün-
lerin en son satın alınması ve en kısa
sürede dondurucuya konması; satın
alındıktan sonra, son kullanma tarihi

geçmemiş bile olsa ambalajı açıldığın-
da bozulma, küflenme, renk değişikli-
ği veya kokusunda değişiklik olan gı-
daların, tadına bakmadan değiştiril-
mesi konusunda tüketiciyi uyararak
GMO, şikayet adresi olarak da Tarım,
Sağlık bakanlıkları ile tüketiciyi
koruma derneklerini gösterdi.

GMO, "et ve et ürünlerinin buz-
dolabında muhafaza edilmesi, pişmiş
gıdaların hemen tüketilmesi, daha
sonra tüketilecek olup buzdolabında
bekletilenlerin tüketileceği kadar so-
utulması; sebze ve meyvelerin vitamin-
lerini kaybetmemesi için doğranma-
dan önce bol su ile yıkanması, yu-
murtaların buzdolabında muhafaza
edilip, kullanılmadan önce mutlaka
yıkınması" gerekliliğine işaret etti.

FAO'dan 3 kuruma takdir madalyası

● ANKARA

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında, gıda sektörüne yatırım yapan 10 girişimci ile bu güne ilişkin faaliyetler yapan 3 kuruma, "takdir madalyası" veriyor.

Tarım ve Köylüleri Bakanlığı ile ortak yürütülen çalışmalar sonucunda, "Dünya Gıda Günü" bilincinin yerleşmesine yönelik faaliyetleri nedeniyle TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO), Türkiye Jokey Klübü ile Tarım ve Köylüleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne FAO takdir madalyası verilmesi kararlaştırıldı. GMO'ya madalyası, bugün oda genel merkezinde düzenlenecek törende, FAO Türkiye Temsilcisi Abdellatif Tabet tarafından verilecek. Türkiye Jokey Klübü de her yıl olduğu gibi bu yıl da 17 Ekim'de Ankara'da Gıda Günü Koşusu düzenleyecek. Gıda günü nedeniyle bu yıl bakanlıklar tarafından yapılacak etkinlikler Diyarbakır'da gerçekleştirilecek. Böylece, bu güne ilişkin bilincin taşrada da geliştirilmesi hedefleniyor.

'Boşluk giderilmeli'

Avrupalı 5 gıda mühendisinin Ankara'da yemekten zehirlenmesi, denetim boşluğunu gündeme getirdi. Ataman, yasal boşluğun bir an önce giderilmesi gerektiğini vurguluyor

Hijyen sempozyumu için Türkiye'ye gelen Avrupalı 5 gıda mühendisinin Ankara'da yemekten zehirlenmesi, denetim boşluğuna bir kez daha gündeme getirdi.

Tarım Bakanlığı ile belediyeler arasında iki yıldır 'yetki kavgaası' yaşanıyor. Bir türlü çözülemeyen sorun yüzünden 2005'te Türkiye genelindeki 430 bin gıda üretimi ve satış işletmesinden yalnızca 250 bini kontrolörlene geçti. 200 bin işletme ise denetim altına girmedi. Türk Sağlık-Sen Genel Başkanı Önder Kahveci, yetki karmaşasından kaynaklanan denetim eksikliğinin halk sağlığını tehdit ettiğini belirtiyor. Gıda Mühendisleri Odası Yürütüm Kurulu Başkanı Petek Ataman da yasal boşluğun bir an önce giderilmesi gerektiğini vurguluyor. Gıda işletmelerindeki denetim yetkisi iki yıl önce Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'na verildi. Belediyeler ise devre dışı bırakıldı. Bunun üzerine Çankaya Belediyesi, düzenlemeye itiraz etti.

SORUN ÇÖZÜLMEDİ

Konuya ilişkin Danıştay, yürütmeyi durdurarak Tarım Bakanlığı'yla birlikte belediyelerin de gıda denetimine çıkabildiğine karar verdi. Ancak sorun çözülmedi. Çankaya Belediyesi, Belediyeler Kanunu'nda kendilerine de gıda ürünlerini denetleme yetkisi verdiğini; ancak gıda denetimine ilişkin yönetmeliklerde bu hakkın yok olduğunu belirtiyor. Tarım Bakanlığı ise denetimlerde tek yetkili kurumun kendileri olduğunu öne sürüyor. Türk Sağlık-Sen Genel Başkanı Önder Kahveci, yetki karmaşası nedeniyle gıda denetiminde büyük bir boşluk

doğduğunu söyledi. Denetim yetkisi konusunda Tarım Bakanlığı ile belediyeler arasında çekişme yaşandığını belirten Kahveci, "Kimin ne yapacağı, nasıl bir denetim mekanizmasına tabi olduğu belli değil. Sağlık Bakanlığı'ndan 2 yıl önce büyük bir sraattmış gibi alınarak Tarım Bakanlığı'na verilen gıda denetim yetkisi şimdi orada kaldı." dedi. 2005 yılında ülke genelindeki 430 bin gıda üretim ve satış işletmesinden sadece 250 bininin denetlenebildiğini vurgulayan Sağlık-Sen Başkanı, "Ülkedeki 200 bin işletme, denetim altına girmedi. Oysa ilgili yasa ve yönetmeliklere göre tüm gıda kuruluşlarının iki ayda bir denetlenmesi gerekiyor." diye konuştu.

Gıda Mühendisleri Odası Yürütüm Kurulu Başkanı Petek Ataman ise gıda denetiminin tek bir kurumun sorumluluğunda olması gerektiğini bildirdi. "Yasal boşluk yeni bir yasa hazırlanarak derhal giderilmelidir" diyen Ataman, "Boşbakanlık, Tarım

Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı, kamu kurumları arasındaki bu sürtüşmeye son vermeli. Yetki, Tarım Bakanlığı'nda olmalı." ifadesini kullandı. Vetenner Hizmetleri Müdür Arif İrfan Eker de, denetim ile ilgili hazırlanan yasa ve yönetmeliklere bakıldığında belediyelerin adının geçmediğini söyledi. 1930 yılında çıkarılan ve 2 yıl öncesine kadar uygulanan Umumi Hijyansuhalı Kararnu ile yerel yönetimlerin piyasaya gözüm ve denetimini yaptıkları anlatılan Eker, belediyelerin gıda denetiminden uzak tutulmasını doğru bulmadığını ifade etti.

Bu arada önceki gün bir gazete de yayınlanan habere göre Ankara'daki AB Genel Sekreterliği'nde düzenlenen Hijyen Sempozyumu'nda 60 gıda mühendisi, yedikleri yemekten zehirlendi. 5 gıda mühendisi de hastanelik oldu. Kaçak olduğu için suyu akınayan ve su ihtiyaı için bdonrlarla karđılanan Avrupa Birliği Genel Sekreterliği binasında yapılan toplantıya katılanlar oğle yemeğini sekreterliğekteki yemekhanede yedi. Özel bir yemek firmasında hazırlanan menüde etli dolma, salata ve grba vardı. Yemekten birkaç saat sonra katılımcılarda zehirlenme belirtileri bağladı. Öte yandan önceki gün Babcelievler Çocuk Eðitme Kurumu'na bağlı çocuk yuvasında kalan 0-24 ay yağ grubu 58 çocuk, süt, yumurta, peynir ve bkvi karđışımından hazırlanan mamadan zehirlendi. Kusma ve ishal belirtileriyle rahatsızlanan çocuklar, Cerrahpağa, Haseki ve Bakırköy hastanelerine sevk edildi. İlk müdahalelerin ardından durumu düzelen 53 çocuk, taburcu edilirken, 5 çocuğun tedavisi devam ediyor.



Gıda güvenliğinde yeni bir dönem

Petek Ataman - Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

Ülkemizde gıda sanayinin yapısı dikkate alındığında, taslak metinlerin hükümleri ile gıda hizmetlerini sağlıklı bir şekilde yürütmek mümkün görünmüyor



sağlığını ilgilendiren teknik konularda uyum sağlamak sonuç olarak kendi tüketicimizin de lehine olacaktır.

Gıda güvenliği alanında, AB'ye üye devletlerde yeni ve benzer kurumsal düzenlemeler uygulamaya konmak isterse de, AB ülkelerinin tamamının kabul ettiği ortak bir gıda politikası henüz oluşturulmamıştır. Devletlerin kendi sektörel yapıları ve ülke ihtiyaçlarını (tüketici alışkanlıkları ve üretim potansiyeli) göz önünde tutarak, gıda konusunda farklı uygulamalarda bulundukları gözlenmektedir. Ancak son yıllarda AB gıda kanunu, oluşturulan Avrupa Birliği Gıda Güvenliği otoritesinin izdüşümü olan gıda güvenliği kurumları üye devletlerde kurulmakta ve bu yeni kurumlar gıda kontrolü açısından önemli sorumluluklar yüklenmektedir.

Bu itibarla AB'ye aday üye olan ülkemizde gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerleri ve gıda satış yerlerinin etkin bir biçimde kontrol ve denetiminin yapılarak tüketicilere güvenli gıda arzının sağlanması amacı ile yeni hukuki bir altyapı ve yeniden yapılanma çalışmaları başlatılmıştır. 22-23 Şubat 2005 tarihlerinde Brüksel'de Avrupa Komisyonu tara-

fından TAIEX ve DG SANCO işbirliği ile düzenlenen "Gıda Kontrol Mevzuatı İstisare Toplantısı"nda Veteriner Kanunu tasarısı ile Gıda Kanununun AB müktesebatı ile uyum durumları ayrıntılı olarak değerlendirilmeye alınmış, AB yetkilileri tarafından mevcut Gıda Kanunu ve taslak Veteriner Kanununda çıkışmalar ve tutarsızlıklar olduğu, tüm kontrol hizmetlerinin merkezi otorite ve buna bağlı yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilmesinin gerekliliği ve Bakanlığın yeniden yapılandırılmasına ilişkin kanun tasarısı, Veteriner Çerçeve Kanunu ve Gıda Kanunu arasında tutarlılık ve bütünlük olması gerektiği ifade edilmiştir.

AB müktesebatıyla uyumlu Türk mevzuatı hazırlanması hususunda yeni Veteriner Kanunu ile AB gereksinimlerini karşılamayan mevcut Gıda Kanunu yerine hazırlanacak yeni gıda kanununun bir paket halinde, duplikasyonları ve uyumsuzlukları ortadan kaldırarak şekilde aynı zamanda hazırlanması ve sunulması kararlaştırılmıştır. Aynı konuda 26 Mayıs 2005 tarihinde Brüksel'de yapılan "Gıda Kontrol Mevzuatı Danışma Toplantısı"nda "Gıda, Yem, Gıda Hijyeni ve Veterinerlik paketinin ilgili AB Direktifleri ile uyumlu olacak biçimde hazırlanması ve aynı zamanda Meclise sunulması" kararlaştırılmıştır.

Ülkemiz ve AB ülkelerinin gıda sanayileri bu itibarla değerlendirildiğinde büyük çapta yapısal farklılıkları olduğu gözlenmektedir. Gıda sanayinin envanter verilerine göre, gıda sanayinin yaklaşık % 14'ü hayvansal ürünleri üreten tesislerden ve % 86'sı ise bitkisel ve diğer ürünleri üreten tesislerden oluşmaktadır (AB ülkelerinin büyük bir kısmında bu oranlar tam tersi durumdadır). Görüldüğü üzere, ülkemiz gıda sanayi çok geniş bir ürün ve üretim yelpa-

Bilindiği gibi, Türkiye'nin 2003 yılında yayınladığı Ulusal Program'da Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, gıda güvenliği mevzuatına uyum çerçevesinde gerekli kurumsal yapılanmanın oluşturulması orta vade öncelikleri arasında yer almakta olup; kurumsal yapılanmada, gıda güvenliği ve kontrolü sisteminin güçlendirilmesi, etkinleştirilmesi ve mevcut kontrol yöntemlerinin AB müktesebatında belirtilen gıda güvenliği standartları ile uyumlu hale getirilmesinde gerekli çalışmaların bir an evvel tamamlanması gerekmektedir.

Her ne kadar gıda kontrol sistemlerinde yıllardır yaşanan sorunların çözümüne yönelik atılması gereken hayati adımların "AB müktesebatına uyum" başlığı altında atılıyor olması ülkemiz adına bir "ayıp" olsa da, direkt insan

"Kanun maddelerinin açık, herhangi bir yoruma ihtiyaç duymadan ifade edilmesi gerekmektedir ve keyfiyete neden olabilecek hükümler içermemelidir. Tasarlarda çok miktarda keyfiyet içeren hüküm mevcuttur."

Gıda Teknolojisi

MAKALE

"Gıda kontrolünde yerel idarelerin yetkili olup olmayacağı konusu Başbakanlık, İçişleri Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında görüşülerek çözümlenmelidir. Tüm yasalarda yer alan hükümler yetkili merci olarak aynı adresi göstermelidir."

zesinden oluşmakta ve ağırlıklı olarak AB üyesi ülkelere aksine bitkisel üretim yapılmaktadır.

Ülkemizde AB'ye uyum çerçevesinde çıkarılması düşünülen gıda hijyeni ve konu ile ilgili diğer kanun tasarılarında, öncelikle ülkemiz gıda sanayisinin yapısının çok iyi analiz edilerek uygulama detaylarının bu yapıya uygun düzenlenmesi gerekmektedir. AB'de hayvansal üretimin gelişmiş olması ve daha önce bu konulara ilişkin krizler yaşamaları nedeniyle özellikle hayvansal risklerin önlenmesine yönelik tedbirleri içeren hukuki düzenlemeler yapılmıştır. Bu nedenle bu düzenlemeler ülkemiz uygulamalarına aktarılırken kendi üretim modellerimizde göz önünde bulundurulmalı ve AB'den uyarılan yasalara ulusal gerekliliklerimiz yerleştirilmeli, bitkisel üretime ilişkin hijyen de aynı ciddiyetle kanun tasarılarında yer almalıdır.

Metinler tercüme kokuyor

Hazırlanan tasarıların ülkemizin "aflatoksin" sorunu olmadığı izlenimi edinmek işten bile değildir. Ayrıca kanun sistematiki gereği kanun maddelerinin açık, net, herhangi bir yorumla ihtiyaç duymadan ifade edilmesi gerekmektedir ve keyfiyete neden olabilecek hükümler içermemelidir. Tasarılarda çok miktarda keyfiyet içeren hüküm mevcuttur. Özellikle AB'den aktarılan bu mevzuatta bu husus göz önünde



bulundurulmadığı gözlemlenmektedir. Tamamen AB direktiflerinden çalışılması sonucunda metinler Türkçe kuralları zorlayacak derecede tercüme kokmaktadır. Paket olarak yayımlanacak olan bu kanunlarda yer alan tanımlar ve hükümlerin bütüncül ve birbirini tamamlayacak bir nitelik taşıması, uyumlu olması gerekmektedir.

Kanunların eş zamanlı olarak hazırlanması ve yürürlüğe konmasındaki temel amaç, duplikasyonları ve uyumsuzlukları önlemek olmasına rağmen, dört ayrı taslak dört ayrı birimde ve koordinasyon sorunları aşılamadan hazırlanmış ve çakışma ve uyumsuzluklar mevcuttur, sınırlar net olarak belirlenmemiştir. Kanun tasarılarının Tarım ve Köyişleri Bakanlığının yeniden yapılandırılması çalışmaları ile birlikte yürütülmesi sisteme bütüncül bakış sağlanması açısından çok önemlidir. Yine bu aşamada, gıda kontrolünde yerel idarelerin yetkili olup olmayacağı konusu Başbakanlık, İçişleri Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı arasında görüşülerek çözümlenmelidir. Tüm yasalarda yer alan hükümler, yetkili merci olarak aynı adresi göstermelidir. Aksi halde, taslak kanunlar yürürlüğe girdiğinde birçok soruna neden olacaktır.

Paket olarak hazırlanan bu tasarılarındaki bu eksiklerin temel kaynağı, ulusal ihtiyaçlarımızın net olarak belirlenmemesi, ülke çıkarlarının ve ihtiyaçlarının değil, meslek taassuplarının ön plana çıkarılması, her bir taslağa bütüncül olarak bakılmaması, her birinin bağımsız olarak hazırlanması ve bu durumun AB ile yeterince müzakere edilmemesidir. Tarım sektörü tarla, besicilik, üretim, pazarlama, kalite kontrolü, çev-

re, sağlık (insan ve çevre) gibi alanlarla bir bütündür. Bu nedenle gıda konusu çok disiplinli bir konudur, her mesleğe, hizmeti çerçevesinde gereksinim vardır. Bu gerçek hiçbir zaman gözardı edilmemelidir.

Yetki devri konusu net değil

Kanunlarda yer alan ithalat prosedürleri, üçüncü ülke uygulamaları, AB üyesi ülkelere uygulanan ayrıcalıklar yeniden gözden geçirilmeli ve ülke üretimimiz ve ithalat uygulamalarında eşitlik sağlanmalıdır. AB'ye tam üye olmadan birtakım tavizlerin verilmesi ülkemizi AB pazarı haline dönüştürecek. AB'de yetki devri yapılabilecek konular hükme bağlanmıştır. Ancak bu yetki devri aynı neflik ile yeni pakette yer almamaktadır. Laboratuvarlar haricinde yetki devrinin önünün açılması devletin, en önemli görevi olan halk sağlığının korunmasını ihale edeceği anlamını taşır, ki bu da kabul edilemez bir konudur.

Yeni kanun tasarılarının en büyük eksikliklerinden biri de, bir kanundan çok yönetmelik ve tebliğlerle düzenlenecek konulara yer vermesi ve gereğinden çok detaylandırmasıdır. Uygun olacak şekil, kanunların çerçeve kanun niteliğinde düzenlenmesi ve diğer konuların yönetmelik ve tebliğlerle açıklanmasıdır. Aksi takdirde, gelişen gıda güvenliği yaklaşımında çok hızlı değişimlerin olduğu göz önünde bulundurulduğunda, kanun yapma prosedürünün zor olması nedeni ile yeni gelişmelerin bu sistematige zamanında aktarılması sağlanamayacaktır.

Ülkemizde gıda sanayinin yapısı dikkate alındığında, değinilen taslak metinlerin hükümleri ile gıda hizmetlerini sağlıklı bir şekilde yürütmek mümkün görülmemektedir. Taslak metinlerin ülkemiz menfaatine uygun olarak, ülkemiz koşulları ve bilimsel gerçeklerini gözardı etmeden ve gıda sektöründe; çokdisiplinli meslek alanı olarak mesleklerin çatışmasını değil, uzlaşmasını hedefleyen ve kendi bilimsel yetenek ve uzmanlık alanlarını sürece katabilecekleri bir düzenleme yapması beklenmektedir. ☉

Denetim yüzü görmeyen 200 bin gıda işletmesi var

Necip Çakır
Ayşegül Aybar | İstanbul

Hijyen sempozyumu için Türkiye'ye gelen Avrupalı 5 gıda mühendisinin Ankara'da yemekten zehirlenmesi, denetim boşluğunu bir kez daha gündeme getirdi. Tarım Bakanlığı ile belediyeler arasında iki yıldır 'yetki kavgası' yaşanıyor. Bir türlü çözilemeyen sorun yüzünden 2005'te Türkiye genelindeki 450 bin gıda üretim ve satış işletmesinden yalnızca 250 bini kontrolden geçti. 200 bin işletme ise denetim yüzü görmedi. Türk Sağlık-Sen Genel Başkanı Önder Kahveci, yetki karmaşasından kaynaklanan denetim eksikliğinin halk sağlığını tehdit ettiğini belirtiyor. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman da yasal boşluğu bir an önce giderilmesi gerektiğini vurguluyor. Gıda ürünlerindeki denetim yetkisi iki yıl önce Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'na verildi. Belediyeler ise devre dışı bırakıldı. Bunun üzerine Çankaya Belediyesi, düzenlemeye itiraz etti. **Devamı sayfa 14'te**



Fransa'da ilân edilen 'Ermenistan yılı' dolayısıyla Eri-
van'ı ziyaret eden Chirac, 'soykırım' anıtına çelenk koydu.

Gıdada ürküten tablo: Denetim görmeyen 200 bin işletme var

BİRİNCİ KATMAN DEVAM

Konuyu götüren Danıştay, yürütmeyi durdurarak Tarım Bakanlığı'yla birlikte belediyelerin de gıda denetimine el atabileceğine karar verdi. Ancak sorun çözülmedi. Çankaya Belediyesi, Belediyeler Kamurusu'nda kendilerinin de gıda ürünlerini denetleme yetkisi verdiğini ancak gıda denetimine ilişkin yönetmeliklerde bu hakkın yok sayıldığını belirtiyor. Tarım Bakanlığı ise denetimlerde tek yetkili kurumun kendileri olduğunu öne sürüyor. Türk Sağlık-Sen Genel Başkanı Önder Kahveci, yetki kavgasını nedeniyle gıda denetiminde büyük bir boşluk doğduğunu söyledi. Denetim yetkisi konusunda Tarım Bakanlığı ile belediyeler arasında çekişme yaşandığına ilişkin Kahveci, "Kimin ne yapacağı, nasıl bir denetim mekânı olmasına tabi olduğu belli değil. Sağlık Bakanlığı'ndan 2 yıl önce büyük bir krizden geçti alınarak Tarım Bakanlığı'na verilen gıda denetim yetkisi şimdi ortada kalmış" dedi. 2005 yılında ülke genelindeki 450 bin gıda işletmi ve satış işletmesinden sadece 250 bininin denetlenilebildiğini vurgulayan Sağlık-Sen Başkanı, "Ülkedeki 200 bin işletme, denetim yüzü görmemiş. Oysa ilgili yasa ve yönetmeliklere göre tüm gıda kuruluşlarının iki ayda bir denetlenmesi gerekiyor" diye konuştu.

Gıda Mühendisleri Odası Yürütme Kurulu Başkanı Petek Ataman ise gıda denetiminin tek bir kurumu sorumluluğunda olması gerektiğini bildirdi. "Yasal boşluk yeni bir yasa hazırlanarak derhal giderilmelidir" diyen Ataman, "Başbakanlık, Tarım Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı kamu kurumları arasında bu yürütmeye son verilmeli. Yetki, Tarım Bakanlığı'nda olmalı." şeklinde konuştu. Veteriner Hıfzıssıhhi Müdiri Arif İrfan Eker de, denetim ile ilgili hazırlanan yasa ve yönetmeliklere bakıldığında belediyelerin adının geçmediğini söyledi. 1400 yılında çıkarılan ve 2 yıl önceye kadar uygulanan Uzunmı Hıfzıssıhhi Kamurusu da yerel yönetimlerin gıda denetimini yapacağı anlatılan Eker, belediyelerin gıda denetiminden uzak tutulmasını doğru bulmadığını ifade etti.



Ülke genelindeki 450 bin işletmeden ancak 250 bin denetleneniliyor. Şehir merkezlerinde hırs, lokanta gibi işyerlerinde denetim yapan zabıtalara temizlik şartları uygun değilse müdahale ediyor.

Hijyen Sempozyumu'na gelen AB'li yetkililer, gıdadan zehirlendi

Bu anda örneği için bir günde yemeden bir hafta önce Ankara'daki AB Genel Sekreterliği'nde düzenlenen Hijyen Sempozyumu'nda 60 gıda mühendisi, yetkilileri yemekten zehirlendi. 5 gıda mühendisi de hastanelik oldu. Kaçak okulağı için suyu alanları ve su iletkeni taşıma bocalarıyla karışan Avrupa Birliği Genel Sekreterliği binasında yapılan toplantıya katılanlar öğle yemeğini sekizinci katlı yemekhanede yedi. Özel bir yemek firmasında hazırlanan menüde etli dolma, salata ve çorba

vardı. Yemekten birkaç saat sonra katılımcıların zehirlenmesi belirtildi. Olay yandan önceki gün Beşiktaşlılar Çirak Eğitim Kurumu'na bağlı çocuk yurdunda kalan 0-24 ay yaş grubu 58 çocuk, süt, yumurta, peynir ve bakliyat konusundan hazırlanan maddelerden zehirlendi. Kuruma ve ulusal belediyelerle rahatsızlanan çocuklar, Cerrahpaşa, Haseki ve Bakırköy hastanelerine sevk edildi. İlk müdahalelerin ardından durumu düzelen 53 çocuk taburcu edildi. 5 çocuğun tedavisi devam ediyor.

'MEYVELERİN MUMSU MADDELERLE KAPLANMASININ BİR RİSKİ YOK'

Gıda Mühendisleri Odası İl Başkanı Prof. Dr. Aykut Aytaç, raf ömrünü uzatmak amacıyla meyvelerin, mevzuatta belirtilen mumsu maddelerle kaplanması, limitler dahilinde kalınması halinde "insan sağlığı açısından bir risk oluşturmadığını" söyledi. Prof. Aytaç, A.A muhabinine yaptığı açıklamada, turunggiller, elma ve üzümün, raf ömrünü uzatmak amacıyla, bazı mumsu maddelerle kaplandığını, turunggillerde kullanılan kaplama maddesine ayrıca küflenmeyi önleyici bazı kimyasallar katılabildiğini belirtti. Tarım ve Köyşen Bakanlığının meyvelerin kaplanması için kullanılabilecek mumsu maddeleri 2 tebliğe düzenlediğine

Gıda Mühendisleri Odası İl Başkanı Prof. Dr. Aykut Aytaç, raf ömrünü uzatmak amacıyla meyvelerin, mevzuatta belirtilen mumsu maddelerle kaplanması, limitler dahilinde kalınması halinde "insan sağlığı açısından bir risk oluşturmadığını" söyledi.

işaret eden Prof. Aytaç, bu tebliğlerde belirtilen maddelerin ve kullanım limitlerinin tamamen AB mevzuatına uygun olduğunu vurguladı. Prof. Dr. Aytaç, "Bu maddelerin limitleri dahilinde kullanılması halinde insan sağlığı açısından bir risk yok. Turunggillerde kabuktan meyveye geçmiyor. Elma ve üzümde de, yinse bile bir risk oluşturmuyor" dedi. Ancak, mevzuatın izin verdiği ürünler dışındaki kimyasalların kaplama maddesi olarak kullanılması halinde, bu meyvelerin tüketim miktar ve sıklığına bağlı olarak, alerjiden başlamak üzere, kronik tüketimin artması halinde kansere kadar yol açan sorunlar çıkabileceğine işaret eden Prof. Aykut Aytaç, bu nedenle bu tür kaplama işlemi yapanların da iyi denetlenmesi gerektiğini vurguladı. Genelde, mumsu maddelerle kaplanan meyvelerin pazarlarda değil, marketlerde satışa sunulduğunu, bu marketlerin de belli başlı firmalardan alım yaptığını ve bunları sürekli denetlediğini anlatan Prof. Aytaç, şu anda bu ürünler hakkında bir riskin söz konusu olmadığını kaydetti. Turunggillerde kullanılan mumsu kaplama maddeleri, küflenmeyi ve bozulmayı önlerken, elma ve üzümde kullanılan mumsu maddeler, meyvenin solunumunu yavaşlatarak, olgunlaşma sürecini, dolayısıyla raf ömrünü uzatıyor.

Gıda güvenliğinin sağlanması için "bağımsız denetçi" önerisi

GIDA güvenliğinin sağlanması ve halk sağlığı sorunlarına yol açmayacak şekilde "zaptırapı altına alınması" için "bağımsız denetçi" uygulamasına geçilmesi, sorunluya iş yerini kapandıktan, ürüne el koymaya ve imhaya kadar yetki verilmesi gerektiği bildirildi.

Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, yaptığı açıklamada, Türkiye'de gıda denetiminin bağımsız olarak gerçekleştirilmediğini, sistem uygulayıcılarının üzerlerinde "politik baskı hissettiklerini" söyledi.

AB'ye uyum yasaları çerçevesinde, yapılacak düzenlemeyle denetçilerin bağımsız olması gerektiğinin altını çizen Ataman, "Resmi denetçiler, denetlediği market veya işyerlerinde cezaî işlem açısından gereklerini yapıyor. Ancak, bunu, bulundığı yerin en büyük mülki amirine onaylatması gerekiyor. Bu nedenle işlevsellik açısından sorun yaşıyor" dedi.

Denetimlerin, illerde valilik, ilçelerde kaymakamlıklar tarafından onaylandığını, ancak, bu kurumlarda sonuçları değerlendirebilecek teknik birimlerin yetersiz kaldığını vurgulayan Ataman, şöyle konuştu.

"Sıkıntı yaşıyor"

"Valilik ve kaymakamlık makamı, bu konuda teknik birimleri olmadığı için durumun ciddiyeti konusunda sıkıntı yaşıyor. Oysa ki gıda denetçisinin mülki idarenden bağımsız olması, politik baskıyı üzerinde hissetmemesi

gerekiyor.

Avrupa ülkelerindeki gibi bağımsız denetçi, tapkı bir polis gibi denetlediği işletmeyi kapatabilmeli, ürüne el koyabilmeli, hatta ürünü imha yetkisine dahi sahip olmalıdır."

Tamın ve Küyşleri Bakanlığı tarafından 47ü pöket halinde yeni gıda yasa tasarısının hazırlandığı

m hatırlatan Ataman, bu düzenlemede mutlaka gıda güvenliği ve denetçilerle ilgili maddelere de yer verilmesi gerektiğini kaydetti.

AB'nin, uyum yasaları çerçevesinde gıda denetçilerinin bağımsız olması yönünde eleştirileri bulundğunu anlatan Ataman, "Halk sağlığı konusunda duyarlı olmak için denetim mekanizma-

sını tüm işlerliğiyle hayata geçirmemiz lazım. Bunu da 'AB istiyor' diye değil, halkımızın sağlığı için yapmalıyız" diye konuştu.

Türkiye'de gıda güvenliği konusunda yeterli düzeyde altyapı çalışması gerçekleştirilmediğine dikkatli çeken Ataman, derhal meslek içi eğitime ağırlık verilmesi gerektiğini vurguladı.

Gıda güvenliğine “Bağımsız denetçi” önergesi...

Gıda güvenliğinin sağlanması ve halk sağlığı sorunlarına yol açmayacak şekilde “zapturapt altına alınması” için “bağımsız denetçi” uygulamasına geçilmesi, sorumluya iş yerini kapamadan, ürüne el koymaya ve imhaya kadar yetki verilmesi gerektiği bildirildi.

ADANA- Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Türkiye’de gıda denetiminin bağımsız olarak gerçekleşmediğini, sistem uygulayıcılarının üzerlerinde “politik baskı hissettiklerini” söyledi.

AB’ye uyum yasaları çerçevesinde, yapılacak düzenlemeyle denetçilerin bağımsız olması gerektiğinin altını çizen Ataman, “Resmî denetçiler, denetlediği market veya iş yerlerinde cezaî işlem açısından gerekenleri yapıyor. Ancak, bunu, bulunduğu yerin en büyük mülki amirine onaylatması gerekiyor. Bu nedenle işlevselliği açısından sorun yaşıyoruz” dedi.

Denetimlerin, illerde valilik, ilçelerde

kaymakamlıklar tarafından onaylandığını, ancak, bu kurumlarda sonuçları değerlendirilecek teknik birimlerin yetersiz kaldığını vurgulayan Ataman, şöyle konuştu:

“Valilik ve kaymakamlık makamı, bu konuda teknik birimleri olmadığı için durumun ciddiyeti konusunda sıkıntı yaşıyor. Oysa ki gıda denetçisinin mülki idarenden bağımsız olması, politik baskıyı üzerinde hissetmemesi gerekiyor. Avrupa ülkelerindeki gibi bağımsız denetçi, tupka bir polis gibi denetlediği işletmeyi kapatabilmeli, ürüne el koyabilmeli, hatta ürünü imha yetkisine dahi sahip olmalıdır.”

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 4’lü paket halinde yeni gıda yasa tasarımlarının

hazırlandığını hatırlatan Ataman, bu düzenlemede mutlaka gıda güvenliği ve denetçilerle ilgili maddelere de yer verilmesi gerektiğini kaydetti. AB’nin, uyum yasaları çerçevesinde gıda denetçilerinin bağımsız olması yönünde eleştirileri bulunduğunu anlatan Ataman, “Halk sağlığı konusunda duyarlı olmak için denetim mekanizmasını tüm işleriyle hayata geçirmemiz lazım. Bunu da ‘AB istiyor’ diye değil, halkımızın sağlığı için yapmalıyız” diye konuştu.

Türkiye’de gıda güvenliği konusunda yeterli düzeyde altyapı çalışması gerçekleştirilmediğine dikkati çeken Ataman, derhal meslek içi eğitime ağırlık verilmesi gerektiğini vurguladı.

Gıda güvenliğine ‘bağımsız denetçi’

Gıda güvenliğinin sağlanması ve halk sağlığı sorunlarına yol açmayacak şekilde “zapturapt altına alınması” için “bağımsız denetçi” uygulamasına geçilmesi, sorumluya iş yerini kapamadan, ürüne el koymaya ve imhaya kadar yetki verilmesi gerektiği bildirildi. Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, Türkiye’de gıda denetiminin bağımsız olarak gerçekleşmediğini, sistem uygulayıcılarının üzerlerinde “politik baskı hissettiklerini” söyledi. AB’ye uyum yasaları çerçevesinde, yapılacak düzenlemeyle denetçilerin bağımsız olması gerektiğinin altını çizen Ataman, “Resmî denetçiler, denetlediği market veya iş yerlerinde cezaî işlem açısından gerekenleri yapıyor. Ancak, bunu, bulunduğu yerin en büyük mülki amirine onaylatması gerekiyor. Bu nedenle işlevselliği açısından sorun yaşıyoruz” dedi. Denetimlerin, illerde valilik, ilçelerde kaymakamlıklar tarafından onaylandığını, ancak, bu kurumlarda sonuçları değerlendirebilecek teknik birimlerin yetersiz kaldığını vurgulayan Ataman, şöyle konuştu: “Valilik ve kaymakamlık makamı, bu konuda teknik

birimleri olmadığı için durumun ciddiyeti konusunda sıkıntı yaşıyor. Oysa ki gıda denetçisinin mülki idarenden bağımsız olması, politik baskıyı üzerinde hissetmemesi gerekiyor. Avrupa ülkelerindeki gibi bağımsız denetçi, tupka bir polis gibi denetlediği işletmeyi kapatabilmeli, ürüne el koyabilmeli, hatta ürünü imha yetkisine dahi sahip olmalıdır.” Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 4’lü paket halinde yeni gıda yasa tasarımlarının hazırlandığını hatırlatan Ataman, bu düzenlemede mutlaka gıda güvenliği ve denetçilerle ilgili maddelere de yer verilmesi gerektiğini kaydetti. AB’nin, uyum yasaları çerçevesinde gıda denetçilerinin bağımsız olması yönünde eleştirileri bulunduğunu anlatan Ataman, “Halk sağlığı konusunda duyarlı olmak için denetim mekanizmasını tüm işleriyle hayata geçirmemiz lazım. Bunu da ‘AB istiyor’ diye değil, halkımızın sağlığı için yapmalıyız” diye konuştu. Türkiye’de gıda güvenliği konusunda yeterli düzeyde altyapı çalışması gerçekleştirilmediğine dikkati çeken Ataman, derhal meslek içi eğitime ağırlık verilmesi gerektiğini vurguladı.

Gıda zincirinde izlenebilirlik

R. Petek ATAMAN *

Gıda zincirinde izlenebilirlik, gıda, gıda üreten hayvan, bitki veya gıda üretiminde kullanılan maddelerin, üretimi ve dağıtımın tüm aşamalarında takip edilebilirliktir. Üretim ve dağıtım aşamaları, ithalat da dâhil olmak üzere birincil üretimden nihai tüketiciye satışa kadar olan aşamaların tümünü kapsar. Ayrıca gıda güvenliği ile ilgili olduğu durumlarda yemlerin üretim, imalat ve dağıtım da bu kapsamda yer almaktadır.

İzlenebilirlik sistemi, belirli bir ürün veya girdinin işletmeden çıkışından başlayıp, daha sonra izlediği ara aşamaların, işlemlerin, dönüştürülen yeni ürünlerin tüketiciye ulaşana kadar takip edilmesini sağlayan kayıt tutma prosedürleridir. Sistemin üç temel unsuru bulunmaktadır: tüm ürün ve girdilerin birim veya partilerinin tanımlanması; bunların nereden, ne zaman ve nereye hareket ettiklerine ilişkin bilginin toplanması ve saklanması ve bu iki veriyi birbiri ile ilişkilendirecek bir sistem olmasıdır. Herhangi bir gıdanın üretim ve dağıtımına ilişkin bu tür bilgilerin toplanması etkin denetimin önemli bir unsurunu oluşturmaktadır, bunun yanında tüketicinin doğru şekilde bilgilendirilmesi de sağlamaktadır. İzlenebilirlik sistemleri özellikle kriz durumlarda ve acil durumlarda tüketici sağlığının korunmasında kullanılan bir risk yönetimi aracıdır. Etkin bir şekilde işleyen izlenebilirlik

sistemi insan sağlığına risk teşkil eden bir durum ortaya çıktığında gıdaların nerelele dağıtıldığının tespit edilmesinde ve piyasadan toplatılmasında önemli rol oynamaktadır. Ayrıca geriye döntük olarak yapılan izleme, sorunun kaynağının tespit edilmesini ve bununla ilgili tedbirler alınmasını da sağlar. Bu sebeple izlenebilirlik, reaktif kontrol sisteminin önemli bir parçasıdır. Gerek Avrupa Birliği'nin Genel Gıda Kanunu'nda, gerekse ülkemizde 5179 sayılı yasada bu konu ile ilgili hükümlere yer verilmiştir.

Gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanması için gıda işletmelerinin ve hammadde üreticilerinin kayıt altına alınması gerekmektedir. Ancak bu yolla etkin bir etiketleme sistemi ile işletme kayıt numarasından ürünlerin takip edilmesi mümkün

olabilecektir. Bu noktada, önemli sorunlar gündeme gelmektedir. Sorunların en önemlisi kayıt dışılıktır. Tarım Bakanlığı'nın çiftçi kayıt sistemi, hayvan kimlik sistemi oturtulmadığı gibi, maliye açısından da çok sayıda kayıt dışı firma vardır. Diğer bir sorun ise; üretici örgütlenmesinin yetersizliği, birincil ürün üreten işletmelerin ağırlıkla çok sayıda ve küçük ölçekli olmasıdır. Bu yapı, beraberinde zincir içerisinde çok fazla sayıda aracının olmasını getirmektedir.

Gıda denetimlerinde yetkilerin tek elde toplanmasının başlanamaması da, gıda güvenliğini sağlamaya yönelik her adımda, ancak özellikle izlenebilirliğin sağlanmasında önemli bir açmaz yaratmaktadır.

* Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı





Petek ATAMAN

TTMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

Fındık, ülkemizin adı ile birlikte anılan geleneksel ürünlerimizden bir tanesidir. Bu nedenle ki, uluslararası ticarete konu olmak üzere fındık fiyatının belirlenmesinde, fındıkta bulunabilecek toksin limitlerinin belirlenmesine kadını birçok kamu bültenin ilgi alanına girmektedir. Ayrıca bu konular hassasiyetle takip edilmesi gereken konulardır.

Cumhuriyet Gazetesi'nin Tarım ve Hayvancılık Eki, bu anlamda daima görüşlerimizi yansıtmakta bizlere yardımcı olmuştur. Fındıkla ilgili olarak son dönemde yaşanan fiyat ve ödemelere dair sorunlar, Fiskobirlik ile ilgili skandallar bu konuda şüphesiz birçok kişi tarafından kaleme alınmıştır. Ancak, bu yoğun gündem arasında unutulmaması gereken ve vurgulanması büyük fayda olan bir başka konu

Aflatoksin belirlenmesinde başrol Türkiye'nin olmalı

da fındıkta uluslararası ticarete konu olacak aflatoksin limitleridir.

Dünya fındık üretiminin % 75'i Türkiye tarafından gerçekleştirilirken, ABD üretimi ikinci sırada yer almaktadır. AB ülkeleri ise fındık üreticisi olmayıp, net ithalatçı pozisyonundadır. Bu nedenle, fındıkta sağlık kriteri olarak uygulanan limitler AB mevzuatıyla son derece katı bir anlayışla, çok düşük düzeylerde tespit edilmekte ve bu limitlerin sağlanması talep edilmektedir. Avrupa Birliği fındıkta aflatoksin limitini kilogram başına 2-4 mikrogram (2-4 ppb) olarak belirlemiş ve direktif halinde yayımlamıştır.

Oysa, JECA'nın 49. toplantısında aflatoksinin 20 ppb'ye kadar kanser riski taşımadığı belirlenmiştir. JECA, Dünya Sağlık Örgünü ile Gıda ve Tarım Örgütü'nün "Gıda Kalkınma Maddeleri ve Buluşları" konusunda oluşturduğu uzman komitesidir. Aflatoksin de bir buluş olduğundan, JECA kararları prensipte bağlayıcıdır. Bilindiği gibi, Dünya Ticaret Örgünü (DTÖ) kararlarına göre, bir mevzuatı buluşları veya kalkınma maddelerine yönelik limitleri düşürmek için, gerekçeyi bu maddelerin insan sağlığına olumsuz etkileri olduğunu gösteren bilimsel raporlara dayandırmak gerekmektedir. Aksi halde bu limitin ticarete engel olduğu yönünde kaygılar gündeme gelir. Diğer yandan, bu limitlerin belirlenmesinde kısaca "ALARA" (As Low As Reasonably Achievable) olarak tanımlanan ve ulaşılabilecek en düşük değeri ifade eden prensibin uygulanması gerekmektedir. Bilimsel olarak hiçbir şekilde sınır buluş yoktur, bu nedenle ki limit tespitinde ALARA prensibi uygulanır. ALARA prensibini de fındık üretimi ile hiç ilgisi olmayan ülkelerin işletmemesi gerektiği açıktır.

Bu aşamada, aflatoksin limitlerini tespit etme çalışmalarını yürütmekte olan diğer bir komisyondan söz etmek yerinde olacaktır. Kodeks Alimentarius Komisyonu. Bu komisyon, gelinen

noktada belli AB'ler daha stratejik durumdadır. Komisyon bir anlamda DTÖ'nin organı olup, kararlarını 180 ülke ile değerlendirebilir. Oluşturduğunda, Alışık kararlar, uluslararası gıda ticaretini bağladığı için ülkeler arasındaki raporlarla kendi limitlerini kabul ettirmeye çalışmaktadır. Avrupa Birliği'nin aflatoksinin 2-4 ppb olması talep eden Birlik görüşüne karşılık Türkiye, işletmemiş fındıkta 15 ppb'nin standart hale getirilmesi için görüş yazmıştır. Türkiye'nin elindeki tüm bilgi, belge ve dokümanları kullanması ve bu konuda yoğun bir biçimde kalite çalışması yapması fındık üreticisi ve ihracatçısı için hayati öneme sahiptir. AB'nin özerdği limitlerin kabul edilmesi, bu limitlerin dünya ticaretine konu olması anlamına taşır. Çünkü, bu fındık ihracatımız açısından son derece olumsuz bir sonuç olacaktır.

Kodeks Alimentarius'un standart hazırlama çalışmaları 8 aşamadan oluşmakta olup, 8. aşamaya gelen tasarımlar standart olarak yayımlanmaktadır. Fındıkta aflatoksin limitleriyle ilgili Kodeks Alimentarius çalışmaları, işletmiş fındıkta 8 ppb, işletmemiş fındıkta ise 15 ppb ile 6. aşamaya gelmiştir ve artık limitin değiştirilmesi konusunda çok fazla risk içermiyor gibi görülmektedir. Ancak, genelde eşit olarak 6. aşamadan sonra belirlenmiş limitler kesinlik kazanırken, bu kez 6. aşamaya gelmiş olmasına karşılık toplantı raporunda bir sonraki toplantıda limitlerin tekrar değerlendirileceği vurgulanmıştır. Bu ifade kesinlikle her şeyin bittirliğinin açık bir göstergesidir. Tüm aşamalar adım adım büyük bir hassasiyetle takip edilmektedir. Toplantıda tartışılan limitler bir yandan -ber ne kadar AB üretici değilse de- AB ve ABD'nin kozlarını paylaşması olarak değerlendirileceğinden, konuya sadece gıda güvenliği gözüyle değil, aynı zamanda uluslararası politika gözü ile bakmak, bu biçimde sahip olmak ve titizlik belirlemek büyük önem taşımaktadır.

Gıda, gününde konuşuldu

Dünya Gıda Günü Sempozyumu Ankara'da yapıldı

ANKARA (Cumhuriyet Bureau) - TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında gerçekleştirilen "Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu" 13 - 14 Ekim 2006 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirildi. Sempozyumun açılışında Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Fehim Ataman, gıda denetiminde yetkililerin ilk elde toplanmasının önemine işaret ederek, gıda ile ilgili gelişmelerden yararlanıp sağlanmadığını vurguladı. Ataman, AB emlakına elverişli durumda sağlanması gereken yapısal düzenlemelerin hiçbirinin yapılmadığı ve tarıma ek kaynak aktarımından dolayı Türkiye'nin malların serbest dolaşımına hazır olmadığını bildirdi. Gıda denetimlerinin etkin bir biçimde yapılabilmesi için mutlaka gıda konusunda eğitim almış meslektaşların istihdam edilmesi zorunluluğunu vurgulayan Ataman, son eleman alımlarında sadece 10 adet gıda mühendisi alınmasını eleştirdi. Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Hürriyet Kılıç, Türkiye'nin yeterince sanayileşemediğini ve bir sanayi politikasına acilen ihtiyaç olduğunu kaydetti ve en dar KİT'lerin iptalini olmasına karşıyken de borçtan, gerekirse kamu kesimi borcundan artırılabileceğini vurguladı. Küçük, küçük üreticilerin sorunları açısından tarımsal ürünlerin sanayileşmesi ve yeterli destekle ihracatının artırılmasıyla kapatılması önemli seçeneklerden biri olduğunu ifade etti. Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Gökhan Günyel, dünyada yaklaşık 1 milyar insanın, büyük su kaynaklarıyla karşı karşıya olduğunu, içinde bütün dünyadaki önemli tarımsal ürünlerin, dünyada yaşayan tüm insanların doyurmayı yettiğini ancak içinde para olmayanların açlıktan ölmesini bu uygulamanın yalnızca seyrattığını belirtti. TMMOB Yürütme Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı da, TMMOB'un bilim ve teknolojiyi etkili buluşturması; ilerisinde, odasında insanın ihtiyaçları bir mesleği yürütmeye çalışması; bilim insanlarını, uzmanların salonlarda toplanmış, görüşleri okutulduğunu ve daha yaşanılır bir



Gıda Günü Sempozyumu'nda gıda denetiminde yetkililerin ilk elde toplanması istemi dile getirildi.

dünya için, daha yaşanılır bir Türkiye için başka bir yaşamın mümkün olduğunu, başka bir dünyanın mümkün olduğunu, başka bir Türkiye'nin mümkün olduğunu ifade etmeye çalıştıklarını, bu nedenle de 2006'nı açılım etkinlikleri dönemi olarak gördüklerini vurguladı. Gıda konusunda dünyada en önemli sorunun, açlık olduğunu düşünen Soğancı, ancak var olan politikalarla bu sorunu çözümlenemeyeceğini söyledi. Sempozyumun alt başlığı "Gıda Güvenliği İçin Tarıma Yatırım", "Gıda Güvenliği Sektörel Analiz", "Belgelendirme, Laboratuvarlar ve Örgütlenme", "Gıda Güvenliği-Gıda Güvenliği", "Gıda Sanayinde Yenilikler" ve "Gıda Hizmetlerinde Kamusal Yapılaşma" başlıklı oturumlar ile

"Kommun Tutarların Gıda Güvenliği-Gıda Güvenliği ve Hizmetler Hakkında" konulu bir panel gerçekleştirildi. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş yıldönümü olan 16 Ekim'e denk gelen Dünya Gıda Günü kapsamında geçen yıllarda da benzerleri düzenlenen sempozyumla küreselleşen ortamında gerek uluslararası gerekse ulusal düzeyde tarıma yatırımın gerekliliği ve sonuçları değerlendirilerek, gıda güvenliği için bütünsel ve bütünsel önlemlerin desteklenmesi gerekliliği ortaya konularak, kaliteli gıdaya ulaşılabilirlik için kurulması ve uygulanması gereken kalite sistemleri ile üretici ve tüketici arasındaki ilişkilendirilmesi konusunda sunumlar yapıldı.

TEMA Vakfı:

"Tarım arazilerini kurtarın"

ANKARA (Cumhuriyet Bureau) - TEMA Vakfı, Cargill firmasının Oğuzsu'daki tarım arazilerini kurtulduğu için ilgili bir açıklama yaparak, "Tarım arazilerine yönelik saldırılara seyrini kalmıyor" çağrısında bulundu. TEMA Vakfı tarafından yapılan açıklama, uluslararası Cargill firmasının, Bursa'da Oğuzsu'da 212 hektarlık birinci sınıf tarım arazisinde herhaşır bir yasadışı alımlara gerek duymakla birlikte, işleme tesisi kurduğu ve işletimi ifade ederek, şöyle denildi: "TEMA Vakfı olarak kamuoyuna bilahareyle duyurmak istiyoruz ki, Anayasa'nın 44 ve 45'inci maddelerinde 'Devlet topraklarının devletin koruması altında kalması' ilkesiyle, devleti yönetmek için seçilenlerden oluşan hükümet ve onun atadığı üst düzey yöneticiler, bu görevin

gereğini yapmak yerine, adeta verimli tarım arazilerinin talanına hukuka karşı hazırlama ödevini yüklenmiştir.

Şu günlerde basında yer alan haberlerden anlaşıldığı üzere bu hukuka karşı hazırlama çalışmaları ne yazık ki devam etmektedir. Bu haberler göre Başbakan ABD ziyaretinde Cargill yetkilileri ile görüşmeyi ve firmasının ülkemizdeki yatırımlarına ilişkin sorunların çözümleneceği vaudinde bulunmaktadır.

Bu haberlerin gerçeği yansıtmadığı yönündeki 'yönlendirme' beklentisi, Başbakan'ın ABD'den verdiği emirle Sanayi ve Ticaret Bakanı Ali Coşkun, Çevre ve Orman Bakanı Osman Papo, Başbakanlık Müfettişi Ömer Doğaner ve ilgili bakanlıkların durumu ilişkin bu kadarı sorunun çözümü için Başbakanlık toplantısı yaptığı haberleri ile boşa çıkmıştır.

Anayasanın 6'ncı maddesinde dile getirilen 'Egemenlik kayıtsız şartsız Milletindir. Türk Milleti, egemenliğini, Anayasanın koyduğu esaslara göre, yetkili organları eliyle kullanır' temel ilkesine rağmen, Hükümetin yabancılara bir kuruluşun yarar için ve o kuruluşla birlikte hukuk dışı çözümler sunma çabası, kamuoyuna açık bir mesajla dikkatini çekmektedir. Ulusal egemenlik ilkesi bakımından da kamuoyuna irtikadlı ve irtikadlı verilmektedir.

TEMA Vakfı olarak, 'Bu ülkenin fabrikaya da ihtiyacı var' türünden çarpıtmalarla, verim yetiştirme gibi niteliksiz geniş araziler dururken, esasen illamizde son derece sınırlı olan verimli tarım arazilerine yönelik saldırılarda bulunulmasını seyrini kalmıyoruz. Özellikle Hükümetin yasaları uygulayarak emel görevini yapmaya, dayatılı hükümeti da 200 bini aşkın göçmenle birlikte biriktireceği göstermeye çağırıyoruz."



Samim Saner, (soldan ikinci), yabancı konuklarla bir araya geldi.

Sağlıksız gıda ürünleri kayıtdışı üretimin sonucu

Bu yıl gıda güvenliği konusunun ön plana çıkacağı 3. Gıda Teknolojileri Grup Fuarı dün TÜYAP Beylikdüzü'nde açıldı. Türkiye'nin halk sağlığı açısından içinde bulunduğu tabloyu kamuoyu gündemine taşımayı hedefleyen fuar, profesyonel ziyaretçilerin yanı sıra çeşitli etkinliklere de yer verecek. Türkiye'de gıda güvenliği durumunun son derece vahim olduğunu söyleyen Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, "Bu tablonun ortaya çıkmasında tüketicinin bilinçsizliği önemli bir etken. Halkımızın satın alma gücünün düştüğü genelde markasız, ambalajsız ürünleri satın alma eğilimini körüldüyor" dedi.

Fuarın açılışında konuşan Samim Saner, yasal denetimlerin yetersizliğine ek olarak verilen cezaların da caydırıcılıktan uzak olduğunu savundu. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman da gıda güvenliğinin ilk defa sektörel anlamda kabul edildiği fuarın Türkiye'nin en çok ihtiyacı olan kurumlar ve meslekler arası dayanışmaya örnek olduğunu belirtti. Fuar, bu yıl 27 ülkeden 364 firma temsilcisi katılıyor. İstanbul'da 9-12 Kasım tarihleri arasında açık ola-

cak olan fuara İran, Suriye, Gürcistan, Bulgaristan, Irak, Rusya ve Türk cumhuriyetlerinden satın alma heyetlerinin ziyaret etmesi bekleniyor. Fuar, TÜYAP ve Ambalaj Sanayicileri Derneği işbirliği ve Gıda Güvenliği Derneği'nin katkılarıyla düzenleniyor.

Gıda stratejileri konuşuldu

Bu arada eski Tarım ve Köyişleri Bakanları, Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TUGİS) tarafından düzenlenen "Türkiye'nin Gıda Stratejileri ve AB" forumunda bir araya geldi. Dün Dedeman Otel'de gerçekleştirilen foruma Eski Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlarından Orhan Dikmen, Korkut Özal, Refaaddin Şahin, Musa Demirci, Mahmut Erdir, Hüsnü Yusuf Gökalp ve Sami Güçlü katıldı. Forumda söz alan Hüsnü Yusuf Gökalp, meclisten geçen tohumculuk kanunun tarıma bir darbe olduğunu, kanun ile genetiği değiştirilmiş organizmaların serbest kaldığını söyledi. Refaaddin Şahin ise, Türkiye'deki tarım sektörünün IMF ve Dünya Bankası tarafından yönetildiğini ifade etti. (HABER MERKEZİ)

Gıdada ithalat tuzağı hazırlanıyor

Tüketici bilinçli olmalı

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Ataman: Tarım ve gıda stratejik öneme sahip. Yeterli çaba gösterilmediği için, diğer sektörlerdeki gibi gelecek yıllarda gıdada dışa bağımlı hale geleceğiz



TERCÜMAN'IN, ISO ile birlikte yürüttüğü Yerli Mali Kampanyası'na gıda mühendisleri de destek verdi. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Peruk Ataman, tarım ve gıda sektörünün yalnızca ekonomik değeri ve büyüklüğü açısından değil, işgücü konusunda da stratejik bir öneme sahip olduğunu ve desteklenmesi gerektiğini söyledi.

Geçmişte büyük ölçüde yabon zamana kadar ağır sanayiye yatırım yapıldığını belirten Ataman, tarım ve gıda sektörüne de büyük yatırımlar yapılması gerektiğini belirtti.

İhracata dayalı üretim

Ataman, şöyle konuştu: "Ülkemizde tarım ve tarımsal hammaddelerden oluşan üretim yapan gıda sanayisinin yapısı, modernliğinde iç pazara dönük bir üretim şeklinin bulunduğu izlenmektedir. Ürünlerin büyük kısmını tarımsal ürünler ve gıda sanayisi malzemeleri oluşturmaktadır."

Peruk Ataman

ihraç edilmektedir."

"2000 yılı sonrasında iç talepte yaşanan daralma ile birlikte ihracata dayalı üretim artışı yaşanmıştır" diyen Ataman, "İhracataki artış başlangıçta kısıtlı kalmıştı. Kısıtlı kalının nedenleri olarak; tarımsal hammaddelerin uluslararası pazarlar, gıda sanayisinde küçük işletme sayısının fazlalığı, yıllardır tarım sektörüne verilen desteklerin yeterli seviyeye ulaşmaması, maliyetlerde sürekli yükselmenin rekabet gücüne olumsuz etkisi ile birlikte sermaye, pazarlama ve lojistik alanlarındaki yetersizlikler gösterilebilir" diye konuştu.

Ataman, son yıllarda ürün desiminde bir miktar artış görüldüğünü söyledi: "Yeni yatırımlarla birlikte ihracat değerleri yükselmeye başlamıştır. Öte yandan, tarım ve gıda sektörleri ihracatının içinde ülkemizin gelecekteki ürünlerinin (kurum ipeki, kuru üzüm, tütün ve fındık) payı daha bir artmaktadır. Ancak verilerden de görüldüğü üzere, temel gıda maddelerimizde hala iç pazara dönük bir yapı mevcuttur" ifadelerini kullandı.

Rekabet şansı yok

Türkiye'nin büyük ölçüde kendine yeterli durumda olduğunu düşünürken, maliyet ve kalite yönünden dünya gıda ticaretinde yeterli rekabet potansiyeli sahip olmamasının derinye yönelik bir sorun olarak görüldüğünü belirten Ataman, "Dünya

Ticaret Örgütü kuralları ve AB ile yürütülmekte olan ilhaklar çerçevesinde hales uygulanmakta olan ve kimi ürünlerde çok yüksek miktarlarda da olsa yurt içinde üretim ürünleri fiyat açısından tutmakta yeterli kalın gümrük sergileri, zaman içerisinde uygulanması olacaktı" dedi. Ataman, yerli üretimin hakları rekabete karşı koruyucu kabileceğine de vurgu yaptı.

Yeni şartlar

İleride yönelik setleri çabının gerçekleştirilmesinden yakından Ataman, Türkiye'nin yeni dünya şartlarında rekabetçi konuma düşebileceği dinamikleri içinde bulunduklarını belirtti.

Ataman, "Halen, yağlı tohumlar, pirinç ve genellikle diğer ürünlerde ithalata kıyasla rekabetsizdir. Yüksek koruma oranları ile dış pazarlardan korunan, et, süt ve seker gibi ürünlerde rekabet gücünün artırılması, imzalanmış yeterli şekilde beslenmesinin sağlanması kadar, ithalatı baskınlı kalımlarına açılması da önemlisi" dedi.

Ataman, şu ifadeleri kullandı: "Tüm bu verilerin ışığında bir ülkelerin diğer görev, bir zamanlar bir çokça verimliliği ancak güncelinde unutulmuş 'Yerli malı kullanmanın önemi' konusunda düşünmek ve daha bilinçli davranmaktır. Söz konusu olan tarım ve gıda sektörü ise bu konuya özellikle dikkat etmelidir."

■ Serhat AKKAN/ANKARA

ÇİFTLİK



Dünya Gıda Günü nedeniyle;Türk Veteriner Hekimler Birliği ile Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği bir panel vererek bu önemli günü kutladılar.

Bu etkinlik nedeniyle "GIDA GÜVENLİĞİNDEKİ GELİŞMELER" konulu panel programı ve iftar Yemeği düzenlendi.

İki demerin düzenlediği bu önemli panel **Süremeli Oteli Topkapı Salonu**'nda 16 Ekim 2006 tarihinde TVHB Merkez Konsey Başkanı, I.Ü.Vet.Fak.Öğ.Üyeleri,IVHO Bşk. Sektörü ve Mesleklerini Temsilen STK Bşk.ları, üyeler,Veteriner teşkilatı temsilcileri,öğrenciler ve yazılı/görsel basınımız ile Gıda güvenliği alanında hizmet veren diğer meslek mensuplarından oluşan 170 kişilik katılım ile gerçekleştirildi.

Program şöyle uygulandı:

Açılış: 15:30 - 15:35 (Açılışta Fransa şiddetle KINANMIŞTIR)

Açılış Konuşmaları: 15:35 - 16:00

PANEL:

Oturum Başkanı :

Prof.Dr.Özer ERGÜN

(İstanbul Üniv. Veteriner Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD Başkanı)

Panelistler



Dünya Gıda Günü Panel ile Kutlandı

1. Gıda Teknolojisinde Son Gelişmeler
Petek ATAMAN (Gıda Mühendisleri Odası Başkanı)

2. 16:30 - 17:00 [30'] HACCP 22000'in Getirdikleri
Dr. Erkan KIRAT (Lead Auditör)

3. 17:00 - 17:30 [30'] Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Açmazları



Prof. Dr. **Ümit GÜRBÜZ** (Konya/Selçuk Üniv. Veteriner Fak.Besin Hijyeni ve Teknolojisi AbD.Öğretim Üyesi)

4. 17:30 - 18:00 [30'] Sorular/Katkılar ve Tartışma

5. 18.00 - 18.05 [05'] Sonuç ve Kapanış



ÇİFTLİK



Hijyen sempozyumu için Türkiye'ye gelen Avrupalı 5 gıda mühendisinin Ankara'da yemekten zehirlenmesi, denetim boşluğunu bir kez daha gündeme getirdi.

Denetim yüzü görmeyen 200 bin gıda işletmesi var

Tarım Bakanlığı ile belediyeler arasında iki yıldır 'yetki kavgası' yaşanıyor. Bir türlü çözülemeyen sorun yüzünden 2005'te Türkiye genelindeki 450 bin gıda üretim ve satış işletmesinden yalnızca 250 bini kontrolden geçti. 200 bin işletme ise denetim yüzü görmedi. Türk Sağlık-Sen Genel Başkanı Önder Kahveci, yetki karmaşasından kaynaklanan denetim eksikliğinin halk sağlığını tehdit ettiğini belirtiyor. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman da yasal boşluğun bir an önce giderilmesi gerektiğini vurguluyor. Gıda ürünlerindeki denetim yetkisi iki yıl önce Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak Tarım ve Köyşerhi Bakanlığı'na verildi. Belediyeler ise devre dışı bırakıldı. Bunun üzerine Çankaya Belediyesi, düzenlemeye itiraz etti.

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman ise gıda denetiminin tek bir kurumun sorumluluğunda olması gerektiğini bildirdi. "Yasal boşluk yeni bir yasa hazırlanarak derhal giderilmelidir." diyen Ataman, "Başbakanlık, Tarım Bakanlığı ve İşleri Bakanlığı, kamu kurumları arasındaki bu sürtüşmeye son vermeli. Yetki, Tarım Bakanlığı'nda olmalı." ifadesini kullandı. Veteriner Hizmetleri Müdür Arif İrfan Eker de, denetim ile ilgili hazırlanan yasa ve yönetmeliklere bakıldığında belediyelerin adının geçmediğini söyledi. 1930 yılında çıkarılan ve 2 yıl öncesine

Yetki Karmaşası Denetimsizlik Getiriyor

kadar uygulanan Umumi Hıfzıssıhha Kanunu ile yerel yönetimlerin piyasa gözetim ve denetimini yaptığını anlatan Eker, belediyelerin gıda denetiminden uzak tutulmasını doğru bulmadığını ifade etti.

Konuyu görüşen Danıştay, yürütmeyi durdurarak Tarım Bakanlığı'yla birlikte belediyelerin de gıda denetimine çıkabileceğine karar verdi. Ancak sorun çözülmedi. Çankaya Belediyesi, Belediyeler Kanunu'nda kendilerine de gıda ürünlerini denetleme yetkisi verdiğini; ancak gıda denetimine ilişkin yönetmeliklerde bu hakkın yok sayıldığını belirtiyor. Tarım Bakanlığı ise denetimlerde tek yetkili kurumun kendileri olduğunu öne sürüyor. Türk Sağlık-Sen Genel Başkanı Önder Kahveci, yetki karmaşası nedeniyle gıda denetiminde büyük bir boşluk doğduğunu söyledi.

Denetim yetkisi konusunda Tarım Bakanlığı ile belediyeler arasında çekişme yaşandığını belirten Kahveci, "Kimin ne yapacağı, nasıl bir denetim mekanizmasına tabi olduğu belli değil. Sağlık Bakanlığı'ndan 2 yıl önce büyük bir ısrarla alınarak Tarım Bakanlığı'na verilen gıda

denetim yetkisi şimdi ortada kaldı." dedi. 2005 yılında ülke genelindeki 450 bin gıda üretim ve satış işletmesinden sadece 250 bininin denetlenebildiğini vurgulayan Sağlık-Sen Başkanı, "Ülkedeki 200 bin işletme, denetim yüzü görmedi. Oysa ilgili yasa ve yönetmeliklere göre tüm gıda kuruluşlarının iki ayda bir denetlenmesi gerekiyor." diye konuştu.

AB'li yetkililer, gıdadan zehirlendi

Ankara'daki AB Genel Sekreterliği'nde düzenlenen Hijyen Sempozyumu'nda 60 gıda mühendisi, yedikleri yemekten zehirlendi. 5 gıda mühendisi de hastanelik oldu. Kaçak olduğu için suyu akmayan ve su ihtiyacı taşıma bordonlarıyla karşılanan Avrupa Birliği Genel Sekreterliği binasında yapılan toplantıya katılanlar öğle yemeğini sekreterlikteki yemekhanede yedi.

Özel bir yemek firmasında hazırlanan menüde etli dolma, salata ve çorba vardı. Yemekten birkaç saat sonra katılımcılarda zehirlenme belirtileri başladı. (CHA)



Dünya Gıda Günü

Yediklerinden dolayı ölenlerin sayısı, açlıktan ölenlerden fazla

Türkiye'de gıda güvenliği, açlık tehdidinin önüne geçen bir sorun. Resmî veriler arasındaki ciddi farklılıklar ise, sadece tehlikenin boyutlarını değil, önlem almanın imkansızlığını da ortaya koyuyor

Hülya Erol

Ölümlere, açlıktan ziyade, gıda güvenliği ile ilgili tehlikeler yol açıyor. Gıda güvenliğine yönelik Türkiye'deki göstergelerin, 40 yıl öncekinden iyi bir durumda olmadığını ifade eden Türk Veteriner Hekimler Birliği (TVHB) Merkez Konseyi Başkanı Dr. Mustafa Altıntaş, "Yediklerinden dolayı ölen insanların sayısı, açlıktan ölenlerden daha fazla. 5179 sayılı yasa, gıda güvenliğini yasal hale getirdi" diye konuştu.



Dr. Mustafa Altıntaş:
"5179 sayılı yasa, gıda güvenliğini yasal hale getirdi"

Dünya Gıda Günü nedeniyle, TVHB ile Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği (VGHD) tarafından, Sürmeli İstanbul Oteli'nde düzenlenen, "Gıda Güvenliğindeki Gelişmeler" paneli öncesinde bir konuşma yapan Altıntaş, nüfusun hızla artmasının, doğal kaynakların acağısızca kullanılmasının ve çevre kirliliğinin gıda güvenliğini riske soktuğunu dikkat çekti ve kırsal kesimden kente göçün, üretimi olumsuz etkilediğini, üretim alanlarının azaldığını, 15-20 yıl öncesine kadar kendi kendine yetebilen Türkiye'nin, dışa bağımlılığının giderek arttığını kaydetti.

Panelin açılışında söz alan diğer konuşmacılar, VGHD Genel Başkanı Dr. Can Demir, İstanbul İl Tarım Müdürü Ahmet Kavak oldu.

Tüketim tedirginliği

VGHD Başkanı Dr. Can Demir, Türk Gıda Kodeksi'nin oluşturulması, ürün teliğilerinin hızla yayılması, özel gıda laboratuvarlarının kurulması ve akreditasyonu, HACCP sisteminin yaygınlaşması gibi güzel gelişmelere rağmen, resmî denetimde çok

başlığın giderilememesi, devletin 'denetleyenleri denetler' konuma gelememesi, akredite edilmiş özel denetim kuruluşlarının faaliyete geçirilememesi, AB'ye uyum doğrultusunda Gıda ve Hijyen Yasası'nın yayımlanmaması ve benzeri konulara yönelik bazı söylemlerin, delilleri ile birlikte görsel ve yazılı basında sürekli yer almasının kamuoyunda tedirginlik yarattığına işaret ederek, görüşlerini şöyle aktardı: "Planlama yetersizliklerinin yanı sıra devlet desteğinin de yeterli olmayışı; teşvik tedbirlerinin, ihtiyaç sahibine ulaşmaması gibi nedenler, tarım ve hayvancılığın terk edilmesine ve büyük şehirlere göç edilmesine yol açtı. Bu durum, toplumun sosyal yapısını değiştirdi; buna paralel olarak problemler de büyüdü. Politikaların gerek uluslararası normlara gerekse ülke gerçeklerine uygun hale getirilmesi gerekiyor. Sektöre dönüşmesi teşvik edilerek, üretime etkin katılım sağlanmalı. Ayrıca, çiftçilerin, AB ve diğer ülkelere tarım ürünü ithalatına kısıtlamalar getirilmesi yerine; yasa, kaynak, pazarlama ve tanıtım desteğine ihtiyaç var. Gıda güvenliği ile ilgili problemleri öncelikle çiftlikte çözmeliyiz."

Ote yandan Dr. Demir, VGHD'nin, Başbakanlık Türk İşbirliği ve Kalkınma İdaresi tarafından (TIK) görevlendirildiğini ve bu çerçevede VGHD bünyesinde, üç eğitmenin (Dr. Can Demir, Dr. Aysun Yılmaz ve Prof. Dr. Mustafa Tayan) Bosna-



Dünya Gıda Günü

Hersek'in çeşitli eyaletlerinden gelen kamu görevlilerine ve özel sektöre yönelik olarak, Eylül ayında, Saraybosna'da HACCP, ISO 22000 ve Gıda Güvenliği eğitimi verdiğini de sözlerine ekledi.

Sivil inisiyatife düşen...

Gıda sanayi geliştikçe, gıda güvenliği ile ilgili sorunların da büyüdüğünü; bu doğrultuda, laboratuvarların ve analiz yöntemlerinin öneminin arttığını ifade eden İstanbul İl Tarım Müdürü Ahmet Kavak ise, denetimlerde sivil inisiyatife de büyük görev düştüğünü vurgulayarak, "Herkes, kendi evinin önünü temizlemeli" anlayışıyla hareket etmeliyiz. Mesleki kuruluşların yapacağı eğitim çalışmaları da, kamunun denetimine katkıda bulunacaktır" diye konuştu.



Oturum başkanlığını, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Özer Ergün'ün üstlendiği panelin konuşmacıları ise,

Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Başkanı Petek Ataman, Konya-Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı öğretim üyesi Prof. Dr. Ümit Gürbüz ve Başdenetçi Dr. Erkan Kırat'tı. Gıda güvenliğine yönelik tehlikelerin ve çözüm yollarının masaya yatırıldığı panelde, ağırlıklı olarak; kaynaktan kaynağa göre farklılaşan resmi



verilerin yarattığı sorunlar, yeniden yapılanmakta olan Tarım ve Köyler Bakanlığı, gıda mevzuatındaki yeni teknik uygulamalar (5179 sayılı yasa) ve yasal gücün yetersizliğine yönelik görüş ve değerlendirmeler aktarıldı.

Gıda işletmelerimizin sayısını bilmiyoruz

Konuşmasına; "Özellikle son on yılda, katıldığımız tüm panellerde karşımıza AB çıkıyor. Her şey AB'ye endekslendi. Döş, yaklaşım, ülke gereksinimlerine yönelik olmalı" sözleriyle başlayan Prof. Dr. Ümit Gürbüz, gıda güvenliğinin, gelecek yıllarda AB ile müzakerelerde, Türkiye'nin başını ağrıtaçak konu-

Ahmet Kavak:
"Mesleki kuruluşların yapacağı eğitim çalışmaları, kamunun denetimine katkıda bulunacaktır"

Gıda güvenliğinde başka açmazlar

- Kaliteli ve homojen hammadde yetersizliği
- KOBİ'lerin çoğunlukta ve güç birliğinin gelişmemiş olması
- Yüksek ve orantısız vergi oranları
- Toplumda tüketim bilincinin tam olarak oluşmaması
- Ara eleman eksikliği
- Yasal gücün ve yasalaren uygulanabilirliğinin yetersizliği
- Hantall bir organizasyon yapısı, yaygın olarak dağıtılmış yetkiler ve saha hizmetleri
- Halk sağlığına ve gıda sektörüne ayrılan kaynakların yetersizliği
- İnsan kaynakları ve ekipman ile ilgili sıkıntılar
- Politik baskı ve tutarsız politikalar
- Yetersiz bilgi akışı

Gıda kaynaklı risklerin artma nedenleri

- Yeni tarım teknikleri
- Global ısınma
- Yaşam tarzındaki değişimler
- Seyahat olanaklarının artması,
- Hassas tüketici gruplarının artması ve önemsenmesi
- Dış ticaretin artması
- Yeni gıda işleme tekniklerinin gelişmesi
- Vakıa kayıtlarının tutulmaması
- Analiz yöntemleri

Dünya Gıda Günü

ların başında geldiğine dikkat çekti. Gıda işyerlerinin sayısı, mevcut kapasite ve kullanım oranları hakkında bilgi veren Gürbüz, "Devlet Planlama Teşkilatı'nın verileri, imalat sanayisi içinde gıda sanayisi üretiminin, yüzde 18-20'si gibi, önemli bir paya sahip olduğunu gösteriyor. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na göre; 1994-2000 yılları arasında gıda sanayisinde işyeri sayısı, 22 bin 243'den, 27 bin 543'e yükseldi. TÜİK'e (Türkiye İstatistik Kurumu, eski adıyla Devlet İstatistik Enstitüsü) göre ise, işyeri sayısı 30 bin. Bu sayı, bazı kaynaklarda 40 bin, bazılarındaki da, 30-35 bin civarında... Türkiye'de mevcut gıda işyeri sayısı bilinmeden, nasıl tedbir alınabilir? Yine devletin verilerine göre, ortalama 28 bin gıda işletmesi bulunuyor; mevcudun 16 bin 812 adedi



A Prof. Dr. Ömer Gürbüz
"Gıda işyerlerinin sayısı, mevcut kapasite ve kullanım oranları hakkındaki resmi veriler birbirinden farklıdır. Türkiye'de mevcut gıda işyeri sayısı bilinmeden, nasıl tedbir alınabilir?"

Tarım Bakanlığı'nda, gıda siciline kayıtlı, 9. Kalkınma Planına göre ise, gıda sektöründe 16 bin 780 firma mevcut ve sadece 2 bini gıda güvenliğine sahip. Geriye kalan işletmelerin adaptasyonunun zor olacağı; ayrıca ayçiçeği, mısır, tavuk eti, yumurta ve süt sektörünü, AB'ye uyum sürecinde, Türkiye'yi zor günlerin beklediği ifade ediliyor" dedi

Hayvansal gıda, birinci derecede riskli

Biyolojik, kimyasal, fiziksel tehlikelerin ve üretim sırasındaki hatalı uygulamaların gıda güvenliğini ciddi derecede etkileyebildiğine; biyolojik tehlikeler içinde de, bakterilerin büyük risk oluşturduğuna işaret eden Gürbüz, şunları belirtti: "HACCP sisteminde, biyolojik tehlikeler içinde yer alan bakterilerden bahsedilirken, genellikle patojen bakteriler; özellikle intoksikasyona sebebiyet verenler ön plana çıkarılır, besin maddelerinin bozulması ise, göz ardı edilir. Özellikle hayvansal kökenli besin maddeleri, biyolojik tehlikeler için elverişli bir ortamı oluşturur; yani birinci derecede risk grubudur. Bununla birlikte, tüketici şikayetleri daha çok, fiziksel tehlikelerden kaynaklanıyor."

Hammadde açmazı...

Gıda sanayisinin, 'kaliteli ve homojen hammadde yetersizliği' sorununa dikkat çeken Gürbüz, görüşlerini şöyle ifade etti: "Türkiye'de, küçük aile işletmelerinin, kırsal kesimde ve büyük kentlerin va-

roslarında iki üç inek besleyip süt sağırlığı yapanların bulunduğunu çok iyi biliyoruz. Firmalar, her zaman aynı kalitede süt bulamıyor. Sütün kalitesine ilişkin yasal düzenlemeler yapıyor. Ancak, yasalar, ülke gerçekleri dikkate alınarak hazırlanmalı. 'Sütteki mikroorganizma sayısı sıfır olmalıdır' denirse, Türkiye'deki tüm işletmelerin kapatılması gerekir ve süt üretilemez. Bu süreçte, kademeli geçiş uygulanması gerektiğini yıllardır söylüyoruz. Hammadde konusu, Türkiye'de, gıda sektörünün en büyük açmazlarından biri."

Ara eleman sorunu

Eğitim ve uzmanlaşma açısından da olumlu bir yapının söz konusu olmadığını belirten Gürbüz, şöyle devam etti: "Yasada büyük bir çelişki var. İhracata yönelik üretim yapan firmaların, veteriner hekim istihdam etmeleri zorunluluğu varken, neden yurtiçinde et satıp yapan bir market için bu zorunluluk yoktur? Bunu anlamak zor."

Türkiye'de belediye mezbaha ve kombinalarının sayısının 803 olduğunu kaydettiğini; ancak, bu sayının kaynaklara göre değiştiğini belirten Gürbüz, "Türkiye mezbahalarını saymadı... Yılda ne kadar et ürettiğini de bilmiyoruz. Son verilere göre, 498 bin ton kırmızı et ürettiği; bununla birlikte 2 milyon 500 bin ton et tükettiği söyleniyor. Kaçak kesimleri de dikkate almak gerekir. Ancak, işyerlerini saymıyorsa, gıda güvenliği tedbirleri alma şansına sahip değiliz demektir."

'Ortak sorumluluk' bilinci

"Türkiye'de, Et ve Balık Kurumları'na ait 10 kombina ve özel sektöre ait 96 kombina ve mezbaha var. Bu yapı ile mezbahalarda ISO 22000'i uygulamak imkansız. Süt endüstrisinde de benzer bir durum söz konusu" diye konuşan Gürbüz, görüşlerini şöyle ifade etti: "AB, insan sağlığını doğrudan ilgilendiren gıda güvenliği konusunda; üretimin bağlancısından, tüketim aşamasına kadar, besin maddesinin sağlıklı bir şekilde üretiminin temin edilmesi anlayışıyla, ortak bir politika oluşturdu. AB'de olduğu gibi, Türkiye'de de, gıda güvenliği olgusu, yasal yaptırımları ya da hassas müşteri gruplarının zorlaması olarak değil, sektörde var olan her kesimin ortak sorumluluğu olarak algılanmalıdır."

Dünya Gıda Günü

"Problem yok" denirse...

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Türkiye Raporu'nun (1999-2000 yılı) gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonlara ilişkin göstergelerine dikkat çeken Gürbüz, şunları kaydetti: "Türkiye açısından son derece ilginç ve sevindirici rakamlar mevcut. Verilere göre, parazitler hastalıkları; Staphylococcus, E. Coli, Echinococcus Türkiye'de yok! Yani, arı bir bölgemiz... Gıda ile ilgili olarak, 1999 yılında 84 bin 340 vaka, 2000 yılında 77 bin 510 vaka görülmüştü. ABD'de ise, her yıl 76 milyon gıda kaynaklı hastalık vakasının yaşandığı tahmin ediliyor. Her yıl, 5 bini ölümlerle sonuçlanan, 325 bini hastane tedavisi gerektiren gıda kaynaklı hastalık vakası; bilinen patojenlerin yol açtığı 14 milyon hastalık vakası olduğu ve bunların 60 bininin hastanede tedavi gerektirdiği, bin 800'ünün ise ölümlerle sonuçlandığı belirlenmiş durumda. Gıda kaynaklı hastalıklarda, bakteriyel niteliklerin oranı yüzde 26,07, viral kaynaklı olanların oranı ise yüzde 19,49'u oluşturmuyor. ABD'nin, son yıllarda gıdaya yoğunlaşan dikkatli, bu konuda ciddi istatistikler tutulmasına ve önlem için çaba gösterilmesine yol açıyor."

**Sağlık harcamalarında
700 milyon dolarlık tasarruf...**

Öte yandan, her yıl, 4,5 milyon kişinin gıda zehirlenmesine maruz kaldığı, 750 bin hastanın hekimine başvurduğu ve gıda zehirlenmesine bağlı 50-60 ölüm vakasının görüldüğü İngiltere'de, sıklıkla salmonella ve campylobacter ile karşılaşıldığını; bu iki hastalıkla ilgili sağlık harcamalarında, 2006 yılının sonuna kadar 700 milyon dolar tutarında tasarruf sağlanmak amacıyla önlem alındığını; benzer çalışmaların Avustralya'da da yürütüldüğünü kaydeden Gürbüz, Türkiye'de, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığının koordinasyonu ve hastane kayıtları doğrultusunda, gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonların, ülke çapındaki yayılım ve sıklık derecelerinin tespit edilmesi gerektiğine dikkat çekti.

Denetimde karmaşa...

"Yıllardır, gıda güvenliği ile ilgili yetkilerin tek elde toplanmasını talep ediyoruz. Bununla ilgili yaşanan olumsuz gelişmelerden biri de, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile belediyeler arasındaki yetki çekişmesi. Yasa ve yönetmelikler hazırlanırken, görüşleri-

mizi dile getirmiştik; ama dikkate alınmadı" diye konuşan GMO Başkanı Petek Ataman ise, Danıştay'ın kararına göre; piyasa gözetimi ve denetimi ile ilgili olarak, Tarım Bakanlığı ve belediyelerin yetkili olduğuna işaret ederek, görüşlerini şöyle açıkladı: "Yetkili kurum Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olmalı; ancak Bakanlığın, ne elinin sayısı, ne bütçesi, ne alet-ekipmanı, ne araç gereci, ne laboratuvar kapasitesi, gıda sektörünü denetlemek ve kontrol etmek için yeterli. Bakanlığa bağlı olarak çalışan 5 bin denetçinin etkin bir şekilde çalışabilmesi için, iyi ücretlendirilmeleri, meslek erbabı olmaları ve multidisipliner bir yaklaşımla, gıda ile ilgili mesleklerle yönelik olarak da eğitilmeleri ve politik baskılardan uzak bir biçimde denetleme yapmalarının sağlanması gerekiyor. Ayrıca yeniden yapılanmakta olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, AB'nin baskıları sonunda verilmiş sözlerle hazırlanarak görüşe açılan dörtlü paket ile yapılanma arasında bir fikir birliği yok. Dört paket, birbiriyle de çelişkili ve çatışan hükümler içeriyor. Derli toplu, tek bir mevzuat hazırlanabilirdi" dedi.



▲ Petek Ataman:
"Politik baskılardan uzak bir şekilde denetimi yapılmalı"

Teknoloji, baş döndürücü...

Gıda teknolojisindeki gelişmelere paralel olarak, yasal düzenlemelerin de oluşturulduğunu, konunun güvenlik ile ilgili boyutunun ise -etkilerinin anlaşılması için yıllar gereken genetik olarak değiştirilmiş organizmalarda olduğu gibi- daha sonra araştırılmaya devam edildiğini ifade eden Ataman "Yurt dışındaki daha yoğun olmak üzere, gıda sektöründe, novel gıdalarda (yeni gıdalar) teknolojik atılım var. Türkiye'de, sağlık beyanları ile ilgili tebliğde, bu ürünlerin isimleri anılmakla birlikte, ne şekilde disipline edileceğine ve onaylanacağına yönelik herhangi bir yasal düzenleme henüz oluşturulmadı. Bunun dışında, akıllı ambalajlardan nanoteknolojiye kadar, teknoloji baş döndürücü bir hızla geliyor. Umamın, özellikle akıllı ambalaja yönelik gıda güvenliği araştırmaları, Türkiye'de de, bir an önce tamamlanır" dedi.

Geç gelen standart: ISO 22000

ISO (Uluslararası Standartlar Örgütü) tarafından, gerek ürüne gerek sisteme yönelik olarak, dünyada

Dünya Gıda Günü



▲ Çok sayıda uzmanın ilgi gösterdiği panelde gıda güvenliği meseleje yerildi

yaklaşık 13 bin standardın ortak hale getirildiğini aktaran Baş denetçi Dr. Erkan Kırat da, geç kalınmış olmakla birlikte, gıda güvenliği yönetim sistemi ile ilgili kuralları açıklayan 22000 numaralı standardın, 2005 yılında oluşturulduğunu; bu tarih itibarıyla de; tüm ülkelerin kendi standartlarını iptal ederek, ISO 22000 standardını uygulamaya başladığını kaydetti. Türkiye'de, yaklaşık 120 belgelendirme kuruluşu ve 16 bin belge alan kuruluş bulunduğunu belirten Dr. Kırat, "ISO 22000 belgelendirme faaliyetleri, tüm dünyada olduğu gibi, Türkiye'de de hızlandı" diye konuştu.

ISO 9001'den farkları



▲ Dr. Erkan Kırat: "ISO 22000 belgelendirme faaliyetleri, tüm dünyada olduğu gibi, Türkiye'de de hızlandı"

"ISO 9001, kaliteli üretim koşullarını açıklarken, ISO 22000, sağlık riski ya da zarar olmayan gıda üretebilmek için odaklanır. ISO 9001'de müşteri memnuniyeti ön plandayken; ISO 22000'de, ürünün müşteriye zamanında gitmesine ya da gramajında azlık/fazlalık olmasına pek önem verilmez. Ortak noktaları olmakla beraber, birbirinden farklı standartlardır. Gıda güvenliği yönetim sistemi; ön gereksinim programları (ÖGP), yönetim prosedürleri ve HACCP sistemi olmak üzere, üç ana başlıkta ele alınır. Bir gıda işletmesinde, sağlıklı ürün üretimi ve işlenmesi için gerekli tüm ortam koşulları (temizlik, bina, teçhizat yerleşimi, zararlı mücadele sistemi, cam yönetimi, kimyasal maddeler yönetimi vb.) ÖGP kapsamındadır. Yönetim

prosedürleri de, ISO 9001 ile birebir ortak olan taraftır. Doküman ve kayıtların nasıl kontrol altına alınacağı, bir uygunsuzluk olduğunda nasıl hareket edileceği, cihazların kalibrasyonu, geri çağırma işlemleri açıklanır. Üçüncü ve esas başlık ise HACCP sistemidir. Codex Alimentarius'un oluşturduğu prensipleri birebir açıklayan, ayrıca birkaç ilavesi olan bu başlık; hammadden, tehlikelerin tanımlanmasına ve elini ne edilmesine; son olarak da HACCP planına kadar uzanır" şeklinde bilgi veren Dr. Kırat, gıda ile temas eden madde, ambalaj ve ekipman üreten işletmecileri de kapsayan ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin, birkaç kişinin çalıştığı işletmelerde dahi uygulanabilecek şekilde tasarlandığını; gıda mühendisi, veteriner hekim vb. disiplinlerden uzmanların istihdam etmeyi veya çok gelişmiş bir organizasyona sahip olmayı da gerektirmediğini belirterek, sözlerini tamamladı.

Gıda güvenliği: İnsanların her zaman aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla, yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziki ve ekonomik bakımdan erişimleri anlamını taşıyor. Dört köşü olduğu ifade ediliyor; Gıda temininin yeterli miktarda olması, her yıl, mevsimden mevsime değişimsiz, istikrarlı gıda temini, gıda maddelerine erişim ve alım gücünün olması, gıdanın kaliteli ve güvenilir olması.

Dünya Gıda Günü

Gıda güvencesi için yeni bağımsız bir tarım modeli...

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından Dünya Gıda Günü nedeniyle düzenlenen sempozyumda tarım-gıda sektörlerinin tarafları bir araya gelerek Türkiye'de gıda güvencesinin teminat altına alınması için yapılması gerekenleri tartıştı

Özlem As

1 6 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından 13-14 Ekim tarihlerinde Ankara'da "Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu" düzenlendi.

Gıda güvenliği ve gıda güvencesine ilişkin sorunlar ve politikaların tartışıldığı iki gün boyunca; 'Gıda Güvencesi İçin Tarıma Yatırım', 'Gıda Güvencesi Sektörel Analiz', 'Belgelendirme, Laboratuvarlar ve Örgütlenme', 'Gıda Güvencesi-Gıda Güvenliği', 'Gıda Sanayisinde Yenilikler' ve 'Gıda Hizmetlerinde Kamusal Yapılanma' başlıklı oturumlar gerçekleştirildi. Ayrıca TBMM'de grubu olan partilerin temsilcileri ile her üç odanın başkanlarının katıldığı 'Konunun Taraflarının Gıda Güvencesi-Gıda Güvenliği ve Hizmetlerine Bakış' konulu bir panel gerçekleştirildi ve sorunlara yönelik çözüm önerileri tartışıldı.

Sempozyum süresince özellikle yetkilerin tek elde toplanmasının önemi, yetkili bakanlığa gıda denetiminde söz sahibi olan meslek guruplarından acilen eleman alınması gerekliliği, ulusal tarım ve gıda politikalarının oluşturulmasının hayati öneme sahip olduğu konuşmacılar ve katılımcılar tarafından vurgulandı.

Yatırım eksikliği kapatılmalı

Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Gökhan Gü-

neydin yaptığı açış konuşmasında, Türkiye'de 580 bin insanın açlık sınırının altında yaşadığını belirterek "Başka bir deyişle, eğer komşusunun yardımını almaz ise, açlıktan ölüme tehlikesiyle karşı karşıyadır. IMF ve Dünya Bankası politikalarıyla üretimi kısıpılmış insanlara Sosyal Yardımlaşma Fonu'nun ya da belediyelerin ianeleriyle yaşayabilecekleri, ayakta kalabilecekleri bir çerçeveye sunmaya çalışıyoruz. Bu, Türkiye için bir onur kaybını ifade ediyor" dedi.

Türkiye gibi tarımsal potansiyeli yüksek bir ülkenin böyle bir çerçeveyi şiddetle reddetmesi gerektiğini kaydeden Günaydın, bunun için yatırım eksikliğinin kapatılması gerektiğini söyledi. Günaydın, "Üretim maliyetlerini düşürücü, verimliliği yükseltici, doğayla dost, bu ülke insanının yine insanlık için yürüttüğü yeni bağımsız bir tarım modeline ihtiyacımız var" diye konuştu.

Dünyada üretilen tarımsal ürünlerin, dünyadaki tüm insanları doyurmaya yettiğini ancak efektif



Dünya Gıda Günü
2006
Sempozyumu,
TMMOB Gıda
Mühendisleri
Odası, Kimya
Mühendisleri
Odası ve Ziraat
Mühendisleri Odası
tarafından
düzenlendi.

Dünya Gıda Günü

talep yaratılmadığı için sorunun çözülmediğini kaydeden Günaydın, şunları söyledi: "Dünyada yaklaşık 1 milyar insan, bugün açlık tehdidiyle karşı karşıya bulunuyor. Yani 5 kişiden 1'i açtır dünyada. Aslında dünyadaki gıda ürünleri yeterli. Ancak efektif talep yaratamıyorsanız, başka bir deyişle cebinizde gıda ürünü satın alacak para yoksa, bu 'uygarlık', sizin açlıktan ölmenizi yalnızca seyrederiyor demektir. Dünyadaki kırlı tarım ticaretinin gıda yardımıyla üzerinden de yürüdüğünü mutlaka görmeliyiz. Şu gerçeklik hepimizin içini acıtmıyor mu? Bir Afrika ülkesinde herhangi bir merkez ülkenin kahve ihtiyacını karşılamak için kahve üretimi-ihracatı devam ederken, o ülkenin insanları temel gıda maddelerine ulaşamadıkları için açlıktan ölebiliyorlar. Bütün bu tablo, karşı karşıya bulunduğumuz vahşi kapitalizmin ne denli acımasız olduğunu bir kez daha bizlere gösteriyor."

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ise yaptığı konuşmada, Türkiye'de gıda denetiminin yetersiz olduğunu ve Tohumculuk Yasa Tasarısı ile GDO içgeline zemin hazırlandığını söyledi. Ataman, "Bizler topluma sesimizi duyurabilir, yol gösterebilir, hassasiyeti artırabiliriz" dedi.

"Doğal su kaynaklarımız tehlikede"

Çok sorunlu bir coğrafyada yer almasına karşın Türkiye'nin yeraltı ve yerüstü kaynakları ve tarımsal çeşitliliği ile dünyada ender rastlanan olanaklara sahip bir ülke olduğunu belirten Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Hasan Küçük, yeterince sanayileşilemediği gibi doğal kaynakların da korunamadığını söyledi. Küçük, "Sulamadaki yanlışlıklar doğal su kaynaklarımız olan Amik Gölü, Akşehir, Beyşehir, Tuz gölü, Esme kuyu, Kulu, Kastel gölü, Ba-fa gölü, Sultan sazlığı, Seyfe, Burdur, Manıyas ve Ulubat gölleri, Kızılırmak ve Gediz deltalarını ciddi birer tehlikeye atıyor. Gavur ve Akşehir gölleri de yok olmakla karşı karşıya" dedi.

Öte yandan gıdaların denetlenmesinde yaşanan yetki karmaşasından doğan kaosun giderilmesi gerektiğini belirten Küçük, "Ayrıca denetlemede önemli bir yer tutan standartlar ve laboratuvarların akredite olması ile bağlantılı olası sorunlara hazırlıklı olmak için, gelecekte yaşanabilecek olumsuzlukları da öngören bir yaklaşım sergilenmeli" diye konuştu.

Gelişmiş ülkelerin tarım politikaları

İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi öğretim görevlisi Prof. Dr. İzzettin Önder, 'Tarım ve gıda sektöründe son çeyrek yüzyılda kamusal ve özel yatırım-gıda sektöründe yabancı sermaye kullanımı' adlı bir sunum yaptı.

Gelişmiş batı ekonomilerinde tarım ve gıda sektörünün sanayileşmiş ve yüksek verimlilikle üretim yapıyor olmasının, özellikle gelişmekte olan ekonomilerde bu sektörün kamusal korumaya alınması için önemli bir neden olduğunu kaydeden Önder, "Zira, küreselleşme politikaları bağlamında ekonomilerin korumasız olarak dış ticarete açılması, farklı güç ve yapılarıdaki ekonomileri karşı karşıya getiriyor. Bu oluşum çerçevesinde gelişmiş ekonomiler birikmiş tarım ürünleri için piyasa arayışlarını sürdürürken, gelişmekte olan ekonomiler istila edilerek tarımsal yapıları çöktürüyor; gıda sektörü el değiştiriyor. Hatta, verimlilik ve birim maliyetleri ölçütleriyle de daha avantajlı durumda olan bazı gelişmiş ekonomiler, ürünlerine üretim ve uluslararası piyasalarda pazarlama aşamasında mali destekler sağlayarak, üretim potansiyellerini korumaya ve çiftçilerine istihdam olanakları yaratmaya çalışıyor" diye konuştu.

Tarım-gıda sektörünü serbest piyasaya terk etmek yanlış

Türkiye'de de durumun pek parlak olmadığını dile getiren Önder, gıda sektöründe işletmelerin yaygın, çoğunlukla markadan-uluslararası standartlardan yoksun olduğunu ve ancak üçte birinin denetlenebildiğini söyledi. Söz konusu durumun gıda güvenliği ve sağlık alanlarında olduğu kadar, ihracatta da büyük sorunlar yarattığını belirten Önder, bakanlık tarafından yapılan desteklerin ve denetimin son derece yetersiz olduğunu bildirdi. Önder, "Sektör, düzensiz piyasa koşullarında kar güdüsü ile tetiklenen kişi ve/veya kurumlara terk edilmiş durumda. Durum böyle olunca, halk sağlığı



▲ Prof. Dr. İzzettin Önder: "Gelişmiş ekonomiler birikmiş tarım ürünleri için piyasa arayışlarını sürdürürken, gelişmekte olan ekonomiler istila edilerek tarımsal yapıları çöktürüyor; gıda sektörü el değiştiriyor"

Dünya Gıda Günü



ve güvencesi yanında etkili ihracat olanaklarının yaratılması bakımından da çözüm iki farklı uçta aranabilir. Bunlardan birincisi, kamusal destek, yönlendirme ve denetimlerin artırılması ve etkinleştirilmesi, ikincisi ise sektörü tümü ile piyasaya ve dış sermayeye açmak. Bu seçeneklerin ortaya koyacağı ekonomik sonuçlar ise çok farklı olacak" şeklinde konuştu.

"Sektörü tümü ile serbest piyasa koşullarına terk etmek, temelde tarım ve bunun uzantısında gıda sektöründe üretim ve dağıtım kanallarının güçlü dış sermayenin iradesine bırakmak anlamına gelir" diyen Önder, güçlü dış sermayenin ise, zeytin, fındık vb gibi doğal koşullar itibarıyla Türkiye'nin avantajlı olduğu sahaları ele geçirmeye, buna karşın hayvancılık vb gibi kendisinin avantajlı olduğu ve stok fazlasının bulunduğu alanları ise çökertme politikası güderek, Türkiye tarım ve gıda sektörünü kendi programına eklemeye çalıştığını kaydetti. Önder, "Açık ki, her iki durumda da hem üretici aileler, hem de tüketici konumundaki tüm kamuoyu zarar görür. Üstelik, bu yolla gıda güvencesinin sağlandığı da iddia edilemeyeceği gibi, ihracat gelirlerinin de tümü ile ülke ulusal gelirine girmesi söz konusu olmaz. Zira, yabancı firmalar iç tüketimden sağlayacakları kârlar yanında ihracattan elde ettikleri gelirleri de kendi merkezlerine transfer ederek söz konusu sektör ve kesimler yoluyla gerçekleştirilen yurtdışı hasıla ile milli gelir arasındaki fark milli gelir

aleyhine açılır. Yurtdışı hasıla hesabıyla ekonomi zenginleşmiş gibi görüntü verirken, milli gelir itibarıyla geri kalır" dedi.

İleri teknoloji gelişmekte olan ülkelere götürülüyor

Gıda sektörünün, güçlü batı ekonomilerinde farklı sektörlerin görece avantajlarına dayalı olarak, gelişmekte olan çevresel konumlu ülkeler üzerinde politikalar geliştirdiğini kaydeden Önder, şunları söyledi: "İleri teknoloji ile çalışan ileri sanayi sektörlerindeki firmalar merkez ülkelerde konurken, gen teknoloji ile çalışanlar çevreye kaydırılmaya çalışılıyor. İleri teknoloji kullanamayan sanayi dalları görece ucuz emek ve sair girdi maliyetten avantajlarına bağlı olarak çevreye kaydırılırken, maalesef, çevre ekonomileri ülkeye hiçbir teknoloji getirmeyen bu tür kuruluşları el değmeden üretim yapıyor" algıları ile kabulleniyor. Oysa, çoğu zaman bu tür gıda ürünlerinin doğal kimyasal özellikleri bozuluyor. Hatta bazı tür ilaçların yerini aldığı dahi insanlara telkin edilerek, piyasa hacmi genişletilmeye çalışılıyor."

Tutarlı bir plana dayalı tarım politikası



Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim görevlisi aynı zamanda Ziraat Mühendisleri Odası yönetim kurulu üyesi olan Doç. Dr. Melahat Avcı Birsin 'gıda güvencesi-bitkisel üretim' adlı bir sunum yaptı.

Türkiye'nin bitkisel üretiminde istenen hedeflere ulaşması için tutarlı bir plan-programa dayalı etkin bir tarım politikasının uygulanması gerektiğini belirten Birsin, tarımdaki önemli sorunlara ilişkin

► Doç. Dr. Melahat Avcı Birsin: "Tarımla ilgili işlem ve kararlar için yeterli merci (okulundan da kaynaklarını ve her şeyi alan verimliğin, güvencesi-güçtür) oluşturulmalı"

önerilerini sundu: "Tarım işletmeleri çok küçülmüş ve parçalanmış durumda. Ortalama 5-6 parçalı ve genişliği 0,5 hektar olan tarımsal altyapıyla istenilen verimlilik sağlanamıyor. Bu durum, çiftçilerimizin gelirini artırmadığı gibi; tersine yaşam düzeylerini düşürüyor ve bu durum köyden kente göçü hızlandırıyor. İşletmelerin daha fazla küçülmesi ve bölünmesi, ulusal ekonomiye hemen hiçbir ek harcamaya yükü getirilmeksizin durdurulmalı. Öte yandan, Üretici Kayıt Sistemine ilişkin çalışmaların hızlı sonuçlandırılması ve sağlıklı kayıt sistemine geçilerek değişikliklerin izlenmesi de öncelikli işlemler arasında olmalı. Tanımla ilgili işlem ve kararlar için yetkili merci çokluğundan da kaynaklanan ve her girişimin verimliliğini düşüren eğilimin eksikliği de giderilmeli."

"Yeni" gıdalarda belirleyici rolü AB oynayacak

İTÜ Gıda Mühendisi Bölümü'nden Prof. Dr. Artemis Karaali, yeni gıdalar (novel) ile ilgili bir sunumu yaptı.

Karaali, AB'de yeni gıdalar kapsamına giren ürünler ve piyasa sunumu için gerekli kriterler ile ilgili bilgi verdi. Karaali, "AB'de tüketilmediği halde başka ülkelerde geleneksel olarak üretilen ve tüketilen gıdalar ('Noni' meyve suyu, içinde canlı akrep bulunan alkolü içki vb.), yeni geliştirilen inovatif ingrediyenler ve bunlarla üretilen ürünler (fitosteroller) ve teknolojiyle üretilen ürünler (GM, yüksek basınçla pastörizasyon) yeni gıdalar kapsamına giriyor. Bu ürünlerin piyasaya sunulabilmesi için, tüketici sağlığı açısından sakıncasının olmaması, tü-



Sonuç bildirgesi

Sempozyumda, Türkiye'de gıda güvenesinin teminat altına alınması için ulusal politikaların neler olabileceği, ekonomik, teknik ve hukuksal düzlemde yapılması gerekenler konusunun tartışılması masaya yatırıldı. Bu kapsamda şunlar tespit edildi:

► Ulusal bağımsızlığımız ancak; tarım sektörümüzün bütün unsurlarıyla sürdürülebilirliğinin sağlanması, biyoçeşitliliğimiz dahil doğal ve insan gücü kaynaklarımızın ülkemiz menfaati doğrultusunda kullanılarak gıda güvenemizin teminat altına alınması ile mümkün

► Tarım Sektörü; alt yapı sorunları, girdi maliyetlerinin yüksekliği ve tanıma verilen sübvansiyonların düşüklüğü nedenleriyle üretim maliyetlerinin yüksek olması sonucunda AB ile rekabet edebilecek seviyede değildir. Bu koşullarda tarımsal ürünlerin AB ile serbest dolaşım kapsamı dahiline alınması, Türk tarımının geri dönüşmez ölçüde tahribine yol açacak.

► Tüketici, gıda konusunda doğru bilgilendirilmeli, bakanlığın alt çalışma gruplarında tüketiciyi temsil eden sivil toplum örgütleri de yer almalı

► Kayıt dışılık tüm yetkili kurumların işbirliği ile engellenmeli, gıda işletmelerinin tümü kayıt altına alınmak, gıda denetimlerinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği" ilkesi hayata geçirilmeli.

► 5179 sayılı yasanın yeniden düzenlenmesi ve 4'lü paket olarak anılan 'Gıda Kanunu', 'Gıda Hiyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu', 'Veteriner Hizmetleri Kanunu' ve 'Yem Kanunu' tasarılarında; mesleki ve bireysel beklentiler aşılarak, ülkemiz gerçeklerine uygun ve gıda sanayimizin sorunlarını çözüme odaklı, halkımızın nitelikli gıdaya yeterli ve uygun fiyat üzerinden erişmesini sağlayıcı düzenlemeler yapılmalı

keticiyi yanıltmaması ve herhangi bir başka gıda veya gıda ingrediyeninin yerine kullanıldığında tüketicinin beslenme durumu açısından dezavantaj getirmemesi gerekiyor."

Türkiye açısından konuyu değerlendiren Karaali, "Bu konudaki yasalarımızda en belirleyici rolü AB ile ilişkilerimiz oynayacak. Mevzuatımızın AB müktesebatı ile uyumlaştırılması sürecinde AB'de yeni gıdalar için uygulanmakta olan risk değerlendirme ve siki etiketleme kurallarının yakın gelecekte Türkiye tarafından da benimsenmesi gerekecek. Bazen yaşamadaki "gecikme"ler fayda sağlayabilir" şeklinde konuştu.

Prof. Dr. Artemis Karaali: "Türkiye'de 'novel' yeni gıdalar ile ilgili yasalarda en belirleyici rolü AB ile ilişkilerimiz oynayacak"

Dünya Gıda Günü kutlandı

AÇLIK, TARIM YATIRIMI GEREKTİRİYOR



Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 16 Ekim Dünya Gıda Günü, dünyada ve ülkemizde açlık, gıda üretimi ve gıda güvenliği konuların yeniden gündeme taşınmasına vesile oldu

Dünyada gelir ve gelişmişlik düzeylerindeki fark giderek açılırken, eşitsizlik insanların gıdaya erişiminde açıkça ortaya çıkıyor. Bugün gelişmiş ülkelerde yüzbinlerce insan aşırı beslenmeden dolayı obezite kaynaklı hastalıklarla boğuşurken, 854 milyon insan ise yetersiz beslenme problemi ile karşı karşıya.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü FAO'nun 16 Ekim'deki "Dünya Gıda Günü" bir kez daha dünyada ve ülkemizde açlık, yetersiz beslenme, temiz su ve tarım üretimi ile kırsal kalkınma sorunlarını gündemimize taşıdı. Kıtmanın en üst düzey yetkililerinden sivil toplum örgütlerine birçok kişi ve kuruluş Dünya Gıda Günü vesilesiyle tarım ve gıdanın sokuntlarını dile getirdi, uyarılarda bulundu.

FAO'nun 1945'teki kuruluş yıldönümü olan 16 Ekim'de, her yıl Dünya Gıda Günü olarak kutlanıyor. Ancak bu anlamlı günde neşeli kutlamalar yapılmıyor. FAO kuruluş yıldönümünde her yıl belirlediği bir tema ile tarım, gıda ve kırsal kalkınma konularına ülke yönetimleri ve sivil toplum örgütlerini harekete geçirmeyi amaçlıyor. Nitekim FAO, Dünya Gıda Günü'nün 2006 yılı ana temasını "Gıda Güvenliği için Tarıma Yatırım Yapmak" olarak belirledi ve yayınladığı bildiride ülkeleri tarıma yatırım yapmaya çağırdı.

FAO: Kırsal altyapı geliştirilmeli

FAO bildirisinde durum şu tespitlerle ortaya konuldu: "Tarım sanayileşmiş ekonomilerde geri planda kalmış olsa da, dünya sahnesine çıktığında ve özellikle açlık perdesi aralandığında başrole yükselmektedir. Nitekim tarım ve kırsal kalkınma için ayrı-

lan yardım fonları gittikçe azalmaktadır. 1980'li yılların başında yıllık 9 milyar doları bulan yardımlar, 90'lı yılların sonuna gelindiğinde 5 milyar dolara altına düşmüştür. Bu olumsuz tablo sadece -sağlık ve eğitimle birlikte- tarıma yatırımın artırılması ile olumlu yöne çevrilebilir.

Dünyada tarımsal üretim büyük oranda küçük çiftçilerce gerçekleştirilmektedir. Bütün halinde bakıldığında tarımın en büyük yanırımcıları da bunlardır. Ama onlar da gıdaya yeterince ulaşamamaktadır. Çiftçilikten kar edebilenler ailelerini yıl boyunca doyurabilir, gübre, iyi kalite tohum ve temel tarım araçlarını satın alabilir ve tarıma yeniden yatırım yapabilirler.

Kırsal kalkınmada kamu özel sektör işbirliğinin yeni bir modeli geliştirilmektedir. Bu modelde üreticilerle tüketiciler bir araya getirecek yeni yollar geliştirilmekte, yeni sınıflandırma ve standartlar tespit edilmekte ve uygulanmaktadır. tarıma yatırım ortamını özendirici tedbirler alınmakta ve kırsal altyapının iyileştirilmesine çaba sarf edilmektedir.

Tarımsal büyümeyi hızlandırmakta kırsal alanlarda özellikle su, yol, elektrik ve iletişim altyapısına yatırım yapılması büyük önem taşımaktadır. Ülkeler ancak bu altyapı şartlarına sahip olabilirlerse tarım ve kırsal kalkınmada büyük gelişme sağlanabilir".

FAO'nun Dünya Gıda Günü vesilesiyle yayınladığı bildirisi ülkemizde de yankı buldu. Özel gün münasebetiyle birçok toplantı düzenlendi, resmi yetkililer basın bültenleri aracılığıyla konuya hassasiyetini dile getirdi. İstanbul'da yapılan "Dünyada Gıda" konulu panel de bunlardan biriydi. Dünyadaki açlık, gıda yetersizliği ve gıda

HABER

Gıda Teknolojisi

güvenliği masaya yatırıldığı panel, gıda güvenliğinde dile getirilenlerin bir özetini barındırıyordu.

1,5 milyar insan açarı besleniyor

Panelin açılış konuşmasını yapan Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TUGİS) Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş, dünya genelinde 854 milyon kişinin açlıkla karşı karşıya iken 1,5 milyar insanın ise açrı beslendiğini söyledi. Necdet Buzbaş, "Bu durum gıdadaki yetersizlikten değil, üretim, işleme ve tüketim arasındaki dengesizlikten kaynaklanıyor" dedi. Sağlık, sosyal haklar, insan hakları gibi gıda güvenmesinin de büyük önem taşıdığını belirten Buzbaş, "Gıda güvenesi yıllardır dünyada yaşanan açlık sorununda birden bire gündemimize düğündü. Üretim, dağıtım ve tüketim politikaları arasındaki eş güdümsüzlük yeni yilzaydın en tehlikeli konusuna işaret veriyor. Bugün dünyanın 4 milyarı yoksulluk ve sosyal dışlanma içindedir. Ne Birleşmiş Milletler, ne de uluslararası diğer örgütler dünya eşitsizliğine karşı etkin bir çözümler getirebiliyor. Bunun yerine ülkeler arasında yanlış sonucu sorun giderek daha da büyüyor." diye konuştu. Türkiye'nin gıda açısından kendine yeter yedi ülkeden biri olma efsanesinin tarihe karıştığını anlatan TUGİS Başkanı, "Açlık ve yoksulluk ülkemizde yoklardan değil, var olan kaynakların etkin kullanılmaması ve etkin dağıtılmamasından kaynaklanmaktadır" diye konuştu.

Silaha değil tarıma yatırım

FAO Türkiye Temsilcisi Melek Çakmak, tarımın sektöründe dünyaya yetecek kadar bir üretim yapılmasına rağmen halen günümüzde açlık ve yoksulluktan söz edildiğini söyledi. Melek Çakmak, "Tarımın gelişmiş olduğu bu noktaya rağmen dağıtımdaki ve gelir adaletsizliğindeki eşitsizlikler maalesef bu sorunu büyük ölçüde yaşamamıza neden olmaktadır" dedi. BM tarafından bu yıl yatırım yapılacak ana alanlar arasında tarım ve gıdanın geliştirildiğini söyleyen FAO Temsilcisi Çakmak, tarımdaki üretim düşüşünün dış yardımların azalmasından kaynaklandığını belirtti. Melek Çakmak şunları belirtti: "80'li yılların sonunda 9 milyar dolar olan dış yardım 90'lı yıllarda 5 milyar dolara düştü. 2005 yılında yapılan G8 ülkeleri

toplantısında ülkelerin tarımında dış yardım artırılacağı ve tarımsal borçların silineceği kararı alındı. Ayrıca 26 bölgeyi kapsayan Kırsal Kalkınma Platformu kuruldu. Ancak bu sorunları ortadan kaldırmak için yeterli bir neden değil. Bu nedenle hükümete ve devlete çok iş düşüyor. Ülkelerin iç karartılıkları, demokratikleşme yönünde atacakları adımlar, kaynakların silahlardan ziyade tarımsal yatırıma yönlendirilmesi açlık sorunu ortadan kaldırılması için en önemli bir adım olacaktır."

Gıdadaki sorunlara üç çözüm yolu

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, dünyada barış için gıdanın eşit dağılımı gerekli olduğunu söyledi. 2050 yılında beslenme ihtiyacı olan kişi sayısının 9 milyara ulaşacağına dikkat çeken Boyacıoğlu, tarım ve gıdadaki sorunların çözümü için adı planlaması, toprak reformu ve tarımsal fiyat politikalarının düzenlenmesi gibi konuların çözülmesi gerektiğini dile getirdi. Dünya genelinde

2,5 milyar insanın geçimini tarım, hayvancılık, ormancılık ve balıkçılıktan sağladığına dikkat çeken Boyacıoğlu, bu nedenle tarım konusuna daha da hassas yaklaşılması gerektiğini söyledi. Gıda güvenesinin sağlanmasının eğitim, sağlık ve tarıma birlikte yapılacak yatırımların önemli olduğuna dikkat çeken Boyacıoğlu, "Olay sadece üretmek değil, bunun işlenmesi, saklanması da oldukça önem taşıyor. Aksi takdirde gıda kayıpları yolu ile gıda güvenliğinin sağlanması sıkıntıya düşer" diye konuştu.

Tarıma pay azalrsa kalitesize kaçış başlıyor

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Pektel Ataman, gıda güvenesi sorunlarıyla karşı karşıya kaldıkça daha güvensiz gıdalara da mahkûm olunduğu söyledi. Dünyada çok ciddi boyutlarda yaşanan açlığın nedenin gıdaların dağılımındaki dengesizlik olduğuna vurgu yapan Ataman, bir ülkenin ulusal bağımsızlığını sürdürebilmesi için gıda ve tarımdan vazgeçmemesi gerektiğini kaydetti. Ataman, "Her ülke

FAO ve sivil toplum örgütleri, düzenledikleri toplantılarda açlığın engellenmesi ve kırsal kalkınmanın sağlanabilmesi için tarıma ve tarım altyapısına yatırım yapmaya çağırıyor



Türkiye'de nüfusun yüzde 1,3'ü açlık sınırının altında yaşıyor. Ramazan ayında sıkça raslanan gıda yardımı izdihamları bu durumun en açık göstergesi.

Gıda Teknolojisi

HABER



Metek Cakmak - FAO Türkiye Temsilcisi: "Kavnaklar silah yerine tarıma yönlendirilirse açlık ortadan kalkabilir."



Petek Ataman - Gıda Müh. Odası Bk.: "Tarım kesimini yoksulluk sınırının üstüne çekmezsek kaçıklar olacaktır."



Necdet Buzbaş - TÜGİS Başkanı: "Açlık gıda yetersizliğinden değil, üretim ve tüketimdeki dengesizlikten kaynaklanıyor, mesisi gerekiyor" dedi.

arasında olumsuzluklar yaşanabilir. Dolayısıyla herhangi bir ambargo durumunda kendi ulusumuzun gıda ihtiyacını gidermek durumundasınız" dedi. Bugün Türkiye nüfusunun yüzde 1,3'ü yani 900 bin kişinin açlık sınırının altında yaşadığını ifade eden Ataman, "Ülkemizde, nüfusun yüzde 26'sı yoksulluk sınırının altında. Bunun yüzde 40'ı kırsal alanda. Tarım kesimini yoksulluk sınırının üstüne çekmezsek zaman içinde tarım sektöründen kaçıklar olacaktır. Bu da gıda güvenliği açısından önemli bir sorun" dedi. AB verilerine göre Türkiye'de kişi başına düşen gelir 1991 yılında AB ortalamasının yüzde 26'sı iken 2002'de yüzde 22'ye gerilediğine dikkat çeken Ataman, "Yoksulluk arttıkça bütçeden gıdaya ayrılan pay da artıyor. Çünkü çok az bir gelir var. Gıda hayatı bir gider noktası. Bu pay arttıkça bu sefer kaliteden ve güvenli gıdalardan kaçış başlıyor. Bu çok tehlikeli bir durum. Gıdadaki bu sorunların önüne geçebilmek için Türk gıda ve tarımına destek verilmesi gerekiyor" diye konuştu.

Türkiye'nin dünya ile rekabet edebilmesi için tarım ve sanayi alanında doğru desteklenmelere ihtiyaç olduğunu belirten Ataman, fındık, kuru üzüm, incir gibi Türkiye'nin ihracatta söz sahibi olduğu ürünlerde gıda güvenliği adı altında yanlış uygulamaların olduğunu söyledi. Ataman şunları kaydetti: "Bu ürünlerimizde aflatoksin, pestisit kalıntısı gibi problemler yaşanıyor. Ancak ülkeler bu kalıntıların oranı konusunda her ülkeye farklı mamele gösteriyor. Örneğin AB bu kalıntı

larda ithalatta Türkiye'ye farklı limitler, AB ülkelerine farklı limitler uyguluyor. Dolayısıyla bu limitlerin gıda güvenliği için olduğundan biz şüpheye düşüyoruz. Bu limitler ticari engeller olarak kullanılıyor. Bu ticari engellerin karşısında aynı güçte verilerle olmamız lazım ki kendi hakkımızı savunalım." Sorun çözümü için Türkiye'nin tarım ve gıda sektörüne pay ayırmaktan başka şansı olmadığını anlatan Ataman, "Tek başlı sistem arayışından vazgeçmemek çok önemli. İzlenebilirliğin sağlanması ve haksız rekabetin önlenmesi için kayıt dışılığın mutlaka mücadele edil-



Prof.Dr. Hikmet Boyacıoğlu: "2050 yılında beslenme ihtiyacı olan kişi sayısı 9 milyara ulaşacak. Tarım ve gıdadaki sorunların çözümü için alle planlaması, toprak reformu ve tarımsal fiyat politikalarının düzenlenmesi gibi konuların çözülmesi gerekli."

Gıda firmaları denetlenmeli

Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) Planlama Uzmanı Taylan Kıymaz, AB hedefleri doğrultusunda 2007-2013 yıllarında uygulanacak olan 9. Kalkınma Planı'nın tarımda yapısal dönüşümleri içerdiğini söyledi. Tarım sektörünün 2000 yılında gayri safi milli hasıladan aldığı pay yüzde 14 iken, 2005 yılı sonunda bu miktarın yüzde 10 gerilediğini beliren Kıymaz, bu nedenle son bir yılda bir milyon insanın tarım sektöründen ayrılarak şehirlere göç ettiğini söyledi. Hem tarım hem de gıda sektöründe birçok sorun yaşandığını ifade eden Kıymaz, "9. Kalkınma Planı'nın en temel amacını gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanması en temel amaç. Doğal kaynakların sürdürülebilir şekilde kullanılması, işlenmiş ürünlerde rekabet gücünün artırılması ve ithalat yerine yerli hammaddeye dayalı bir gıda sanayinin kurulması hedeflenmektedir" dedi.

İstanbul İl Tarım Müdürü Ahmet Kavak, gıdaların tarladan sofraya kadar denetlenmesi gerektiğini söyledi. Gıda güvenliğinin sağlanmasının etkili denetimlerle mümkün olduğunu belirten Kavak, İstanbul'da 2006 yılının ilk 9 ayında 27 bin 583 gıda firmasının denetlendiğini ve bunun bin 159 hakkında para cezası, 273'üne ise yasa dışı üretim yapıldığı gerekçesiyle yasal işlem başlatıldığını ifade etti. Kavak ayrıca gıda güvenliğinin sağlanması için kamu denetiminin yanı sıra tüketicinin de aldığı öneme dikkat etmesi gerektiğini söyledi. ☐

DOSYA: GIDA GÜVENLİĞİ



Belçikası Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş yıldönümü olan 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından ortak olarak "Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu" düzenlendi. 600' den fazla dinleyicinin katıldığı Sempozyum 13 - 14 Ekim 2006 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirildi.

Gıda güvenliği, gıda güvenliği, konuya yönelik sorunlar ve politikaların oldukça kapsamlı bir biçimde tartışıldığı iki gün boyunca;

"Gıda Güvenliği İçin Tarıma Yatırım" başlıklı oturumda İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. İzzettin ÖNDER küreselleşme ortamında gerek ulusal düzeyde gerekse ulusal düzeyde tarıma yatırımın gerekliliği ve sonuçları indeleyen bir sunum yaptı. FAO Türkiye Temsilcisi Abdellatif TABET'in sunumunu yerine yardımcısı Melek ÇAKMAK yaptı ve gıda güvenliği için tarıma yatırımın öneminden bahsetti. Ömer Faruk BERRSAN tarım ve gıda sektöründe yatırım ve rantabilite konulu bir sunum yaptı.

"Gıda Güvenliği Sektörel Analiz" başlıklı oturumda yapılan sunumlarında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim üyesi Doç. Dr. Mehmet AVCI BİRSİN ülkemiz bitkisel üretiminde istenen hedeflere ulaşmamızın tutarlı plan programı dayalı etkin bir tarım

politikasının uygulanmasına bağlı olduğunu belirtti. Gıda Güvenliği-Hayvansal Üretim konulu sunumu ile Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Mehmet FERTUGRUL Türkiye'de hayvansal üretim yapan işletmelerin oranının önemli ölçüde azalmakta olduğunu belirterek hayvansal üretimi artırmada uygulanabilecek stratejilerden bahsetti. CHP Tokat Milletvekili Orhan DİREN Gıda Güvenliği-Gıda Sanayi ilişkisini anlatan bir sunum yaptı. AB Türkiye Delegasyonu Temsilciliğinden Sn. Kai BAUER yaptığı

sunumda AB sürecinde sektörün yararlanabileceği yatırım programlarından bahsetti.

"Belgelendirme, Laboratuvarlar ve Örgütlenme" isimli oturumda sunum yapan Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Aydın ÖZTAN Kalite Güvence Sistemleri ve Belgelendirme hakkında bilgiler verdi. Laboratuvarlar konusunda Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim SANER gıda güvenliğinin tabana yayılmamış, haksız rekabet, zaman eksikliği, yeterlilik testleri ve yaygınlaşmama gibi sorunların yaşandığından bahsetti. Tarımsal Kalkınma Kooperatifleri Birliği Yürütme Kurulu Başkanı Sn. Mahmut ESKİYÖRÜK sektörde üretici örgütlenmesi hakkında bilgiler verirken, Tüketiciler Hakları Derneği Genel Başkanı Turhan ÇAKAR sektördeki tüketici örgütlenmesinin gerekliliğini vurguladı.

"Gıda Güvenliği-Gıda Güvenliği" Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Murat ÖZGEN genetiği değiştirilmiş organizmalar ile ilgili yaptığı açıklamalarda peşas sunulacak GDO kökenli gıdalarda, mutlakla ayırtılabilir biçimde risk analizi yapılması gerekliliğini vurgu-



İnönü Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm Başkanı Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER Bulaşanlar hakkındaki sunumunda gıda güvenliğinin ve özellikle bulaşanların tüketicinin el ve gözle yapacağı inceleme ile ortaya konmasının mümkün olmadığını belirterek, tüketicinin korunmasının sorumluluğunun daha çok ilgili kamu kurumlarına düştüğünü vurguladı. Ayrıca izleme ve izleme faaliyetleri sonuçlarının mutlak ulaştırılabilir olmasını dikkat çekti. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Ayhan FİLAZİ Veteriner ilaç kalıntılar ve Hormonlar başlığıyla yaptığı sunumda Kıtması kuruluşlarının üzerine düşen en önemli görevin, veteriner hekimlikte kullanılan ilaçların üretiminden dağıtımına, uygulanmasına gıda güvenliğinin sağlanmasına kadar her aşamada etkin bir şekilde kontrol ve denetim yapmak olduğunu belirtti. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

öğretim üyesi Prof. Dr. Neşet KILINÇER pestisit ve bitki gelişim düzenleyiciler konulu sunumunda kalıntı risklerini artıran en önemli faktörlerin gereğinden fazla ilaç uygulaması, önerilen dozdan daha yüksek dozda uygulanması, önerilmeyen bir ilacın kullanılması, uygun alet ve ekipmanın kullanılmaması, aletlerin kalibrasyonunun uygun olmaması, son ilaçlama ile hasat arasında geçmesi gereken süreye uyulmamasının olduğunu belirtti.

"Gıda Sanayinde Yenilikler" başlıklı oturumda Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Doç. Dr. Zehra AYHAN içindeki ürünü izleyebilen, ambalaj içi ve dışını algılayabilen, tüketici ile iletişim kurabilen akıllı ambalajlar konusunda bilgileri verdi. Aynı oturumda ele alınan Nano Teknolojinin Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları konusunda Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Dr. Behiç MERT sunum yaptı. Yeni geliştirilmiş gıdalar hakkındaki sunumunda İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Artemis KARAALLI, yeni gıdaların tüketici sağlığı açısından sakınca arz etmemesi, tüketiciyi yanıltmaması, herhangi bir başka gıda veya gıda bileşeninin yerine

kullanıldığında tüketicinin beslenme durumu açısından dezavantaj oluşturmaması gerektiğinden bahsetti.

Bu oturumda ileri teknolojilerin gıda endüstrisine büyük bir hızla girdiği gözlemlenirken, yapılan çalışmalar ve dünya pazarında yerini bulan uygulamalara ilişkin örnekler ve gelecekte gıda sanayinin ulaşacağı nokta hakkında önemli bilgiler verildi.

Gıda denetim hizmetlerinin tek bir elden yürütülmesi gerekliliği de sempozyumda sürekli vurgulanan konulardan biri oldu. Sempozyumun en dikkat çekici oturumlarından biri olan "Gıda Hizmetlerinde Kamusal Yapılaşma" konulu oturumda Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'nda gıda hizmetlerinin yapılması Bakanlık yetkilileri tarafından aktarıldı. Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Muammer Kayahan kamusal alanda var olan yetki karmaşasından doğan aksaklıklardan habesderken hizmetlerin mutlaka tek mercii yetkisine verilmesi, yetkili kurum kuruluşu, gerek merkezi otoritenin, gerekse yerel yönetiminin bütan müdahalelerinden korunmak için mutlaka özerk bir statü verilmesi gerektiğini vurguladı. Çiftlikten sofraya gıda güvenliğini sağlanmasında meslek gruplarına düşen görevler hakkında Yıldız Teknik Üniversitesi Biyomühendislik Anabilim Dalı öğretim üyesi Semir TOPAL değerlendirmelerde bulundu. AB uyum sürecinde gündeme gelen ve gıda sanayini yakından ilgilendiren "4'lü Hiçyen Paketi" olarak anılan kanun tasarıları hakkında İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Bölüm Başkanı Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU kanunların burundması gereken hükümlerle ilgili yapılan değerlendirmeleri eleştirel bir bakışla aktardı. Kamusal hizmete yönelik sunum yapan tüm konuşmacılar yetkili otoritenin teklifi ve çoklu disiplinler yaklaşımını vurguladıkları konusunda özele vurguladılar.

İnsanların güvenli gıdaya yeterli miktarda ulaşma hakkı vardır ve bu hak devlet eliyle sağlanmalıdır. Bu amaçla, konuya



taraf olan; meclisteki siyasi partilerin temsilcileri ve diğer bir taraf olarak gıda güvenliği ve gıda güvenliğini sağlamayı misyon edinmiş Gıda, Kıtıya ve Ziraat Mühendisleri Odaları Başkanlarının panelist olarak bulunduğu "Konunun Taraflarının Gıda Güvenliği - Gıda Güvenliği ve Hizmetlerine Bakışı" konulu panelde gıda güvenliği ve gıda güvenliği hizmetleri, sempozyum dinleyicilerinin de katılımlarıyla tartışıldı. Panelde Adil ve Kalkınma Partisi adına TBMM Tarım ve Köylüleri Komisyonu Üyesi ve Giresun Milletvekili Adem TATLI, Cumhuriyet Halk Partisi adına Tokat Milletvekili Orhan DİREN ve Anavatan Partisi adına Hatay Milletvekili Zühre AMBER konuşmacı olarak yer aldı. Panelde en dikkat çekici nokta, AKP Milletvekili Adem TATLI'nın gıda güvenliği hizmetlerini yürütmeğe öze özerk bir yapı oluşturulmasının gerekliliği yönündeki açıklaması oldu.



Çukurova Tarımı bugün TRT 1'de canlı yayında

TRT 1 Televizyonu'nda her hafta Cuma akşamı canlı yayınlanan "Konuşuyorum" adlı program bu hafta Adana'dan gerçekleştirilecek. Büyükşehir Belediye Başkanı Aytaç Durak'ı makamında ziyaret eden "Konuşuyorum" programı yapımcısı ve yönetmeni canlı yayın hakkında bilgi verdi. Restore edilen Tarihî Kız Lisesi'nde bu akşam saat 23.00'da başlayacak olan program yaklaşık 2.5 saat sürecek.

Gazeteci Mete Belovacıklı ile Doç. Dr. Erol Göka'nın sunduğu programa konuşmacı olarak Büyükşehir Belediye Başkanı Aytaç Durak, TBMM Tarım Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Vehit Kirişçi, Adana Çiftçiler Birliği As Başkanı Behçet Homurlu, Gazeteci Cumali Unaldı, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ayzin Küden, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, Adana'nın ünlü çiftçileri ve işadamlarından Uğur Paksoy, Nur Özkan, gazeteci Mehmet Uluğtürkan katılacak. Programda ayrıca Seyhan, Yüreğir, Ceyhan, Tarsus ziraat odası başkan ve yöneticileri ile çiftçiler de hazır bulunacak.

Başkan Durak, Adana'dan yayınlanacak programın Türkiye tanıtma ışık tutacağına inandığını söyleyerek, "Türkiye tarımının önemli merkezlerinden biri olan Adana'da böyle bir konunun gündeme getirilmesi önemlidir. Halkımızın ve çiftçilerimizin bu programı izleyeceğine inanıyorum" dedi.





TRT1'in 'Konuşuyorum' canlı yayını Adana'dan sunulacak

TRT 1 Televizyonu'nda her hafta Cuma akşamı canlı yayınlanan "Konuşuyorum" adlı program bu hafta Adana'dan sunulacak.

Büyükşehir Belediye Başkanı Aytaç Durak'ı makamında ziyaret eden "Konuşuyorum" programı yapımcısı ve yönetmeni canlı yayın hakkında bilgi verdi.

Restore edilen Tarihi Kız Lisesi'nde 22 Aralık 2009 Cuma akşamı (bugün) saat 23.00'da başlayacak olan program yaklaşık 2.5 saat sürecek. Gazeteci Mete Belovacıklı ile Doç. Dr. Erol Göka'nın sunduğu programın konuşmacı olarak Büyükşehir Belediye Başkanı Aytaç Durak, TBMM Tarım Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Vahit Kirişçi, Adana Çiftçiler Birliği As. Başkanı Beh-

çet Homurlu, Gazeteci Cumali Ünaldı, Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ayzin Küden, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, Adana'nın ünlü çiftçileri ve işadamlarından Uğur Paksoy, Nur Özkan, gazeteci Mehmet Uluğtürkan katılacak. Programda ayrıca Seyhan, Yüreğir, Ceyhan, Tarsus ziraat odası başkanı ve yöneticileri ile çiftçiler de hazır bulunacak. Başkan Durak, Adana'dan yayınlanacak programın Türkiye tarımına ışık tutacağına inandığını söyleyerek, "Türkiye tarımının önemli merkezlerinden biri olan Adana'da böyle bir konunun gündeme getirilmesi önemlidir. Halkımızın ve çiftçilerimizin bu programı izleyeceğine inanıyorum" dedi.



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman ile TMMOB İl Temsilcisi Serkan Durmuş'un konuşmacı olarak katıldığı toplantıda, sektördeki mühendislerin sorunlarını ele alındı.

Gıda mühendisleri örgütlenemiyor

Binden fazla gıda mühendisinin bulunduğu Bursa'da il temsilciliğine sadece 400 kişinin üye olması dikkat çekti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa İl temsilciliği 2006-2008 dönemi 1. üye toplantısı BUSİAD Evi'nde gerçekleştirildi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman'ın katıldığı toplantıda gıda sektöründe yaşanan sorunlar ile bunların çözüm önerileri üzerinde duruldu.

Faaliyet raporunun da incelendiği toplantıda Ataman, meslek odalarının diğer odalardan farklı olduğunu ileri sürerek, "Bizim diğer sosyal oluşumlardan farkımız var. Biz bu sektörün yasal anlamda tek temsilciyiz. Hedefimiz de üyelerimiz ile oda arasındaki ilişkiyi sağlamak ve bu alandaki sorunları sıptayarak çözüm üretmeye çalışmak. Bu nedenle meslek odalarıyla yaptığımız protokol sonucu meslek sahiplerinin adil ücretlendirilmesi sağlandı" dedi. Türkiye genelinde 7 bin 700 üyeye sahip olduklarını bildiren Ataman, Bursa'da bin tane gıda mühendisi bulunduğunu ancak sadece 400'ünün üye olduğunu belirterek üye sayısının zamanla artacağını söyledi. Amaçlarının şubeleşmek olmadığını belirten Ataman, "Şubeleşmek bizim için amaç değil sadece araçtır. Bu amaç haline getirildiğinde işin şekli değişiyor. Zaten örgütlenme olduktan sonra şubeleşmede kaçınılmaz oluyor. Bizim istediğimiz haksız rekabetin oluşmasını önleyerek odalarla birlikte hareket etmek" dedi. Yıllara yayılan bir eğitim çalıştayı da gerçekleştirdiklerini anlatan Ataman, "YÖK, bu eğitimin sonucunda yakalanan ders programını üniversitelerdeki gıda bölümlerinde okutulmasını tavsiye etti. Bu bizim için çok önemli bir gelişme. Ayrıca aylık bir dergide yazdığımız yazıların da odamıza büyük katkı sağlayacağını düşünüyoruz" dedi.



Gıda Mühendisleri Odası Bursa İl Temsilciliği tarafından düzenlenen toplantıda gıda mühendislerinin sorunları masaya yatırıldı.

Gıda mühendislerinin sorunları ele alındı

Sibel AKSOY BHA

TMMOB'a bağlı Gıda Mühendisleri Odası Bursa İl Temsilciliği tarafından düzenlenen 2006-2008 Dönemi Birinci Üye Toplantısı'nda gıda mühendislerinin sorunları masaya yatırıldı.

BUSİAD Evi'nde gerçekleştirilen toplantıya Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, Gıda Mühendisleri Odası Bursa İl Temsilcisi Serkan Durmuş ve çok sayıda oda üyesi katıldı.

TMMOB'a bağlı Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, gıda mühendislerinin sektörün yasal temsilcileri olmasına rağmen, ekonomik ve sosyal açıdan hak edileni alamadıklarını savundu.

Genel Başkan Ataman, gıda mühendislerinin sektörün yasal temsilcileri olmasına rağmen, diğer meslek odalarından farklı olduklarını söyledi. Ülke genelinde 7 bin 700 üyeye sahip olduklarını belirten Ataman, Bursa'da bin gıda mühendisi olmasına rağmen sadece 400'ünün oda üyesi olduğunu, sektördeki tüm mühendislerin maddede ve sosyal haklarını dile getirebilmeleri için tek çatı altında toplanmalarının

önemine değindi.

Sektördeki haksız rekabetin önenebilmesi ve bu rekabetle mücadele edebilmek için gıda mühendislerinin meslek odasına kayıt olmasını isteyen Ataman, "Bizim amacımız sübeleşmek değil. Meslektaşlarımızı tek çatı altında toplamak ve sektördeki meslektaşlarımızın sorunlarına en doğru şekilde eğilmektir.

Bugün AB sürecinde gıda mühendislerinin önemi herkesçe bilinmiyor. Ancak özellikle özel sektördeki meslektaşlarımız çok ciddi muamelelere uğruyor. İşte bizim amacımız, bu dengesizliğe çözüm üretebilmektir" dedi.

Gıda Mühendisleri Odası Bursa İl Temsilcisi Serkan Güreli de, gıda sektörünün önemli sektörlerinden biri olan Bursa'da meslektaşlarının hak ettiği sosyal ve ekonomik koşullarda çalışmalarını sağlayabilmek, bu amaçla mücadele verebilmek amacıyla 400 olan üye sayısını artırmayı hedeflediklerini söyledi.

Gıda Mühendisleri uyarıyor

‘Atık yağ denetiminde devlet yetersiz’

ANKARA - Gıda Mühendisleri Odası 2. Başkanı Aykut Aytaç, sabun, yem ve yemekte tekrar kullanıldığı iddia edilen atık yağların denetiminde devletin yetersiz kaldığını söyledi. Aytaç, atık yağ kullanımında en büyük tehlikenin ‘merdiven altı’ yemek firmalarında olduğunu, devletin gıda denetimlerini tam yapmadığını, uygulanan cezaların da çok düşük olduğunu anlattı. Aytaç, “Yemekler tahlile gönderildiğinde ne kullanıldığı ortaya çıkar ama bundan kaçınılıyor. Atık yağların kanserin yanı sıra, ani ölümlere neden olduğu bilinen bir gerçek” dedi. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı yetkilileri il müdürlükleri aracılığıyla denetimlerin yapıldığını, cezai yaptırımlarına şikayet edildiği kadar hafif olmadığını söyledi. (Radikal)

SÜT ÜRÜNLERİNİN DIŞ TİCARETİ YOK NOKTASINDA

Yayın Adı : Cumhuriyet Tarım Hayvancılık
İli : AnkaraSayfa : 8
Periyod : HaftalıkTarih : 12.12.2006
Tiraj : 63.953 1/1

Süt ürünlerinin dış ticareti ‘yok’ noktasında

R. Petek ATAMAN

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

All uyum sürecinde Ulusal Program dahilinde Katılım Ortaklığı Belgesi ile, dış ticaret piyasası düzenlerinin kurulması ve tarım piyasalarının etkin bir biçimde işlenmesini yönelik yasal düzenlemelerin yapılması, ürün yapıları ve uygulama mekanizmalarının oluşturulması orta vadeli öncelikler arasında gösterilmektedir. Geçtiğimiz günlerde piyasaya konulan, süt ve süt ürünlerinin dış ticaretinin neredeyse ‘yok’ noktasında olduğu ve dış ticarete koruması önlemlerinin bulunduğu ülkemizde; ister AB süreci ile, ister ÜTO dayatmaları nedeni ile serbest dolaşımı geçici geçecek olsa da, dış ticaretin önemli bir duruma ulaşacağı, hatta bir süre daha sürer giderken, dış ticaretin olmadığı koşullarda dış ticaretin düzeninde acilen belirli düzenlemeler yapılması umulan yine aynı olacağına söylemek abartılı olmayacaktır. Bu nedendir ki, süt sektörü ni iç ve dış pazarda bir an önce rekabet edebilir düzeyde getirmek birinci önceliğimiz olmalıdır.

Ülkemizde birçok tarım sektöründe olduğu gibi, süt sektöründe de önemli sorunlar vardır.

- Sektörde küçük çaplı çok sayıda üretici vardır. Üreticilerin yüzde 80, 70-1-9 başlık işletmelerden oluşmaktadır. 50 baştan fazla hayvan olan işletmeler, yüzde 15 bulunmaktadır.

- Çok az sayıda üretici örgütlü vardır.

- Pazarlama aşamasında çok sayıda aracı önemli miktarlarda pay almaktadır; üretici ürünleri gerçek değerinde satamamakta buna karşın tüketici süt ve süt ürünleri yüksek fiyatları ödemektedir.

- Kayıt dışılık önlenmemiştir. Yüksek süt üretimi yaklaşık 10 milyon ton olarak belirtilmektedir ve bunun yaklaşık yüzde 60’ı kayıt dışına alınmaktadır.

- Kısıtlanmış süt tüketimi oldukça düşüktür. Tüketici fiyatlarının yüksekliği yanı sıra, eğitimsizlik önemli bir sorundur.

Özellikle ve verimli süt üretimi sağlanamamıştır.

- Süt üretimi doğası gereği mevsimsel dalgalanmalara maruz kalmaktadır. Kışa sığırda beslenebilirlik özellikleri nedeni ile, aram bol olduğu mevsimlerde üreticiye verilen fiyatlar, daha düşük olduğu dönemlerde ise, sanayici tüketiciye nakarada hammadde bulamamakta ve üretimi olumsuz yönde etkilemektedir. Bu dönemde süt fiyatları yükselmekte ve tüketici içiğin satın almadığından yakını hale gelmektedir.

Ülkemizde basit yapıda bu soruları ilave olarak; AB’ye tam üyelik sürecinde kota uygulaması karışmıştır. Toplu olarak, dış ve iç pazarlardaki ürün artışı ile tüketiciye ulusal kotalar uygulamak yönünde bir karar alınmış kabul edilmiş ve bu kotaların OPD’de önemli bir araç olarak kullanmaya başlanmıştır. Saptanan kotadan fazla üretim yapılmaz halinde ekota verildiği uygulanması gerçekleştirilmiştir.

Tam üyeliğin gerçekleşmesi durumunda; ülkemiz süt üretimine de kota uygulanması gerekmektedir. Ulusal kotaların belirlenmesinde kullanılan temel kriterlerin başında kayıtlı üretim miktarı gelmektedir. İste bu aşamada kayıt dışılık önlenmemiştir; Tüketicilerimiz ancak kayıtlarımızda gösteremediğimiz yaklaşık 4 milyon ton süt üretimimiz dışı dışı kalacaktır. Tam üyelik öncesi bu kotalarda gereken tedbirlerin alınmaması durumunda, AB’de piyasaya girerken sağlanmak amacıyla uygulanan kota sistemi, ülkemiz süt sektörü için büyük bir tehlike olarak karşımıza çıkacaktır.

Tüm bu sorunlar göz önüne alındığında; süt üreticilerine diğer sektörlerle orantılı bir yatırım standardı sağlamak,

ulusal tarım politikası araçlarını ulaştırarak, arızın sürekliliği sağlamak, AB ve dünya ticaretine uyum sağlanabilme ve ürünleri tüketicilere makul fiyatlarla ulaştırabilmek amacıyla;

- En kısa sürede bir ‘Müdahale Kurumu’ oluşturulması ve müdahale alımları, destekleri, belirlenecek olan müdahale fiyatı ve koşullar üzerinden işletilmelidir. Bu Kurumun oluşturulması sektörün tam üyelik aşamasında rekabet edebilirliğini sağlanmasından dolayı çok önemlidir. Yıllar önce oluşturulan Süt Kurumunun işlevinin ne derece önemli olduğu bir kez daha ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda önemli olan başka bir husus ise müdahale alımları yapıldıktan sonra alınan ürünlerin depolanması, taşıması, işlenmesi ve kamu depolarının yeterliliğidir. Müdahale alımlarının etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi için bu alt yapıyı acilen oluşturulması gerekmektedir.

- Süt sektörü tüm taraflarıyla kayıt altına alınmalıdır. Kayıt dışılığı önlenmesinde devlet, denetleyici, sanayici, nakliye ve satışçı müptezel görev ve sorumluluk almaktadır.

- İşletmelerin optimum büyüklüğe gelmesi doğru desteklerle teşvik etmek olmalıdır.

- Ulusal süt üretimine, süt kalitesine ve yağ içeriğine artırımlardır.

- Akademiye süt kontrol laboratuvarları kurulması veya kurulmasını teşvik edilmelidir.

- Üretici örgütlenmesi sağlanmalıdır.

- Sütün besleyici değeri ve sağlık açısından tüketiminde sağlanmak ve onun bu konuda bilinçlendirilerek amaçlı eğitim, yaygın ve tarım faaliyetlerine ağırlık verilmesi, bu süreçte içine süt tüketimini artırılmaya çalışılmalıdır.



AB'ye ihracat yolu açılmadı

Gıda Mühendisleri Odası

Günümüzde, ülkeler AB üyesi olsun, olmasın; gıda ithalatında AB şartlarını yerine getiren ürünleri tercih etmekte ve AB uygulamalarını esas almaktadırlar. Bunun sonucunda, gıda dış ticaretinde AB ülkelerine ihracat yapmak ve AB şartlarını yerine getirmek, dış piyasalarda var olabilmek için önemli bir kriter olarak karşımıza çıkmaktadır.

Resmî verileri göre, ülkemizde yaklaşık 10 milyon ton çiğ süt, 2 milyon ton işlenmiş süt ve süt bazlı ürün üretilmektedir. Üretilen süt ve süt ürünlerinin yaklaşık %99'u iç pazarda tüketilirken, %1'i ihraç edilmektedir.

Dünya üzerinde başlıca süt üreticisi ülkeler arasında olmasına rağmen AB ülkeleri, rakiplerinin tercihleri doğrultusunda başta İngiltere, ABD, Avustralya, Kanada olmak üzere toplam 18 ülkeden süt ve süt ürünleri ithalatı yapmaktadır. Şili, Güney Afrika, Makedonya ve Uruguay da AB'ne süt ürünleri ihracatı yapabilen ülkeler arasındadır. Ülkemizde bugün itibarıyla AB'ne ihracat yapmak üzere hazır süt işlenmesi bulunmamaktadır.

Bu noktada iki temel koşul ile karşılaşılmaktadır: hayvansal kaynaklı gıda maddesini ihraç edecek olan ülkenin hayvansal kaynaklı birinci ürünlerde kalıntı izleme programlarını uygulaması ve bu programların AB tarafından onaylanması AB Resmi Gazetesinde ürün bazında onaylı ülke listesinde yer alması zorunludur. Diğer ise süt ve süt ürünlerinin üretim koşullarının AB standartlarına uygun olmasıdır.

Ülkemizde tüketiciyi korumak amacıyla kasıtlı olmaksızın, belirlenmiş diğer sektörde ve yine birkaç kalıntı üzerinden de olan 2000 yılından bu yana uygulanmakta olan bir kalıntı izleme planı mevcuttur. Kalıntı izleme planları AB mevzuatına göre de yürütülmesi zorunlu olan programlardır. Bu planlar, üye ülkelerin aynı sıra AB'ne ihracat yapmak isteyen üçüncü ülkeler için de zorunludur. Kalıntı izlemelerde amaç; yasaklı ve izlenilebilir ilaç kalıntıları ile bulaşanlar ve bazı maddelerin varlığını araştırmaktır. Ülkemizin çiğ sütü uygulamakta olduğu Kalıntı İzleme Planı AB tarafından onaylı programlardır. Türkiye, aynı zamanda, hayvan ve halk sağlığı ile ilgili kuralları tam olarak yerine getirmek kaydı ile süt ürünlerinde AB'ne ithalat yapabilecek üçüncü ülkeler listesindedir.

Süt ve süt ürünlerimizin AB'ne ihracatı için ikinci koşul ise ihracatı yapacak olan tesislerin AB tarafından belirlenmiş mevzuata uygun üretim yapması ve bu ürünlerin AB gereksinimlerine uygunluğunu Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'nın garanti etmesi, yani diğer bir deyişle bu tesisleri garanti altına alınabilecek bir anlayış ve sistem çerçevesinde denetlemesi gerekmektedir. Prensipte olarak, ülkemizin hayvan sağlığı ve hayvan refahı ile ilgili uygulamaları AB gereksinimlerini karşılamaktadır. AB tarafından 2006 yılından itibaren uygulamaya geçen yeni düzenlemeler: üçüncü ülkede üretim yapan gıda işletmecisine, üçüncü ülke yetkili resmi otoritesine, ürünü ithal edecek üye ülke ithalatına ve ithal eden ülkeye bir dizi yeni yükümlülük getirmiştir. Bu düzenlemelere göre;

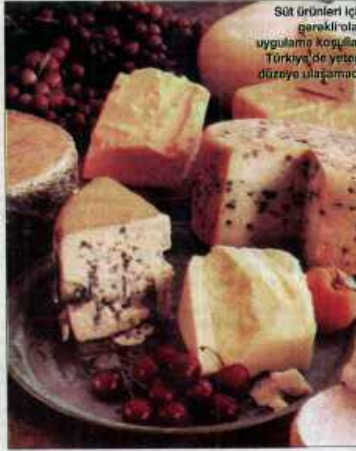
üçüncü ülkelerdeki gıda işletmecileri, kendi sorumlulukları altındaki proses ve ürünlerdeki gıda güvenliğine yönelik izleme yapmak, birinci ürünler için genel hijyen şartlarını sağlamak, belli ürünlerde mikrobiyolojik gereksinimleri yerine getirmek ve yetkili otoriteye AB'ne ihracat yapmak üzere tesislerini onaylatmak zorundadır. Üçüncü ülkenin yetkili otoritesi ise; yasal düzenlemelerin AB gereksinimlerini karşıladığını, kendi kontrol servisinin AB yasalarını uygunluğunu, tesis onayın AB gereksinimlerine göre yapıldığını, sertifikalandırmanın AB gereksinimlerini karşıladığını garanti etmek durumundadır.

Ülkemizde, AB kapsamında gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar geçen tüm aşamalarında Tarım ve Köylüleri Bakanlığı yetkili resmi otoritedir. Bu kapsamda, hayvansal kaynaklı gıda maddelerinin AB'ne ihraç edilebilmesi

kullanılan çiğ süt ile ilgili bir dizi eksiklik tespit edilmiştir. Hayvan sağlığı ile ilgili Türk Mevzuatının AB ile uyumlu olmadığı, süt hijyeninin sağlanmadığı belirtilmiştir. Bu kapsamda Brucella, tüberkülozdan arılık uygulamalarının kabul edilebilir olmadığı, tüberküloz vakalarında artış olduğu, sifon Brucella'dan arı işletmelerden gelmesi için sütle ring testlerinin yapılmadığı, Hayvan Sağlığı Mevzuatının II. Müdahaleleri personeli tarafından bilinmediği belirtilmiştir. Aynı açıklamaya göre, Türk Gıda Mevzuatının AB gereksinimlerini büyük ölçüde karşıladığı, ancak uygulamada bu mevzuatı aykırı olan çiğ sütlük tesise kabul edildiği, hammaddenin tedarikinde ciddi sorunların olduğu, işletme tesislerine tedarihte bulunan bireysel üreticilerin sayısının ön planda olduğu, AB kriterlerine uyumlu süt azalması çok azdır olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca bu sorun yıllardır bilinmekte ve konuşulmakta iken;

AB raporuyla bir kez daha gündeme alınmıştır. Bu konuda Türk yetkili otoritesi olan Tarım ve Köylüleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün cevap raporu henüz yayınlanmamış olduğundan AB'nin raporu henüz kesinlik kazanmamıştır. Dolayısıyla, tasdik rapordan hareketle süt ve süt ürünlerimizin AB'ne ihracatının yapılabilmeyeceği konusunda şu an için kesin bir görüşe varmak mümkün değildir. Bununla birlikte, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından açıklanmış olan bu tasdik rapor, gerek ülkemizden AB'ne süt ve süt ürünlerinin ihracatı için, gerekse rakiplerimizin güvenli ürün sunmak için bir dış baskı olarak görülmektedir. Bu baskı, AB'nin gereksinimlerini karşılamaması, AB mevzuatının bilmedikleri yönündeki değerlendirmeleri, hayvan sağlığı kontrollerinin AB gereksinimlerini karşılamadığı, işletmelerin otokontrol analizlerini yapma sıkıtları ve genel hijyen ile ilgili tesislerde görülen eksiklikler, ŞAP hastalığı görülen ülkelerde üretilen süt ürünleri için gerekli olan uygulama koşullarının ülkemizde uygulanmıyor olması yönündeki ciddi eleştiriler Bakanlığın öncelikle üstünde durması gereken konular arasındadır. Gıda güvenliğini doğrudan ilgilendiren hayvan sağlığı ile ilgili AB mevzuatında belirtilen koşulların Bakanlık tarafından gerçekleştirilmesini sağlaması gerekmektedir. Bakanlık, aynı zamanda, sektördeki en büyük sorun olan kayıt dışılığı ve hijyenik olmayan üretimi önlemek için tedbirler almalı, kayıt dışılığı denetlemesi sağlamak amacıyla başta Maliye Bakanlığı olmak üzere birçok kurum ve kuruluşla yakın işbirliği ve koordinasyonu sağlamalıdır.

Bu koşulların sağlanmaması halinde, malların serbest dolaşması ile birlikte süt ve süt ürünlerinin ithalatı yaygın bir biçimde başlayacak zaten dış pazarı nereye de sifonlanmış olan sektörün iç pazarda da rekabet şansı kalmayacak ve birçok küçük ölçekli işletme kapanacak; üretici süt hayvancılığından elini eteğini çekecektir. Bu durum istihdam konulu ürününü üretmemeye ve dışa bağımlılık sorununu beraberinde getirecektir. Bu nedenle Avrupa Birliği'ne üyelğin süt konusunu olduğu bu günlerde süt ve süt ürünleri üretimi ve tüketimi var olan sorunların zaman geçtikçe çözülmesi ulaştırılması hayati bir önem taşımaktadır.



Süt ürünleri için gerekli olan uygulama koşulları Türkiye'de yeterli düzeyde değildir.

konusunda gerekli resmi güvenceleri sağlamaktan ve ihracat yapacak tesisleri denetleyerek uygunluklarını kontrol eden sorumludur.

Şimdiye kadar açıklanan koşullar çerçevesinde Türkiye teorik olarak AB'ne süt ve süt ürünlerini ihracat edebilir konumdadır. Ancak AB mevzuatı, ihracatı yapacak ülkede AB FVO (Food and Veterinary Office) heyetinin denetimini de zorunlu kılmaktadır. 2000 yılında ülkemizde gerçekleştirilmiş olan FVO denetiminde olumsuz rapor verildiği için işletmelerin AB onay manavraları iptal edildiğinden şu an için AB'ne süt ve süt ürünleri ihraç edilememektedir. Bu konuda en son Temmuz 2006'da AB FVO ofisinden yeni bir misyon ülkemizi ziyaret etmiştir. Son ziyarette ilgili olarak Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün yapmış oldukları açıklamalardan hareketle, gerçekleştirilmiş olan bu denetim neticesinde AB'ne ihracat yapmak üzere önerilen 8 işletmeden 7 tanesi teknik alt yapı olarak yeterli bulunmuş, ancak hammaddenin olarak

FAO'dan GMO'ya madalya

Her yıl yurtiçi genelinde çeşitli etkinliklerle kutlanan "16 Ekim Dünya Gıda Günü" bu yıl ilk

kez FAO tarafından Gıda Mühendisleri Odası'na verilen 'Takdir Madalyası' töreni ile başladı. FAO Türkiye

Temsilcisi Abdellatif Tabet, 12 Ekim 2006 tarihinde Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkezi'nde düzenlenen bir törenle, takdir madalyasını ve teşekkür mektubunu Oda Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman'a verdi. Tabet, törende yaptığı konuşmada Gıda Mühendisleri Odası'na "Dünya Gıda Günü" bilincinin gelişmesi için yaptıkları çalışmalarından dolayı teşekkür etti. TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğanıcı, Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu üyelerinin, Oda üyelerinin bulunduğu törende Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman da, FAO'nun takdir madalyasının kendilerine büyük onur verdiğini belirterek, bundan sonraki çalışmalarları için güç ve heyecan vereceğini söyledi.



Abdellatif TABET

Petek ATAMAN

Sanayici
trans yağ
için çalışma
başlatıyor



PINAR ARAT

Geliştirilen bu ürünler, aynı zamanda kullanışlı ve güvenli bir şekilde kullanılabilir. Ürünler, aynı zamanda kullanışlı ve güvenli bir şekilde kullanılabilir.

[illegible]

Raf Ömrünü uzatıyor

[illegible]

Etikete "trans yağ yok" (baresi)

[illegible]

Gıda Mühürsahisi Ürün Baskın
Pencile Aşınan bir her sınıfta
trans yağ kullanıldığı görülmüştür. Bu
na karşın mütahhathane "Trans yağ
kullanır" ifadesi kullanıldığını ve
devletlere gönderilen eylemler

Demek, İyisi şahitlerinden Ulkerin CEMSA Menfi Yastığı ile markalı ve MİMSAD ismi altında bir arızadan önce olan tılsımla bir tılsım çalışması gerçekleştirilmiştir. Bu tılsım çalışması belirlenerek "Tılsım yangın ortamı sifa (dış)dan ilacı (iç)den yoktur. Tılsım için bu tılsım gerçek" diye konuşulmuştur.

Gıda güvenliğine dikkat

Doğrudan tüketime sunulacak olan çiğ kanatlı etleri, üretimlerinin hemen ardından hijyenik olarak ambalajlanmalı ve ambalajlı olarak satışa sunulmak zorunda...

Gıda Mühendisleri Odası

Kanatlı etleri ve yumurta gibi ürünler, gerek taze hayvansal protein kaynağı olmaları, gerekse mineraller gibi diğer besin öğeleri açısından da zengin olmaları nedeniyle önemli bir gıda grubudur. Özellikle tavuk eti, yumurta gibi ülkemizde oldukça yaygın tüketimi ve tüketimi bulunan bu ürünler, insan beslenmesinde sağlıklı bir yer tutmaktadır. Ancak bu ürünlerin içerdiği zengin besin öğeleri, aynı zamanda çeşitli mikroorganizmaların gelişmesi için uygun ortamlar haline getirmektedir ve mikroorganizmaların ürettiği ürünlerin tüketilmesinde ciddi hastalıklar ortaya çıkabilmektedir. Şifide mikroorganizmaların oluşum ve sayısına bağlı olarak değişebilen bu hastalıklar, mide bulantısı, kusma, ishal vb. gibi sindirim sistemi rahatsızlıklarından, daha ciddi boyutlara kadar uzanmakta hatta bazı durumlarda ölüme sonuçlanabilmektedir. Bu nedenle, beslenmemiz için her neyse sağlanacak olan bu ürün grubunun tüketimi, belirli kurallara da çok dikkat etmeliyiz:

- Bahsedilen mikroorganizmaların bu ürünlerde bulunması ürünlerin hastalıklı bir hayvandan elde edilmesinden veya kesim sırasında hayvanı dokunmuş gibi bulgular olmasından kaynaklanabilmektedir. Bu nedenle, kesim ve sunma için uygun ortamlarda kullanılan temiz olmayan alet ve ekipmanların da üzeri gelenebilir. Bu nedenle bu gıda maddeleri gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelerde her zaman önemli bir kaynak durumunda olmaktadır ve bu ürünler tüketilinceye kadar tüm aynadan ciddi tedbirlerin alınması gerekmektedir. Ürün kaplarında kesilen ve hijyenik olmayan ortamlarda hazırlanan ürünler ile açılan tatlara ürünlerin tüketiminden kaçınılmalıdır.

- Özellikle bu ürünler sağlıklı hayvanlardan elde edilmeli ve veteriner hekim kontrolü altında, ruhsatlı kesimhanelerinde elde edilmeli olmalıdır. Daha sonra, kanatlı etlerinin soğuk ortamda saklanması + 4°C'de, kanatlı sakatlarının ise + 3°C'de saklanması, depolanması ve satışa sunulması gerekmektedir. Ürünler kesimden önce, koku, görünüş ve yapıda olmalı, ürünlerin sunum alınması sırasında etlerle herhangi bir renk değişikliği-

nin olmamasına dikkat edilmeli, kokusuz hale - olmaları kesinlikle alınmamalı ve tüketilmemelidir.

- Bu tür gıdalar canlı bozulabilir ürünler oldukları için, alışırsın ön sonuza alınarak en kısa sürede evi ulaştırılmalı ve hemen buzdolabına yerleştirilmelidir. Eğer buzdolabında muhafaza edilecek ise önerilen muhafaza koşullarına da dikkat edilmeli en fazla + 4°C'de tutulmalı, son tüketim tarihine kadar muhafaza edilmelidir. Dondurulan ürünler ise en az -18°C'de soğuklukta muhafaza edilmeli ve yine son tüketim tarihine kadar tüketilmelidir. Muhafaza süresi, buzdolabında muhafaza edilecek etler için 1-2 gün, buzdolabı muhafaza edilecek ürünler için ise 3-4 aydan uzun olmamalıdır.

Buzluktan çıkarılan kanatlı etleri buzdolabında + 4°C'de ya da mikrodalga fırınların çözeltme sıcaklıklarında çözeltilmeli, kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır. Ürünler ortan sıcaklığında kendi halinde çözeltmeye bırakılmamalıdır. Eğer buzdolabı içi kompartıman daha hızlı çözeltme için bu ürünleri içiye yerleştirilerek çözeltmek isteniyorsa, buzdolabı içiye yerleştirilmelidir.

- Mevsuata göre, doğrudan tüketime sunulacak olan çiğ kanatlı etleri, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalı ve ambalajlı olarak satışa sunulmak zorundadır. Ambalajlı olmayan ürünler satın alınmamalıdır.

Vakumlu paketlenmiş sarmı simulan ürünlerde amaç gıda maddesinin her iki tarafını koruyarak bozulma yapmaz mikroorganizmaların gelişmesini durdurulmasıdır. Bu nedenle böyle paketlenmiş kanatlı etlerle pakete paketlenmiş vakumlanmış buzdolabı buzdolabına bakılmamalı, vakumlanmış ürünler satın alınmamalıdır. Ambalajlar vakumlanmış olmalı ve da olmalı; ürünün ambalaj bütünlüğü bozulmamış olmalı, ürünün ambalajı üzerinde son tüketim tarihi, saklama koşulları ve ilgili Bakanlık-



ğın için tıh ve sayın matfaka yer alınmalıdır. Son tüketim tarihi geçmiş ürünler kesinlikle alınmamalı ve tüketilmemelidir.

- Kanatlı kesimhanesi veya çözümün olan yumurtalar satın alınmamalı ve tüketilmemelidir. Yumurtaların üzerinde bulunan ve mikroorganizmalardan koruyan tabaka yıkanması ile uzaklaşacağından yumurtalar tüketilinceye kadar yıkanmamalı sadece kullanımdan önce yıkanmalıdır. Yumurtalar buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilmelidir.

- Muhafaza sırasında kanatlı etleri ve yumurtaları, başka hiçbir gıda maddesi ile temas ettirmemelidir. Kuru olmalı aynı ayrı kapta, başka gıda maddeleri ile birlikte saklanmamalıdır.

- Gerek kanatlı etlerine gerekse yumurtaya dokunulduktan sonra eller matfaka sabunla yıkanmalı, bu ürünlerden geçebilecek olan bakterilerin bu şekilde ellerden uzaklaştırılması sağlanmalıdır. Gıdaların önde hazırlanmış ortamlarda kesim her iki yönde kâğıt havlu ile temiz edilmeli ve kâğıt havlular kullanıldıktan sonra sonra matfaktan uzaklaştırılmalıdır.

- Kanatlı etlerinin kesiminde kullanılan bıçak, kesme tahtası gibi materyaller kullanıldıktan sonra sonra yıkanmalı ve kesinlikle başka bir gıda maddesinin hazırlanmasında kullanılmamalıdır. Hatta mümkünse bu gıdalar için ayrı materyaller kullanılmalıdır.

- Kanatlı etleri ve yumurta içine pipirinden tüketilmemelidir. Gerek çiğ, gerekse pişmiş halininin kendilerine has tat-koku ve renkte olup olmalıdır hassasiyetle kullanılmalıdır.

Tüm bu hassasiyetler göstermek bu tür zengin protein kaynaklarını tüketilmesi özellikle gelişmekte olan çocukların birlikte alın tüketimleri için önemlidir.

Unilever'den perakende sektörüne iade şoku

● Sinan DOĞAN - İZMİR

Unilever Türkiye, raf ömrü dolan gıda ürünlerini satış noktalarından iade almama uygulaması başlattı. Dünyanın en büyük gıda üreticileri arasında yer alan, Türkiye'de de Sana, Rama, Becel, Knorr, Komili, Lipton ve Algida markaları ile margarin, çay, zeytinyağı, hazır çorba ve dondurma sektörlerinde faaliyet gösteren Unilever'in, 1 Ocak'tan itibaren uygulamaya başladığı bu karar, gıda ve perakende sektörlerinde şaşkınlık yarattı.

Son kullanma tarihi geçen ürünlerin üretici firma tarafından geri alınması gerektiğine dikkat çeken gıda sektör temsilcileri, milyonlarca doları bulan imha maliyetini bakkallardan büyük markelere değin satıcıların üstlenmek zorunda olacağını ifade ediyorlar.

Unilever Türkiye Satıştan Sorumlu Başkan Yardımcısı Mehmet Altınok, 1 Ocak 2007 tarihinden itibaren, tüketiciye son kullanma tarihi geçmiş ürünlerin sunulma ihtimalini ortadan kaldırmaya yönelik olarak üretim, depolama ve dağıtım zincirlerinde kapsamlı iyileştirmeler yaptıklarını açıkladı. Altınok, "Unilever olarak içinde bulunduğumuz toplumun sağlığı ve güvenliği her zaman en öncelikli konumuzdur. Bu çerçevede, satış ve dağıtım sistemimizi sürekli olarak gözden geçirmekte ve tüketiciye ürünlerimizi en taze şekilde sunmak için kendimizi sürekli olarak geliştir-

mekteyiz. Bu sebeple ürünlerimizin tüketiciye en hızlı ve taze şekilde ulaşmasını sağlayacak her türlü tedbiri alıyoruz" açıklamasını yaptı.

Buzbaş: Firma müşteri kaybeder

Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası Başkanı Necdet Buzbaş, prensip olarak üretici firmaların son kullanma tarihi geçen gıda ürünlerini geri almak zorunda olduğunu söyledi. Ticari ilişkilerin tahakküm üzerine kurulamayacağını savunan Buzbaş, "Önemli olan son kullanma tarihi geçen ürünlerin miktarının az olmasını sağlamak. Bu oran kimi zaman yüzde 10'lara kadar ulaşır. İade oranının yüzde 1.5'i geçmemesi gerekiyor. Bu durum firma ile distribütör ve bayiler arasındaki iyi niyete bağlı. Unilever'in uygulaması ticari teammüllere uygun değil. Bu uygulama firmaya müşteri kaybettiği" şeklinde konuştu.

Gülgün: Üreticilerin maliyetini azaltacak

Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Dağıtıcıları Derneği Başkanı Mustafa Gülgün, üretici firmaların satılmayan ürünün getirdiği maliyetten kurtulmak istediğini, Unilever'in iade almamasının da bu durumdan kaynaklanabileceğini söyledi. Gülgün, "Herhalde Unilever yeni geçtiği satış sistemi ile piyasaya satacağı kadar mal verecek. Bu satış rakamına göre de üretim yapacak. Böylece ürettiği malın tamamı pazarda

satılacak. Satılmayan ürünü almak da maliyet getiriyor. Üretici ise düşük kârlarla çalışıyor. Bu şekilde satışlara bir disiplin getirmek istedikler" dedi.

Tek: Unilever zarar görebilir

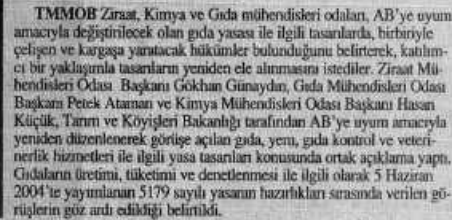
Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ömer Baybars Tek, ürünlerini satamayan firmaların ya zarar edeceğini ya da ürünleri yeniden ambalajlayarak tüketiciye sunacaklarını söyledi. Tek, "Oysa son kullanma tarihi geçen ürünün farklı şekilde piyasaya sürülmesi tehlikesi, markanın imajına zarar verir. Rakip firmalar bu durumdan yararlanıp satışlarını artırabilirler" diye konuştu. Tüketici Koruma Derneği Genel Başkan Yardımcısı Firdevs Koroğlu da gıda ürünlerinde iade uygulamasının kaldırılmasının sağlığa aykırı gıda ticaretini artıracığını öne sürdü.

Ataman: Ürünler hammadde olur

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, raf ömrü geçmiş ürünleri satış noktalarından iade alınmanın, marka olmuş bir üreticinin kendini korumada kullanacağı en sağlam yol olduğunu söyledi. Ataman, elde kalan ve iade alınmayan ürünlerin birçok merdivenaltı üretimin hammaddesi olabileceğine ya da çok ucuz fiyatlarla yoksul insanlara satılabileceğine dikkat çekti.

[illegible]

Tiraj : 14.000 1/1



‘Gıda Yasası ortak görüşlerle oluşturulmalı’

Hazırlanmakta olan Gıda Yasası'nın meslek örgütlerinden görüş alınarak hazırlanması gerektiği bildirildi.

TMMOB'a bağlı Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Küçük ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan Günaydın tarafından yapılan yazılı açıklamada hazırlanmakta olan yasa eleştirildi.

Oda başkanları dün yaptıkları yazılı açıklamada, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak 5 Haziran 2004'te yayınlanan yasanın ne AB, ne de ülke gerçeklerine uymadığı hatırlatıldı. Yasanın yetersiz, yetkiyi dağıtan ve gıda denetimini özelleştirmeye götüren niteliğinden dolayı, bakanlığın, odalar tarafından uyarılması üzerine, yasanın değiştirilmesi çalışmalarına başlandığı belirtildi.

Açıklamada, yasanın, Gıda Kanunu, Yem Kanunu, Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu ve Veteriner Hizmetleri Kanunu olarak dörde bölündüğü, ancak dört kanun tasansının bir bütünün parçaları olmaktan uzak, çelişen, çakışan ve kargaşa yaratan hükümlerle dolu olduğu aktarıldı. AB ile uyum çerçevesinde hazırlanan dört yasanın AB ile de uyumlu olmadığına dikkat çekilen açıklamada, "AB sistemini yakınsayan, gelişmiş ülkelerin bu konudaki deneyimlerini ve dünyadaki bilimsel gelişmeleri göz ardı etmeyen; ancak mutlaka kendi yapımızı çok iyi tanıyıp değerlendirerek oluşturulan uzun vadeli stratejiler gerekmektedir" denildi.

Açıklamada, gıda güvenliği sisteminin tek merkezden izlenmesi ve gerektiğinde tüketici ve üreticinin uyarılabilmesi için yasal altyapı çalışmalarının başlatılması gerektiği, bu yüzden teknik kriterler içeren mevzuatın kanunla ilgili meslek örgütlerine danışılarak düzenlenmesi istendi. (Ankara/EVRENSEL)

GIDA YASASI İÇİN ORTAK AÇIKLAMA

Yayın Adı : H.O. Tercüman

Sayfa : 7

Tarih : 28.04.2007

İli : İstanbul

Periyod : Günlük

Tiraj : 39.220

1/1

Gıda yasası için ortak açıklama

TMMOB Ziraat, Kimya ve Gıda mühendisleri odaları, AB'ye uyum amacıyla değiştirilecek olan gıda yasası ile ilgili tasarımlarda, birbirleriyle çelişen ve kargaşa yaratacak hükümler bulunduğunu belirterek, katılımcı bir yaklaşımla tasarımların yeniden ele alınmasını istediler. Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Gökhan Günaydın, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ve Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Hasan Küçük, Tarım ve Köyisleri Bakanlığı tarafından AB'ye uyum amacıyla yeniden düzenlenerek görüşe açılan gıda, yem, gıda kontrol ve veterinerlik hizmetleri ile ilgili yasa tasarımları konusunda ortak açıklama yaptı. Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak 5 Haziran 2004'te yayımlanan 5179 sayılı yasanın hazırlıkları sırasında verilen görüşlerin göz ardı edildiği belirtildi.

516

Gıda Yasası yeniden yapılsın

TMMOB, ZMO, GMO ve KMO başkanları, görüşe açılan tasarınlarda, birbiriyle çelişen ve kargaşa oluşturacak hükümler olduğunu belirterek, katılımcı bir yaklaşımla tasarımların yeniden oluşturulmasını istedi.

■ TMMOB Ziraat, Kimya ve Gıda mühendisleri odaları, AB'ye uyum amacıyla değiştirilecek olan gıda yasası ile ilgili tasarınlarda, birbiriyle çelişen ve kargaşa yaratacak hükümler bulunduğunu belirterek, katılımcı bir yaklaşımla tasarımların yeniden ele alınmasını istedikler.

Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO) Başkanı Gökhan Günaydın, Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Başkanı Petek Ataman ve Kimya Mühendisleri Odası (KMO) Başkanı Hasan Küçük, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından AB'ye uyum amacıyla yeniden düzenlenerek görüşe açılan gıda, yem, gıda kontrol ve veterinerlik hizmetleri ile ilgili yasa tasarımları konusunda ortak açıklama yaptı.

AB'ye uyum amacıyla, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak 5 Haziran 2004'te yayımlanan 5179 sayılı yasanın hazırlıkları sırasında verilen görüşlerin göz ardı edildiği, TBMM'deki görüşmelerde yapılan itirazların da dikkate alınmadığı hatırlatılan açıklamada, sonuçta, AB mevzuatı ve ülke gerçekleri ile bağdaşmayan bir yasanın yayımlandığı kaydedildi.

Açıklamada, ilgili odaların, "yasanın,

AB'nin ilgili mevzuatına uyumda yetersiz kaldığı, göreceli iyileştirmelere karşın yetkiyi tek merkezde toplayamadığı, piyasa gözetimi ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkardığı, gıda denetiminde özelleştirmenin ve yerel idarelere yetki devrinin kapsamı araladığı ve 21 konuyu çıkartılacak yönetmeliklere bırakarak sektöre sürprizlere açık hale getirdiği yönünde" eleştirileri bulunduğunu hatırlatılırken, AB yetkililerinin de aynı yönde tespitlerde bulunduğuna vurgulandı.

AB'nin istekleri sonucunda

AB'nin uyarısı üzerine, aradan bir yıl geçmeden yasanın değiştirilmesi çalışmalarına başlandı; belirtilen açıklamada, bu çalışmalar sonucunda; gıda güvenliği konusunun, "Gıda Kanunu", "Yem Kanunu", "Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu" ve "Veteriner Hizmetleri Kanunu" olarak 4 ayrı yasa altında düzenlenmesinin öngörüldüğü ve bunlarla ilgili tasarımların da görüşe açıldığı kaydedildi.

Birbirini tamamlayıcı nitelikte olmasının öngörülmesine karşın, "görüşe açılan

tasarımların bir bütünün parçaları olmaktan uzak, çelişen, çakışan ve kargaşa yaratan hükümlerle dolu olduğu" öne sürülen açıklamada, "Sözde AB ile uyum amacıyla bu derece karmaşık hale getirilen tasarımlar, üreticiden, tüketiciye, meslek mensuplarından ilgili diğer kamu kurumlarına kadar her kesimin yoğun eleştirilerini toplamıştır. Ayrıca AB ile de uyumlu değildir" görüşüne yer verildi.

Dünyadaki bilimsel gelişmeler değerlendirilmeli

Açıklamada, hazırlanan yasa tasarımlarının kabul edilmesi sürecinde, AB sistemini yakınsayan, gelişmiş ülkelerin bu konudaki deneyimlerini ve dünyadaki bilimsel gelişmeleri göz ardı etmeyen; ancak mutlaka ülke yapısını çok iyi tanıyıp değerlendirerek oluşturulan uzun vadeli stratejiler gerektiği vurgulandı.

İnsan sağlığını ilgilendiren gıda konusunda "deneme-yanılma yöntemi ile politika oluşturulamayacağı" belirtilen açıklamada, oda başkanları, Tarım ve Köyişleri Bakanlığını, tasarımları görüşe açmaya, demokratik ve katılımcı bir tavır almaya çağırdı.

Tarımda uyum eleştirisi

ZİRAAT Mühendisleri Odası, Gıda Mühendisleri Odası ve Kimya Mühendisleri Odası, gıda, yem, gıda kontrol ve veterinerlik hizmetleri ile ilgili yasa tasarıları konusunda ortak açıklama yaptı. Açıklamada, "Yasanın, AB'nin ilgili mevzuatına uyumda yetersiz kaldığı, göreceli iyileştirmelere karşın yetkiyi tek merkezde toplayamadığı, piyasa gözetimi ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkardığı, ve yerel idarelere yetki devrinin kapısını araladığı ve 21 konuyu çıkartılacak yönetmeliklere bırakarak sektörü sürprizlere açık hale getirdiği yönünde" eleştirileri bulunduğu hatırlatıldı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

S ağırlıkla beslenme güvenli gıdaya ulaşması ile sağlanabilir. Yaşam kaynağı olan gıdalar, uygun şekilde tüketime sunulmadıklarında insan hayatına ciddi tehdit oluşturabilecek veya sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek bir tehlikeye de dönüşebilirler.

Güvenli gıdaya ulaşımın sağlanabilmesi için tüketicilerin gıda seçiminde bilinçli ve titiz davranması gereklidir. Bununla birlikte, gıda güvenliği şartlarını taşıyan gıdaları evlerinde hazırlarken ve tüketirken dikkat etmeleri gereken birçok husus bulunmaktadır. Tüketicilerinin bilgilendirilmesi amacıyla bir önceki sayımızda başladığımız kapsamlı açıklamalarımıza bugün de devam ediyoruz. Bu konuda dikkat edilmesi gereken noktaları şu şekilde sıralayabiliriz;

- Dondurulmuş ürünler oda sıcaklığında değil 4-8 derecede ya da mikrodalgaya firmaların gözöndürme ayarında çözündürülmeli ve bir kez çözündürülmüş ürün bir daha dondurulmamalıdır.

- Dondurulmuş gıdalarda ve özellikle dondurulmuş etlerdeki don çözülüp yeniden donduğundan göstergesi olabilir. Bu tür ürünler tercih edilmemelidir.

- Alışverişte dondurulmuş ürünler en son satın alınmalı ve çözündürülmekten en kısa sürede dondurucuya konmalıdır. Çözünmesi halinde yeniden dondurulmadan tüketilmelidir.

- Steril ürünler (UHT sütler gibi) açıldıktan sonra mutlaka buzdolabında muhafaza edilmelidir.

- Evde kurutulmuş sebzeler ve meyveler, yerle temas etmeyecek biçimde serilmeli, trafiğin yoğun olduğu yollara bakan camların dışında veya balkonda kurutulmamalıdır. Eksoz gazları ve içerdikleri metaller atmosfere yayılarak ürünlere de bulaşabilmektedir.

- Eğer kurutma işlemi iyi yapılmassa yiyecekler küflenme ve bozulma görülebilir. Kurutmadan önce sebzeler ve meyveler tuzla ilave

artıklarından arındırarak amacıyla mutlaka yıkanmalı; serin, havadar ve kuru ortamlarda saklanmalıdır.

- Evde hazırlanan salça v.b.

ürünlerin hammaddelerinin çürükçü, sağlam ve küflenmemiş olmasına özen gösterilmelidir. Hammaddelerin kaymaklıkların bu tür sorunlar ilk buluşta çözülmesi gibi görünebilir, ancak bu küflerin oluşturdukları kanserojen etkili bileşimler suya dayanıklı olduklarından önemli sağlık riskleri oluşturabilirler.

- Evde üretilen tuzlu ve benzeri ürünleri cam kaplarda muhafaza edilmelidir. Tuzlu yapılarında ve sonrasında salamura yüzeyinde zar oluşması için hava ile temasını en az düzeyde tutan temiz kaplar kullanılmalı ve yiyecekler hazırlanırken çok iyi yıkanmalıdır.

- Reçel, marmelat gibi ürünler hazırlanırken şurup kaynatma çok sulu olmamasına dikkat edilmelidir. Çünkü istenilen kıyılıya ulaşmak için yüksek ısıda uzun süre kaynatılan reçellerde insan sağlığı açısından tehlike oluşturan bir kimyasal oluşmaktadır.

- Gıdaların saklanması mümkün olduğunca cam kavanozlar ve kaplar kullanılmalı, metal kaplardan ise çelik olanlar tercih edilmelidir.

- Tek kullanımlık (geri dönüşümsüz) ambalajlar gıda taşınması ve korunması amacıyla kesinlikle yeniden kullanılmamalıdır. Tek kullanımlık ambalaj materyalleri birden fazla kullanıma uygun değildir, sağlık riski oluşturabilirler.

- Cam ambalajlar hariç, başta plastik ambalajlar olmak üzere gıda ambalajları gıdanın bitiminden sonra başka bir gıdanın saklanması için kullanılmamalıdır.

- Gıda maddelerinin üzerinde yer alan etiketler dikkatle okunmalı özel muhafaza koşulları ve hazırlama koşulları belirtiliyorsa bunlara uyulmalıdır. Ayrıca ürünlerin üzerinde Taram ve

Gıdaları gazeteeye sarmayın!

Kıyıları Bakanlığı'nın üretim izni veya ithal izni tarih ve sayısını bulmasına dikkat edilmelidir.

- Kutusunda şişkinlik oluşmuş olan, iç metal yüzeyi aşınmış, çizilmiş ve karanlık konserve gıdalar tüketilmemelidir.

- Evde yapılan konservelerde kavanoz içinde hava kabarcığı kalmamasına dikkat edilmeli, açık tencerede değil basınçlı tencerede (dödlük tencere) kaynatılmalı, sıcak dayanıklı kavanozlar ve tek kullanımlık özel kavanoz kapakları tercih edilmelidir. Kaynatma sıcaklığı ve süresi büyük önem taşıdığından yeterli miktarda kaynatma işlemi uygulanmalıdır. Konsere edilen sebzeye göre asitliği düşük olan sebzelere bir miktar limon suyu veya sirke ilave edilmelidir. Kavanozlar soğutulduktan sonra kapakların vakum yapıp yapmadığı kontrol edilmeli vakum yapılmış olan kavanozlar konsere olarak saklanmamalıdır.

- Konsere gıdalar tüketilmeden önce mutlaka buzdolabı buzdolabında kontrol edilmelidir. Bu kontrol tadarak değil göze yapılmalıdır. Kavanoz kapagında şişme varsa, kapak kenarında sızma görülüyorsa, kapak açıldığında sıvı kısmında fişirme oluşmuş ve köpük oluşmuş bir renk ve koku oluşmuşsa bu konsere tüketilmemelidir. Konsere açıldıktan sonra mutlaka kaynatılmalı ve eğer kılıpırma oluşursa yemeden imha edilmelidir.

- Gıdaların saklanması gazete kağıdı gibi gıdalarla teması uygun olmayan materyaller kullanılmamalıdır. Bu tür materyallerin üzerlerindeki baskı materyalleri ve hammaddesinin daima risk kaynağı olduğu bilinmelidir.

- Renği yeşile dönmüş, üzerinde yumurtalar bulunan patatesler zehirlenmeye yol açabileceğinden kullanılmadan imha edilmelidir.

- Balın kristalle olmaması durumunda direk ısıtmaktan kaçınılmalı 45 oC'yi geçmeyen sıcak su içerisinde çözündürülmelidir. Bal kapalı bir kapta ve kuru ortamda saklanmalıdır.

- Yeterince soğutulmadan kapalı kaplarda saklanan unlu mamuller nemlenme nedeniyle ile hızla küflenir. Bu nedenle unlu mamuller tam soğumadan kapatılmamalıdır.

- Bozulmuş siterler kestirilerek başka amaçlar için kullanılmamalıdır. - Özel bir sağlık sorunu olmadıkça tuz olarak iyotlu sifra tuzu kullanılmamalıdır. Bu tuzlar ağır kapalı tıpkı geçirmez kaplarda saklanmalı ve yemek piştikten sonra ilave edilmesine özen gösterilmelidir.

- Kuru gıdalar, serin, karanlık ve hava akımının olduğu bir yerde saklanmalıdır.

Geri dönüşümsüz ambalajların, gıda taşınması ve korunması amacıyla kesinlikle yeniden kullanılması önerilmiyor.



‘Dışarıda yemek’ gıda mühendisleri için bir kâbus

Dışarıda satılan yiyecekler büyük şehir hayatının vazgeçilmezleri arasında. Evinden uzakta çalışan veya okuyan insanlar yemeğini bu işin ticaretini yapanlardan temin ediyor. Söz konusu gıdaların hangi şartlarda hazırlandıkları veya içinde neleri barındırdıkları da bilinmiyor. Konuya en vakıf olan kişiler ise gıda mühendisleri. Dışarıda satılan yiyecekler onların en büyük kâbusu. Kimi zaman mecburen aklıları bu gıdaların nasıl hazırlandığını iyi bildiklerini ifade ediyorlar. Denetim yetersizliğinden yakınıyor, vatandaşları markalı ürünleri tercih etmelerini konusunda uyarıyorlar. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, sokaktan yiyecek alınmaması gerektiğini vurguluyor. Sadık Gönes, kendisinin asla dışarıda et ve et ürünlerini tüketmediğini ifade ederken, Onur Çelik bazı yerlerde köftenin etin dörtte biri fiyatına satıldığına dikkat çekiyor: “Siz et yediğinizi zannediyorsunuz. Ama gerçekte kemik tozu, yağ ve deri kalıntıları.” **Nergihan Çelen’in haberi 28’de**

Gıda mühendisi Onur Çelik:

Siz et yediğinizi zannediyorsunuz!

Dışarıda yenilse bile en azından belli başlı büyük firmalardan yenilmeli. Maliyeti düşürmek için etin içine katkı maddeleri konuluyor. Siz et ya da sucuk yediğinizi zannediyorsunuz. Ama gerçekte yediğiniz şey kemik tozu, yağ ve deri katkılıdır. Ben kesinlikle dışarıdan yemek yemiyorum. Çünkü yemeğin hijyenliği çok kolay. Simit bile yemiyorum. Ürün temiz bile üretimsiz olsa soframda elleriyle kırılıyor. Açıkta, seyyar satıcıların sattığı yiyeceklerin yüzde yüzü sağlıklıdır. Güvenlik yok.

Gıda mühendisi Sabah Güneş:

Et ürünlerini kesinlikle tüketmiyorum

Et ürünleri riskli. Hangi koşullarda getirilip satıldığı çok önemli. Bircok zaman bulaşıcı enfeksiyonlar yaşıyoruz bile fark etmiyoruz. Mide bulantısı ve ishal de-yip geçiyoruz. Tavuk eti kirmiş etten daha çok, daha çabuk bozuluyor. Döner, taktığı süte ekşime kadar kalıyor. Et ürünlerini kesinlikle tüketmiyorum. Ölü ve hastalıklı hayvanlardan tutun da domuzla kadar birçok hayvanın vücut etine keskinlikler kullanıldığını biliy-
orum. Kalımsa ve bozulmuş etler toplu tüketime verili-yor. En çok tüketilen lahanaçın birçok yerde bir gün önce kalımsa yemeklerin çekilmesiyle yapıyor. Corbannın bile suyu süzülüp haron içine konuluyor.

Gıda mühendisi Muhammed Çiçek:

Cocuklarına kantinden sandviç

ve hamburger aldırmiyorum

Bu biraz vicdani bir konu. Ben seyyar satıcılardan izlenim çok kolay bile yapılabılır. Ben kesinlikle okula çocuklarına kantinden soktuğ sandviç, ham-burger aldırmiyorum. Tüketici alırken yağız/tem Tanım Bakariği'nden üretim izniyi olup olmadığını kontrol etmeli. Gıda sicil numarası olmayan ve üretim izni bulunmayan ürünler kesinlikle kullanılmamalı.

Gıda mühendisi Vedat Kuru:

Dışarıda kesinlikle et yemiyorum

Dışarıda et ve et ürünlerini kesinlikle yemiyorum. Çok azer durumda kalırsam simit, seya poçacı alıyorum. Bunlar da çok sebatsız ama en azından daha az zarar-
lı oluyor. Ben tüketmiyorum. Fakat dışarıda katılan yiye-ceklerin nereden geldiğini düşünüyorum. En azından bi-dik yerlerden olmalı. Markalı ürünler kullanılır yerler seçilmeli, merdiven altı üretim yapan firmalar değil. Denetim yok gibi bir şey. Tüketici çok dikkat etmeli. Fiyat 100 TL olan bir yemegi bir firma 2 YTL ye satıyorsa bir düşünmek lazım.

Gıda Mühendisi Oğuz Bakkal Penk Akman:

Seyyarlar hiç denetlenmiyor

Bugün de orada olan ve sonra da orada olacak fir-maları tercih ediyorum. Gece pansiyon ürünle-ri kesinlikle tüketmiyorum. Seyyar satıcılardan ye-miyorum. Seyyarlardan her zaman korkarım. Türkiye'de dükkanların bile denetimsiz olduğu za-yı. Bu nedenle seyyar satıcılar hiç denetlenmiyor.

Gıda mühendisi Halil Tosun:

Menajeri nedeniyle yemek yemiyorum

Bircok urunde ekonomik olsun diye katkı maddesi kullanılıyor. Menajeri bulamayla her urunden perde arkasını içtiğinden dışarıdan kesinlikle yemek yemiyorum. Özellikle salamden geçmiş etlik et, simit ve süt ürünlerine dikkat ediyorum.



Gıda sektörünün perde arkasını bilen gıda mühendisleri, dışarıda yemek yemekte zorlandıklarını söylüyorlar.

Gıda mühendisleri 'dışarıda yemek' yemiyor

Nergizhan Çelen | İstanbul



Günün büyük bir bölümlerini işyerinde ya da okulda geçiriyorlar, özellikle öğle yemekle-
rini dışarıda yemek zorunda ka-
lıyor. Bircok kalının ucuz ve pratik olduğu için tercih ettiği durum gıda mühendislerinin kariyeri zayıflıyor. Özellikle fast food diye tabir edilen işdaların menü ve hangi partilarda hazırlanmış olduğunu çok iyi bildiklerini söyleyen gıda mühendisleri, dışarıda simit bile yemekten çekindiklerini belirtiyor. Yeterli denetimin yapılmamasından

stüdyetçi olan Gıda Mühendisleri Oğuz Bakkal Penk Akman, seyyar satıcılardan kesinlikle yiyecek alınmaması gerektiğini vurguluyor. Yiyecek sektöründeki birçok firmanın maliyeti ifade eden gıda mühendisi Sabah Güneş, "Dışarıda kesinlikle et ve et ürünlerini tüketmiyorum. Çünkü bazı yerlerde ölü ve hastalıklı hayvanların bile etine karıştırılarak kullanıldığını çok iyi biliyorum. Hatta bilmeyenler için, bir gün önce kahna yemeklerin harına katılmasıyla hazırlanıyor," diye konuşuyor.

Gıda mühendisi Onur Çelik ise bazı yerlerde kütne ve sosun etin dörtte bir fiyatına satıldığına dikkat çekiyor. Çelik, "Maliyeti düşürmek için etin içine katkı maddeleri konuluyor. Siz et ya da sucuk yediğinizi zannediyorsunuz. Ama gerçekte yediğiniz şey kemik tozu, yağ ve deri katılıdır," diyor. Gıda sektöründe çok kolay bile yapılabildiğini dile getiren gıda mühendisi Muhammed Çiçek de, yemek yenilen yerlerde kullanılan malzemenin markalı olmasının önemine dikkat çekiyor. Çiçek, "Gıda sicil numarası olmayan ve üretim izni bulunmayan ürünler kesinlikle kullanılmamalı" şeklinde konuşuyor.

Kanatlı Sektörü

Kanatlı eti sektöründe sorunlar ve geleceğe bakış

Hayvan yemlerinde protein kaynağı olarak kullanılan rendering unlarının çok büyük bir kısmı kanatlı hayvanı kesimhanelerinde bulunan rendering tesislerinde üretilmekte ve yem sanayiinde kullanılmaktadır. Bu durum, AB'nin yem maddelerinde hayvansal kökenli girdileri yasaklaması nedeniyle, sektörde yeni düzenlemeleri gerekli kılacaktır

Taylan Kıymaz
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

Türkiye'de kanatlı etleri (tavuk ve hindi etleri) üretimi son beş yılda ortalama yüzde 8,0 gibi yüksek oranlı bir büyüme göstermiş ve gıda sanayii içerisinde önemli bir yer edinmiştir. Bu büyüme ile 2000 yılında 685 bin ton olan üretim 2005 yılında 1 milyon tonu geçmiş ve 2006 yılında bu seviyeyi korumuştur. Kuş gribi gibi sektörü olumsuz etkileyen gelişmeler yaşansa da bunlar aşımış ve ülkemizde hayvansal protein açığını kapatmak için önemli bir kaynak durumundaki kanatlı eti sektörü gelişmesini sürdürmüştür.



Üretimle birlikte ihracatta da önemli gelişmeler sağlanmıştır. Önceleri büyük oranda tavuk ayağına dayalı olarak yürütülen ihracat, son yıllarda, kanatlı etini daha fazla kapsayarak genişlemektedir. 2000

ylında toplam 10 bin ton civarında seyreden ihracat, 2005 yılına gelindiğinde 50 bin tona yaklaşmış ve yeni pazarlara açılmıştır. AB'ye ürün satarak ölçüde gelişmiş teknoloji kullanan kanatlı eti sektörünün ihracatı, maliyetten kaynaklanan sorunlar yanında kuş gribi vakaları sonrasında 2006 yılı başından itibaren AB ülkeleri tarafından uygulanan tarife dışı engellere maruz kalmaktadır.

Kümeslerde, yine entegre tesislerde üretilen yemlerle yetiştirilen, tavuk ve hindi, üreticiden alarak kanatlı eti tesislerine aktarılmakta ve bu yönüyle kanatlı eti sektöründe uygulanan entegrasyon modeli ülkemizde tarım sanayi entegrasyonu örneklerinin en kapsamlısını oluşturmaktadır.

Tarımda uygulanan fiyat politikaları nedeniyle, yurt içinde üretilen yem hammaddelerinin tamamına yakın dış pazar fiyatlarının üzerinde bir satış fiyatına ulaşmaktadır. Yurt içi üretiminin yeterli olmadığı durumlarda (mısır ve soya gibi) yurt dışından hammadde ithalatı yapılmaktadır. Ucuz ithalat gümrük korumalarıyla önlenmektedir. Hammadde üretiminin yetersizliği sektörün dışa bağımlılık oranını yükselttiği gibi, döviz kurlarındaki oynamalardan da büyük ölçüde olumsuz etkilenmesi sonucunu doğurmaktadır.

Tarımsal ürünlerde fiyatların yüksek tutulması üretici açısından önemli görülmekte birlikte yem maddelerinin üretim maliyetlerinin büyük kısmını oluşturan hesaba katılırsa, yüksek fiyat, tüketimi kısıtlayan ve yerli hammadde kullanımıyla ihracatın rekabetini engelleyen bir unsurdur. Ülkemizde tarımsal desteklemenin önümüzdeki dönemde AB politikalarına uyumu ve Dünya Ticaret Örgütü İleri Tarım Müzakereleri muhtemel sonuçları çerçevesinde doğrudan gelir ödemelerine kayması bu sektörün rekabetine olumlu etki yapabilir. Öte yandan, işletmelerin daha etkin çalışma yönünde yeniden yapılanma ve daha büyük işletmelerde üretim yaparak maliyetleri düşürme politikalarına kayması kaçınılmaz görülmektedir. Artması öngörülen talep bu gelişmeyi destekleyebilecektir.

Sektörde önemli sorunlardan birkaçı AB'ye uyum sürecinde ortaya çıkacaktır. Hayvan yemlerinde pro-

tein kaynağı olarak kullanılan rendering unlarının çok büyük bir kısmı kanatlı hayvanı kesimhanelerinde bulunan rendering tesislerinde üretilmekte ve yem sanayinde kullanılmaktadır. Bu durum, AB'nin yem maddelerinde hayvansal kökenli girdileri yasaklaması nedeniyle, sektörde yeni düzenlemeleri gerekli kılacaktır. Ayrıca, kanatlı hayvanların yetiştirildiği kümelerin AB'deki standartlara uygun şekilde yeniden kurulması gereği yeni bir yatırım ve finansman ihtiyacı yaratacak gibi görülmektedir.

Kanatlı hayvanları üretiminin önemli girdilerinin den birisi de aşı, ilaç ve yem katkı maddeleridir. Bu konularda faaliyet gösteren aşı ve ilaç sanayii yetersiz olup kümes hayvanı aşı ve ilaç hammaddelerinin tamamına yakını ithal edilmekte; preparat haline getirilmesi Türkiye'de yapılmaktadır. Kuş gribi ve diğer hastalıkların önüne geçilmesinde ya da etkisinin azaltılmasında bu konulardaki birikimin ne kadar önemli olduğu görülmüştür.

Türkiye genelinde kullanılan yem katkı maddelerinin

70'lik kısmı kanatlı hayvanları grubuna aittir. Yine büyük kısmı ithal edilen yem katkı maddelerinin kullanımında birinci sırayı antioksidantlar, ikinci sırayı antibiyotikler, üçüncü sırayı da vitamin ve mineraller almaktadır. Bu konular yine yatırım alanı olarak bakır kalmaktadır.

Bir diğer sorun ise, damızlık tavuk ve civciv teminine ilişkindir. Bu konuda araştırma-geliştirme faaliyetleri yapılması ve üretimin artırılması sektörde büyümenin sürdürülebilirliği açısından bir zorunluluk olarak algılanmaktadır.

Kümes hayvanı etlerinin ambalajlı olarak satılan miktar her geçen yıl artmasına ve mevzuatla ambalajlamanın zorunlu hale getirilmesine rağmen, üretimin önemli bir kısmı ambalajsız şekilde piyasada satılmaktadır. Türk Gıda Kodeksi esaslarını uygulamak, kayıtdışı engellemek ve gıda güvenliğini sağlamak bakımından denetimlerde daha etkin olunması ve ambalajlanmamış ürünün piyasaya arzının önlenmesi gerekmektedir.

Bugün 'Dünya Süt Günü'

21 Mayıs Dünya Süt Günü çeşitli etkinliklerle kutlanıyor. Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Yönetim Kurulu Üyesi Beril Şenöz ve genç gıda mühendisleri, dün Yüksel Caddesi'nde açılışını gerçekleştiren süt hakkında bildiri dağıtarak; süt içmeyenleri ve sütü sağlıklı tüketenleri uzun ömürlü ve pastörize süt içmeye davet ettiler.

Dağıtılan bildiride, süt tanımından yapısından içerdiği vitaminlere, proteinlere kadar ayrıntılı bir bilgi

sunuluyor. "Süt, memeli canlıların doğumundan hemen sonra meme bezlerinden salgılanan, kendine özgü tat, koku ve kıvamı olan, temel besin öğelerini yeterli ve dengeli bir şekilde bileşiminde bulunduran, beyazımsı renkte bir gıda maddesidir" denilerek sütün yapısında, doğada süttten başka bir gıdada bulunmayan öğeler olduğuna dikkat çekiliyor.

Sütte bulunan başlıca minerallerin; kalsiyum, fosfor, potasyum ve magnezyum olduğu belirtilen açıklamada, yarım litre sütte bulunan kalsiyumun; 5 kg et, 2,6 kg ekmek, 6,8 kg patates, 8,5 kg elma, 1,6 kg marul, 1,7 kg havuç veya 0,2 kg peynirde bulunan kalsiyuma eşdeğer miktarda olduğu kaydediliyor.

Bildiride, pastörize ve uzun ömürlü sütün fabrikalarda üretildiğini, belli sıcaklıklarda, yabancı maddelerden arındırılarak özel ambalajlarda sunulduğu ifade edilerek, pastörize ve uzun ömürlü sütün hiçbir katkı maddesi içermediği belirtiliyor. Sokakta satılan sütün yuz olduğu için tercih edildiği dile getirilen bildiride, sütü kaynatırken harcanan enerjinin, sağlığa verdiği zararların tedavisi sırasında çekilen sıkıntının daha pahalıya mal olduğunun altı çizilerek süt tüketiminde pastörize ve uzun ömürlü sütün tercih edilmesi gerektiği bildiriliyor. (Ankara/EVRENSEL)

**Gıda Mühendisleri
Odası, 21 Mayıs
Dünya Süt Günü
dolayısıyla sağlıklı
bir yaşam için
herkesi süt içmeye
çağırıyor.**

GMO: Mutlaka süt tüketimi sağlanmalı

L TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman süt tüketiminin azlığından yakınarak, "Gerçekçi, sosyal ve uzun soluklu politikalarla, güvenli, ekonomik ve yeterli süt tüketimi sağlanmalıdır" dedi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Ataman, "21 Mayıs Dünya Süt Günü" nedeniyle yaptığı açıklamada, süt tüketimindeki azlığın nedeninin kayıt dışılık, üretimdeki sorunlar ve süt fiyatlarındaki yükseklik olduğunu belirtti. Gelişmiş ülkelerde süt tüketiminin yıllık 250 ile 300 litre arasında değiştiğini söyleyen Ataman, Türkiye'de bu rakamın ortalama 130-140 litre ile sınırlı kaldığını belirtti. Ataman, kayıt dışılığın önlenmesi, dengeli ve sağlıklı beslenmesi için tüketicinin ihtiyaç duyduğu politikaların oluşturulması gerektiğini vurguladı. Toplumda, pastörize ve sterilize sütlerin koruyucu madde içerdiği yönünde yanlış inançlar olduğunu dile getiren Ataman, sokak sütlerinde çevresel etkenler nedeniyle hijyen oranının düştüğünü ifade etti. Ataman, sokak sütlerinin hiçbir teknolojik işlem uygulanmadan satışa çıktığını ve zararlı mikroorganizmaların üremesine uygun ortamlar oluşturduğunu söyledi.

Dünya Süt Günü kutlanıyor

Her yıl 21 Mayıs'ta tüm dünyada kutlanan "Dünya Süt Günü"nde, Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Öğrenci Temsilcilikleri de Türkiye'de bir dizi faaliyet gerçekleştirmeye hazırlanıyor.

GMO Yönetim Kurulu adına bir yazılı açıklama yapan Dr. Berrin Şenöz, her yaştan insanın beslenmesinde çok önemli bir yeri olan sütün tüketiminde, eğitimin büyük rolü olduğu düşüncesiyle etkinliklerin mümkün olduğunca geniş kitlelere yayılmasının hedeflendiğini söyledi.

Eğitim verilecek

İlköğretim okullarına yapılacak eğitim ziyaretleri vasıtasıyla öğrencilere eğitim verileceğini belirten Şenöz, pek çok ilde açılacak standlar aracılığı ile de tüm halka, sütün insan beslenmesindeki önemini anlatılacağını ifade etti. Süt kullanımına ilişkin yaygın olarak yapılan yanlışlarla ilgili uyarılar da yapılacağını bildiren Şenöz, bu amaçla GMO Öğrenci Temsilcilikleri tarafından hazırlanan broşürlerin de dağıtılacağını dile getirdi.

Standlar açılacak

GMO'nun Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında 20 Mayıs Pazar günü, Ankara'da Yüksel Caddesi'nde; İzmir'de Bornova, Çiğli, Konak, Buca Forbest Meydanları ve Karşıyaka Çarşısı'nda; Kayseri'de Almer Oteli önünde; Gaziantep'te Balıklı Parkı'nda; Samsun'da Cumhuriyet Meydanı'nda; Bursa'da Zafer Plaza'da; 21 Mayıs Pazartesi günü ise Mersin'de Büyükşehir Belediyesi önünde standlar açılacak. (Ankara/EVRENSEL)



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Gıdaların dili: Etiket

Tüketiciler, yiyeceklerin sağlıklı bir biçimde üretilmek ve gereği gibi beslenmek için, gıda maddelerinin tüketiminde kriterlerini doğru bilgilendirme yoluyla izleyerek doğru seçimler yapmaya çalışırlar. Gıda maddesinin satın alınması aşamasında çok farklı kriterler göz önünde bulundurulur. Bu kriterler arasında dikkat edilmesi gereken ve bilinci bir şekilde incelendiğinde mutlaka fayda sağlayacak olan bir kriter vardır: gıda maddesinin etiketi. Gıda maddesinin etiketi; doğru düzenlenmesi ve bilinci okuması halinde, gıda maddesi ile tüketici arasındaki en temel ve sağlıklı iletişim aracıdır. Bu iletişim aracı doğru kullanıldığında, hem gıda maddesinin tüketiminden maksimum faydalanma sağlanmasında mimin olur, hem de tüketicinin yanlışlıklar ve sağlık riskleri minimuma iner. Etiket, gıda maddesini tanıtar, her türlü yanlış veya yanlış bilgi, marka, danga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında bulunuş bulunan tanıtım bildirimidir.

Görüleceği gibi, gün en başında, etiketin tanımlanmasında çok önemli bir ipucu vardır: tüketiciler için. Satın alınan ürün albome olarak pazarlanan bir ürün dahi olsa (buna örnek olarak marketlerde parkiten reyollarında satılan peynirler, zeytinler verilebilir), gıda maddesinin adı, üretici firmasının adı ve adresi, orijin ülke, son tüketim tarihi ve parti ve/veya seri numarası gibi gıda maddesinin tanıtımına yönelik bilgiler tüketicinin gereksinimleri doğrultusunda bulundurulmalıdır veya gıda maddesiyle birlikte tüketiciye sunulmalıdır.

Gıda maddelerinin etiketlenmesine yönelik tüm kurallar, işlemler ile belirlenmiştir ve uygulanması zorunlu olur kuralardır.

Bu kurallara uyulmaması, hukuki yaptırım anıdır.

Etiketleme ile ilgili yürürlükte olan yasalara göre;

■ Satışta sunulan her gıda maddesinin ambalajında etiket bulundurulması zorunludur.

■ Etiketler, gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketlenen firmasının adı, ticareti markası ve adresi, son tüketim tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, Tamm ve Köyler Bakanlığınca verilmiş olan üretim izin tarihi ve sayısı, ağırlık numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı, orijin ülke, gerekliliğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları ile hacmen yüzde 1,2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarının belirtilmesi zorunludur.

■ Gıda maddelerinin içinde bulunan katkı maddelerinin etiket üzerinde hem adı, hem de E Kodu ile belirtilmesi zorunluluğu yoktur. İki bilgidin biri yeterlidir. Ancak, katkı maddesinin fonksiyonu mutlaka belirtilmelidir.

■ Görüleceği gibi, etikette üretim tarihi belirtilmesi yasal zorunluluk değildir, ancak son tüketim tarihi mutlaka etiket üzerinde yer almalıdır. Son tüketim tarihi, ürünün raf ömrüne göre yalnızca gün, ay, yıl olarak veya ay ve yıl birlikte veya sadece yıl olarak belirtilir. Ancak, kristal ve kesme şeker, yemeklik tuz, sakı gibi bazı ürünlerde son tüketim tarihinin belirtilmesi zorunlu değildir. Bu ürünlerin raf ömrü kusurlu değildir, başka bir deyişle geçen zaman, ürünün kalitesini olumsuz etkilemez, sağlık riski yaratmaz.

■ Gıda maddesinin bileşiminde tatlandırıcı var ise "İçinde tatlandırıcı vardır" ifadesi, hem şeker hem tatlandırıcı var ise "İçinde şeker ve tatlandırıcı vardır" ifadesi, gıda maddesine yüzde 10 veya daha fazla şeker alkol eklenmiş ise "Aşırı tüketimi toksik etkiye neden olabilir" ifadesi, kullanıma tanıtıldığı aşamasında uyarının var ise "Fenil alaniin içerir" ifadesi etiket üzerinde yer almalıdır. Bu uyarılar metabolik rahatsızlığı olan bir kısım tüketici için hayati önem taşımaktadır ve bu kesim tarafından mutlaka hassasiyetle okunmalıdır.

■ Gıda maddesinin adı, net miktarı, son tüketim tarihi ve yüzde 1,2'den fazla alkol içeriyorsa içerdiği alkol miktarı etiketin aynı yüzünde yer almalıdır.

■ Gıda maddesinin etiket bilgileri tam, doğru ve anlaşılabilir olarak ifade edilmelidir.

■ Etiketleme dili Türkçe olmalıdır. Türkçenin yanı sıra uluslararası kabul görmüş diğer resmi diller de kullanılabilir. Türkiye etiketi olmayan pazar sunulan ürünlerde etiketleme kuralları açısından yanlış yapılmış denektir.

■ Etiketle bulunan tüm

maddeye dayalı olduğunda fazla sorun yaşanmaktadır.

■ Bebek mamaları, glutensiz gıdalar, diyabetik ürünler gibi ürünler tanımlayan özel beslenme amaçlı gıdalar dahil, herhangi bir gıda maddesinin etiketinde, o gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ona edel ifadeler yer almaz. Bu hususlar yasa gıda maddesinin tanıtımı ve reklamları için de geçerlidir. Ancak bu noktada bir konuya açıklık getirmek gerekir: etiketleme bilgisi ile kurala bağlanmış kimi sağlık beyanlarının kullanılmasına izin verilmektedir.

■ Bu kurallara uygun olarak dahi olsa; etiketinde, tanıtımında veya reklamında beslenme boyamı ve/veya sağlık beyanı yapılan gıdaların etiketinde beslenme yönünden bilgilendirme yapılması zorunludur. Diğer gıdalar için böyle bir zorunluluk yoktur. Enerji değeri, protein, karbohidrat, şeker, yağ gibi öğelerin miktarının belirtilmesi beslenme yönünden etiketleme tanımı içerisindedir. Bir örnek vermek gerekirse "light meşrubat" satan aldığımızda etiketinde besin öğeleri yer almaktadır, ancak normal bir meşrubat için böyle bir zorunluluk yoktur.

Beslenme etiketlenmesi kapsamında verilen bilgiler ambalajın tek bir yüzünde bulunmalıdır. ■ Gıda maddesinin enerji veya yağ değerlerinde sağlanan en az yüzde 25'lik azalmalar etiket üzerinde "azaltılmış" veya eşdeğeri bir kelimeyle ifade edilmelidir. "Azaltılmış" ifadesinin eşdeğeri olarak en yaygın kullanılan terim, yalınca bir kelime olmakla birlikte "light" ifadesidir. "Light" ifadesinin enerji açısından mı, yağ miktarı açısından mı kullanıldığını etikette okunarak gerekir.

■ Geleneksel hali ile tuz ilave edilerek üretilen ürünlere yemeklik tuz eklenmediği takdirde "Tuz ilave edilmemiştir" ifadesi yer almalıdır.

■ Besin öğeleri içerisinden vitamin veya mineral bulunması; bu vitamin veya mineralin günlük ihtiyacımızın en az yüzde 15'ini karşıladığı anlamına gelmektedir. Gıda maddesinin "yüksek" miktarda vitamin veya mineral içerdiğini belirtmesi ise, günlük ihtiyacımızın en az yüzde 30'u kadar vitamin ve mineral içerdiği anlamına gelmektedir.

Yazının içeriğinden anlaşılabileceği gibi, gıda maddelerinin etiketleri tüketiciye sadece "raf ömrü" veya "katkı maddesi"ne yönelik bilgiler vermemekte, oldukça yaygın bilgi aktarmaktadır. Bu yazımızda daha çok temel kavramlara açıklık getirmeye çalıştık. Ancak, bu yazıda hiç değinilmeyen ve son derece hassas ve önemli olan etiketlerde yer alan sağlık beyanları konusu bir sonraki sayıda tek başına değerlendirilecektir.

Tüketici etikette yer alan bilgileri okuma, anlam ve maksimum faydayı sağlama konusunda bilgilendirildiğinde ve bunu bilimsel temele dayandıran, kalite ve güven kavramları değil gerçek temellerle sağlandığında gıda maddelerinin etiket ve reklamlarında yaşanan birçok sorun gündem dışı kalacaktır. Bir ürünün doğru tanıtılması ve pazarlanmasında "satın alan" kesimin oluşturduğu gerçekçi beklentiler, en az denetimden sorumlu resmi otoritenin kadar etkili olacaktır.



yazılar fonla zifık

teşkil edecek şekilde, silinmez karakterde, okunabilir renk ve boyutta olmalı, ambalaja sağlan bir şekilde basılmalı, yapıştırılması veya tutturulmuş olmalıdır. Ayrıca etiket üzerinde bulunması zorunlu bilgiler başka yazılar ya da resimlerle örtülmemeli veya kesilmemelidir.

■ Gıda maddesinin etiketi, ambalajı ve biçimi sahne veya yanlış olmamalıdır. Etiket okunması sonucunda, gıdanın doğasına, bileşimine, özelliklerine, miktarına, raf ömrüne, orijinine ve üretim metodlarına göre hatalı bir izlenim yaratılmamalı, gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunulmamalıdır. Özellikle açışından benzer olan gıdalara farklı olduğunu beyan edecek biçimde olmamalı; yanlış izlenimler yaratmak suretiyle doğrudan ya da dolaylı olarak, anlam karışıklığına yol açabilecek veya tüketiciyi başka gıda maddesi ile ilgili olduğuna düşündürilebilecek ya da tüketiciyi yanlışlık, zengin, etkili ve benzerlerini içermesindedir. Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamları için de geçerlidir. Görüleceği gibi bu kurallara sadece etiketler için değil, tanıtım ve reklamlar için de geçerlidir. Üzülerek belirtmek gerekir ki, ülkemizdeki gıda maddelerinin etiketlenmesinde bu

**GIDA YASASI DEĞİŞİKLİĞİ
İÇİN ORTAK AÇIKLAMA**

TMMOB Ziraat, Kimya ve Gıda mühendisleri odaları, AB'ye uyum amacıyla değiştirilecek olan gıda yasası ile ilgili tasarımlarda, birbiriyle çelişen ve kargaşa yaratacak hükümler bulunduğunu belirterek, katılımcı bir yaklaşımla tasarımlar yeniden ele alınmasını istediler. Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO) Başkanı Gökhan Günaydin, Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Başkanı Petek Ataman ve Kimya Mühendisleri Odası (KMO) Başkanı Hasan Köçük, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından AB'ye uyum amacıyla yeniden düzenlenerek görüşe açılan gıda, yem, gıda kontrol ve veterinerlik hizmetleri ile ilgili yasa tasarımları konusunda ortak açıklama yaptı. AB'ye uyum amacıyla, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak 5 Haziran 2004'te yayımlanan 5179 sayılı yasanın hazırlıkları sırasında verilen görüşlerin göz ardı edildiği, TBMM'deki görüşmelerde yapılan itirazların da dikkate alınmadığı hatırlatılan açıklamada, sonuçta, AB mevzuatı ve ülke gerçekleri ile bağdaşmayan bir yasanın yayımlandığı kaydedildi.

Açıklamada, ilgili odaların, "yasanın, AB'nin ilgili mevzuatına uyumda yetersiz kaldığı, göreceli iyileştirmelere karşın yetkiyi tek merkezde toplayamadığı, piyasayı yönetimi ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkardığı, gıda denetiminde özelleştirme ve yerel idarelere yetki devrinin kapsam aralığı ve 21 komisyona ayrılmakla yönetimsel olarak bütünlüğü bozarak sektöre sürprizlere açık hale getirdiği yönünde" eleştirileri bulunduğu hatırlatılırken, AB yetkililerinin de aynı yönde tespitlerde bulunduğu vurgulandı. AB'nin mevzuatı üzerine, aradan bir yıl geçmeden yasanın değiştirilmesi çalışmalarına başlandığı belirtilen açıklamada, bu çalışmalar sonucunda; gıda güvenliği konusundaki "Gıda Kanunu", "Yem Kanunu",

"Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu" ve "Veteriner Hizmetleri Kanunu" olarak 4 ayrı yasa altında düzenlenmesinin öngörüldüğü ve bunlarla ilgili tasarımlar da görüşe açıldığı kaydedildi. Birbirini tamamlayıcı nitelikte olmasının öngörülmesine karşın, "görüşe açılan tasarımların bir bütünün parçaları olmaktan uzak, çelişen, çakışan ve kargaşa yaratan hükümlerle dolu olduğu" öne sürülen açıklamada, "Sözde AB ile uyum amacıyla bu derece karmaşık hale getirilen tasarımlar, üreticiden, tüketiciye, meslek mensuplarından ilgili diğer kamu kurumlarına kadar her kesimin yoğun eleştirilerini toplamıştır. Ayrıca AB ile de uyumlu değildir" görüşüne yer verildi. Açıklamada, hazırlanan yasa tasarımlarının kabul edilmesi sürecinde, AB sistemini yakınsayan, gelişmiş ülkelerin bu konadaki deneyimlerini ve dünyadaki bilimsel gelişmeleri göz ardı etmeyen; ancak, ortaklık üfke yapması çok iyi tanıyıp değerlendiren ve oluşturulan uzun vadeli stratejiler gerektiği vurgulandı. İnsan sağlığını ilgilendiren gıda konusunda "deneme-yenilme yöntemi ile politika oluşturulamayacağı belirtilen açıklamada, oda başkanları, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na tasarımları görüşe açmayı, demokratik ve katılımcı bir tavır almaya çağırıldı. (Ankara, AA)



Gıda yasası, katılımcı bir yaklaşımla yeniden görüşe açılmalı

AB'den gelen eleştiriler üzerine yeniden hazırlanan Gıda Yasa Tasarısından endişe duyduklarını belirten GMO, ZMO ve KMO, taslağın mutlaka ilgili tüm tarafların görüşüne açılması ve katılımcı bir yaklaşımla genel düzenleyici işlemlerin oluşturulması gerektiğini dile getiriyor

Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak 5 Haziran 2004 tarihinde 5179 Sayılı Yasa yayımlandı. "AB'ye uyum" söylemi ile hazırlanan yasa, göreceli iyileştirmelere karşın piyasa gözetimi ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkardığı, gıda denetiminde özelleştirmenin ve yerel idarelere yetki devrinin kapısını araladığı ve yirmi bir konuyu çikartılacak yönetmeliklere bırakarak sektörü sürprizlere açık bıraktığı yönünde eleştirilerin hedefi oldu.

AB'nin yasaya ilişkin itirazları ile birlikte yasanın değiştirilmesine yönelik çalışmalar başlatıldı. Yasanın değiştirilmesine yönelik çalışmalar sonucunda; gıda güvenliği konusunun, "Gıda Kanunu", "Yem Kanunu", "Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu" ve "Veteriner Hizmetleri Kanunu" olarak dört ayrı yasa altında düzenlenmesi kararı alındı. Ancak ilgili tarafların görüşüne açılan dört yasa tasarısı, bu kez de "bir bütünün parçaları olmaktan uzak, gelişen, kargaşaya yaratan hükümlerle dolu" şeklinde değerlendirildi. İlgili taraflardan alınan görüşlerle birlikte gıda yasa tasarısı üzerinde yeni çalışmalar başladı.

"Meslek örgütlerinin deneyim ve birikimleri yasaya yansıtılmalı"

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Gökhan Günaydın, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Küçük, yayımladık-

ları ortak bildiriyle Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'ni tasarıları görüşe yeniden açmaya, demokratik ve katılımcı bir tavır almaya çağırdı.

Taslağa ilişkin odaların görüşlerini Dünya Gıda'ya aktaran Petek Ataman, "Dörtü paket için alınan görüşler, önemli ölçüde değiştirilerek tek metin haline getirilmiş yasa taslağı için alınmış kabul edilemez" dedi.

Halen doldurulamayan yasal-yönetmelik boşluklarını vakit geçirilmeksizin kapatılmasının, meslek kuruluşlarının deneyim ve birikimlerine tasarılarında yer verilmesi ile mümkün olduğunu belirten Ataman, sağlığını, üzerinde deneme-yanılma politikaları uygulanarak doğruyu bulmaya çalışılmayacak derecede önemli bir konu olduğunu kaydetti. Ataman, sözde AB ile uyum amacıyla bu derece karmaşık hale getirilen tasarıların, üreticiden, tüketiciye, meslek mensuplarından ilgili diğer kamu kurumlarına kadar her kesimden yoğun eleştiriyi aldığını ifade ederek, şunları söyledi: "Yasa Paketi'nin



▲ Petek Ataman: "Gıdaya yönelik düzenlemeler tek yetkili birinden yapılmalı"





hazırlığı ve görüşe açılması süreçleri yeni endişelere neden oldu. Dörtü Hiyen Paketi adıyla anılan yasa tasarılarının kabul edilmesi sürecinde AB sistemini yakınsayan, gelişmiş ülkelerin bu konudaki deneyimlerini ve dünyadaki bilimsel gelişmeleri göz ardı etmeyen; ancak mutlaka kendi yapımızı çok iyi tanıyıp değerlendirecek oluşturulan uzun vadeli stratejiler gerekiyor" diye konuştu.

"Gıdaya yönelik düzenlemeler tek yetkili birimden yapılmalı"

Gıda güvenliği sisteminin tek merkezden izlenmesi ve gerektiğinde tüketici ve üreticiye yönelik uyarı sistemlerinin oluşturulması açısından yasal altyapı eksikliklerinin ortadan kaldırılması gerektiğine işaret eden Ataman, gerek sistem kurmaya yönelik, gerekse teknik kriterler içeren mevzuatın katlımcı bir yaklaşımla oluşturulması ve ilgili taraflardan gelen her türlü görüş ve önerinin hassasiyetle incelenerek değerlendirilmesinin zorunlu olduğunu kaydetti. Ataman sözlerine şöyle devam etti: "Kamunun ve Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması çalışmalarını da en az bu yasalar kadar önemli olduğu açıktır. Bu noktada; uygulamanın temel esasları ile yetki ve sorumlulukların disiplinli eden yasalara çıkartılması yeterli olmayacak. Gıda denetçilerinin tam yetkili olarak, sırası baskıya maruz kalmadan ve iyi ücretlerle çalıştırılması, istihdam açısından da yeni düzenlemelerle gıda denetçisi sayısının artırılması gerekiyor. Ayrıca, orta vadede piyasa denetimine geçiş için yeterli altyapının oluşturulabilmesi açısından, analiz laboratuvarlarının yeterliliğinin artırılması ve buradaki çalışan uzmanların çalışma koşullarının iyileştirilmesi de çok önemlidir."

Gıdaya yönelik düzenlemelerin tek yetkili birimden yapılmasının ve yetkili otoritenin tıpra teğkilatına sahip olmasının kaçınılmaz bir zorunluluk olduğunu belirten Ataman, "Zaman zaman en yetkili ağızlarından AB'de yaygın bir sistemmişçesine sunulmaya çalışılan, gıda denetiminde yetkilerin özele devri en gelişmiş ülkelerin dahi uygulamaya cesaret edemediği ve AB'de de örneği olmayan bir sistemdir. Kısa vadede sadece tüketiciyi olumsuz yönde etkileyecek gibi gözükten bu yaklaşım, uzun vadede gıda sanayinin de olumsuz etkilenmesine neden olacak" şeklinde konuştu.

"Gıda Yasası yeniden görüşülmeli"

Ortak bir bildiri yayınlayan Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası Gıda Yasası'nın katılımcı bir anlayışla tekrar ele alınması gerektiğini açıkladı.

5 Mayıs 2004 tarihinde çıkarılan 5179 sayılı Gıda Yasası tekrar tartışılmaya başlandı. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek Ataman, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Küçük ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Gökhan Günaydın ortak bir açıklama yaparak mevcut yasanın katılımcı bir anlayışla tekrar ele alınmasını istedikler.

"AB'ye uyum" söylemi ile gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak hazırlanan 5179 Sayılı Yasa'nın; ne AB ile ne de ülke gerçekleriyle uyumlu olmadığı belirtilen açıklamada yasa hazırlıkları sırasında verilen görüşlerin göz ardı edildiği; Meclis görüşmelerinde yapılan itirazların da dikkate alınmadığı kaydedildi. Açıklamada özetle şu görüşlere yer verildi:

"Yayınlanan Yasa'nın Avrupa Birliği'nin ilgili mevzuatına uyumda yetersiz kaldığı; göreceli iyileştirmelere karşın yetkiyi tek merkezde toplayamadığı, piyasa gözetimi ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkardığı, gıda denetiminde özelleşiminin ve yerel idarelere yetki devrinin kapsamını araladığı ve yirmi bir konuyu çıkartılacak yönetmeliklere bırakarak sektörü şaşırtırlara açık bıraktığı. Odaların müz taraflından yapılan bir açıklamayla kamuoyuna duyurulmuştur.

Ancak; ilgili Yasa'nın yayımından çok kısa bir süre sonra Avrupa Birliği yetkililerinin de tepdileri aynı yönde olunca, aradan bir yıl geçmeden yasanın değiştirilmesi çalışmalarına başlanmıştır. Yasa'nın değiştirilmesine yönelik çalışmalar sonucunda; gıda güvenliği konusunda, "Gıda Kanunu", "Yem Kanunu", "Gıda Hiyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Kanunu" ve "Veteriner Hizmetleri Kanunu" olarak anılan dört ayrı yasa altında düzenlenmesi karar alınmıştır. Dört farklı yasa tasarının eş zamanlı olarak oluşturulması ve yayımlanması yönündeki karar, bu tasarılardan birisi-



Petek Ataman



Gökhan Günaydın

sağlamanın temel araçlarıdır-katılımcı bir yaklaşımla oluşturulması ve ilgili taraflardan gelen her türlü görüş ve önerinin hassasiyetle incelenerek değerlendirilmesi zorunludur.

Kamunun ve Tamm ve Köyşleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması çalışmalarının da en az bu yasalar kadar önemli olduğu açıktır. Bu noktada; uygulamanın temel esasları ile yetki ve sorumlulukları disipline eden yasanın çıkartılması yeterli olmayacaktır. Gıda denetçilerinin tam yetkili olarak, siyasi baskıya maruz kalmadan ve iyi ücretlerle çalıştırılması, istihdam açısından da yeni düzenlemelerle gıda denetçisi sayısının artırılması gerekmektedir. Ayrıca; orta vadede piyasa denetimine geçiş için yeterli altyapının oluşturulabilmesi açısından, analiz laboratuvarlarının yeterliliğinin artırılması ve buralarda çalışan uzmanların çalışma koşullarının iyileştirilmesi de çok önemlidir.

Gıdaya yönelik düzenlemelerin tek yetkili birimden yapılması ve yetkili otoritenin taşı teşkilatına sahip olması kaçınılmaz bir zorunluluktur. Gıda denetiminde yetkililerin özele devri en gelişmiş ülkelerin dahi uygulamaya cesaret edemediği ve AB'de de örneği olmayan bir sistemdir. Kısa vadede tüketiciyi olumsuz yönde etkileyecek gibi gözükken bu yaklaşım, uzun vadede gıda sanayinin de olumsuz etkilenmesine neden olacaktır. Gıda güvenliğini sağlamak; insan sağlığını, hayvan - biki sağlığı ve varlığını korumak üzere hazırlanan taslak mutlaka ilgili tüm tarafların görüşüne açılmalı ve katılımcı bir yaklaşımla genel düzenleyici işlemler oluşturulmalıdır.

Unutulmamalıdır ki, Gıda Yasası tamm ve gıda sektörünün sosyo ekonomik bütünü ve bosta insan sağlığı olmak üzere tüm canlı yaşamını yakından ilgilendirmektedir. ODA'larımızın tüm uyarılarına karşın bu alanda ortaya çıkan ve halen dolandırılmayan yasal - yönetsel boşlukların vakit geçirilmeksizin kapatılması, meslek kuruluşlarının deneyim ve birikimlerinin tasarlara icatılması ile olanaktıdır.

Gıda güvenliği tek elden yönetilmeli

Gıda güvenliğinin sağlanması, biki ve hayvan sağlığı konularında kamunun sunduğu hizmetlerin etkinlik kazanması; ticarete yaşamakta olan sorunların azaltılması ve ticari ilişkilerin geliştirilmesi, gıda kontrol ve denetim faaliyetlerinde etkinliğin artırılması ancak bu şekilde mümkün olacaktır. Gıda güvenliği sisteminin tek merkezden izlenmesi ve gerektiğinde tüketici ve üreticiye yönelik uyarı sistemlerinin oluşturulması açısından yasal altyapı eksikliklerinin ortadan kaldırılması gerekmektedir. Bunu sağlamak için gerek sistem kurmaya yönelik, gerekse teknik kriterler içeren mevzuatın ki bunlar gıda güvenliğini

"Food Law must be reconsidered"

Food Engineers Chamber, Chemistry Engineers Chamber and Agriculture Engineers Chamber issued a joint announcement. At the announcement it is mentioned that 5179 no. Food Law doesn't suit EU's or Turkey's facts and must be reconsidered.

Gıdaların sağlık bildirimlerine mutlaka bakın!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Son zamanlarda artan tüketici bilinci ve hassasiyeti ile birlikte gıda maddelerinin yalnızca güvenliği değil, insan sağlığı üzerine etkileri de sıklıkla gündeme gelmeye başlamıştır. Daha uzun, sağlıklı ve kaliteli yaşam arayışları; insanlığın kendi yarattığı çevre sorunları ve kirliliğin olumsuz etkilerini mümkün olduğunca minimize etme çabası gıda maddelerinin sağlık üzerindeki de ilgi odağı haline getirmiştir. Bu anlamda "fonksiyonel gıda", "sağlık beyanı", "zenginleştirilmiş gıda" veya "gıda takviyesi" gibi birçok terim hayatımıza girmiştir. Öncelikle tüm bu ifadelerden ne anlamamız gerektiğini biliyor muyuz? Daha sağlıklı olmak üzere çokğumuz yolda yanlışlamak ve yanlış yollara sapmamak için, temel kavramlarda birleşmek en önemli noktalardan biridir.

Fonksiyonel/özel beyanlı gıdalar; besleyici etkilerinin yanı sıra bir ya da daha fazla etkili bileşene bağlı olarak sağlığı koruyucu, düzenleyici ve/veya hastalık riskini azaltıcı etkiye sahip olan ve bu etkileri bilimsel ve klinik olarak ispatlanmış gıdaları ifade etmektedir. Tanımı bakımından et, süt, yumurta, bakliyat gibi tüm temel gıda maddelerinin fonksiyonel olduğunu ifade etmek yanlış olmayacaktır. Antiseptiklerin besinle tanındığı ve vurgulandığı günümüzde, en önemli antioksidan kaynaklarının taze sebze meyveler olduğunu vurgulamak gerekir.

Takviye edici gıdalar; vitamin/mineral, protein, amino asitler gibi besin öğelerini bir veya daha fazlasını bir arada bulunduran ve günlük alım dozu beklelemiş olan ürünüdür. Bu ürünleri tabii, sıvı ya da katı çözümleri şeklinde tüketilir.

Zenginleştirilmiş gıdalar; gıda maddelerine (örneğin; süt, akmeke vb.) çeşitli besin öğelerinin katılmasıyla zenginleştirilmiş halidir. Bu ürünlerde zenginleştirme amacıyla ilave edilen besin öğesinin miktarı, tüketiciyi yanıltmamak açısından çok önemlidir.

Sağlık beyanı; herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıda bileşeninin sağlığı korumaya yardımcı etkisini belirten ifadedir.

Temel tanımlardan sonra bir noktayı daha kısım olarak ifade etmek gerekir ki; ilaç olmayan hiçbir ürün tedavi amaçlı değildir. Bu tür ürünlerden faydalananlar, ilaç tedavisini kesmek, bu ürünlerle tedavi olmayı beklemek kesinlikle izlenmemesi gereken bir yoldur. Sağlık beyanı yapılarak piyasaya sunulan ürünlerin çoğu, atıf yapıldıkları tüketilmekte olan gıda maddelerinin etkin bileşenlerinin daha bilimsel şekilde gıdalara katılması ile oluşmuştur.

Yasalara göre, sağlık beyanları sadece gıda

maddeleri ile gıda takviyelerinde yapılabilir. Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'yi geçen gıdalarda sağlık beyanı yapılamaz. Sağlık beyanı yapılan gıdaların etiketinde; pozisyonunun miktarı, beyana konulan bileşenin bu pozisyonundaki miktarı ve sağlık beyanına gerçekleştirilmesi için tüketilmesi önerilen gıda miktarı ve gerektiğinde tüketim süresi açık olarak belirtilmelidir.

Gıda maddelerinin sağlık beyanına konu olabilmesi için sadece bu kriterlerin yeterli olmadığını vurgulamak gerekir. Sağlıklı bir tüketim anlayışında; mümkün olduğunca uzak durulması gereken gıda maddeleri vardır. Bunlara örnek olarak; doymuş yağ oranı yüksek olan, belirli bir miktarda üzerinde şeker veya tuz (sodyum) içeren gıdalar verilebilir. Sağlık beyanı yapılan ürünlerin tüketiminin daha cazip hale gelmesi düşünülmüşse,

yer alabilir.

Birçok tereci/sterol/sterol, isimlerinden de anlaşılacağı gibi birleşim kaynağı bileşenlerdir. Yapılan bilimsel çalışmalar bu bileşenlerin kanlardaki kolesterol seviyesini düşürmeye ve bu nedenle kalp ve damar sağlığını korumaya yardımcı olduğunu göstermiştir. Ancak bu ürünlerin etiketinde bulunması gereken birçok uyarı da mevcuttur. Etikette ve tanıtımlarda; hamile ve emziren kadınlar ile 4 yaş altındaki çocuklar gibi özel bedenime ihtiyaçları olan kişiler için uygun olmayabileceğini mutlaka beyan edilmesi gerekmektedir. Sterol/sterol miktarının en az 0,75 g/porşiyon olması gerektiği; günde 1 gramdan az, 3 gramdan fazla tüketilmesi gerektiği açıkça yazılmalıdır. Bu ürünler kolesterol düşürücü etkilerini gösterirken, aynı zamanda vücutta kortenoid gibi gerekli kimi maddelerin alınmasına da engel olmaktadır. Bu nedenle; birleşim sterol/sterol içeren ürünle birlikte günlük beslenmedeki meyve ve sebze tüketimini de arttırmak gerekmektedir. Kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların tüketimi için mutlaka doktora başvurularının önerilmesi gerekmektedir. Ödemaz, bütün bu yasal hükümlerin çok iyi denetlenmesi gerektiğine ve ayrıca doymuş yağ içeriği yüksek margarinlerin sterol/sterol ilavesi ile kolesterolü düşürmek amacıyla piyasaya sürülmesinin yanlış bir sağlık politikası olduğuna inanılmaktadır. Birleşim sterol/sterol ilavesi için yoğun ve benzeri ürünler tercih edilmelidir.

Omega 3 yağ asidi. DHA (Dokosaheksaenoik asit): Omega 3 yağ asitlerinden biri olan DHA,

tüketiciye bu ürünle birlikte doymuş yağ veya şeker tüketimlerinin temel politika olması gerektiği anlatılmaktadır. Ancak ülkemizde yasal olarak böylece bir kısıtlama bulunmamaktadır.

Bu genel yaklaşımı takiben mikre ve tanıtımlarda kullanılabilecek kimi sağlık beyanları ya beyanlara konu olan ürünleri baktığımızda,

Probiyotik ürünler; belirli bir sayıda canlı probiyotik mikroorganizma içeren ürünüdür. Bu mikroorganizmalar barsak florasının dengelenmesinde olumlu etkiyi olan ve barsak sistemini aktif hale getiren mikroorganizmalardır. Yasalarda öngörülen miktarda probiyotik mikroorganizma içeren ürünlerin etiketinde ve tanıtımında "Probiyotik bakteriler sindirim sistemini düzenlemeye ve bağırsaklı sistemini desteklemeye yardımcı olur" ifadesi yer alabilir.

Probiyotik ürünler; bağırsakta sindirilemeyen azrak yağların kalınlaşmasında yardımcı olan lif ve bileşenleri içeren ürünüdür. Yine yasalarla belirlenen miktarda probiyotik içeren gıda maddesinin etiketinde ve tanıtımında "Fibrotik ürünler sindirim ve bağırsaklı sistemini düzenleyen ve destekleyen probiyotik bakterilerin bağırsakta gelişimini ve yaşamını destekler" ifadesi

agırlıklı olarak somon balığı, tuna gibi soğuk su balıkları başta olmak üzere balıklardır. Grup olarak Omega 3 yağ asitleri ise bu kaynakların yanı sıra ceviz, ayıceği, soya gibi yağlı tohumlarda ve yamurca bulundurmaktadır. Her iki bileşenin de beyin fonksiyonlarında ve sinir sisteminin gelişiminde önemli işlevleri vardır. DHA'nın vücuttaki trigliseridlerin miktarını düşürdüğü belirtilmiştir. Bu bileşenin yasal koşullara uygun biçimde gıda maddelerinin içerisinde bulunması durumunda, "DHA beyin normal gelişimi ile göz ve sinir sisteminin gelişimine yardımcı olur" ve "DHA kalp ve damar sağlığını korumasına yardımcı olur." Diğer yandan, sinir sistemi gelişimi bebeklik döneminde olduğundan, çocuklar ve yetişkin bireyler için bu bileşenlerle zenginleştirilmiş ürünlerin tüketilmesi ile böyle bir etki beklenmemelidir. Bu bileşenler, beyin fonksiyonlarını daha sağlıklı işlemlerinde yardımcı olabilecektir.

Son söz olarak; bu ve buna benzer ürünlerle yönelik sağlık beyanları; bilimsel temellere dayanarak beklenilene tüketilmeleri halinde hedefleri ulaşmaktadır. Ancak, lütfen yıllardır zaten tüketilmekte olduğunu, yeni bulunmuş maddeler olmadığını akıldan çıkarmamak gerekir.



Meslek odaları uyardı:

"Gıda Yasası yeniden görüşe açılsın"

ANKARA (Cumhuriyet Bırnsın)- İlgili meslek odaları, Gıda Yasası'nın katılmacı bir yaklaşımla yeniden görüşe açılmasını istediiler. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı R. Petek Ataman, Kırmızı Mühendisleri Odası Başkanı Hasan Kılıç ve Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Gökhan Ömürdün tarafından yapılan ortak açıklamada, gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesi ile ilgili olarak 5 Haziran 2004 tarihinde yayımlanan 5179 sayılı yasanın "AB'ye uyum" söylemi ile hazırlanmış olmasına karşın, ne AB ile ne de ülke gerçekleriyle uyumlu olduğu kaydedilerek, "Yasa hazırlıkları sırasında verilen görüşler göz aralı edilmiş, Meclis görüşmelerinde yapılan itirazlar da dikkate alınmamıştır" denildi.

Yayınlanan yasanın Avrupa Birliği'nin ilgili mevzuatında yetersiz kaldığı, gördü iyileştirmelere karşın yetkiyi tek merkezde toplamadığı, piyasa düzenimi ve denetimi konularında yeni belirsizlikler ortaya çıkardığı, gıda denetiminde özerkleştirmenin ve yerel idarelere yetki devrinin kavranması araladığı ve yirmi bir konuyu çıkartılacak yönetmeliklere bırakarak sektörlü sürprizlere açık bırakıldığı kaydedilen açıklamada, şu görüşler yer verdi:

"İlgili yasanın yayımından çok kısa bir süre sonra Avrupa Birliği yetkililerinin de tespitiyle aynı yünde oluoca, aradan bir yıl geçmeden yasanın değiştirilmesi çalışmalarına başlanmıştır. Şekilde karşılaştığı gibi, durumun ciddiyeti ancak itiraz AB tarafından gelince kavranmış ve barekine geçilmiştir.

Yasanın değiştirilmesine yönelik çalışmalar somucunda, gıda güvenliği konusunun, Gıda Kanunu, Yem Kanunu, Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemini Revmi Kontrolleri Kanunu ve Veteriner Hizmetleri Kanunu olarak dört ayrı yasa altında düzenlenmesi kararı alınmıştır. Dört farklı yasa tasarısının eş zamanlı olarak oluşturulması ve yayımlanması yönündeki karar, bu tasarıların birbirini tamamlayıcı nitelikte olmasını sağlama amacıyla yöneliktir. Ancak hazırlanarak ilgili tarafların görüşüne açılan dört yasa tasarısının bir bütünü parçaları olmaktan uzak, çelişen, cıkışan ve kargaşa yaratan hükümlerle dolu olduğu, görülmüştür. Sözde AB ile uyum amacıyla bu derece karmaşık hale getirilen tasarılar, üreticiden, tüketiciye, meslek mensuplarından ilgili diğer kamu kurumlarına kadar her kesimin yoğun eleştirilerini toplamıştır. Ayrıca AB ile de uyumlu değildir.

Yasa paketinin hazırlığı ve girişte açılması süreçleri yeni endişelere neden olmuştur. Dörtüli Hüyen Paketi adıyla anılan yasa tasarılarının kabul edilmesi sürecinde AB sistemini yakınsayın, gelişmiş ülkelerin bu konudaki deneyimlerini ve dünyadaki bilimsel gelişmeleri göz aralı etmeyen; ancak mutlaka kendi yapımızı çok iyi tanıyıp değerlendirilerek oluşturulan uzun vadeli stratejiler gerekmektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanması, beki ve hayvının sağlıklı kazanması kamunun sunduğu hizmetlerin etkinliki kazanması; ticarete yapışmakta olan sorunların azaltılması ve ticari ilişkilerin geliştirilmesi, gıda kontrol ve denetim

faaliyetlerinde etkinliğin artırılması ancak bu şekilde mümkün olacaktır. Gıda güvenliği sisteminin tek merkezden izlenmesi ve gerektğinde tüketici ve üreticiye yönelik uyarı sistemlerinin oluşturulması açısından yasal altyapı eksikliklerinin ortadan kaldırılması gerekmektedir. Buına ulaşmak için genel sistem bozumuyla yemeli, gerçek tekniik kriterler içeren mevzuatın "ki bundan gıda güvenliğini sağlamanın temel araçlarıdır- katılmacı bir yaklaşımla oluşturulması ve ilgili taraflardan gelen her türlü görüş ve



özerimin hassasiyetle incelenerek değerlendirilmesi zorunludur."

Kamunun ve Tarım ve Köyleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması çalışmalarının da en az bu yasalar kadar önemli olduğu vurgulanan ortak açıklamada, "Bu noktada, uygulamanın temel esasları ile yetki ve sorumlulukları disipline eden yasaların çıkartılması yeterli olmayacaktır"

denildi. Açıklamada, konuya ilişkin şu değerlendirmelerde bulunuldu:

"Gıda denetiminin tam yetkili olarak, siyasi heskrya maruz kalmadan ve iyi ücretlerle çalıştırılması, istihdam açısından da yeni düzenlemelerle gıda denetçisi sayısının artırılması gerekmektedir. Ayrıca; orta vadede piyasa denetiminin gövce için yeterli altyapının oluşturulabilmesi açısından, analizi laboratuvarların yeterliliğini artırması ve bunlarda çalışan uzmanların çalışma koşullarının iyileştirilmesi de çok önemlidir.

Gıdaya yönelik düzenlemelerin tek yetkili birinden yapılması ve yetkili otoritenin tapu tekiilatına sahip olması kaçınılmaz bir zorunluluktur. Zaman zaman en yetkili ajanslardan AB'de yaygın bir sistemleşmesine sunuluşaya çalışılan, gıda denetiminde yetkilerin fazla devri on getiren, illa-kriteri adını uygulaması cınamı edemediği ve AB'de de örneği olmayan bir sistemdir. Kısa vadede sadece tüketiciyi olumsuz etkileyecek gibi görülen bu yaklaşım, uzun vadede gıda sanayinin de olumsuz etkilenmesine neden olacaktır.

Gıda güvenliğini sağlamak, insan sağlığını, hayvan - bükü sağlığı ve varlığını korumak üzere hazırlanan taslak mutlakla ilgili tüm tarafların görüşüne açılmalı ve katılmacı bir yaklaşımla genel düzenleyici işlemler oluşturulmalıdır. Dörtüli paket için alınan görüşler, Anonim Rüşdele değiştirilerek tek metin haline getirilmiş yasa taslağı için alınması kabul edilemez.

Yalnızca Bakanlık içinde ve kimi zaman kuur meslek - cekişmelerinin egemen olduğu yaklaşımlarla oluşturulan tasarıların, bir önceki örnekte görüldüğü üzere yanlış - eksik sonuçlar ürettiği ve ülkeye zaman kaybettirdiği aşikâr.

Unutulmamalıdır ki, Gıda Yasası tarım ve gıda sektörünün sosyal ekonomik bütünlüme ve hayta insan sağlığı olmak üzere tüm canlı yaşamını yakından ilgilendirmektedir. Odalarımızın tüm uyarılarına karşın bu alanda ortaya çıkan ve halen dodelerılmayan yasal - yönetmelik boşlukların vakit geçirilmeksizin kapatılması, meslek kuruluşlarının deneyim

ve birikimlerinin tasarlara içtirilmesi ile olansıklıdır.

Tarım ve Köyleri Bakanlığı'nı tasarlaları görüşe açmaya, demokratik ve katılmacı bir tavır almaya çağırıyoruz.

Unutulmamalıdır ki sağlık, üzerinde deseme-yanımla politikaları uygulanarak doğruyu bulmaya çalışılmayacak derecede önemli bir konudur."

tarımdan haberler

Çeyrek Avustralyalı etmiyoruz!

Avustralyalı yılda ortalama 100 kilo süt içiyor. Oysa ülkemizde miktar sadece 21 kilo! Yani bir Avustralyalının senede içtiği sütün dörtte birini bile içemiyoruz. SETBİR Başkanı Erdal Bahçıvan'a göre çözüm, sütün devlet politikası olarak ele alınması

21 Mayıs Uluslararası Sütçülük Federasyonunun girişimiyle 1956 yılından bu yana Dünya Süt Günü olarak kutlanıyor. En kıymetli besinlerin başında geliyor süt. İçindeki kalsiyum ve vitaminler pek çok hastalığın önlenmesinde etkili, fosforla kemik oluşumunda önemli rol sahibi. Süt yağındaki fosfolipitler beyin ve sinir hücrelerinin hayati önem taşıyan kısımlarını oluşturuyor.

Günde bir bardak süt içen bir çocuk protein ihtiyacının yüzde 35'ini, kalsiyum ihtiyacının yüzde 52'sini, B12 vitamini ihtiyacının yüzde 98'ini karşılayabiliyor. Ancak, süt tüketiminde hâlâ ge-

lişmiş ülkelerin çok gerisindeyiz. Kişi başına yıllık içme sütü tüketimi AB'de 74,5 kilo, ABD'de 92,1 kilo, Avustralya'da 100,3 kilo iken Türkiye'de bu miktar sadece 21 kilo.

Böyle bir tablo karşısında Türkiye'de Dünya Süt Günü'nün keyifli olmaktan ziyade sorunların dile getirildiği bir gün olarak yaşanması hiç şaşırtıcı değil. Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yürütme Kurulu Başkanı Erdal Bahçıvan'ın da dikkat çektiği gibi, Türkiye neredeyse Avustralya'nın beşte biri, Avrupa Birliği ülkelerinin de dörtte biri kadar içme sütü tüketebiliyor.

Bu tabloyu değiştirmek amacıyla özellikle son yıllarda önemli çalışmalar yapıldığını ifade eden Erdal Bahçıvan yaptığı yazılı açıklamada "Tüketimin artırılması bir devlet politikası haline getirilirse, bunun hem tanım kesimine hem de nesillere sağlayacağı zenginlik atacaktır. Amaç, 2013 yılı itibarıyla süt üretimimizi kayıtlı ve AB standartlarında olmak üzere, mevcut üretim olan 11 milyon tonun iki misline yani 23 milyon tona çıkartmaktır" dedi. Sütü daha fazla üreten ve tüketen bir toplum olmanın bir devlet politikası haline getirilmesi gerektiğini belirten Bahçıvan, yapılması gerekenin süt ve süt ürünleri tüketimini teşvik et-



Erdal Bahçıvan

mek olduğu kadar, AB standartlarında süt üretiminin de artırılması olduğunu dile getirdi.

Gıda Mühendisleri Odası Yürütme Kurulu Başkanı Petek Ataman'a göre ise süt tüketiminin düşük olmasının nedeni kayıt dışılık, üretimdeki sorunlar ve süt fiyatlarının yüksek olması. Dünya Süt Günü vesilesiyle yaptığı açıklamada, kayıt dışılığın önlenmesi, dengeli ve sağlıklı beslenme için tüketicinin ihtiyaç duyduğu politikaların oluşturulması gerektiğini vurgulayan Ataman, "Gerçekçi, sosyal ve uzun soluklu politikalarla güvenli, ekonomik ve yeterli süt tüketimi sağlanmalı" dedi. Toplumda pastörize ve sterilize sütlerin koruyucu madde içerdiği yönünde yanlış bir inanç olduğunu dile getiren Ataman, aksine sokak sütlerinin hiçbir teknolojik işlem uygulanmadan satışa çıktığına ve zararlı mikroorganizmaların üremesine uygun ortamlar oluşturulduğuna dikkat çekti.



Petek Ataman

Kişi başına yıllık içme sütü tüketimi	
Ülke	Tüketim (kg)
Avustralya	100.3
ABD	92.1
AB	74.5
Brezilya	70.8
Türkiye	21.0



Not a quarter of an Australian!

An average Australian drinks yearly 100 kilos of milk, whereas the figure in Turkey is only 21 kilos! Which means that we do not even make one fourth of an Australian when it comes to milk. According to the president of SETBİR, in order to increase consumption a state policy should be adopted regarding milk. Bahçıvan also said in a written statement made on the day of World Milk Day, that Turkey should aim for a yearly production of 23 million litre of milk -which is about twice the present-day production- at EU standards.



Gıda Mühendisleri Odası, 11 ilde Süt Günü etkinlikleri düzenledi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından ilki 2004 yılında 3 üniversitenin öğrenci temsilcilerinin katılımı ile gerçekleştirilen şenliğin ülke çapındaki tüm öğrenci temsilcilerini kapsaması ve jüriyelik hale gelmesi kararının alınması ile şenlik, 'Geleneksel Mayıs Şenliği' adıyla 2005 yılından itibaren her yıl Mayıs ayında düzenlenmeye başlanmıştır.

Amaç, farklı üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölümlerinde okuyan ve gelecekte birbirlerinin meslektaşları olacak olan öğrencileri buluşturmak, tanıştırmak ve kaynaştırmak; aynı zamanda öğrencilere Oda organlarında görev alan üyelerle tanışma olanağı sağlamak olan şenlik, bu yıl da önceki yıllarda olduğu gibi coşku ile geçti. Şenliğe ilk defa katılan öğrenciler için tanışma, daha önce katılmış olanlar için ise harika geçirmiş vesilesi olan keyifli kalıplarından ardından hareketlenen şenlik ortamı,

çeşitli oyunlar ve yarışmalara sahne oldu. Öğle yemeğinde yenen sucuk ekmeğinin ardından, ilse öğrencilerinden oluşan rock müzik grubu 'Oplivion' ve Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerinden oluşan 'Grup Fermantasyon' un sahne aldığı konserlerde müzik, dans ve halay keyfi unutulmaz anlar yaşandı.

Şenliğin ardından 21 Mayıs Dünya Süt Günü nedeni ile TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, yurt genelinde yayılan bir dizi etkinlik düzenledi. 11 ilde tüketici ile karşılıklı görüşme fırsatı yaratmak amacıyla şehrin en işlek yerlerine kurulan stantlar ve ilköğretim okullarındaki öğrencilere yönelik gerçekleştirilen seminerler yapıldı. Öğrenci temsilcileri, 11 ilin merkezi noktalarında açılan toplam 24 stantta gün boyu tüketicilere ve stant ziyaretçilerine bilgiler aktararak, gelen soruları cevapladılar ve öğrenci temsilcileri tarafından hazırlanmış olan 'süt broşürleri'ni dağıttılar. Sütün tanımından içeriğine, pastörize ve sızın emülfizasyonla ilgili bilgilerden sokak stiline kadar birçok konuyla ilgili yer aldığı broşürde ayrıca süt ile ilgili aklılara tokulan birçok sorunun yanıtına ilişkin bilgiler de verildi.

ANKARA (Cumhuriyet Bülteni)- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası için Mayıs ayı hareketli geçti. Odanın kapsamlı bir etkinliği olan 'Geleneksel Mayıs Şenliği'ni, diğer bir kapsamlı etkinlik 'Dünya Süt Günü Etkinlikleri' izledi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası öğrenci temsilcilerinin düzenlediği 'Öğrenci Temsilcileri Geleneksel Mayıs Şenliği'ni üçüncüsü Ankara Kızılcabazımlı Çankırı Milli Parklar Orman İçi Dinlenme Tesisleri "Vadi Çarlık ve Çevresi" bölümünde 8 üniversitenden yaklaşık 400 öğrenci katılımı ile gerçekleştirdi.



Petek ATAMAN

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

4 634 sayılı Şeker Kanunu 2001 yılında yayımlandığında, yapılan düzenlemenin amacı önceki yıllarda az fiyatlara üretim nedeniyle oluşan buluntu şeker stoklarının azaltılması, bu stokların yurtiçi fiyatları üçte biri fiyatına düşürme ve yurtdışı talebin ülkemizi potansiyeli dahilinde yerli pancar üretiminden karşılanması olarak belirlenmiştir. Kanun'da şeker pancarının kota dahilinde üretiminin öngörülmesi de bu niyetin somutudur. Tabii bunu ilk kez uygulayamıy Türkiye olmadığımızı söylemeye gerek yoktur. Bu düzenlemenin diğer çok önemli nedeni de AB ile uyum hedefidir. Uygulanın kotalar, AB uygulamalarının yansımalarıdır. Bu Kanunla kota sistemine özel ya da kamuya ait şeker fabrikaları ile şeker alternatifleri için olanak nişasta bazlı şeker üretimi işletmeler de dahil edilmektedir.

Getirilen kota sistemi ile AB'nin Şeker Rejimine benzer şekilde A ve B kotaları ile C şeker kavramlarını getirilmiştir. A kotası talebe eşdeğer olarak belirlenen üretimi gösterirken, B kotası arzıyet stokları olarak sınırlanmıştır. C şeker ise A ve B kotaları dışında üretilen ve yurt içinde pazarlanırmaması, diğer bir deyişle ihraç edilen şeker ile işlenerek ihraç olur, kayıpla kalan edilm şeker ifade etmektedir. Kotalar, fabrikaların son üç yıllık ortalaması fiili üretim ile ilgili kapasiteleri ve/veya üretimi miktarları ve sendikaların esas alınarak suretiyle hesaplanmaktadır.

Kanun, şeker alternatifleri nişasta bazlı şekerlerin üretiminin de kota dahilinde kullanılmasını öngörmektedir. Ancak, teknik açıdan doğrudan şeker alternatifleri durumunda olmayan glükoze şurubu, invert şeker ve şurubun da bu sistem içine girer yer verilmektedir.

İlgili Kanun, getirdiği sistemin yalıtımını sağlamak üzere, sistemin işleyişi ile ilgili kararların alınması ve mevzuat uygulamaların takibi için de yeni bir kurumsal düzenleme oluşturmuş, bu düzenleme ile kamudan üç, (Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tarım ve Köylüleri Bakanlığı ve Dış Ticaret Müsteşarlığı), kamuya ait şeker fabrikaları, özel fabrikalar ve şeker üretici kooperatifleri birliğinden biri ve nişasta bazlı şeker üretimi işletmelerden nominal kapasitesi itibarıyla son üç yılda en fazla üretim yapmış bir kuruma olmak üzere yeni fiyden oluşan bir Karar kurulmuştur.

Bu düzenleme ile, sektörde ilgili mevzuat

çerçevesinde desetim, izleme ve gerektiğinde ceza önlemleri yürütmekten Şeker Kurumu sorumlu bulunmaktadır. Bu Kurum 2004 yıl sonunda 4634 sayılı Kanun'un geçici ikinci maddesine göre; Bakanlar Kurulu tarafından alınan karar somacı kapatılmış ve böylece önemli ve stratejik ürünleri ait piyasaya boşluğu bırakılmıştır. Kamu üreticisi bir kez daha zaman zamanlık politikla üretimi yeterliğini göster önüne sermiş ve önemli bir geri adım atmıştır. Ancak, daha sonra şeker konusu karara yapılan itirazlar ile başlayan hukuki süreç sonucunda Danıştay tarafından Kanun'da yeni bir düzenleme yapılmaya kadar ilgili Bakanlar Kurulu Kararı için yürürlüğüne durdurma kararı alınmıştır. Bu çerçevede, Kurum halesi gücünü zayıflatılmış bir şekilde, kendisine Kanunda verilen görevleri yapmaya çıkmaktadır. Öte yandan, belirlenen hukuki süreç sırasında aktivite düzeyinde yaratılan boşluktan istifade eden kimsa üretici firmalar, yurt içinde kota fazlası şeker pancarını ucuzta alarak dünya piyasası fiyatlarından üreticileri ve C şeker kapsamındaki stoklamlıların şekerini ihraç etmek yerine iç piyasaya sürerek piyasadaki dengelemleri sarsmasına ve haksız rekabete neden olmuştur.

Diğer bir sorun ise; şeker alternatifleri nişasta bazlı şekerlerin toplam kota kapsamında güdümlene gelmiştir. Şeker Kanununda, nişasta bazlı şekerlerin toplam kota miktarına eşdeğer toplam şeker arzi için belirlenen A kotasının %10'u olarak belirlenmiştir. Yani, ülkemizde üretilen toplam şekerin en fazla % 10'unun nişasta bazlı şeker olarak hedeflenmiştir. Bu kota AB yasasında % 2 civarında olup, pancar şeker üretiminde ilk sırada yer alan Fransa ve Almanya'da bu kotanın % 0.42 ve 0.89 oranlarına kadar çokluğu bildirilmiştir. Ancak, ülkemizde bu kotanın %50 oranında artırılması ya da azaltılması rekabetsiz Bakanlar Kurulu'na yetki verilmiş ve bu yetki Kanunun çıktığı yıldan bu güne kadar her yıl söz konusu kanunun %50 artırılması yöntemiyle kullanılmıştır. Her başka deyişle anlamda bu rakam her yıl % 15 olarak uygulanmıştır.

Pancar şeker, birçok gelişmiş ülkede gıda güvenliği, üretici refahı ve tarımsal ekonomi politikaları açısından son derece önemli ve stratejik bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle, tüm pancar şeker üreticisi ülkelerde şeker üretimini desteklemeye yönelik politikalar, ucuz olan nişasta şekerden kaçınmak amacıyla dış ticaret önlemleri ile birlikte ele alınmaktadır. Bu nedenle özellikle pancarın şeker üretimi ve kamuyı şeker ile rekabet eden ülkelerde, şekerin üretimi ve ticareti sıkı bir biçimde kontrol edilmekte ve koruyucu politikalar uygulanmaktadır.

Türkiye'de ise, kotaların her yıl nişasta bazlı şekerler

lehine artırılması Türkiye'de faaliyet göstererek yüksek karlar elde eden şirketlere oluşturulan baskı gruplarının kazandırır. Her yıl yaklaşık 100 bin ton civarında genişleyen nişasta bazlı şeker üretim kotaları yılbaşında Şeker Kurulunca duyurulan üretim kotalarının aşılmasına neden olmakla, ailem nişasta bazlı şeker kaymasıyla ülkemizin makarna, pasta, şeker, arazi stoklarında birleşerek bir sonraki yıl şeker kotasının azaltılmasına yol açmaktadır. Bunun temel yansıması çiftçilerin her yıl daha az şeker pancarı ekmesi ve tarımsal gelirini azalması şeklinde olmaktadır. Buna ilaveten, ülkemizde şeker üretiminin yeterli olmaması nedeni ile nişasta bazlı şeker üretimi için gerekli masını önemli bir bölümlüden tihaf yolu ile sağlanabilmeye, şeker sektörünü her geçen gün daha bağımsız hale getirmektedir. Dünyada önemli ölçüde şeker üreten ülkelerde Genetiği Değiştirilmez Organizmalar (GDO) teknolojisinin kullanılıyor olması ve ülkemizde bu konuda henüz hiçbir yasal düzenleme bulunmadığına da aynı bir ağrı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu politikadan en fazla zarar görenler ise, bir Kamu İktisadi Teşebbüsü olan Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü ve bu kurum için üretim yapan çiftçilerdir. Kamu fabrikalarının işlediği toplam pancar miktarı geçen yıllarda ortalaması 12-14 milyon ton. İleri, son yıllarda 9-10 milyon tona düşmüş, 2006 yılında ise toplam işlenen pancar miktarı 7.3 milyon kadar gerilemiştir. Buna karşılık, son iki yıl içinde faaliyete geçen ya da faaliyete geçecek olan yeni özel şeker fabrikaları yatırımların kota ihtiyacıları da kamu fabrikaları aleyhine olacak şekilde karşılanmakta ve şeker sektöründe kanunun ağırlığı fiili olarak ortadan kaldırılmak onlara şeker fabrikasının kapatılması için zemin hazırlanmaktadır.

Bu politika ile, belli bölgelerde şeker pancarı tarımı yapan üreticilerin daha fazla şekilde üretimi devletin etmesini sağlayacak ancak şeker üretimine kamu yararı açısından devam edilmesi gereken bölgelerde üreticiler yalın hünkacaktır. Alternatif ürün ve iş imkanı bulamayan üretici ve işçi kesimlerinin bu durumun fiili durum yaratılarak ortadan kaldırılması ülkemizin huzur ve refahı ortamını tehliye edecek boyutlara varabilecektir. Nişasta bazlı şekerler lehine yapılan düzenlemeler ve şekerin yeterli kadar desteklenmemesi ile kaçak şeker ve yasa dışı C şekerini satılan şeker sektörünü daha da içinden çoluklar bir noktaya getirmektedir. Ülle yarıma zaman sokuldu politikaların oluşturulması, destekleme politikalarının çiftçi lehine yeniden düzenlenmesi ve sektörel denetiminin güçlü bir yitiriltilmesi yapılmaması ve koşulların sağlanması sorunları her neyse olsun hali-flemesini sağlayacaktır.

'Sağlıklı gıda üretimi şart'

Keçiören Belediyesi ve Hacettepe Üniversitesi işbirliğiyle düzenlenen "Kent ve Gıda" sempozyumunun sonuç bildirgesinde sağlıklı gıda üretiminin önemi vurgulandı.

ANKARA- Keçiören Belediyesi ve Hacettepe Üniversitesi işbirliğiyle düzenlenen "Kent ve Gıda" sempozyumunun sonuç bildirgesi hazırlandı.

Keçiören Belediye Başkanı Turgut Altınok, H. Ü. Tıp Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Serhat Ünal, Halk Sağlığı Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Zafar Çetinkaya ve Sempozyum Sekreteri Prof. Dr. Hilal Öncebe'nin konuşmalarıyla açılan sempozyumda H. Ü. Tıp Fak. Halk Sağlığı Anabilim Dalı'ndan Dr. Sema Atilla, Tütün Bağımlılık Kurumu ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden İbrahim İlber, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ve Tüketiciler Hakları Derneği Başkanı Turhan Çakar, gıda güvenliğinde sorunlar konusunda görüşlerini aktardılar.

İki gün süren sempozyumun ardından bir sonuç bildirgesi yayımlandı. Toplantıdaki her konuşmanın "Gıda Kaynaklı Hastalıklar" açısından risk oluşturduğu ve gıda kaynaklı enfeksiyonların, peşin çoğunun sağlıklı ve güvenli gıda ile ilgili ve tüketimi ile önlenilebileceğinin vurgulandığı sonuç bildirgesinde gıda güvenliğinin sağlanmak istenerek ve denetlenmek için potansiyel hükümet "Beslenme Üst Kurulu" kurulması önerildi.



Beslenmeden kaynaklanan kronik hastalık riskine azaltılması için önerilerle ortaya konulan sempozyumda, sınırlı gelirli nüfusun, doğrudan ya da dolaylı olarak gıda güvenliğinin, kalitesinin ve miktarının azaltılması, zayıf ve bebek ve çocuk beslenmesi, diğer etkenlerle birlikte beslenmenin, yemek hazırlanırken hijyen kuralları uygulanması, çiğ ve pişmiş yiyeceklerin ayrı saklanması, yemektanının taze olarak pişirilmesi ve doğru maddelerin kullanılması gibi ayrı ayrı ve

sağlıklı ve kaliforniyalıları parçaları belirlendi. Gıda güvenliğindeki temel amaçlar tüketimden korunması olarak algılanması gerektiğini ortaya koyulduğu sonuç bildirgesinde, tüketicinin korunması için, tüketicinin bilinçlendirilmesi, sağlıklı gıdaya ulaşmasını sağlanmasa, lokallerde kurulan bilgilendirme ve bilinçlendirme merkezlerine (gıda güvenliği) sonuç bildirgesinde sağlıklı toplumun ancak sağlıklı gıda ile sağlanabileceği vurgulandı.

Susuz günlerde sağlığa dikkat!

Gıda Mühendisleri Odası, su kesintilerinin yaşandığı bölgelerde vatandaşları sağlıklı su tüketimi konusunda uyarıyor. Gıda Mühendisleri Odası'ndan yapılan yazılı açıklamada, bazı bölgelerde son zamanlarda yaşanan su sıkıntısının, birçok sağlık riskini de beraberinde getirdiği belirtildi. Özellikle gıdaların kolay bozulabildiği, temizlik ve hijyenin çok daha önemli hale geldiği sıcak yaz günlerinde su sıkıntısının yaşanmasının çok ciddi sağlık risklerine yol açabileceğine dikkat çekilen açıklamada, şunlar kaydedildi: "21. yüzyılda Avrupa başkenti olmaya hazırlanan bir ilde yaşanan böylesi bir

su sıkıntısının kabul edilmesi mümkün değildir. Bilimin ve teknolojinin büyük bir hızla ilerlediği günümüzde, yaşanan susuzluk için küresel ısınma ve kuraklık gerekliliklerinin geçersiz olduğunu vurgulamak toplumsal bir görevdir. Diğer yandan, sürekli su kesintisi ile yaşamak zorunda kalan tüketicilerimizin, sağlığının korunması açısından dikkat edilecekleri noktaları bilimsel ve objektif bir yaklaşımla duyurmak da diğer bir görevimiz olarak algılanmaktadır." Açıklamada, depolarda uzun süre bekleyen suların içme suyu olarak kullanılmaması gerektiğini belirtildi. (Konya, aa)

SU TÜKETİMİNE DIKKAT

Yayın Adı : Takvim
İli : İstanbul

Sayfa : 8
Periyod : Günlük

Tarih : 14.08.2007
Tiraj : 258.839 1/1

Su tüketimine dikkat

► **GIDA** Mühendisleri Odası, su kesintilerinin yaşandığı bölgelerdeki vatandaşları uyardı. Odadan yapılan açıklamada, "Kesintilerin devam ettiği yerlerde su verildiğinde musluktan ilk akan su, içme suyu olarak kullanılmamalıdır" denildi.



VATANDAŞA SU TAVSİYELERİ

Yayın Adı : Yeni Mesaj
İli : İstanbul

Sayfa : 9
Periyod : Günlük

Tarih : 13.08.2007
Tiraj : 52.839 1/1

Vatandaşa 'su' tavsiyeleri

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO), yaşanan su sıkıntısının birçok sağlık riskini de beraberinde getirdiğini belirterek, "Bilimin ve teknolojinin hızla ilerlediği günümüzde, yaşanan susuzluk için 'kürçel sinma ve kuraklık' gerekçe gösterilemez" açıklaması yaptı. GMO'dan yapılan açıklamada, gıdaların kolay bozulduğu, temizlik ve hijyenin daha da ön plana çıktığı yaz aylarında insan tüketimine uygun suyun sürekli olarak gıda tüketiciye ulaştırılmamasının ciddi sağlık risklerine kapı araladığı kaydedildi. Açıklamada, yurttaşların su kesintilerinde dikkat olması gerekenler şöyle sıralandı:

* Mutfakta kullanılacak sular gıda ile temasa uygun kaplarda muhafaza edilmeli ve bu kaplar suyun her akışında temizlenmelidir.

* Ev içinde depolanan sular ağzı iyice kapatılarak, güneş ışığından uzak, serin yerde depolanmalıdır.

* Kesintiler sürdüğü sürece musluktan akan sular içme suyu olarak kullanılmamalıdır. Direkt olarak yemeğe katılacak veya çay, kahve yapmak için kullanılacak suların da mümkün olduğunca uzun süreli kesintiler sonucunda ilk akan sular olmamasına özel gösterilmelidir.

* Mutfak malzemeleri ve meyve-sebze yıkanacak suyun klorlanması yoluyla sağlık riskleri azaltılabilir. Ancak dozunda yapılmayan ve uygun olmayan kimyasallarla yapılan klorlamanın da sağlık açısından riskli olduğu unutulmamalıdır. Söz konusu işlem klorlama tabletleri kullanılarak yapılmamalıdır. Bu tabletler eczanelerden ve kimyasal malzeme satan yerlerden temin edilebilir. Klor tabletleri kullanılırken paketler üzerinde belirtilen dozlar dikkate alınmalıdır.

Susuz Kent Bandosu Gökçek'e karşı

Ankara Büyükşehir Belediyesi önünde, bu sefer de "Susuz Kent Bandosu" eşliğinde su kesintileri protesto edildi. Her türden şarkıyı Melih Gökçek'e uyarlayan bando üyeleri, "Başka bir başkan mümkün", "Tatile çık Gökçek" dediler.

Küresel Eylem Grubu üyelerinin oluşturduğu bando, önceki akşam belediye önünde bir araya geldi. Su şişelerinin içini taşlarla dolduran gençler, "Melih Gökçek'e karşı ses çıkar" adlı parçalarıyla dinletilerine başladılar. Kulakları sağır eden bu parçanın ardından da "Gitsin Gökçek, gitsin Gökçek, gelsin su", "Başka bir başkan mümkün", "Tatile çık Gökçek", "Tatile gitmiyoruz" parçalarını seslendirdiler. Çevreden geçen vatandaşların da büyük ilgi gösterdiği bando üyeleri, müzik aletleri olarak da su bidonları ve düdüklüleri kullandılar.

Felaket üstüne felaket

Dinletin ardından konuşan Tüketici Dernekleri Federasyonu (TÜDEF) Başkanı Ali Çetin, başka bir ülkede veya başka bir kentte Ankara'nın su dramı yaşanmış olsaydı, belediye başkanlarının istifa edeceğini, ya da görevden alınacağına işaret ederek, Türkiye'de ise hâlâ felaket üstüne felaket yaratıldığını dile getirdi. Çetin, şehir içi park ve yol kenarlarındaki yeşil alanların, Çubuk 1 Barajı'ndan alınan kağıt suları ile sulandığını iddia ederek, "Yani kolera ve tifo ve her türlü hastalık şehir içine bulaşmaktadır. Çıkacak her salgın hastalığın sebebi Gökçek ve onu görevden almayan AKP Hükümeti olacaktır" dedi.

Kentin başına daha fazla felaket gelmeden Gökçek'in gitmesini isteyen Çetin, AKP Hükümeti'nin, Gökçek'i derhal görevden alması gerektiğinin altını çizdi. Çetin, Ankara'nın felaket bölgesi ilan edilmesini, her kişiye günlük 25 litre ücretsiz su verilmesini, Kızılırmak projesinin durdurulmasını ve Gerede Projesi'nin devreye alınmasını istedi.

Gıda mühendisleri uyardı

TMMOB'a bağlı Gıda Mühendisleri Odası (GMO) Ankara'da yaşanan su kesintilerinin sağlık riskini de beraberinde getirdiğine dikkat çekerek, su kullanımına ilişkin bir dizi uyarıda bulundu.

GMO'dan dün yapılan yazılı açıklamada, yaz aylarında gıdaların kolay bozulabileceği, temizlik ve hijyenin çok daha



önemli hale geldiğine dikkat çekilerek, buna ek olarak, insan tüketimine uygun temiz suyun sürekli akacak şekilde tüketiciye ulaştırılmamasının, ciddi sağlık risklerine kapı araladığı belirtildi. Açıklamada, depolanan sulardan mutfakta kullanılacak olan kısmının temiz kaplarda muhafaza edilmesi ve bu kapların da suyun her akışında temizlenerek yeniden doldurulması istendi.

Su depolarına dikkat

Su depolarında uzun süre bekleyen suların içilmemesinin altı çizilen açıklamada, ev içinde depolanan suların ağızlarının iyice kapatılarak, güneş ışığından uzak, serin yerlerde depolanması gerektiği kaydedildi. Açıklamada uzun kesintiler sonunda akan ilk suyun kullanılmak zorunda kalınması halinde kaynatılarak tüketilmesine işaret edildi.

Açıklamada, mutfakta kullanılacak suyun klorlanarak sağlık risklerinin azaltılabileceğini, ancak dozunda yapılmayan klorlamanın da sağlık açısından risk oluşturma- cağına dikkat çekildi. (Ankara/EVRENSEL)

Kızartmalık yağların kontrolü artık bilimsel yöntemlerle olacak

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, kızartma amacıyla kullanılan yağların kontrol kriterlerini belirledi. Sektörün görüşüne açılan taslak tebliğ, mevzuat olarak çıkarsa şimdiye kadar göz ve burunla yapılan kontroller, artık, bilimsel yöntemlere dayanacak

Alık nitelikteki kullanılmış kızartmalık yağların yemek sektöründe tekrar kullanımı, artık bilimsel yöntemlerle engellenecek.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, kızartma amacıyla kullanılan yağların kontrol kriterlerini belirledi.

Sektörün görüşüne açılan "Kızartma Amaçlı Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği Taslağı" mevzuat olarak çıkarsa, şimdiye kadar göz ve burunla yapılan kontroller, artık, bilimsel yöntemlere dayanacak.

İnsan sağlığı açısından risk taşıyan, niteliklere uymayan kızartmalık katı ve sıvı yağların tekrar kullanımı önlenmiş olacak.

Lokantalar, yemekhaneler ve fast foodlarda yapılan denetimlerde, kızartmalık yağın bulaşıklığına, rengine, kokusuna bakılarak denetim yapılırken, bundan sonra, polar yüzdesine ve yanma derecesine bakılacak.

Tebliğ, gıda maddeleri üretim, satış ve toplu tüketim yerlerindeki kızartma işlemlerinde kullanılan sıvı ve katı yağların resmi kontrol ve denetimlerindeki fiziksel ve kimyasal kriterleri belirliyor.

Tebliğe göre, gıdaların kızartılmasında bir defadan fazla kullanılmış sıvı ve katı kızartma yağlarındaki polar madde oranı, yüzde 25'ten küçük, dumanlanma noktası ise 170 dereceden büyük olacak.

Bu konudaki denetim; Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılacaktır.

Tebliğ olumlu buluyoruz

Tebliğ değerlendiren Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, yağ tebliğindeki yaklaşımı doğru bulduklarını söyledi.

Ataman, "Çok spesifik konu, ancak bu düzenlemede emeği olanlar da konuya yıllarını vermiş bilim adamları. Kızartma yağlarının tekrar tekrar kullanımı, sağlık açısından yarattığı riskler nedeni ile disipline edilmeye muhtaç bir konuydu. Genelde tat-koku-görünüş gibi sübjektif kriterlerle yapılan değerlendirmeler yerine objektif ve bilimsel kriterlerle yapılan değerlendirmeler daima tercih edilmelidir. Bu anlamda, yağ tebliğindeki yaklaşım doğru. Bildiğim kadarıyla bu ölçüm denetçilerin çantasında bulunacak bir cihazla yapılabilecek. Yine iş bu cihazdan gereğince edinilmesine ve denetimde etkin kullanımına kalıyor. Etkin bir denetleme sağlanırsa, firmalar da bu konuda otokontrol çalışmalarına hız verecektir" şeklinde konuştu.



Petek Ataman:
"Etkin bir denetleme sağlanırsa, firmalar da bu konuda otokontrol çalışmalarına hız verecektir".



'Helal gıda' standardı!

İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen "helal gıda" tartışması yeniden gündemde. TSE Genel Başkanı Kanan Mısırlıyeli, Laik yapı gözönünde bulundurulacak, Din Tiranizmi Mücadelesi Tüzene Kayalar: Zaten raftarda helal logolu ürünler var. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Altınan: Bilimsellikten uzakta! yakından ilgisi yok. **Helalci sayfa 3**



Yeni Mısır'da Kartıçık'ın, Helal... Kapanın gelişinde helal logolu buluyoruz.

Hakkını "helal et" gıda!

Türkiye'de "helal-haram" gıda tartışması yeniden alevlendi. Bir yanda dünya pazarmın yillik 2.1 trilyon dolar büyüklüğü "helal" sektöründe Türkiye'nin de var olmasını isteyenler, öteki yanda ise zaten müdmanın bir ülkede böyle bir standardın gereksizliğini savunurlar var.

TUĞRUL TUNAĞIL

Türkiye'de "helal gıda" tartışması ilk kez Türk İslamcılar Birliği'nin 2005 yılında İstanbul'da yaptığı bir konferansta gündeme geldi. Bu konferansta İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen "helal gıda" tartışması yeniden gündemde. TSE Genel Başkanı Kanan Mısırlıyeli, Laik yapı gözönünde bulundurulacak, Din Tiranizmi Mücadelesi Tüzene Kayalar: Zaten raftarda helal logolu ürünler var. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Altınan: Bilimsellikten uzakta! yakından ilgisi yok.

Helal Gıda nedir?
Helal Gıda, "İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda" anlamına gelir. İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda, "helal gıda" olarak adlandırılır. Helal gıda, "İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda" anlamına gelir. Helal gıda, "İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda" anlamına gelir. Helal gıda, "İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda" anlamına gelir.



Taraflar ne dedi?

TSE Genel Başkanı Kanan Mısırlıyeli:

Standartta, laik yapımız gözönünde tutulacak

Helal standardını uygulamada birçok kısıp ve sınırla karşılaşılabileceği, bu nedenle standartta laik yapımız gözönünde tutulacak. Helal standardını uygulamada birçok kısıp ve sınırla karşılaşılabileceği, bu nedenle standartta laik yapımız gözönünde tutulacak.

Din Tiranizmi Mücadelesi Tüzene Kayalar:

Raftarda helal logolu ürünler zaten var

"Helal gıda" kavramı, İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda anlamına gelir. Helal gıda, "İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda" anlamına gelir.

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Altınan:

Bilimsellikten uzakta! yakından ilgisi yok

Helal gıda kavramı, İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda anlamına gelir. Helal gıda, "İslam'ın gelişmeye katkıları ile birlikte İslami kurallara uygun olarak üretilen gıda" anlamına gelir.

Helal ürün nasıl olmalı?

- Gıda üretiminde dinamik yapıya göre üretilen ürünler kullanılmalıdır.
- Ürünlerin üretilmesi için gerekli olan malzemelerin kalitesi kontrol edilmelidir.
- Üretim sürecinde dinamik yapıya göre üretilen ürünler kullanılmalıdır.
- Ürünlerin üretilmesi için gerekli olan malzemelerin kalitesi kontrol edilmelidir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Gelişen gıda teknolojileri ile beraber yeni üretim teknikleri ve yeni gıda bileşenleri gıda üretiminde kullanılmaya başlanmıştır ve gıda konusunda yeni yelpazesi oldukça genişlemiştir. Ürün yelpazesinin bu şekilde büyümesi piyasadaki rekabeti kızdırmış ve bir adım ilere geçmek adına yeni pazarlama teknikleri geliştirilmeye başlanmıştır. Maalesef yanlışlık etiket ve ambalajlar ile yozlaşmış ve görsel reklamlar vasıtasıyla bir ürünün olduğundan farklı gösterilmek veya besin öğeleri gibi özellikler açısından daha etkili bir şekilde ürünleri ilgisizleştirmek de bu teknikler arasında yerini almıştır.

Gıda pazarlamasının en önemli elemanları olan tannın araçları (ambalaj, etiket, broşür, vb.) ve reklamlar artık gündelik yaşamımızın adeta bir parçası haline gelmiştir. Bugünkü yaşamımızda işte bu elemanlar vasıtasıyla tüketicilerin nasıl yönlendirilecek ve yanlış yönlendirilmediğini ele alacağız. Tabii ki tüketicuyu doğru bilgilendiren ve tercihi yönlendiren ona yardımcı olan tannın ve reklamların bu kapsamın dışında tutulmak gerekir.

Yeni güdüler geliştirilirken birbirine benzer olabilecek birçok ürün için farklı pazarları seçmeyi çıkartabiliriz. Anımsadığımız pazarlama sürecinin de etkisiyle, tüketici-ler çoğu zaman bu farklıları algılayamamakta ve işlemleri karşılayacak doğru tercihi bulup kullanamamaktadırlar. Güdülerin pozitif anlamda araçlarda kullanılmı amaçlar ve yöntemler nedeniyle tüketiciyle açısından ön plana çıkan yönüne notaklarını birbirleriyle karıştırdıkları olasıdır. Yüksek olan ürünler burada şöyle sıralanabilir:

Termomuz suyunuzda da belirlenmiş gibi, çikolata ile kokolin, dondurma ve yenilebilir buzlar birbirinden farklıdır. Ancak kokolin zaman zaman suyunu fiyattın daha uyan olmasını nedeniyle çikolata yerine tercih edilmekte ise de davranışta ulu beleyerici olan genellikle kokolinlerin piyasaya sunulması akılları amburlanlar ve etiket bilgileri nedeniyle çikolata benzeri olmaktadır. Aynı sorun yenilebilir buz ve dondurma için de söz konusudur. Bizeles bir durumda aldıkları çok faklı olduğuna inayden oldukça dilsen veya kesin öğeleri aşmadan oldukça zayıf olan bir ürün, diğeri ile aynı imaj gibi algılanması alışveriş sırasında tercih edilmektedir.

[illegible]

"Light" ibaresi ile pazarlanan ürünlerin pazarlanma biçimleri tüketicilerde bu ürünlerin amursuz olabileceği izlenimi yaratmaktadır. Oysa, light (enerji)



veya yağı azaltılması) ürün diğer ürünlere göre en az % 25 oranında enerjiyi veya yağı azaltmış ürün demektir ki bu da sıfır kalori anlamına gelir. Ancak üyemizden pazarlama teknikleri bu ürünlere ilaveciye yanlış tanıtabilmektedir. Özellikle bu tür ürünlere beslenme beyan tablosunun incelenmesi doğru bilgilennmek ve uygun şartlarda beslenmek için bir gerekliliktir.

Seçilen gıdaların yerine tatlandırıcıya kıyasla gıda maddelerinin diübetik hastalımı yönelik olarak pazarlanması da büyük yanlışlığa sebep olmaktadır. Gıda maddesinin şekeri tıvra etmemesi ürünü diabet diyetine uygun olduğu anlamına taşınmaz ve bu büyük bir yanıldır. Bundan dolayı özellikle diabetli bireyler bu ürünleri tercih ederken içindekiler bölümünü dikkatle incelemelidir. Maalesef yanlış pazarlama teknikleri ciddi sağlık sorunlarına davetiye çıkarmaktadır.

Gıda sanayinde kullanılan tuzun tüketiciye sunumu yavaş olmasına rağmen çeşitli iller altında yemeklik tuz olarak tüketiciye sunulan ve ciğer fiyatları ile tüketiciyi çekken gıda sanayi tuzları da başka bir sorun teşkil etmektedir. Tüm yemeklik tuzlar iyotlanmakta ve tüketicilere rafine edilerek sunulmaktadır. Aynı kalitede ve içerde olmayan gıda sanayii tuzları tüketicileri yanlış yönlendirmektedir.

Vitamin, mineral, bitkisel ekstraktlar da dahil olmak üzere gıda maddelerini etkileyen, tanımlı ve reklamları o gıda maddesinin hastalıkları (örneğin, iyileştirme ve tedavi etme) özelliği olduğunu bildiren veya bu iddiaları yer yer almaz. Bütün birleştirme istisna vardır, bu iddialar (idealler) hergiz kovalandı, nadir kullanıldığı veya yasakları belirlenmiştir. Ancak, özellikle bitkisel ekstraktlar, ilaiki gıda ve kimyevi gıda takviyeleri yapana göre yasak olmuştur (örneğin hastalıkları nadir iddialar) ve tedavi edeceğine aydınlatır bir biçimde anlatılan tıbbi ürünler için de belirli sınırlar vardır. Doğan ve dengeli beslenen yetişkinlerin sağlıklı kalması hakkında (ulaşılacak) bir hedefi olan gıda maddeleri için yasak edilebilir ilaiki iddialar derinleştirilmiştir. Son zamanlarda istisnalar daha azın, genel ve yaygın bir önüne istisna arıyarak gıda maddelerini tanıtan ve pazarlamada en ciddi yanlışları yapmadığını denetlenmektedir. Ne yazık ki, bazı yanlışlar çoğunlukla aynı hükümler bilimselinceye rağmen yapılmaktadır.

Gıda üreticilerinin son yıllarda keşfettiği bir başka pazarlama yöntemi de tüketiciler tarafından verilen ödülleri reklam malzemesi olarak kullanmalarında

Aldı hiç duyulmamış, tüketici örgütleri olduğuna iddia eden, kaç tane tüketiciyi temsil ettiği belli olmayan bu örgütlerin verdiği "Kardeş tüketici ödüllerini" redolun malzemesi olarak kullanılması, gazete ve dergilerde görsel markaların "tüketici ödülüne" layık görüldüğüne dair sayfa sayfa reklamların yer alması da tüketicinin yanıltılmasına başka bir şey değildir.

Çukla Marmara olarak anılan 5179 sayılı Kamuna göre; güde maddelerinin etkileri, eklam ve tanıtım; başlıca, yasallık, reçe güdüm karabörmek, yapınma, fozdölme, dozajıma, fozdölme, bilesimne, maldarına, düymük- bğm, orjeime, dretim metoduına göre hatlı; bñ idenim yaratıcılık, güdüm şalıp otmadığı etki ve fozdölmele tuf- tı bulancık bñdele oluşturmı, tım benzer güde maddelerle ile öym fozdölmele şalıp otmadığı halde güde maddesinin özñ karakteristkelerine şalıp otmadığı bñden yere ima eden ifadeleri ve bñkterıcı yaratıcılık yazı, resm, se- kıl ve benzerlerne içermemekte.

Özellikle mekânı uygulamalarıyla yınal açılan yonulardır ve bunları denetimine esas olan düzenleme 4077 sayılı "Ticâretin Korunması Hakkındaki Kanun'dur. Bu Kanunda "Ticari reklam ve ilanları yasaları" ve genel ahkâmı, dürüst ve doğru ilânlar yapılması, Ticâretin ilânı, yamitleri veya onun tecrübe ve bilginlik, naksalları ilânı ile reklam ve ilânlar yapılması" denilmektedir. Yeni iş kanunı gereğince, ticari reklam ve ilânları yasasına gereken ilâket bezerilmek, bu ilâket gereğince ticari reklam ve ilânları inceleme ve inceleme sürecinde gerek yukarıda belirtilen bu kimlere aykırı hareket edilirse cezalandırılır, söz kanun reklam ve ilânları denilerek ve/veya aynı yontimlere düzenlemek bousallarda inderide bulunmakla girevli bir Reklam Kurulu kurulmuştur.

Tüm pazarlama faaliyetlerinin konusunu içine alır bir etkinlik oluşturuyor olmamız, aldığımız firmanın iyi anlamamız ve bu içeriği firmanın istediğinden emin olmamız gerekir. Çünkü aldığımız reklamlar daha birçok pazarlama tekniği gibi aynı şekilde seçilebilir, değiştirilebilir. Tüketiciler olarak hepimiz, güdüler konusunda çok hassasiyetlerimizdir. İstisnalar olan reklamlar ve tanıtların dikkate alınması; bu nedenle tüketici olarak aynı yanlış yönlendirildiğin düşünceyi değiştirmek reklamlar ve tanıtların konusunda Tutarlı ve Koyuysiyet Beklentisi'ne ilişkin birime ve Reklam Karolu'na sıkıyette bulunulmasıdır.

Kendi değer seçtümüz olan gıda maddelerini tüketmemiz dileği ile sağlıklı kalın....

Gıdalarda ambalaj ve etikete dikkat!

Gıda maddelerini alırken etiketin üzerinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın üretim iznini gösteren tarih ve sayının olup olmadığını kontrol edin



Gıda Müfettişleri Odası yetkilileri, yasal olarak bütün gıdaların ambalajlı ve etiketli satışa sunulması gerektiğini belirterek, tüketicilerden gıda maddelerini alırken etiketin üzerinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alınmış üretim iznini gösteren tarih ve sayının olup olmadığını kontrol etmelerini istedi.

BİLİNÇLİ TÜKETİCİ OLMANIN SIRLARI

Yetkililer, gıda maddelerinin kullanımında nasıl daha bilinçli bir tüketici alınabileceğinin sırlarını anlattı. Doğrudanlık olarak alınan gıda maddelerinin, evde de doğru şekilde saklanması gerektiğine dikkat çekilerek, bu tür ürünlerin yuz aylarında dışarda uzun süre bırakıldığı zaman insan sağlığını ciddi anlamda tehlikeye düşürebileceği vurgulandı. Bütün gıda maddelerinin yasalara göre ambalajlı ve etiketli olarak satışa sunulması gerektiğine işaret edilerek, "Bu etiketin üzerinde gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alınmış üretim iznini gösteren tarih ve sayının olup olmadığını da mutlaka kontrol etmeliyiz" denildi. Vatandaşların, gıdaların alt ve üst kapaklarının normal görüntüsünü kaybetmiş ve şişkinlik oluşturmuş

termoserve kutularının alınması konusunda uyarın yetkililer, etiket üzerindeki son kullanma tarihi geçirmiş gıdaların da kesinlikle tüketilmemesi gerektiğini kaydetti.

Satan alınan gıdalarda, beklenmeyen bir durumla karşı karşıya kalındığında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve tüketicileri koruma derneklerine şikayette bulunmaları konusunda tüketiciler uyarılarak, "Gıda satın alındıktan sonra son kullanma tarihi geçmemiş olsa bile, gıda maddesinin ambalajı açıldığı anda bozulma, koku, renk değişikliği veya kokusunda değişiklik varsa böyle gıdaları tadma yaparak kontrol etme yoluna gidilmemelidir, ürün hiç tüketilmeden imale edilmeli" ifadeleri kullanıldı.

Gıdada perakende sektörü-küresel ve ülkesel etkileri

AB'de 1 milyon kişiye ortalama 15 hipermarket ve 150 süpermarket düşerken Türkiye'de bu rakamın 1 milyon kişiye 2 hipermarket ve 16 süpermarket şeklinde bulunması Türkiye'deki gelişme potansiyelini göstermektedir. Türkiye'de yaklaşık yüzde 50 olan organize perakendenin pazar payı, AB'de ülkelere göre yüzde 50-96 arasında değişmektedir

Dr. Taylan Kıymaz
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Üyesi

Günümüzde, tüm ülkelere 1 trilyon dolar seviyesini aşan doğrudan yabancı sermaye girişinin yaklaşık yüzde 40'ı Gelişme Yolundaki Ülke (GYÜ) piyasalarına yöneliktir.

Dünyanın en zenginlerinin yoğun bulunduğu küreselleşen sektörler; finans, eğlence ve perakende olarak görülmektedir. Perakende sektörü, gıda

sanayii üretiminin sunulduğu önemli bir ortam olup, ürün pazarlama yönünü yakından ilgilendirmektedir.

Dünya çapında gıda ürünlerini kapsayan altı büyük mağaza zinciri piyasalara hakim görünmektedir. ABD'li Wal-Mart ve Kroger, Fransız Carrefour, Hollandalı Ahold, Alman Metro ve İngiliz Tesco.

Süpermarket/hipermarket zincirleri hızla yaygınlaşmakta ve bu sektörde konsolidasyona (satın almalar yoluyla birleşme) gidilmektedir. Gıdaların perakende satış piyasasında bu gibi zincirlerin pa-





Çocukluğumuzun sembolleri: abur cuburlar

Küçüklüğümüzden beri yaşamımızın her alanında bize eşlik eden abur cuburların sağlığa etkileri hep gündemde. Ancak son haftalarda ülkemizde abur cubur tartışmalarına bir yenisi daha eklendi ve sağlığa etkilerinden çok, hangi ürünlerin abur cubur kategorisine girip girmeyeceği konuşulmaya başlandı

Aslı Dağarcıkoğlu

Fatih Uyar
"Abur cubur besinlerin fazlası ve sık sık tüketimi öncelikle öğün dengesi olumsuz yönde etkilenmektedir"

'A'bur cubur' diye adlandırıldığımız yiyeceklerle hepimiz daha çocuk yaşlarda tanıştık. Kimi zaman arkadaşlarımızla sokakta sek sek oynarken gazozuna iddiaya girdik, kimi zaman kendi aramızda bisiklet yarışına girip ve kazanana çocuk aklıyla 'dips' vaad ettik. Evde, sinemada film ya da çizgi film izlerken mutlaka abur cuburlardan biri de eşlik etti bizlere. Elimize verilen harçlıklarımızın hepsini hiç düşünmeden ve hatta heyecanla abur cuburlara verdik. Bir nevi abur cuburlar çocukluğumuzun vazgeçilmezi oldu ve bu tutku büyük yaşlarda da peşimizi bırakmadı.

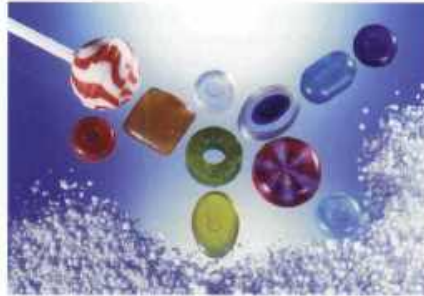
Peki küçüklüğümüzden beri hayatımızın her alanında elimizin ucunda olan, adında bizi için pek de yararı olmayan bu yiyecekler, abur cuburlar neydi? Nereden geliyordu bu abur cubur kelimeleri?



Abur cubur sözcükleri, Türkçe'de tek tek kullanıldığında bir anlam ifade etmiyor. Abur cubur bir araya geldiğinde ise Türk Dil Kurumu'nun (TDK) sözlüğünde kendine yer ediyor ve 'yararı gözetilmeksizin rastgele yenilen şeyler' anlamını yükleniyor. TDK sözlüğünde yer alan bu tanımdan da anlaşılacağı gibi, abur cuburlar beslenmemiz açısından olumlu bir işlevi olmayan, hatta zaman zaman içeriği ve hazırlanma biçimi nedeniyle tüketilmesi çok da tavsiye edilmeyen ancak tüketimi cazip olduğu için bir şekilde vazgeçilmez olan ürünler olarak nitelendiriliyor. Bu tanımla birlikte şekerlemeleri, çipsleri, üzeri kaplanmış, kızartılmış, hazır yenebilen ürünleri, kolalı ve gazlı içecekleri abur cubur grubuna dahil etmek mümkün oluyor.

"Abur cuburların fazla tüketimi birçok kronik hastalığa zemin hazırlıyor"

Abur cuburlar, güzel renklerle şekiller içinde sunulan ve daha çok çocukların aklını çelen, diğer yandan da bir çoğu fayda açısından boş, verdiği kalori açısından ise yoğun olan yiyecekler olarak adlandırılıyor. Bir yiyecekte, bir besin ögesinin bulunup bulunmaması, o besini abur cubur kategorisine sokmayacağını belirten Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Araştırma Görevlisi Fatih Uyar, Dünya Gıda'ya şunları söyledi: "Abur cubur besinlerin fazlası ve sık sık tüketimi öncelikle öğün dengesini olumsuz yönde etkilemektedir. Öğünlerin düzensizleştirilmesi ve öğünlerde tüketilen besinlerin kişinin besin ögesi ihtiyaçlarını karşılayamaması, iştahı kapatarak alınması gereken besinlerin alımını engellemesi, başta obezite olmak üzere bir çok sağlık sorununu da beraberinde getiriyor. Özellikle çocuk çağında çok rağbet gören



36

Gıda - Eylül 2007



abur cuburların tüketilmesinin, yetişkinlik hayatında kalp, tansiyon, diyabet gibi birçok kronik hastalığa zemin hazırladığı biliniyor." Özellikle çocuklar üzerinde olumsuz etkileri bulunan abur cuburlar, yetişkinleri de olumsuz yönde etkiliyor. Çoğu zaman hamilelikte, artan gereksinimleri karşılamak için atıştırılan abur cubur ürünlerin fazla tüketiminin, anne başta olmak üzere doğacak bebğin de sağlığını olumsuz yönde etkilediğini söyleyen Uyar, "Özellikle gestasyona bağlı diyabet oluşum riski de düşünülürse bu tür yüksek glikemik indekse sahip besinlerin tüketilmemesi gerekmektedir" diye konuştu.

Avrupa ülkelerinde hükümet destekli önlemler alınıyor

Son yıllarda Avrupa ülkeleri başta olmak üzere tüm dünyada giderek artan obezite hastalığı abur cubur ile beslenme tarzının gündeme gelmesini nedenlerinden biri olarak gösteriliyor. Obezitenin ve sağlıklı beslenmenin önüne geçmek için Avrupa ülkeleri gerek hükümet yönünden olsun, gerekse basın yönünden olsun birçok kampanya başlatmış durumda. İngiltere'de ilk ve orta dereceli okullarda cips ve kola içecekler gibi abur cubur ürünlerin satışının yasaklanması gündeme getirilirken, Fransa'da Resmi Gazete'de yayımlanan bir kararname ile tuz ve şeker katkılı, içecekleri dönüşüm geçmiş ürünlerin, sağlıklı beslenmeye ilgili uyarı mesajları taşıyan zorunlu hale getirildi. Ülkemizde de tüketimi oldukça yaygın olan bu ürünlerin tüketilmesini önlemek için yapılan çalışmalar, daha çok önemi niteliğinde oluyor. Abur cubur ürünlerin tüketimini engellemek için öncelikle sağlıklı beslenme bilincinin eğitimlerle verilmesi gerektiğini kaydeden Uyar, şunları söyledi: "Verilecek olan eğitimlerle dengeli ve düzenli beslenmenin yanı sıra abur cubur tüketimine de alternatif olabilecek meyve sebze tüketimi gibi çözüm önerilerinin sunulması gerekiyor. Ailelerin, çocukları sağlıklı ve düzenli eğitimlerinin yanı sıra, bu tip ürünlerin reklamlarının yapılması açısından da kısıtlamalar getirilmelidir ve halk sağlığı açısından bir düzenleme getirilmelidir."

"Uygulamalar beslenme politikası haline getirilmeli"

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ise bambaşka bir fikir ortaya sunuyor ve abur cubur ürünleri reklam kısıtlaması getirilmesinin yanı sıra il-



köğretim okullarının kantinlerinde yer almasına da kısıtlama getirilebileceğine dikkat çekiyor. Bu uygulamanın toplumsal bir beslenme politikası ve ortak akıl çerçevesinde yapılması gerektiğini vurgulayan Ataman, "Abur cubur tüketmek bir yaşam biçimidir ve bu biçimin ağırlıkla küçük yaşlarda oluştuğunu düşünüyorum. Diğer yandan akla ve mantığa hitap etmeyen bir kısıtlama, daima kısıtlama konusunu daha cazip hale getirir. Bu nedenle, bir eğitim politikasının olması ve tüketicilerin bu konuda bilgilendirilmesi çok önemli" diye konuştu. Ataman ayrıca, televizyon kanallarında prime time denilen zaman dilimi içinde bu konuda kısa süreli spot, eğitim programları yapmanın da mümkün olduğunu, ancak buna reyting kaygısının engel olduğunu da sözlerine ekledi.

TÜGİS dondurma, bisküvi, aromalı süt ürünlerinin, abur cubur olarak nitelenmesini reddediyor

Abur cubur yiyeceklerin ülkemizde son haftalarda gündeme gelmesinin bir nedeni ise bir araştırma şirketinin yayımlanmış olduğu rapordan kaynaklanıyor. 'Abur cubur' raporu olarak nitelendirilen araştırma raporuna göre, Türkiye'de 2006 yılında abur cubur olarak nitelendirilen gıda ürünleri için toplam 2 milyar 430 milyon YTL harcanmış bildiriliyor. Ancak bu raporda dondurma, bisküvi, aromalı süt ve aromalı yoğurt gibi ürünlerin de abur cubur kapsamında gösterilmesi Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası (TUGİS) yetkililerinin dikkatini çekti ve rapor tepkiyle karşılandı. TUGİS'ten gönderilen basın bildirisinde dondurma, bisküvi, çikolata, aromalı süt, meyveli süt ve yoğurt ürünlerinin abur cubur olarak nitelenmesi reddedilerek, bu ürünlerin dünyanın her yerinde, özellikle gelişmiş ülkelerde, besleyici özellikleriyle tüketildiğine vurgu yapıldı.



▲ Petek Ataman: "Abur cubur tüketmek bir yaşam biçimidir ve bu biçimin ağırlıkla küçük yaşlarda oluştuğunu düşünüyorum"



Dünya Gıda Gününün bu yılki teması: Gıda hakkı

2005 yılından bu yana her yıl TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından ortaklaşa düzenlenen "Dünya Gıda Günü Sempozyumu" bu yıl 19-20 Ekim tarihlerinde gerçekleştirilecek

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından ortaklaşa düzenlenen "Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu" 19-20 Ekim tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilecek. 2005 yılından beri her yıl düzenli olarak gerçekleştirilen ve geçen yıl yaklaşık 600 kişinin katıldığı sempozyumun bu yılki programı belli oldu. Sempozyumun birinci günü üç odanın Yönetim Kurulu Başkanları ve TMMOB Yönetim Kurulu Başkanının açılış konuşmalarıyla başlayacak. Sempozyum programında yer alan ilk oturum, her yıl olduğu gibi bu yıl da Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) Dünya Gıda Gününe yönelik olarak belirlediği temaya ayrılmış durumda.

Bu yıl FAO tarafından "Gıda Hakkı" olarak tespit edilen konunun ele alınacağı ilk oturumda gıda hakkının hukuki boyutu ve teknik boyutu incelenerek FAO'nun bu temaya bakış ortaya konulacak. "Gıda Hakkı Temasının Teknik Boyutta İncelenmesi" başlıklı sunum Doç. Dr. Birol Saygı tarafından, "Gıda Hakkı Temasına FAO'nun Bakışı" başlıklı sunum ise FAO Türkiye Temsilcisi Abdellatif Tabet tarafından yapılacaktır.

Başlığı "Tarım ve Gıda Sanayi" olarak belirlenen ikinci oturum ise Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Prof. Dr. Temel Gençtan'ın sunacağı "Biyoteknik Üretim"; Ege Üniversitesi Zootekni Bölümünden Prof. Dr. Mustafa Kaymakçı'nın sunacağı "Hayvansal Üretim" ve Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyelerinden Dr. Taylan Kıymaz'ın sunacağı "Gıda Sanayi" konulu sunumlardan oluşuyor.

Birinci gün programı "Küresel İsrarların Tarım ve Gıda Sektörüne Etkileri" konulu panelle son bulacak. Bu panelde yer alacak konuşmacılar şöyle: İTÜ Meteoroloji Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Levent Saylan, Ziraat Mühendisleri Odasından Ahmet Atalık, Meteoroloji Mühendisleri Odasından Prof. Dr. Mikdat

Kadıoğlu ve Tarım ve Köyleri Bakanlığı Tarla Bitkileri Merkez Araştırmaları Enstitüsünden Ali Memmer.

Sempozyum ikinci günü "Yeni Teknolojiler" başlıklı oturumla açılacak. Bu oturumda da oldukça ilgi çekici konular yer alıyor; Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. İsmail Hakkı Boyacı'nın sunacağı "Akıllı Etiketler"; Hacettepe Üniversitesi Fizik Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Semra İde'nin sunacağı "Nanoteknoloji" ve Pankobirlik'ten Mikdat Çakır "Biyoyakıtlar"; Kalite Sistem Laboratuvarlarından Samim Saner'in sunacağı "Kalite Ölçüm Tekniğinde Yeni Gelişmeler" ise diğer konular.

Programda yer alan "Gıdada Tüketicinin Aldatılması" başlıklı oturum kapsamında ise Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. Ömran Uygun "Sağlık Beyanları"; Tüketici Dernekleri Federasyonundan Sıtkı Yılmaz "Reklam ve Tüketicinin Aldatılması"; Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden Doç. Dr. Ahmet Albinoğlu "Organik Tarım ve Gıdalar" konularını değerlendirecek. "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliğini Sağlamada Mesleklerin Rolü" konusunun ele alınacağı son oturumda ise Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu 2. Başkanı Prof. Dr. Aykut Aytaç, Ziraat Mühendisleri Odasından Fatih Taşdoğan, Atatürk Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümünden Prof. Dr. Hanifi Sarıç ve Türk Veteriner Hekimler Birliği Merkez Konseyinden bir temsilci konuşmacı olarak bulunacak.

Sempozyum "Yeni Dönemde Tarım ve Gıda Politikaları" konulu panelle sona erecek. Bu panelde, GMO Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek Ataman, KMO Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Küçük, ZMO Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Gökhan Günaydin ve Mecliste grubu bulunan siyasi partilerin temsilcileri panelist olarak yer alacak.

Katılımın ücretsiz olduğu sempozyumla ilgili ayrıntılı bilgiye www.gidamo.org.tr adresinden ulaşılabilir.

Gıda mühendisleri kongresi kasımda

Gıda sektörünün önde gelen temsilcilerinden Gıda Mühendisleri Odası (GMO) 5. Kongre'sini 08-10 Kasım 2007 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirecek. Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nden Prof. Dr. Yücel Aşkın'ın, "Doğudan İzlenimler" ve Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyelerinden Dr. Taylan Kıymaz'ın "Gıda Sanayine Genel Bakış" başlıklı konferanslarıyla açılacak olan kongrede düzenlenen toplantılarda gıda işleme ve muhafaza teknolojisinde yeni yaklaşımlar, gıda biyoteknolojisi, yeni gıdalar, gıda sanayinde nanoteknoloji kullanımı gibi konular tartışmaya açılacak. Gıda üretimi ve denetimi konusunda TBMM'de bekleyen kanun taslağı ve Avrupa Birliği'ne uyum sürecinin de tartışılacağı kongreye ilişkin katılım koşulları hakkında ayrıntılı bilgi www.gida-mo.org.tr adresinden temin edilebilir.





ruhan yeni teknolojiler, tüketiciyi yanlış yönlendirilmesi ve gıda güvenliğinde farklı mesleklerin rolü konulan, meslek örgütü temsilcileri, bilim adamları ve konunun bütün taraflarıyla ele alındı.

Sempozyumdan çıkan sonuçlar, bildirgede şöyle sıralandı:

"Sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihlere uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşılması amacıyla, ulusal varlıklarımız olan toprak ve su kaynaklarından yararlanmanın bir insan hakkı olduğu bilinciyle, doğal kaynaklara yönelik her türlü metalastırma faaliyeti durdurulmalı, birincil üretimden itibaren üretici, sanayici ve tüketicinin eğitimine yönelik her türlü önlem alınmalıdır.

"Girdiden çıktıya dışa bağımlı olmayan bir tarımsal yapının kurulması ve ucuz, güvenilir gıdaya ulaşım hakkına sahip toplum kesimlerinin artan refahtan daha fazla pay almaya esaslıca dayanakları amaçla yönelik, uzun soluklu ve kapsamlı tarım ve gıda politikaları oluşturulmalıdır.

"Küresel iklim değişikliğine yönelik olarak yapılması gereken çalışmalar zaman kaybedilmeden başlatılmalı, İklim Değişimi ve Gelişimi Araştırma Merkezi kurulmalı, ilgili tüm birimlerin katılımı ile senaryo çalışmalarını ve bu senaryolara karşı stratejiler geliştirilmelidir.

"Kurağa dayanıklı çeşitler geliştirilmeli ve sulama yatırımları zaman kaybetmeden tamamlanmalıdır.

"Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın yapılandırılması biran önce tamamlanmalı; ilgili meslek grupları gıda denetimini etkin biçimde gerçekleştirecek sayıda istihdam edilmelidir.

"Tüm dünyada kabul görmüş olan tarladan sofraya gıda güvenliği yaklaşımının multidisipliner çalışmaya gerektirmektedir. Bu kapsamda ilgili tüm meslek gruplarının niteliklerine ve uzmanlık alanlarına uygun olarak, yetki ve sorumluluk alanlarının net bir biçimde belirlendiği politikalar bir an önce hayata geçirilmelidir.

"Kayıt dışılık tüm yetkili kurumların işbirliği ile engellenmeli, tarım ve gıda işletmelerini kayıt altına alınmalı, gıda denetimlerinde 'Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği' ilkesi hayata geçirilmelidir.

"Türkiye'de 2001 yılında başlanan Gıda ve Beslenme Eylem Planı çalışmalarının ikinci aşaması için hazırlıklar başlatılmalı ve Türkiye



TGDF Başkanı Şemsi Kopuz:

Halkımızın sağlıklı beslenebilmesi en büyük hedefimiz

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Başkanı Şemsi Kopuz, "Ülkemiz insanının en temel hakkı olan sağlıklı beslenme ve güvenli gıdaya erişim konuları, federasyonumuzun en öncelikli hedefleri arasında yer almaktadır" dedi.

Kopuz, Dünya Gıda Günü dolayısıyla yayımladığı mesajında; "16 Ekim 1945 tarihinde kurulan BM Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş yıldönümü nedeniyle kutlanmakta olan Dünya Gıda Günü, halkımız ve bütün insanlık için kutlu olsun" dedi.

TGDF'nin bütün çalışmalarını, Dünya Gıda Günü için belirlenen 'Gıda Hakkı' temasıyla örtüştürdüğünü ve öncelikli hedeflerinin halkımızın sağlıklı beslenebilmesi olduğunu belirtti.

bu nedenle var olan kaynakların en üst seviyede kullanılarak ülkemizin en ucra köşesinde yaşayan insanımızın dahi yeterli ve güvenli gıdaya ulaşma hakkını elde etmesinin sağlanması gerektiğini belirtti. TGDF olarak; hükümetin bu yöndeki çalışmalarına her türlü katkıyı sağladıklarını ve ayrıca gıda sektörü olarak halkımızın sağlıklı beslenebilmesi, güvenilir gıdayı her yerde ve en ucuz şekilde bulabilmesi için gereken her türlü çabayı gösterdiklerini de sözlerine ekledi.

Gıda Kanunu revize edilmeli

Gıda işletmelerinin küçük ölçekli olmasının beraberinde; kayıtdışılığı da getirdiğini ifade eden Kopuz, "Kayıtdışılığı en aza indirmek için gıda işletmelerinin izleni artırılmalıdır."

Gıda denetimleri yeterli yapılamıyor

YAKLAŞIK 40 bin gıda işletmesi ve 400 bin civarında da gıda satış noktasının bulunduğu Türkiye'de sadece 5 bin 400 gıda denetçisinin görev aldığı, bu şartlarda gıda denetiminin yeterli yapılamadığı bildirildi. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, yaptığı açıklamada, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş yıl dönümü olan 16 Ekim'in dünyada Gıda Günü olarak belirlendiğini ve her yıl özellikle tüketicilerin bilinçlendirilmesi, sağlıklı gıda tüketiminin sağlanması yolunda gıda gününde çeşitli etkinlikler düzenlendiğini söyledi. Sağlıklı yaşamın beslenmeden, güvenli gıda tüketiminden geçtiğini vurgulayan Ataman, gelişmiş dünya ülkelerinin gıdada güvenilirliği artırmaya yönelik çalışmalar yaptığını, bu alanda önemle gelişmeler görüldüğünü bildirdi. FAO'nun bu yıl Gıda Günü için belirlediği temanın "Gıda Hakkı" olduğunu vurgulayan Ataman, şunları kaydetti: "Gıda Hakkı yaklaşımı, insanın en temel ihtiyacı olan beslenme veya kamını doyurma eyleminin yerine getirilmesinde yaşanan engellerin ortadan kaldırılması ve insan hakları çerçevesinde buna ülkelerce sahip çıkılmasını kapsamaktadır.

Gıda güvencesinin tanımına uygun olarak, gıdanın ulaşılabilir, istikrarlı ve faydalı olabilir bir biçimde varılması, güvenli olması ve toplumun beklentilerine uygun yapıda bulunması, gıda hakkının birey ve toplumlarca gereğince kullanılmasını sağlayacaktır." Türkiye'de yaklaşık 40 bin gıda işletmesi, 400 bin civarında da gıda satış noktasının bulunduğunu ifade eden Ataman, bunun yanı sıra 25 ilde toplam 40 gümrük kapısından gıda ticareti yapıldığını kaydetti. Ataman, buna karşın Türkiye'de sadece 5400 gıda denetçisinin bulunmasının güvenli gıda tüketimini riske soktuğunu dile getirdi.

440 BİN GIDACI, 5 BİN 400 DENETÇİ VAR



Dünya Gıda Günü nedeniyle Türkiye'nin değişik yerlerindeki okullarda öğrencilere süt ve mayve başta olmak üzere gıda maddeleri dağıtıldı.

Dünya Gıda Günü dün törenlerle kutlandı. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Feteik Ataman, yaklaşık 40 bin gıda işletmesi ve 400 bin civarında da gıda satış noktasının bulunduğu Türkiye'de sadece 5 bin 400 gıda denetçisinin görev aldığını, bu şartlarda gıda denetiminin yeterli yapılamadığını söyledi. Bu durumun güvenli gıda tüketimini riske soktuğunu dile getiren Ataman, şunları söyledi:

RUTİN DENETİME BİLE YETMEZ

"Bu sayı sadece rutin denetime dahi yetmeyecek durumdur. Bir de ihbar, şüphe üzerine yapılacak

denetimleri sayarsanız, gıda denetiminde son derece yetersiz olduğumuzu açık. Kamu, bu yetersizlik karşısında yeterince eleman istihdam etmek ve bu konuya bütçe ayırmak yerine, gıda denetimini özel sektöre devretme arayışında. Gelişmiş ülkelerde ve hep baz aldığımız AB'de bunun örneği yok. Yapılması gereken en doğru şey, bu işe bütçe ayırmak, eleman istihdamını ve bu elemanların eğitimini belirli bir politika çerçevesinde artırmak, denetçilere yasal olarak tam yetki vermek, laboratuvar, araç-gereç ve iletişim imkanlarını etkin denetim yapacak noktaya taşımaktır."

Tüketici bilinçlenmeli

Yaklaşık 40 bin gıda işletmesi ve 400 bin civarında da gıda satış noktasının bulunduğu Türkiye'de sadece 5 bin 400 gıda denetçisinin görev aldığı, bu şartlarda gıda denetiminin yeterli yapılamadığı bildirildi. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş yıl dönümü olan 16 Ekim'in dünyada Gıda Günü olarak belirlendiğini ve her yıl özellikle tüketicilerin bilinçlendirilmesi, sağlıklı gıda tüketiminin sağlanması yolunda gıda gününde çeşitli etkinlikler düzenlendiğini söyledi. Sağlıklı yaşamın beslenmeden, güvenli gıda tüketiminden geçtiğini vurgulayan Ataman, gelişmiş dünya ülkelerinin gıdada güvenirliliği artırmaya yönelik çalışmalar yaptığını, bu alanda önemle gelişmeler görüldüğünü bildirdi. FAO'nun bu yıl Gıda Günü için belirlediği temanın "Gıda Hakkı" olduğunu vurgulayan Ataman, şunları kaydetti: "Gıda Hakkı yaklaşımı, insanın en temel ihtiyacı olan beslenme veya

karnını doyurma eyleminin yerine getirilmesinde yaşanan engellerin ortadan kaldırılması ve insan hakları çerçevesinde buna ülkelerce sahip çıkılmasını kapsamaktadır. Gıda güvencesinin tanımına uygun olarak, gıdanın ulaşılabilir,

Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, denetimlerin yetersiz olduğuna dikkat çekerek, sağlıklı yaşam ve beslenmenin, güvenli gıda tüketiminden geçtiğini vurguladı.

istikrarlı ve faydalanılabılır bir biçimde var olması, güvenli olması ve toplumun beklentilerine uygun yapıda bulunması, gıda hakkının birey ve toplumlarca gereğince kullanılmasını sağlayacaktır."

RUTİN DENETİMLER DAHI YETMİYOR

Türkiye'de yaklaşık 40 bin gıda işletmesi, 400 bin civarında da gıda satış noktasının bulunduğu ifade eden

Ataman, bunun yanı sıra 25 ilde toplam 40 gümrük kapısından gıda ticareti yapıldığını kaydetti. Buna karşın Türkiye'de sadece 5400 gıda denetçisinin bulunmasının güvenli gıda tüketimini riske soktuğunu dile getiren Ataman, şunları söyledi: "Takdir edersiniz ki bu sayı sadece rutin denetime dahi yetmeyecek durumdur. Bir de ihbar, şüphe üzerine yapılacak denetimleri sayarsanız, gıda denetiminde son derece yetersiz olduğumuz açık. Kamu, bu yetersizlik karşısında yeterince eleman istihdam etmek ve bu konuya bütçe ayırmak yerine, gıda denetimini özel sektöre devretme arayışında. Gelişmiş ülkelerde ve hep baz aldığımız AB'de bunun örneği yok. Yapılması gereken en doğru şey, bu işe bütçe ayırmak, eleman istihdamını ve bu elemanların eğitimini belirli bir politika çerçevesinde artırmak, denetçilere yasal olarak tam yetki vermek, laboratuvar, araç-gereç ve iletişim imkanlarını etkin denetim yapacak noktaya taşımaktır."

Gıda denetimleri yetersiz

KONYA - Yaklaşık 40 bin gıda işletmesi ve 400 bin civarında da gıda satış noktasının bulunduğu Türkiye'de sadece 5 bin 400 gıda denetçisinin görev aldığı, bu sayıların da gıda denetiminin yeterli yapılmadığı bildirildi.

Sağlıklı hayatın beslenmeden, güvenilir gıda tüketiminden geçtiğini ifade eden Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Türkiye'de yaklaşık 40 bin gıda işletmesi, 400 bin civarında gıda satış noktasının bulunduğunu, 25 ilde toplam 40 gümrük kapısından gıda ticareti yapıldığını belirterek, gıda denetimcilerinin sayısının ise yetersiz

olduğuna dikkat çekti.

Türkiye'de sadece 5400 gıda denetçisinin olduğunu söyleyen Ataman, "İkadir edersiniz ki bu sayı sadece rutin denetime dahi yetmeyecek durumdur. Bir de ihbar, şüpheli üzerine yapılacak denetimleri sayarsanız, gıda denetiminde son derece yetersiz olduğumuz açık. Kamu, bu yetersizlik karşısında yeterince eleman istihdam etmek ve bu konuya bütçe ayırmak yerine, gıda denetimini özel sektöre devretme arayışında. Gelişmiş ülkelerde ve hep baz aldığımız AB'de bunun örneği yok" şeklinde konuştu. (aa)

Ankara'da 'Dünya Gıda Günü 2007' Sempozyumu

ANKARA (Cumhuriyet Bürosu) - Ankara, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası'nca bu yıl 3. düzenlenen, "Dünya Gıda Günü 2007" sempozyumuna ev sahipliği yapacak. Her yıl yaklaşık 600 kişinin katıldığı sempozyum, 19 - 20 Ekim tarihlerinde gerçekleştirilecek.

Sempozyum, üç odanın yönetim kurulu başkanları ile TMMOB yönetimi kurulu başkanının yapacağı açılış konuşmalarıyla başlayacak. Sempozyumun ilk oturumunda, her yıl olduğu gibi bu yıl da Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) Dünya Gıda Günü'ne yönelik belirlediği konular konuşulacak. FAO tarafından "Gıda Hakkı" olarak belirlenen konuların ele alınacağı ilk oturumda, gıda hakkının hukuki ve teknik boyutu incelenecek. Oturumda ayrıca FAO'nun konuya bakışını ortaya koyacak "Gıda Hakkı Temasının Teknik Boyutta İncelenmesi" başlıklı sunum, Doç. Dr. Bülent Saygı tarafından; "Gıda Hakkı Temasına FAO'nun Bakışı" başlıklı sunum da FAO Türkiye Temsilcisi Abdellatif Tabet tarafından gerçekleştirilecek.

Başlığı "Tarım ve Gıda Sanayi" olarak belirlenen ikinci oturumda, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nden Prof. Dr. İsmail Gençtaş, "Bioteknoloji Üretimi" konulu bir sunum yapacak. İkinci oturumda ayrıca Ege Üniversitesi Zootekni Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa Kaymakçı, "Hayvansal Üretim" konusunda; Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyelerinden Dr. Taylan Kaymaz da "Gıda Sanayi" konusunda bilgi verecekler. Sempozyumun birinci gün programı, "Küresel İlimlerin Tarım ve Gıda Sektörüne Etkileri" konulu panelle son bulacak. Bu panelde yer alacak konuşmacılar şöyle:

İstanbul Teknik Üniversitesi (İTÜ) Meteoroloji Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Levent Saylan, Ziraat Mühendisleri Odası üyesi Ahmet Atalık, Meteoroloji Mühendisleri Odası üyelerinden Prof. Dr. Mikail Kadiroğlu ve Tarım ve Köylüleri Bakanlığı Tarla Bitkileri Merkez Araştırmaları Enstitüsü'nden Ali Memer.

Sempozyumun ikinci günü, "Yeni Teknolojiler" başlıklı oturumla açılacak. Bu oturumda Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. İsmail Hakkı Boyacı, "Akıllı Etiketler" adlı bir sunum gerçekleştirecek. Oturum, Hacettepe Üniversitesi Fizik Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Semir İler'in sunacağı "Nanoteknoloji"; Pamukbirlik'ten Mikail Çakar'ın sunacağı "Biyosaklar"; Kalite Sistem Laboratuvarları'ndan Samim Sener'in sunacağı "Kalite Ölçüm Tekniklerinde Yeni Gelişmeler" başlıklı sunumlarla son bulacak.

"Gıdada Tüketicinin Aldatılması" başlıklı ikinci oturum kapsamında ise Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Doç. Dr. Umran Uygun, "Sağlık Beyanları", Tüketici Demekleri Federasyonu'ndan Sıtkı Yılmaz, "Reklamlar ve Tüketicinin Aldatılması", Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Ahmet Altındiş "Organik Tarım ve Gıdalar" konularında bilgi verecekler.

"Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliğini Sağlamada Mesleklerin Rolü" başlıklı üçüncü ve son oturumun başkanlığını gazeteciler Tarım-Gıda-Hayvancılık Eki Editörü İyık Karasu yapacak. Bu oturumda, Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu 2. Başkanı Prof. Dr. Aykut Aytaç, Ziraat Mühendisleri Odası'ndan Fatih Taşdöğen, Atatürk Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hanifi Sarıç ve Türk Veteriner Hekimler Birliği Merkez Konseyi'nden bir temsilci konuşmacı olarak katılacak. Sempozyum, "Yeni Dünyada Tarım ve Gıda Politikaları" konulu panelle son erecek. Türkiye açısından önemli ve kritik konuları konuşulacağı bu panelde, Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Küçük, Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Gökhan Günyaydın ve Meclis'te grubu bulan siyasi partilerin temsilcileri, panelist olarak yer alacak.

Gıda güvenliği ve Sertifikasyon

Türkiye'de gıda güvenliğine bakış

Türkiye, gıda kontrol sisteminin yeniden yapılandırılmasında büyük sıkıntı yaşıyor. Denetim, yetersiz eleman ve kaynakla zayıf bir koordinasyonla yürütülmeye çalışılıyor

Özlem AS

Günümüzde endüstrileşme ve kitlesel üretim, daha uzun ve daha kompleks gıda zincirlerinin oluşumu, fast-food tüketimi, sokak satıcısı, ihracat artışı gıdalar ve uluslararası ticaret ve turizm ilişkilerindeki artış gibi nedenler sonucunda gıda güvenliğini etkileyen pek çok tehlike oluşuyor.

Son 30 yıl içerisinde oluşan sosyo-ekonomik değişim sonucunda, daha entegre bir "gıda güvenliği" yaklaşımına gereksinim duyulmaktadır.

Fakat bu ihtiyaç bugüne özgü değildir. İnsanlığı, tükettiği gıdaların güvenliği ile ilgili uzun yıllar önce standartlar oluşturma ve bunu uygulama çabası içinde olmuştur. Mısırlılar bazı gıdalarda etiketleme zorunluluğu getirmiş, Romalılar ise alkolü içecekleri temizlik ve hijyen yönünden denetlemişlerdir. Gelişen teknoloji ile birlikte gıda ürünlerinde riskler artmaya başlamış ve aynı zamanda artan tehlikeler bilimsel olarak daha iyi anlaşmaya başlamıştır. Uluslararası ticaretin gelişmesi, tüketicinin bilinçlenmesi,



Taylan Kıymaz: "Denetim, yetersiz eleman ve kaynakla zayıf bir koordinasyonla yürütülmeye çalışılıyor"

gıda ürünleri satın almada çeşitlilik ve farklılık taleplerinin yanı sıra sağlık ve çevre kaygısının artması kişilerin konuya daha duyarlı yaklaşmalarını sağlamıştır.

Fakat Türkiye, gıda kontrol sisteminin yeniden yapılandırılmasında büyük sıkıntı yaşıyor. Denetim, yetersiz eleman ve kaynakla zayıf bir koordinasyonla yürütülmeye çalışılıyor.

Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mustafa Tayan ile Devlet Planlama Teşkilatı Planlama Uzmanı ve Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Taylan Kıymaz'la Türkiye'de gıda güvenliğini konuştuk.

"Koordinasyon içinde çözüm aranmıyor"

Dr. Taylan Kıymaz, uzman kuruluşların önerilerinin kulak arkası edildiğini, bütüncül bir bakışla gıda güvenliğine bakılmadığını söyledi.

Kıymaz, "Belediyelerin içinde bulunduğu bir sistem mi yoksa sadece Tarım ve Köylüleri Bakanlığına yürütülen bir sistem mi olacak, kamu ne kadar kaynak aktaracak, işletmelerdeki yetersizlikler nasıl giderilecek gibi birçok cevaplanması gereken konu var. Bu konuda kafa karışıklığı yaşıyor; ancak koordinasyon içinde çözüm arama anlayışı ne yazık ki halen idenmiyor. Denetim, yetersiz eleman ve kaynakla zayıf bir koordinasyonla yürütülmeye çalışılıyor. Belediyelerin sisteme dahil olması sorunun daha da büyütecek ve hiçbir soruna çözüm oluşturmayacak. Diğer taraftan ise, AB tarafından hibe kaynaklar da kullanılarak gıda güvenliğine ilişkin projeler geliştiriliyor. Özellikle hayvan sağlığı ve refahı konusunda biraz geride bulunuyoruz. Bunun bir nedeni mevcut mevzuattaki eksiklikler ancak asıl sorun büyük bir mali kaynak gerektirmesi ve önemli bir dönüştürme yaşanması gereği. Şirketleşmiş tarım işletmelerini özendirilen bir ticari yapı kuruluyor" diye konuştu.

Mevzuatın sadeleştirilmesi gerekiyor

Gıda güvenliğine ilişkin mevzuatın karışık durumda olduğunu kaydeden Dr. Kıymaz, şunları söyledi: "Gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli iki ayağı oluşturan hayvan ve bitki sağlığı mevzuatı; çiftlikten çatala tüm üretim zincirinin güvenli olması amaçlanıyor. Halen karışık durumda bulunan mevzuatın sadeleştirilerek daha anlaşılır ve uygulanabilir şekle dönüştürülmesi çalışmalarını doğrultusunda bir dizi yeni düzenleme yapılmış

Gıda güvenliği ve Sertifikasyon

**Gıda güvenliğinde sertifikasyon:
HACCP ve ISO 22000**

"Mevcut hukuk sistemindeki karmaşalar, kurumlar arasında daima sorun olan yetki çekişmeleri, koordinasyonsuzluk ve işbirliğine uzak yaklaşımlar, sertifikasyon sistemini iyice karmaşık bir hale getirmiştir. Verilen sertifikaların birçoğu amacına hizmet edememektedir. Önceleri yüksek bedellerle, şimdilerde ise çok düşük rakamlar karşılığında, sistemi olmayan veya sistemi uygulamayan firmalar sertifika sahibi olmaktadır. Bu nedenle de sertifikalı ürünleri satın alan kurumlar kendilerini güvende hissetmemektedir"

Petek Ataman

TMMOB
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Her ne kadar gıda ile ilgili konular konuşulur, tartışılır ve bu konularda yayın yapılırken gıda güvenliğinin tanımı her fırsatta yapılırsa da, bu yazıya başlarken de tekrar tanımlanması gerektiğine inanıyorum. Güvenli gıda, raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda; gıda güvenliği ise bu maddelerden olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik vb. her

türü zararın bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü olarak ifade edilebilir. Gıda güvenliğini sağlamada kullanılan araçlardan biri olan gıda sektöründe sertifikasyon konusu;

- Gıdaya yönelik tüketici hassasiyetinin artması,
- Bazı sertifikaların ticarete konu olması ve bu nedenle önemli maddi kazanç ve kayıplara araç olması,
- Kamunun eleman ve teknik imkanlarındaki yetersizlikler ve buna ilave olarak hantal yapısından kaynaklanan olumsuzluklar nedeniyle yürütmekte zorlandığı kimi görevlerini yetkilendirilmiş kurumlara devretme yaklaşımı nedeniyle önemli bir konu olarak gündeme taşınmıştır.

Doğru ve ikeli bir biçimde işlediğinde fayda sağlayacağı kuşkusuz olan bu sistemin, halen var olan pekli ile önemli sıkıntılar mevcuttur. Her zaman olduğu gibi, bu sıkıntıları belirtirken şu anda gerçekleştirilen tüm sertifikasyon uygulamalarını itham etmek gibi bir amacım olmadığını peşinen vurgulamak isterim.

Mevcut hukuk sistemindeki karmaşalar, kurumlar arasında daima sorun olan yetki çekişmeleri, koordinasyonsuzluk ve işbirliğine uzak yaklaşımlar, sertifikasyon sistemini iyice karmaşık bir hale getirmiştir. Verilen sertifikaların birçoğu amacına hizmet edememektedir. Önceleri yüksek bedellerle, şimdilerde ise çok düşük rakamlar karşılığında, sistemi olmayan veya sistemi uygulamayan firma-



Gıda güvenliği ve Sertifikasyon

lar sertifika sahibi olmaktadır. Bu nedenle de sertifikalı ürünleri satın alan kurumlar kendilerini güvende hissetmemektedir.

Konu gıda güvenliği ile bağlantılı olarak indelenmeye çalışıldığında; net bir biçimde tartışılabilmesi açısından 5179 sayılı Kanunun sertifikasyon konusunda ne dediğine bakmakta fayda görüyoruz: "Sertifika: Bakanlıkça veya Bakanlıkça yetkilendirilen kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından gıda, kalite ve kontrol sistemlerinin belgelendirilmesidir." "Gıda üreten ve/veya satan işyerlerinde, Bakanlığın yetkilendireceği kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından kalite, risk analizi ve Bakanlığın uygun gördüğü benzeri diğer konularda, kontrol ve sertifikasyon hizmetleri yapılabilir. Yetkilendirilmiş kuruluşlar, bu Kanuna göre Bakanlıkça verilmesi gereken belgeler ve sertifikalar dışındaki belgeleri verir. Yetkilendirilmiş kuruluşlar tarafından verilecek sertifika, belge ve raporları gereksinimi belirtmek suretiyle iptal etmeye ve kuruluşlara verilen belgelendirme yetki süresini belirlemeye Bakanlık yetkilidir." Kanun yayımlandığında bu maddenin risk analizlerini de içine alması Odamızı çok endişelendirmişti. Risk analizi konusunda hiçbir yetkinin özel kuruluşlara devredilmesi gerektiği görüşündeyiz. Ancak pratikte böyle bir yolun açılmamış olduğunu mutlulukla ifade etmek gerekmektedir. Tabii ki bu hükmün Kanunda halen yer almasını sakıncalı olduğunu ve yeni hazırlanan Kanun tasarısında bulunmaması gerektiğini vurgulamakta fayda var. Çünkü Kanunda yeni olan bir uygulamanın eninde sonunda pratiğe geçirileceği açıktır.

Bilindiği gibi sertifikasyon, çok çeşitli konularda yapılabilmektedir. Örneğin: Bakanlıkça verilen ve ihracatta kullanılan gıda güvenliği sertifikası, aflatoksin kontrolünü gösteren sağlık sertifikası, helal sertifikası gibi... Yukarıdaki kanun maddesinden de anlaşılacağı gibi, bakanlıkça verilen bu sertifikalar yetkilendirilmiş kuruluşlarca düzenlenemezler. Diğer yandan yetkilendirilmiş kuruluşlarca verilen sertifikalara örnek olarak, doğrudan gıda güvenliğine yönelik olmayan organik gıda sertifikası verilebilir. Kuruluşların yetkilendirilmesini Bakanlık yapar ve bu kuruluşların işleyişini de yine Bakanlık takip eder.

Gıda güvenliğini belgelendirmek amacıyla veri-



"Güvenli gıda; raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıda; gıda güvenliği ve bu maddelerde öngörülen fiziksel, kimyasal, biyolojik vb. her türlü zararın bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü olarak ifade edilebilir".

len önemli bir sertifika vardır ki, bu sertifikayı hangi kurumların hangi koşullarda vereceğine yönelik bir yetkilendirme tanımlı bakanlık tarafından yapılmamıştır. HACCP belgesi... HACCP, üretim hattında kritik kontrol noktalarını belirleyip, bu noktalara yönelik tehlike analizi yaparak son üründe riski ya tamamen elimine etmek ya da güvenilir sınırlar içine çekecek biçimde önlemler almayı gerektiren bir işlemler bütünüdür. HACCP gerekliliklerinin yerine getirilmesi ile ürün değil, üretim ve ürünün üretildiği mekan kontrol edilerek tehlikelerin oluşmadan engellenmesi hedeflenmektedir. Böyle bir sistemin gıda işletmelerinde doğru işletilmesi halinde de gıda güvenliğini sağlamada çok önemli bir araç olacağı bilinmelidir. Nitekim dünyadaki gıda kaynaklı hastalıklarda son senelerde saptanan azalmaların bir kısmı HACCP sisteminin uygulanmasına bağlanmaktadır. Bu nedenle de HACCP; bizim mevzuatımızda ilk kez 1997 yılında yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nde yer almıştır. Yönetmeliğin "Gıda Hiyeni" ile ilgili bölümünde yer alan "kontrol işlemleri" ve "kontrol sisteminin uygulanma aşamaları" tamamen HACCP ilkelerini vermiş ve bunu hijyen açısından bir yasal zorunluluk haline getirmiştir. Peşinden 1998'de yayımlanan "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik", geçici 1. maddesi ile işletme-

Gıda güvenliği ve Sertifikasyon

leri risk gruplarına göre ayrılarak, HACCP uygulanması konusunda aşamalı bir geçiş örgölmüştür. Son olarak 2005 yılında yayımlanan "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İlgili Sorumluluklarına Dair Yönetmelik" de HACCP sadece ilkelere ile değil, ilk kez açıkça "HACCP" adı ile de yer almıştır. Tüm bu mevzuat bütününde kamu denetçilerinin denetim aşamasında HACCP aşamalarını denetlemeleri ve kayıt sistemini kontrol etmeleri örgölmüş ve sertifikasyona yönelik bir zorunluluk getirilmemiştir. Dolayısıyla "denetim böyle yapılmalıdır" diyen, olması gereken denetim şekillerini ve şartlarını belirleyip kayıtlı hale getiren, sertifikasyon firmasından belirlenen şeklin uygulanmasını isteyen, denetlemedeki uygulamanın yapısını yönlendiren ve alınan sonuçlara göre firmada değerlendirme yapılmasını talep eden herhangi bir kurum ve kuruluş yoktur. Sertifikasyon kuruluşu denetimini "yapılmış mı?" kayıtları üzerinden gerçekleştirmektedir ve sorumluluğu kağıt üzerinde gördüğü "yapılmış" la sınırlıdır. Böylece de basit ve birkaç noktada bile mikrobiyolojik kontrol yapmaksızın, gıda üretimi yapan bir yerin mikrobiyolojik açıdan HACCP şartlarına uygun olduğu onaylanabilmektedir.

Diğer yandan; HACCP sertifikasının resmi denetimde ve ticarete yansıyan sorunlara yönelik bir çare olarak görülmesi, ancak belgelendirme yapan firmaların yetkilendirilen ve denetleyen bir kurum olmaması ile birlikte tam anlamıyla bir belge ticareti başlamıştır. HACCP'in gereklisini yerine getirmekten çok uzak olan işyerleri, para karşılığında sertifikalarını almaya ve işletmelerinde kullanmaya başlamışlardır. Gıda hijyeni ile uzaktan yakından ilgisi olmayan meslek mensupları; tarafsızlık ve yeterlikten uzak birçok firma, HACCP belgelendirme işlemine girmiş ve zaman içerisinde HACCP sertifikalarının güvenilirliği gerçeği yansıtmayan haliyle çok ciddi biçimde zarar görmüştür.

Eylül 2005 tarihinden itibaren gıda güvenliği-



ni sağlamak üzere yeni bir kalite güvence sistemi olan ISO 22000 gündeme gelmiştir. HACCP'i de kapsayan ancak ISO 9000 entegrasyonu ve hijyen ön koşul programları gibi daha kapsamlı olan ve temel hedefi gıda güvenliğini sağlamak olan bu sistem, gereken adımlar atılmazsa yukarıda belirttiğimiz kontrol ve belgelendirme sisteminin ötesine geçemeyecektir. Bu olumsuzluklar bilinirken ve yaşanırken artık sertifikasyon sisteminin için başından disipline edilmesi; belgelendirme kuruluşlarının taşıması gereken özelliklerin belirlenmesi (özellikle konular bazında görev yapabilecek meslek disiplinleri, bu disiplinlerin olması gereken ilave eğitimler gibi), sertifikasyonu sağlayacak kontrol sisteminin hangi şartlarla yapılması, nelere, nasıl bakılması gerektiğinin düzenlenmesi, sertifikaların güvenilirliğini sağlamak açısından hayati önem arz etmektedir. Bu kaygı ile hazırlanmış ve görüşe açılmış olan "ISO 22003 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Gıda Zincirinde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine Belgelendirme ve Denetim Sağlayan Kuruluşlar İçin Şartlar Standardı" bu hali ile ilkelere açısından oldukça başarılı hazırlanmış bir dokümandır. Standart taslağına görüş alınması aşamasında ilkelere sapmanın yolunu açabilecek çok çeşitli kesimlerden yoğun baskı geleceği beklenmeli, ancak temel ilkelerin korunması ve yayımını takiben de uygulanması sağlanmalıdır. Ancak bu yolla gıda güvenliğine yönelik sertifikasyon sistemi yeniden güvenilir bir hale gelebilecektir.



Yoksullar 'gıda yardımı'nın nesnesi değil 'gıda hakkı'nın öznesi olmalı

Dünya Gıda Günü'nün bu yılki teması 'Gıda Hakkı' olarak belirlendi. Bu tema kapsamında her yıl olduğu gibi bu yıl da TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Gıda Mühendisleri Odası ve Kimya Mühendisleri Odası ortaklaşa sempozyumlar düzenliyor

Birleşmiş Milletler (BM) Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş yıldönümü olan 16 Ekim her yıl tüm dünyada 'Dünya Gıda Günü' olarak kutlanıyor. FAO'nun her yıl özel olarak belirlediği tema kapsamında TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO), Gıda Mühendisleri Odası (GMO) ve Kimya Mühendisleri Odası (KMO), ortaklaşa sempozyumlar düzenliyor; tarım ve tarıma dayalı gıda politikaları konusunun uzmanlarla birlikte tartışılmasını sağlıyorlar. Düzenli olarak kutlanan Dünya Gıda Günü'nün bu yılki teması ise 'Gıda Hakkı'. Gıda hakkı yeryüzündeki tüm insanların nerede yaşıyor olurlarsa olsun en temel hakkı olarak gösteriliyor. Dünya Gıda Günü temasının bu sene gıda hakkı olarak seçilmesi, gıda hakkının uluslararası alanda ne kadar önemli olduğunu aslında en açık göstergesi. Peki Gıda Hakkı ana teması altında beslenme, beslenme hakkı, beslenme stratejileri gibi pek çok konuda tebliğler sunulacak olan panelde, ZMO, GMO ve KMO Başkanları neler konuşacak ve tartışacak? Gıda Hakkı teması ile ilgili ne tür mesajlar verecekler? Dünya Gıda Dergisi olarak bu sorularımızı ZMO Başkanı Dr. Gökhan Günaydın, GMO Başkanı Petek Ataman, KMO Başkanı Hasan Küçük ve FAO Türkiye Temsilciliği'nden Temsilci Yardımcısı Melek Çakmak'a yönelttik. Oda başkanlarının ve FAO Temsilcisi Melek Çakmak'ın, Dünya Gıda Günü'nün bu yılki teması olan Gıda Hakkı ile ilgili görüşleri ise şöyle:



Dr. Gökhan Günaydın:
"Türkiye gibi tarımsal potansiyeli yüksek bir ülkede dahi gıda hakkının sağlanamayışı büyük bir sorun"

"Gıda hakkı anayasal bir hak ve herkesin yeterli, nitelikli gıdaya erişme hakkı vardır. Bunun, gıda güvencesini temin etmekle sorumlu ve yetkili olan devlet ve devletin iktisadi organı olan hükümet, sağlamak zorunda. Bugün dünyada yaklaşık bir milyar insan açlık tehdidiyle karşı karşıya. Dünyanın tarımsal üretimi, tüm nüfusu doyurabilecek düzeyde olmasına karşın, 'efektif talep' yaratmayan yoksullar gıdaya ulaşamamaktadır.

Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) rakamlarına göre Türkiye'de 1 milyon insan açlık sınırının altında yaşamaktadır. Halkımızın yüzde 20'si yoksulluk sınırının altında bulunmakta, önemli bir bölümü de dengesiz beslenmektedir. Bu nedenle aracın tefecinin ortadan kaldırıldığı, üreticinin üretiminin karşılığını alabildiği bir düzene, yeni bir anlayışa ihtiyaç vardır. Türkiye'nin hırsız yatırımları eksikliği kapatarak, üretim maliyetlerini düşürücü, verimliliği yükseltici, doğayla dost, yeni, bağımsız bir tarım modelini kurgulaması gerekmektedir. Sağlıklı nesiller oluşturulabilmesi için tarımsal üretimimizin sürdürülebilirliği sağlanarak, gıda sanayinin gelişmesi ve halkın yeterli ve nitelikli gıdaya erişmesi büyük önem taşımaktadır. Türkiye gibi tarımsal potansiyeli yüksek bir ülkede dahi gıda hakkının sağlana-

Aslı Dağarcıkoğlu



mayısı büyük bir sorun olarak önümüzde durmaktadır. Bu kapsamda, Üç Oda tarafından 19-20 Ekim 2007 tarihlerinde düzenlenecek sempozyumda, konu ayrıntılı biçimde tartışılarak, çözüm önerileri üretilecektir."

Petek Ataman:
"Gıda Hakkı konusunda her kesimin sürekli faydalanacağı politikalar üretilmeli"

"Bu senenin teması olan 'Gıda Hakkı' yaklaşımı insanın en temel ihtiyacı olan beslenme veya karını doyurma eyleminin yerine getirilmesinde yaşanan engellerin ortadan kaldırılması ve insan hakları çerçevesinde, buna ülkelerce sahip çıkılması durumunu ortaya koymaktadır. Gıda güvenliğinin tanımına uygun olarak; gıdanın ulaşılabilir, istikrarlı ve faydalanılabılır bir biçimde var olması, güvenli olması ve toplumun beklentilerine uygun şekilde bulunması gıda hakkının birey ve toplumlarca gereğince kullanılmasını sağlayacaktır. Bu koşulların sağlanması anlamlı, günü kurtaran uygulamalarla değil; uzun soluklu, öngörülü politikaların oluşturulması ve uygulanması ile mümkün olacaktır. Bir insan hakkı olarak gıda hakkı, hükümetlerin özellikle aç ve yoksul kesime karşı gıda güvenliği taahhütlerini yerine getirmesi için bir sorumluluk alanı oluşturmaktadır. FAO'nun belirttiği gibi, söz konusu kişiler 'gıda yardımı'nın nesnesi olmak yerine 'gıda hakkı'nın öznesi olmalıdır. Bu yasal hakkın kullanılmasını siyasi bir rant aracı olarak değil, devletin görevi olarak görülmeli ve bu konuda her kesimin sürekli faydalanacağı politikalar üretilmelidir."

Hasan Küçük:
"Gıda üretiminin her aşamasında kalite kontrolü büyük önem taşımaktadır"

Gıda hakkı, insanların ekonomik, kaliteli, dengeli olarak beslenmesini ve yeterli gıdaya erişimlerini gerektirir. Ortaya koyan bir kavramdır. 5179 Sayılı Gıda Kanunu'nun verdiği tüm yetki ve sorumluluklar içinde Gıda Günü'nü kamu, özel sektör, üniversiteler, üreticiler ve tüketiciler, birlikte sorunları ve çözüm yollarını tartışarak karar verdikleri ve uygulamaları bir gün olarak algılamak gerekir. Gıda güven-

liğinin sağlanmasında üretimden son tüketime kadar geçen her aşamada bireylerin ve kurumların, görev ve sorumlulukları vardır. Gıda üretiminin her aşamasında kalite kontrolü büyük önem taşımaktadır. Bu olgu ülkede üretilen gıdalarda olduğu gibi, ithal edilen ürünlerin kontrolünde de önem taşımaktadır.

Tüm dünyayı etkileyen küresel iklim değişikliği nedeniyle, tarım politikaları, gıda sektörü ve su kullanımında hükümetlerin öncelikli öngörülerini uzun erimli bir projelene gereksinim duyulmaktadır. Gıda Hakkı Anayasamızda 45'inci, 171'inci ve 172'inci maddelerde tanımlanmış ve açıkça kavuşturulmuştur. Ancak düzenlenecek olan yeni anayasada bu maddelerin nasıl tanımlanacağı da merak konusudur.

Melek Çakmak:
"Gıda Hakkı Yönergesi, FAO Konseyi tarafından 2004 yılında kabul edilmiştir"

"2007 Dünya Gıda Günü temasının 'Gıda Hakkı' olarak seçilmesi, uluslararası toplum tarafından açlık ve yoksulluğun ortadan kaldırılması, kalkınma sürecinin hızlandırılması ve derinleştirilmesi yönünde önemli bir insan hakkı olduğunu tanımasının göstergesidir.

Gıda Hakkı Yönergesi, FAO Konseyi tarafından 2004 yılında kabul edilmiştir. Bu yönerge, gıda hakkının uygulanabilmesi için atılması gereken somut adımların neler olduğu üzerine tavsiyeler sunmaktadır. Gıda Hakkı tanımı, açık ve yetersiz beslenmenin sadece mevcut gıdanın eksikliğinden değil, aynı zamanda yoksulluk, gelir dağılımında eşitsizlik, sağlık hizmetleri, eğitim, temiz su ve sıhhi yaşam koşullarına erişimeme varsayımına da dayanmaktadır. Bu demektir ki gıda hakkı; eğitim hakkı, çalışma hakkı, sağlık hakkı, toplanma ve birlik hakkı gibi diğer insan haklarından ayrı tutulamaz."



566

'Gıda denetimleri etkinleştirilmeli'

Gıda Mühendisleri Odası tarafından 8-10 Kasım 2007 tarihleri arasında Ankara'da düzenlenen "Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Sonuç Bildirgesi" açıklandı. Gıda zincirinin üretimden tüketimine tüm halkı ilgilendirirken, gıda işleme ve muhafaza teknolojilerindeki gelişmeleri ele almak hedefiyle yapılan kongrede, AB'ye tüm üyelik sürecinde Türkiye gıda sanayisinin zarar görmemesi için uygulanması gereken politikalar tartışıldı.

Üniversitelerden, kamu kurumlarından ve özel sektörden 350 kişinin katılımıyla hayata geçirilen kongre sonuç bildirgeğinde, gıda denetiminde yetkililerin tek eylemde toplanması gerektiğine ve gıda güvenliğinin, bitti ve hayvan sağlığından ayrılmayacağından oturuşu gerekli düzenlemelerin yapılmasına dikkat çekildi. Bildirgede, Tarım ve Köylüleri Bakanlığı'nın yapılandırılarak, gıda denetimlerinin etkinleştirilmesi, gıda sektöründe kayıt

dışı çalışmanın engellenmesinin de olması olmaz olduğu ifade edildi. Verilen desteklerin hammaddede kalitesi ile bağlantılı olması ve böylece sürdürülebilir kalite hammadde arzının sağlanması da istenen bildirgede, Türkiye'de ulusal beslenme profilinin çıkarılmasının öneminde işaret edildi.

AB uyum sürecinde, gıda sektörünün AB fonlarından yararlanması düşüncüden öncelikli sektörler arasında yer alması vurgulanan bildirgede, Biyogüvenlik Kanunu'nun katılma bir yaklaşımı bir ön önce yapılması gerektiğine de değinildi. Ayrıca, Ar-Ge çalışmalarını için AB'den alınan kaynaklardan yararlanmak için kapasite gelişimi sağlanmasının önemli olduğu ifade edilen bildirgede, risk analizine yönelik kontrol sisteminin oluşturulması için kayıt sisteminin geliştirilmesi gerektiği belirtildi. (Ankara/EVRENSEL)

GIDA MÜHENDİSLERİ'NDEN 'TEKNİK TERİMLER REHBERİ'

Gıda Mühendisleri'nden 'teknik terimler rehberi'

Gıda Mühendisleri Odası önderliğinde "Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi" hazırlandı.

ANKARA (ANAHABER)

Gıda Mühendisleri Odası önderliğinde "Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi" hazırlandı.

Oda tarafından yayımlanan rehberin, Türkiye'de gıda mühendisliği eğitimi veren üniversitelerin bir kısmının İngilizce, bir kısmının Türkçe, diğer bir kısmının ise her iki dilde birden eğitim vermesi, bunun yanı sıra gıda teknolojilerinde ve mevzuat oluşumunda dünyadaki gelişmelere paralel olarak büyük bir dinamizm yaşanması ve birçok yeni terimin gündeme gelmesiyle hazırlanmasına karar verildiği ifade

edildi. Gıda Mühendisleri Odasından alınan bilgiye göre rehber, toplam 27 üniversiteden toplam 44 akademisyenin katılımıyla düzenlenen yoğun toplantılar ve çalışmalar sonunda ortaya çıktı.

Rehber, ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alındıktan sonra bu ay yayımlanarak, satışa sunuldu. Toplam 230 sayfadan oluşan rehberde, gıda sektöründe kullanılan terimlerin Türkçe karşılıklarını açıklığa kavuşturmak amaçlandı.

Kimi kelimelerin Türkçe karşılığının bulunamadığı veya birkaç kelimeyle ifade edilemediği durumlarda ise yazıda ortaklaşmayı sağlamak amacıyla Türkçe olmadığı bilindiği halde yabancı kelimelerin Türkçe gibi kullanılan biçimleri sözlüğe dahil edildi.

CAN DOSTU
**RAMAZAN
AYDIN**

ramazanaydin@sabah.com.tr

**Ben de çıtır
ekmek istiyorum**

Rahmetli Mustafa Taşar, Tarım ve Köyşleri Bakanı iken ekmeklerin poşetlenmesi için yasal bir hazırlık yapmıştı. Fırıncılar, bu fikre karşı çıkmış, ekmeğin ambalajlanmasının çok zor olacağını, üstelik maliyetlerin artacağını savunarak uygulamaya geçmemişlerdi. "Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkındaki 25260 sayılı tebliğ Resmi Gazete'de 15 Ekim 2003 tarihinde yürürlüğe girdi. Böylece fırınlar hariç ekmek ve çeşitlerinin ambalajlı olarak tüketime sunulması yasal bir zorunluluk haline geldi. Bu durumda üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'ndan alınmış üretim izin tarihi ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren etiketler de tüketicinin göreceği yerlerde bulundurulmalı veya ekmek ve ekmek çeşitleri ile birlikte tüketiciye sunulmalıdır"

Ekmek imalatı ve ekmeğin ambalaj ile satışı hususu rahmetli Mustafa Taşar'dan beri yürürlükte ancak konu takip edilmemiş, tüketiciler de açıkta satılan herkesin ellediği ekmekleri almaya devam etmiştir. Şayet böyle bir tebliğ anlamsız ise neden hala yürürlükte? Eğer ihtiyacı doğmuşsa niçin gereği yapılmıyor?

Uygulamanın başlayacağı dönemde rahmetli Başbakanımız Bülent Ecevit, "Ben çıtır ekmek istiyorum" diyerek ambalaja karşı çıkanlara destek olmuş ve ellenerek seçilen, seled, sepette taşınan ekmekler ambalajsız olarak soframıza gelmeye devam etmiştir.

Ambalajın dışında günümüzde ekmeklerin sağlığa zararı olup olmadığı da tartışılmaktadır.

Sözgelimi Hürriyet Gazetesi'nden tüketicinin abisi Erkan Çelebi, 5 Kasım 2007 tarihli köşesinde; "Bazı un üreticileri, irmik altı diye adlandırılan kalitesiz unlara kanserojen

etkisi yüzünden kabılması yasak olan benzo(per)oksit ve potasyumbromat gibi bazı katkı maddelerini ekleyerek rengini beyazlatıyor ve ekmeçlik unmuş gibi fırınlara pazarlıyor. Bu katkı maddeleri çıkmak tutulduğunda ekmeğin benzin dökmüş gibi alev almasına yol açıyor" diye yazıyor. **Ekmekle ilgili bir başka tartışma da fiyat konusundadır.** Fırıncılar ve un değirmenleri ekmek fiyatlarının arttırılmasından yanadılar. Sebep olarak da un, işçilik ve diğer giderlerdeki artış gösterilmektedir.

Kanal A televizyonunda canlı olarak hazırlayıp sunduğum "Ramazan Aydın Saati" isimli programa Hacettepe Üniversitesi Öğretim Üyelerinden Prof. Dr. Hamit Köksal ile Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman'ı davet ettim. "İnsan sağlığını bozmayan ekmeği nasıl yiyeceğiz?" diye sordüğümde konudan önce şu yanıt aldım; "Eğitilmiş eleman, bilinçli kamu denetimi, hizmet içi eğitim, tarladan sofraya kadar bilinçli tarım ve imalat." Uzmanların bir başka teklifi de ekmek firmından sorumlu "Gıda mühendisi" kadrosudur. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman'ın "Merdiven altı" diye tanımladığı kayıt dışı fırınların da çok olduğunu, üstelik Ankara'da bunların ekmek sattıklarını söylemesine çok şaşırdım. **Cumhuriyetimizin başşehri, örnek kent Ankara'da Maliye, Belediye, Tarım Bakanlığı'na kayıt yaptırmadan fişsiz, faturasız ekmek imalatı ve satışı. Bunları düşünenek insanı dehşete düşürüyor.**

Ekmek maliyetlerinin artmaması için beyaz ekmek tüketme alışkanlığından vazgeçmeliyiz. Faydasından çok zarar olan katı maddesiyle beyazlatılan ekmek için hem gereksiz emek hem de zararlı kimyasallar kullanılmaktadır. Bunun yerine daha doğal esmer un kullanmalıyız. Esmer ekmeğin kepek ve diğer özelliğinden dolayı sağlık açısından çok faydalı olduğu da tüketiciye anlatılmalıdır. Son söz olarak sağlıklı ekmek, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından tanımlanmalı ve tüketicinin kafa karışıklığı giderilmelidir. Merdiven altı ekmek üretimi kayıt altına alınmalıdır.

Ben de çıtır ekmek istiyorum ancak güvenliği olması kaydıyla...

Pazar artığı toplanan ülkede tek başına kamu sorun çözemez

■ **TBMM Tarım, Orman ve Köyşleri Komisyonu Başkanı Vahit Kirişçi**, pazar yerlerinin artıklarının toplananların olduğu bir ülkede, tek başına kamu otoritesinin gıda güvenliği ile ilgili sorunları çözemediğini söyledi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GMO) tarafından düzenlenen 5.Gıda Mühendisliği Kongresi'nin açılışında konuşan Kirişçi, gıda güvenliği sorunlarının çözümü için, ekonomik refah düzeyinin yükseltilmesi yanında, tüketicinin de bilgilendirilmesi gerektiğini vurguladı. Gıda güvenliği konusunda büyük önem taşıyan merdiven altı üretimin sona erdirilmesi konusunda sivil toplum örgütlerine ve tüketicilere büyük sorumluluk düştüğünü anlatan Kirişçi, "Tüketici, neyi, nereden ve nasıl alacağını iyi bilmeli" dedi.

DENETİM YETERSİZ : Türkiye'de sorunları halının altına süpürme alışkanlığı olduğunu, bugünkü duruma da bu yüzden gelindiğini kaydeden Kirişçi, "Da yüzden mezarlıklarda bile çarpık yapılaşma yaşanıyor" diye konuştu. Türkiye'de denetimin denetimini yapacak kurumların oluşması gerektiğine de işaret eden Kirişçi, hazırlık çalışmaları süren ve bu yıl çıkarılması beklenen yeni gıda yasası ile gıdada çok başlılığın sona erdirilmesi, bütün yetkilerin Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nda toplanmasının öngörüldüğünü bildirdi.

ÇALIŞMALAR SON AŞAMADA : Tarım ve Köyşleri Bakanla-

ğı Müsteşar Yardımcısı Nihat Pakdil ise yeni gıda yasası taslağı ile ilgili çalışmaların son aşamaya geldiğini, yakında kamuoyunun görüşüne açılacağını söyledi. Pakdil, yeni yasa ile birincil üretimden başlamak üzere gıda zinciri içindeki tüm unsurlara sorumluluk verildiğini kaydetti. TMMOB Genel Başkanı Mehmet Soğanıcı da konuşmasında, beslenme ve gıda hakkının temel insan haklarından olduğunu işaret ederken, "Dünya Gıda Zirvesi'nde, 2015'e kadar dünyadaki aç insan sayısının yarıya indirilmesi öngörülüyor. Ancak bugünkü politikalar ile bu mümkün değil. Tarımdaki üretim artışı, nüfus artış hızının altında kalıyor" dedi.

YETKİLER TEK ELDE TOPLANACAK : Soğanıcı, yeni gıda yasası hazırlanırken, mesleki ve bireysel beklentiler aşarak, yetkilerin tek elden toplanması, bakanlığın yeniden yapılandırılmasında da multidisipliner yaklaşımın benimsenmesine özen gösterilmesi gerektiğini kaydetti. TMMOB GMO Başkanı Petek Ataman, Türkiye'de yeterli öğretim üyesi olmadığı ve altyapı oluşturmadan onlarca yeni üniversite açıldığını işaret ederek, "İşsizlik düzeyi ortada iken hem yeni üniversite açılıyor hem de yabancı mimar ve mühendis çalıştırılması için yasa çıkarılıyor. Biz buna karşıyız. AB ile müzakerelerde mutlaka karşılıklılık esası gözetilmeli" dedi.



Dünya Gıda Günü Sempozyumunda "Gıda Hakkı" tartışıldı

Kaynaklar haksız paylaşıyor: Bir yanda gıda fazlası diğer yanda açlık var

1 6 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından Dünya Gıda Günü Sempozyumu düzenlendi. 19-20 Ekim 2007 tarihlerinde Ankara'da İnşaat Mühendisleri Odası Konferans Salonunda gerçekleştirilen sempozyumun bu yılki teması "Gıda Hakkı" olarak belirlendi. Toplantıda gıda hakkı konusunun yanı sıra, tarım ve gıda sanayinin durumu, küresel ısınmanın bu sektörler üzerindeki etkileri, kullanılan yeni teknolojiler, tüketicinin yanlış yönlendirilmesi ve gıda güvenliğinde farklı mesleklerin rolü konuşulan, meslek örgütü temsilcileri, bilim adamları ve konunun bütün taraflarıyla ele alındı. Toplantı, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Hasan Kılıçık ve Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Gökhan Günaydin'in konuşmaları ile başladı. Ayrıca, DSP Genel Başkanı Zeki Sezer, TMMOB Yürütme Kurulu Üyesi Alaeddin Aras, FAO Türkiye Temsilcisi Melek Çakmak ve TEMA Onursal Başkanı Hayrettin Karaca açılışta birer konuşma yaptı. Gıda, kimya ve ziraat mühendislerinin yanı sıra akademisyenler, bürokratlar ve profesyonellerden oluşan kalabalık bir izleyici grubunun katıldığı toplantıda dünyada ve özellikle Türkiye'de açlık sınırının altında yaşayanlara dikkat çekildi.

Petek Ataman: Her birey gıdaya ulaşabilmeli

Sempozyumun açılış konuşmasını yapan Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, insanların yaş, cinsiyeti, kültürü ne olursa olsun, hem sürekli, hem gereği kadar, hem de güvenli gıdaya ulaşma hakkı olduğunu söyleyerek, "Bu bir hak, evrensel bir hak olarak kabul edilmiş. Tanımın içinde çok şey gizli. Türkiye için değerlendirdiğimizde de, dünya için baktığımızda da hem gıda güvenliği, yani yeterli gıdaya ulaşma hakkı; hem yeterli gıdaya ulaşmaz da, dengeli beslenme, yeterince beslenme hakkı ve son olarak da tabii, güvenli gıdaya ulaşma hakkı. Biz ülkemizde yeterince gıda üretiyor olabiliriz, yeterince tarım üretimi yapıyor da olabiliriz. Ama insanlar dengeli beslenemiyorsa, burada çok ciddi bir sorunla karşı karşıyayız demektir" dedi. Ataman, tespitlere göre ülkemizde nüfusun yüzde 8,5'lik bir diliminin yoksulluk sınırının altında yaşadığını ve gelir dağılımına göre en alt yüzde 20'lik bir dilimin de dengeli beslenemediğini vurgulayarak sözlerine şöyle devam etti: "Dengeli beslenemediğimizde de, yeterli gıdaya ulaştığımızda da, gıda hakkının son noktası olarak gıda güvenliğinin mutlaka sağlanması lazımdır. Ürettiğimiz gıdaları, kısa ve uzun vadede sağ-

Ayşe Dinçer





liğimizi riske atmamamız gerekiyor. Bunun için de izlenebilirliğin sağlanmasından, hızlı alarm sistemlerinin kurulmasına kadar bir dizi önlemin alınması şart. Bunların ülkemiz açısından çok önemli adımlar olduğunu düşünüyorum. Şunu vurgulamak istiyorum: Bu önlemler için tabii ki ülke bütçesinden de birtakım paylar ayrılacak. Unutmamak gerekir ki; bütçeden gıda güvenliğine, gıda güvenliğinin denetimine, gıda güvenliğinin sağlanmasına ayrılmayan paylar, sağlık harcamaları olarak karşımıza çıkıyor."

Gökhan Günaydın:

Tarımda üretim kaybı var

Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Gökhan Günaydın, açış konuşmasında, Tarım ve Köyleri Bakanlığı temsilcilerinin sempozyuma katılmamalarını eleştirerek "Bu salonlarda beraber olmak, birbirimizin sözünü dinlemek ve eğer sözümüzün üzerine söylenecek sözümüz varsa, bunları da ortaya koymak zorundayız. Başka şekilde bir ortak çalışma gerçekleştirebilmemizin kuşkusuz olanağı yoktur" dedi.

Türk tarımında üretim kaybı olduğunu vurgulayan Günaydın konuşmasını şöyle sürdürdü: "2007'nin hasat ayında, hasat döneminde görülmüştür ki, Türkiye'de serin iklim tahıllarında en az 3 milyon tonluk üretim kaybı var. Türkiye doğu kesimlerinde kişi başına 225 kg, batı kesimlerinde kişi başına 175 kg tahıl tüketir. Bunun üzerine tohumluk ihtiyacımız ve oldukça gelişen ihracatı için hammadde ihtiyacımızı koyarsanız, 18 milyon ton dolayındaki buğday üretimi Türkiye için yeterlidir. Ancak, Türkiye bu yıl bu üretimin altında bir buğday üretimi gerçekleştirebilmiştir."

Hasan Küçük: Gıda hakkı anayasamızda tanımlanıyor

Sempozyumun ev sahiplerinden Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Hasan Küçük ise, küresel iklim değişikliğinin ülkemizdeki etkilerinin belirlenmesi, toprağın erozyonla verimsizleşmesi, verimli toprak alanlarındaki azalma, çevre sorunlarının çoğalmas, buna karşı nüfusun artmasının gelecekte çözüm arayan önemli sorunlar olacağını ve bu sorunların sağlıklı beslenmeyi de yakından ilgilendireceğini söyleyerek "Gıda hakkı Anayasamızın 45. maddesinde şöyle tanımlanmıştır: Devlet tarımsal üretim planlaması ilkesine uygun olarak, bitkisel ve hayvansal üretimi artırmak maksadıyla,

tarımı ve hayvancılıkla uğraşanları işletme, araç ve gereksinimlerinin sağlanmasını kolaylaştırır. Devlet, bitkisel ve hayvansal ürünlerini değerlendirme ve gerçek değerlerinin üreticisine geçmesi için gereken tedbirleri alır. Yine 171. maddesinde, 'devlet milli ekonominin yararlarını dikkate alarak, öncelikle üretimin artırılmasını ve tüketicinin korunmasını amaçlayan, kooperatifliğin gelişmesini sağlayacak tedbirleri alır. Koza 172. maddesinde devlet tüketicileri koruyucu ve aydınlatıcı tedbirleri alır. Tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini teşvik eder" şeklinde tanımlanmıştır" şeklinde konuştu.

Melek Çakmak:

Dünyada 850 milyon insan aç

FAO Türkiye Temsilciliğinden Melek Çakmak konuşmasında gezegenimizin tüm nüfusunu doyuracak gıda üretimini gerçekleştirdiği halde, halen 850 milyon civarında insanın geçeleri yataklarına aç olarak girdiğini ifade ederek, geçtiğimiz yıl Türkiye Cumhuriyeti Hükümetiyle FAO'nun bir anlaşma imzalandığını duyurdu. Alınan karar gereği, Orta Asya'dan sonumlu alt bölge ofsinin Ankara'da kurulduğunu; Azerbaycan, Türkiye ve Beş Orta Asya ülkesine Ankara'dan hizmet verdiklerini bildiren Çakmak, "Tabii, bu ofisin Ankara'da kurulmasının kararı verilirken, Türkiye'nin buna aday olması, ancak bunun yanı sıra Türkiye'nin de teknik kriterleri yönünden birinci aday konumunda olması ve Türk tarımının özel sektörle, sivil toplum kuruluşuyla, kamu deneyim ve tecrübeleriyle hakikaten çok önemli noktalara gelmiş olması, bu deneyimlerin ve bilgi birikiminin sizlerin de destekleriyle FAO'yla birlikte Orta Asya ülkelerine de aktarılması ihtiyacı ve öneminden, ofis tabii ki, hükümetin ilgi ve destekleriyle Ankara'da kurulmuştur" dedi. Çakmak, ayrıca Hükümet'in FAO'ya önümüzdeki beş yıl için 10 milyon dolarlık bir bağışta bulunarak, ilk kez bağış veren bir ülke konumuna geldiğini ve bu bağışla birlikte Orta Asya'daki ülkelerin gıda güvencesine kavuşturulması konusundaki çabalarının devam ettiğini söyledi.

Hayrettin Karaca:

Halk hareketi olmalıyız

Sempozyumun en hararetlili konuşmacısı TEMA



Vakıf Onursal Başkanı Hayrettin Karaca oldu. Karaca, "Eğer bir halk hareketi olmazsak, halk talep etmezse, soruyu halka indirmesek, hiçbir şey yapamayız. Bu salonda konuşuruz, bu tebliğler kitap olarak yayınlanır, kütüphanelere konular, orada kalır. Ben senelerdir buna şahidim, bunu yapıyoruz, o halde halka ineczük. Bir tepki toplama yaratacağız, bir yerden başlayacağız, büyüyeceğiz, gideceğiz, başka çaremiz yok. Bugün buradan çıkalım, Büyük Millet Meclisi önüne gidelim, 'ey toklar, biz açız!' diyelim" dedi.



Zeki Sezer: 1 milyonun üzerinde insanımız açlık sınırında

DSF Genel Başkanı Zeki Sezer, açışta son konuş-

mayı yaparak "Tarımın sanayile buluştuğu alan olan gıda sektörü ülkemiz için vazgeçilmez ve hatta ihmal edilmesi mümkün olmayan ve olamayacak sektörlerdendir. Ülkemiz nüfusunu 1/3'ü bildiği gibi kutsal alanda yaşamaktadır. Türkiye İstatistik Kurumunun son verilerine göre istihdamımızın yüzde 30'u tarım sektöründe. Gıda sektöründe istihdam edilenlerle birlikte bu oran yaklaşık yüzde 40'ı buluyor bildiği gibi. Tarımın Gayri Safi Milli Hasılaya katkısı yüzde 10 civarında. Ama, Gayri Safi Milli Hasıladan aldığı pay, tarımın ancak binde 8'i. Bu büyük haksızlık" dedi ve sözlerini şöyle bitirdi: "Devletin resmi rakamlarına göre ne yazık ki, Türkiye'de 1 milyonun üzerinde insanımız açlık sınırı altında yaşıyor, açlık sınırı altında gelir elde ediyor. 20 milyon kişi de yine devletin rakamlarına göre, yoksulluk sınırı altında. Bu gerçekten kabul edilebilir bir durum değil".

Sempozyum 2 gün sürdü

2 gün süren sempozyumda konunun İleri gelen akademisyenleri, bürokratları ve iş adamları 20'yi aşkın konuda bildiri sundular. Sempozyumun ardından bir açılışta yapılan Gıda, Kimya ve Ziraat Odaları Başkanları sempozyumun sonuçlarını şöyle özetledi:

► Sürekli, yeterli, güvenli ve kültürel tercihleri uygun gıdaya veya gıda üretmek için gerekli araçlara ulaşılması amacıyla, ulusal ortaklığımız olan toprak ve su kaynaklarından yararlanmanın bir insan hakkı olduğu bilinciyle, doğal kaynaklara yönelik her türlü metalakım faaliyetleri durdurulmalı, binalı üretimden itibaren üretici, sanayici ve tüketicinin eğitime yönelik her türlü önlem alınmalıdır.

► Gıdiden çıktığı dışı bağımlı olmayan bir tarımsal yapının kurulması ve ucuz – güvenli gıdaya ulaşım hakkına sahip toplum kesimlerinin artan refahları daha fazla pay alması esasına dayanan amaçla yönelik, uzun süreli ve kapsamlı tarım ve gıda politikaları oluşturulmalıdır.

► Küresel iklim değişikliğine yönelik olarak yapılması gereken çalışmalar zaman kaybetmeden başlatılmalı, İklim Değişimi ve Gelişimi Araştırma Merkezi kurulmalı; ilgili tüm disiplinlerin katılımı ile senaryo çalışmaları ve bu senaryolara karşı stratejiler geliştirilmelidir.

► Kurağa dayanıklı çeşitler geliştirilmesi ve sulama yatırımları zaman kaybetmeden tamamlanmalıdır.

► 2 yılı aşkın zamandır gündemde olan ve alınan görüşlerden sonra konunun ana ekseninde olması gereken meslek ör-

gütleri de dahil olmak üzere ilgili kesimlerden uzak, kapalı kapılar ardında tamamen farklı bir metin haline getirilen 4'ü Hıyen paketi tekrar görüşe açılmalıdır.

► Tarım ve Köyler Bakanlığı'nın yapılmasını bir an önce tamamlanmalı; ilgili meslek grupları gıda denetimini etkin biçimde gerçekleştirecek sayıda istihdam edilmelidir. Gıda denetiminde böyle yetki devri arayışlarından vazgeçilmelidir.

► Tüm dünyada kabul görmüş olan 'tarladan sofraya' gıda güvenliği yaklaşımının multidisipliner çalışmaya gerektirmektedir. Bu kapsamda ilgili tüm meslek gruplarının niteliklerine ve uzmanlık alanlarına uygun olarak, yetki ve sorumluluk alanlarının net bir biçimde belirlendiği politikalar bir an önce hayata geçirilmelidir.

► Kayıtlılık tüm yetkili kurumların görüşü ile engellenmeli, tarım ve gıda işletmelerin kayıt altına alınması, gıda denetimlerinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği" ilkesi hayata geçirilmelidir.

► Türkiye'de 2001 yılında başlanan Gıda ve Beslenme Eylem Planı çalışmalarının ikinci aşaması için hazırlıklar başlatılmalı ve Türkiye'nin gıda güvenliği, gıda güvenliği ve beslenme konusundaki strateji ve eylemleri belirlenmelidir.

► Yaklaşık 30 yıldır yapılmayan gıda, sağlık ve Beslenme Araştırmasının yenilenmesi için bağışlar çalışmaları tamamlanmalı, Türk insanının gıda hakkı, beslenme ve sağlık durumu konusundaki bilgiler derlenerek, ulusal beslenme politikasının oluşturulmasında öncelikler belirlenmelidir.

Gıda yoksunluğu hak ihlali!

Ankara'daki Dünya Gıda Günü etkinliğinde güvenli gıdaya ulaşmanın her insan için bir hak olduğu vurgulandı. Ve Türkiye'de gıda hakkı elinden alınmış 600 bin kişi var...

Aydın ARICIOĞLU - ANKARA

Dünya Gıda Günü Ankara'da 19-20 Ekim tarihlerinde düzenlenen sempozyumla kutlandı. Gıda, Ziraat ve Kimya Mühendisleri Odalarının işbirliğiyle düzenlenen sempozyumun açılış oturumunda konuşan Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, güvenli gıdanın insanlar için bir hak olduğunu belirterek, "Bu konu söz konusu hakları tanıyan insanlara gıda yardımı yaparak çözülecek bir konu



Petek Ataman

değildir. Gıda yardımları en son noktadır. Onun da siyasi rant biçiminde değil, bir kamu görevi olarak mutlaka devlet eliyle yapılması gerekir" dedi.

Gıda hakkının tam olarak sağlanması için sürekli ve yeterli gıdaya erişimin tek başına yeterli olmadığını

vurgulayan Ataman, dengeli beslenmenin de konunun bir diğer önemli boyutu olduğunu belirterek şunları söyledi: "Ülkemizde yüzde 8,5'luk bir nüfus yoksulluk sınırının altında. Gelir dağılımında en alt yüzde 20'lik dilim de dengeli beslenemiyor. Bunun nedenlerine baktığımızda, ekonomik yetersizliklerle birlikte eğitimsizlik de çok önemli bir sorun olarak karşımıza geliyor. Hatalı gıda seçimi, hatalı pişirme derken bunun birçok nedeni var. Bu noktada eğitimi sürekli kılmak ve ülkenin ulusal beslenme haritasını çizmek gibi bir de görevimiz olduğunu düşünüyorum."

Petek Ataman, gıda güvenliğinin sağlanamamasının faturasının hastane giderleri olarak karşımıza çıktığını hatırlatarak, gıda güvenliğine yönelik tedbirler için mutlaka ayrı bir bütçe oluşturulması gerektiğini ifade etti.

Sempozyumda Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (GTO/FAO) gıda hakkı temasına başkanını örgütün Türkiye Temsilci Yardımcısı Melek Çakmak anlattı. Gıda hakkını temel insan haklarıyla ilişkilendirerek değerlendirmek gerektiğini söyleyen Çakmak, "Açlık çeken insanlara merhamet ederek değil, bu hakkı gerçekleştirmede, bu hakka ulaşmada engellerle karşılaşan kişiler olarak bakmak gerekiyor. Gıda yoksunluğu sıfır tolerans gerektiren bir konu olmalı" dedi.

Türkiye toplumunun yüzde 20-25'inin gıda ve gıda dışı ürünlerde yoksul ve yoksun durumda olduğunu, dolayısıyla bir açlık durumu olmasa bile yetersiz ve dengesiz beslenme problemleriyle karşı karşıya olduğumuzu söyleyen Melek Çak-



Melek Çakmak

mak, bunun yarattığı sonuçları ve yapılması gerekenleri şöyle anlattı:

"Yetersiz ve dengesiz beslenme olgusunun fiziksel bozukluklar, öğrenme bozuklukları, ekonomik kayıplar gibi çok boyutlu sonuçları var. Sorunları biraz daha iyi tanımlamak amacıyla "sağlık ve beslenme araştırması"nın etkin şekilde gerçekleştirilmesi büyük önem taşıyor. Birkaç sene önce böyle bir teşebbüs olmuştuk. Ancak henüz son çalışmanın sonuçları ortada değil. Bu çalışmanın yeniden formüle edilmesi gerekiyor. Böylece Türkiye'nin hangi bölgelerinde ne tür besin eksiklikleri ve beslenme sorunları yaşandığı net olarak görülebilecek. Geçtiğimiz yıllarda DPT önderliğinde Gıda-Beslenme Eylem Planı'nın birinci aşamasını yapmıştık. Bunun ikinci aşamasını da gerçekleştirecek, yapılanları değerlendirecek ve bundan sonra neler yapacağız, bunları görmemiz gerekiyor."

Haber

Hipokrat yemini çağırısı

Gıda hakkının yeni hazırlanacak anayasa metninde yer alması gerektiği görüşünün Ziraat Mühendisleri Odası Eski Başkanı ve TEMA Vakfı Temsilcisi Mahir Gürbüz tarafından dile getirildiği sempozyumda bir diğer ilginç öneri de Döhler Gıda ve Konfrut Gıda Genel Müdür Yardımcısı Dr. Birol Saygı'dan geldi. Dr. saygı, gıda hakkı ile gıda üretim teknolojileri arasındaki ilişki üzerinde durduğu sunumunda "Gıda üreticileri olarak, etik kurallarla ilgili Hipokrat yemini gibi bir yemin edebilmemiz gerekiyor" dedi.

Tüketicinin güvenli gıda ile beslenebilme hakkı gereği, gıda üretim sürecinde uygulanan işlemlerde sınırları çok iyi saptanması gerektiğini, bu süreçte ürün içeriğinde hiçbir değişiklik yapılamayacağını söyleyen Saygı, "Üretirken ne yaptysam etiketime yazmak zorundayım. Bu, tüketicinin hakkı" şeklinde konuştu. Dr. Saygı'nın üzerinde durduğu bir diğer nokta ise güvenli gıdanın üretilmesinde teknolojinin doğru uygulanmasının önemi. Bu noktada yapılabilen yanlışlıklara örnek olarak pastörizasyon sırasında seftali aromasının başına gelenleri (!) şöyle anlattı Saygı:

"Seftali aroması yüz derecenin üzerinde bozulur ve hiç isinemediğimiz birtakım aldehitler ortaya çıkar. Normalde pastörizasyon 94 derecedir, ama özellikle geri kalmış ülkelere baktığınızda pastörizasyon sıcaklığının 108-110 dereceye kadar çıktığını görüyorsunuz. Zaten yüz derecenin üzerine pastörizasyon demek lazım! Üretim sürecinde bu yanlışlıkları yaptığımızda bozulmaya nedeni oluyorsunuz, ürünün de tabii canına okuyorsunuz. Bir diğer en önemli şey de gıdanın ambalajlanması. Ambalaj nasıl gıdayı koruyorsa gıdanın da ambalajdan korunması lazım. Yani gıdanın ambalajla herhangi bir etkileşime girmemesi."

Right to food, violated...

At the World Food Day event at Ankara it was stressed that it was a major right for every person to reach enough and safe food. The fact that 8.5 per cent of Turkey's population is unable to reach enough food, means there are 600 thousand people whose right to food is being violated.

"Söyledik, bakanlık duymadı"

Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Gökhan Günaydın konuşmasını büyük ölçüde kuraklık meselesine ayırmış ve Tarım Bakanlığının kuraklık tehdidi karşısında gerekli adımları atmasını önemle eleştirdi. Oda olarak 2007 başında yapılan uyarılar devlete alınmış olsaydı, o tarihte dünya piyasasından bugüne göre 50-60 dolar daha ucuza buğday tohumu edilebileceğini hatırlattı Dr. Günaydın ve "Eğer bu yapılsaydı, bugün buğday piyasasını regüle edebilecek bir kamu stokumuz dabilirdi" dedi.

Günaydın'a göre, üretimde ortaya çıkacak ciddi kayıplar daha tohumun toprağa düştüğü 2006-Kasım-Aralık aylarındaki yetersiz yağış durumuna bakarak öngörülebilir, demek mümkündür. Uyarılar karşısında tarım bakanının "Türkiye'de kuraklık riski yok" şeklinde açıklama yaptığını hatırlatan Günaydın eleştirilerini şöyle sürdürdü:

"Özellikle 2006 yılının son iki ayında olağan yağış değerlerinin oldukça altında kalan yağışın ardından 20 Ocak 2007 tarihinde yaptığımız açıklamada, 'önümüzdeki hasat döneminde özellikle serin iklim tahliatında (buğday, arpa, çavdar ve yulaf) 1,2 milyon tonluk gelir dönülemez bir üretim kaybı olacağına' dikkat çektilik. Şubat ayında Tarım ve Köylüleri Bakanlığı bakanın ağızından bir açıklama yaptı ve şunu söyledi: 'Daha tohum yeni toprakta. Haziran-Temmuz ayındaki hasada 1,5 milyon ton az olacağını nereden biliyorlarmız?'

"Bu açıklamaları kendisi bile ziraat mühendisliği dışından açandan son derece üzülür. Çünkü ziraat fakültesi öğrencilerine daha birinci sınıfta şunu öğretirler: Tohum toprağa girdikten sonra uygun nem ve sıcaklık değerlerini bulamazsa, önce çimlenme yeteneğinde, arkasından kerdelenme yeteneğinde ciddi etkiler meydana gelir ve bu, gelecekteki üretimi etkiler. Bu gerçeğin farkında olmayan bir bakanlık yapısıyla karşı karşıyayız." Gökhan Günaydın bu sene serin iklim tahliatında en az 3 milyon tonluk üretim kaybı olduğunu sözlerine ekledi.



Dr. Birol Saygı



Dr. Gökhan Günaydın

Danıştay'dan ikinci iptal

Gıda denetiminde yetki karmaşası sürüyor. Danıştay, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nun denetim yetkisini ikinci kez elinden aldı

Gıda denetiminde yetki karmaşası sürüyor. Danıştay, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nun denetim yetkisini ikinci kez elinden aldı.

Yüksek Mahkeme, denetimlere Sağlık ve İçişleri Bakanlığı'nın da katılımının sağlanacağı yeni bir düzenleme yapılmasını istedi. Bu kararı dikkate alan Tarım Bakanlığı, il müdürlüklerine yazı yazarak iptal gerekçelerini bildirdi, cezai hükümlerin uygulanmaması talimatını verdi. Gıdayla ilgili sivil toplum kuruluşları, bayram öncesine denk gelen kararın, sağlıksız ürünlerin piyasaya sürmesine sebep olabileceği uyarısında bulunuyor.

Yıllardır süren gıda terörünün önüne geçilmesi

için 5 Haziran 2004'te 'Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun' çıkarıldı. Kanunun çıkmasıyla gıda kontrolörleri, üretim yerlerine ilave olarak gıda satış yerleri, lokanta, kahvehane, yemekhaneler gibi toplu tüketim mekanlarını da denetleme imkânına kavuştu.

Ankara Çankaya Belediyesi, 'Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemenin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik'in iptali için dava açtı. Danıştay 10. Dairesi, 31 Ocak 2006'da yürürlüğünün dur-

durulması istemini reddetti. Bu karara davacı itiraz etti. Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu 23 Haziran 2006'da yönetmeliğin yürütülmesinin durdurulmasına karar verdi. Bu gelişme sonucu Tarım

Bakanlığı'nın denetim yapması hukuken imkansız hale geldi. Bakanlık, 4 Aralık 2006'da 'Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemenin Kontrolü Talimatı'nı yayınladı. Bu düzenlemeye dayanarak da denetimlerini sürdürdü. Çankaya Belediyesi, konuyla ilgili ısrarını sürdürerek tekrar Danıştay 10. Da-

iresi'ne başvurarak, talimatın iptalini istedi. Konuyla ilgili karar 18 Eylül 2007'de geldi. Yüksek Mahkeme, yürütmeyi durdurma kararı verdi. Konuyla ilgili meslek odaları ile sivil toplum kuruluşları Kurban Bayramı öncesine denk gelen boşluğun tehlikesine dikkat çekiyor. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman, Tarım Bakanlığı'nın geçmişten gelen tecrübesiyle denetimlere devam ederek piyasayı boş bırakmaması gerektiğini ifade ediyor. Ataman, "Danıştay'ın kararı bakanlığın denetime yetkili olmadığı yönünde değil. Ancak tek yetkili olmadığı yönünde. Bayram öncesi bakanlık denetimlerine devam ederek piyasayı boş bırakmamalıdır." dedi.34



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Alkolün tarihi insanlık tarihi kadar eskidir. Alkol kimi zaman kutsal sayılıp dinî törenlerde kullanılırken kimi zaman da eğlencenin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Ancak insanlığın varlığını

başlangıcından beri onun hayatında hep yer almıştır. Alkolün kaynaklarında yer alan resmi tarihçesinin yanı sıra yeryüzünün en eski alkolü içeceği olduğu düşünülmüş tarımsal ürünlerin birleşimiyle elde edilmiştir. Söylentiler bu etanyle devam ederim.

Nuh Peygamber, tufandan sonra hayvanları ile Ağrı Dağı eteklerinde yaşamaya başlar. Kervanını oluşturmak üzere civarda doğan hayvanlardan keçinin, bir çitin olgancısını seçti ödediğini görür. Bu hal gilleriyle devam edince Nuh Peygamber keçinin peşinden giderken, bu durumun ammalarından yediği bir meyveden kaynaklandığını keşfeder. Kendisi de bu meyveyi çok beğenir ve hayvan peşine peşine giderken soymun mükemmel olur. Nuh Peygamberi mutlu gören şeytan, onun neşesini kullanmak, alevli nefesi ile ammaları kurutur. Nuh Peygamber tufandan sonra hayvanları ile Ağrı Dağı eteklerinde yaşamaya başlar. Kervanını oluşturmak üzere civarda doğan hayvanlardan keçinin, bir çitin olgancısını seçti ödediğini görür. Bu hal gilleriyle devam edince Nuh Peygamber keçinin peşinden giderken, bu durumun ammalarından yediği bir meyveden kaynaklandığını keşfeder. Kendisi de bu meyveyi çok beğenir ve hayvan peşine peşine giderken soymun mükemmel olur. Nuh Peygamberi mutlu gören şeytan, onun neşesini kullanmak, alevli nefesi ile ammaları kurutur. Nuh Peygamber tufandan sonra hayvanları ile Ağrı Dağı eteklerinde yaşamaya başlar. Kervanını oluşturmak üzere civarda doğan hayvanlardan keçinin, bir çitin olgancısını seçti ödediğini görür. Bu hal gilleriyle devam edince Nuh Peygamber keçinin peşinden giderken, bu durumun ammalarından yediği bir meyveden kaynaklandığını keşfeder. Kendisi de bu meyveyi çok beğenir ve hayvan peşine peşine giderken soymun mükemmel olur. Nuh Peygamberi mutlu gören şeytan, onun neşesini kullanmak, alevli nefesi ile ammaları kurutur.

İnsanlığı bu kadar eski devirlerden beri kendisine eşlik etmiş olan bu içeceği zaman içerisinde geliştirmiş ve oldukça çeşitlendirmiştir. Bugün alkolü içkilere bakıldığında bu alana girenlerin oldukça geniş bir ürün dünyası olduğunu görmekteyiz. Noh alkolü içki? Ülkemizdeki yasal düzenlemeler çerçevesinde nasıl gruplandırılmaktadır? Bu yazmamızın amacı ailem çerçevesinde alkolü içkilere dair bir şeyi anlatmak mümkün olmasa da belli başlı içkilerin türleri, özelliklerini kısaca göz atalım. Alkolü içkiler, şarap, aromatis şarap, aromatis şarap buralı içkiler, meyve şarapları, bira, distile alkolü içkiler gibi, bileşiminde değişik miktarda etil alkol bulunan içkilere.

Bu arada bira, şarap, aromatis şarap gibi fermente ürünlerin alkolü oranları da farklıdır. Ancak bira, viski, vodka, rum, konyak gibi fermente ürünlerin alkolü oranları (distilasyon) işlemi uygulanan ürünlerin alkolü oranları ise daha yüksektir. Bu genel bilgiden sonra alkolü içkilerin ürün gruplarına göre ele alalım:

Bira: Temel girdileri buğday arpa olmak üzere çeşitli tahıllar, şerhacı otu ve bira mayası olan pahalı bir içecektir. Diğlik alkolü ve alkolüzs olanlar dışında bira hacmen yüzde 3 - 10 arasında alkol içerir. Ancak yüzde 6'dan fazla alkol içerenler yüksek alkolü bira olarak adlandırılır.

Diğlik Alkolü ve Alkolüzs Bira: Üretim sürecinde oluşan alkolün belirlenen dereceden fazla kısmını veya tamamını uzaklaştırılması yolu ile elde edilen biradır. Diğlik alkolü buralı hacmen yüzde 0.5 - 3; alkolüzs buralı ise yüzde 0.5'den daha az alkol içerir.

Şarap: Yalnızca taze üzüm veya şarabın fermentasyonu ile elde edilen alkolü içkidir. En yaygın olarak bildiğimiz ve tükettiğimiz, "Sofra Şarabı" olarak adlandırılan beyaz, pembe ve kırmızı şaraptır. Şarabın alkolü miktarı hacmen en az yüzde 11 dir. Uygulanan işlemlerin sonucunda içeceği içker miktarını göre değişmek (yanı tatlı) veya sek (az tatlı) olarak adlandırılır. Elma, armut, portakal gibi taze meyve sularının fermentasyonu ile elde edilenler ise meyve şaraplarıdır.

Alkolü içki dünyası



şaraplarıdır.

Likör şarabı: Fermentasyonu sonunda oluşan alkolü miktarı, alkolü veya taze ürün pekmezli ileviyle hacmen en çok yüzde 17.5 a ulaşan şaraplarıdır.

Kipirin şarapları: Yineğin olanak "şarapıya" diye bildiğimiz, içimden karbondioksit sayesinde köpürme özelliğine sahip olan şaraplarıdır. Aslında, sadece Fransa'da belirli koşullarda üretilen belli içkiler için kullanılabilen "şarapıya" ifadesi zımnen tüm köpürme şarapları için kullanılır hale gelmiştir. Ancak bu şekilde üretilen içki grubunun mükemmeliyi taşımayan köpürme şarapların etkisinde bu ifade yer almaz.

Aromatis Şarap ve Aromatis Şarap Buralı İçkiler: Üretim süreci, şarap ve/veya şarabın anılan ürün çeşitlerinden, mevzuatı izin verilenler içerisinde üretimin çeşitli aşamalarında aroma katlamak elde edilen içkilere. Bu türlerin aromalandırılmasında mevzuatı kullanılması izin verilen aromalar veya aromatik bitkiler, baharat veya kendine has aromaya sahip herhangi bir gıda maddesi kullanılabilir. İçimden alkolü hacmen yüzde 14.5 - yüzde 22 dir. Aromatis şaraplar için "vermut", aromatis şarap buralı içkiler için ise "sangria" örnek verilebilir. "Şarap buralı aperitif" olarak da adlandırılır.

Aromatis Şarap
Kokteyli: Şarap veya ürün gruplarından elde edilebildiği gibi bunların karışımından da üretilen aromalandırılmış şaraptır. Bu türlerin aromalandırılması da aromatis şaraplar da olduğu şekildedir. İçimden alkolü miktarı hacmen yüzde 7'den az olmalıdır. Aromatis şarap kokteyli içindeki şarap veya ürün grubunun oranı en az yüzde 50 olmalıdır.

Raki: Temel hammaddesi yag ve/veya kuru üzüm ile yapılan ve/veya alkolü distile bir içkidir. İçimden alkolü miktarı hacmen en az yüzde 40 olmalıdır. Ülkemizde özgü bir ürün olması nedeniyle "rakı" ifadesinin kullanılabilmesi ilgili mevzuatımızda belli koşullara bağlanmıştır. Buna göre sadece Türkiye'de yetiştirilen ürünlerin veya bu ürünlerden elde edilen distillatın hammaddesi olarak kullanılması Türkiye'de üretilen ürünler "rakı" denilebilmektedir. Ancak bu koruma hükümlerinin tek başına ulusal mevzuatımızda yer alması, rakıyı Türk ürünü olarak dünyaya kabul ettirmek için yasal olarak yeterli değildir. Aynı tanımların uluslararası mevzuatı da taşınması için yoğun çaba

harcanmalıdır.

Rum: Ana hammaddesi şeker kamışı olan, alkolü miktarı hacmen en az yüzde 37.5 olan distile içkidir.

Viski: Temel girdisi tahıl çeşitleri ve mayası olan, en az üç yıl süre ile olgunlaştırılmış ve/veya alkolü miktarı hacmen en az yüzde 40 olmalıdır.

Konyak: Sadece şarabın veya kavruşimlerinin grubuna ikinci kez distilasyonu ile üretilen içkidir. Bu içki 1000 litreden büyük meşe fıçılarda en az 3 yıl, daha küçük hacimli fıçılarda ise en az 6 ay olgunlaştırılmalıdır. Konyak olarak satıp sunulabilir. Alkolü miktarı hacmen en az yüzde 37.5 olmalıdır.

Likör: İnan tüketiminde uygun alkolün veya bir veya daha fazla distile içkinin ya da bunların karışımının aromalandırılması, tadlandırılması ve kullanılması halinde süt, krema, diğer süt ürünleri, meyve, şarap, aromatis şarap gibi hammal ürünler ilave edilmesi ile elde edilen içkilerin sahip olması gereken alkolü miktarı oranlarına göre hacmen yüzde 14 - 15 arasında olmalıdır.

Bu içki çeşitleri ve bir kısmı ancak yalınca olgunlaştırılmayı takiben tüketim sunulabilen alkolü içkiler, üretim harcamaları, uygulanmış vergiler, politika nedenli maliyeti yüksek, pahalı ürünlerdir. Bu nedenle de zaman zaman bu ürünlerde sabotejlerle ilgili sorunlar yaşanmaktadır. Özellikle bira dönem yoğun olarak yaşanan sahte viski sorunu ve daha sonra yaşanan ve

ne yazık ki günümüze kadar olan sahte rakı sorunu hazzedilmiştir. Gıda sanayine yönelik olumsuz etkilerle sonuçlanan tüm alkolü ve alkolü içkilerin etkin bir biçimde kayıt altına alınması, izlenmesi ve denetlenmesi büyük önem sahiptir. Diğer yandan, bileşiminde şerhacı otu, armut, portakal, elma, kızılcık, bulunduran enerji içeceklerinin alkolü içeceklerle karıştırılarak veya beraber tüketilmesi sonucunda enerji içeceklerinin etkilerinde yasal olarak bulunmayan ilave etkenler bulunmasına rağmen, özellikle gece kulüpleri ve buralarda enerji içecekleri alkolü içkilerle karıştırılarak sunulmakta ve tüketilmektedir. Her zaman olduğu gibi bu konuda tüketicilerimiz de bilinçli olmak ve iyi bir "etiket oku-yaz" olmak gerekmektedir. Sağlığımıza ve özellikle de gençlerin sağlığına, bilimsel ve riskli atılmayacak kadar değerlidir.

Enerji içeceklerinin alkolü içkiler ile karıştırılarak içilmesi tehlikeli sonuçlar yaratıyor

Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Ankara'da gerçekleştirildi

ANKARA (Cumhuriyet Büro) - TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından düzenlenen "Gıda Mühendisliği 5. Kongresi", 08 - 10 Kasım 2007 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirildi.

Üniversitelerden, kamu kuruluşlarından ve özel sektörlerden yaklaşık 350 kişinin katıldığı kongre, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı R. Petek Ataman, TMMOB Başkanı Mehmet Soğancı, Tarih ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı Yücel Soğancı, Dr. Nihat Pakdel ve TBMM Tarih, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Vahit Kırıncı'nın açılış konuşmalarıyla başladı.

Gıda Mühendisleri Odası Yürütür Kurulu Başkanı Petek Ataman yaptığı konuşmada, AB adaylık sürecinde müzakerelerin devam ettiği bir dönemde, "Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği" yaklaşımını ileri detaylarıyla hayata geçirmiş için ortak bir akla ihtiyaç olduğunu vurgulayarak, Kongrede bu ortak akıl oluşturulmaya çalışıldığını ifade etti. AB sürecinde kurumsallık ilkesinin ihmal edilmemesi gerektiğini, bu nedenle de hizmetlerin serbest dolaşımı ile ilgili müzakerelere başlatıldığı aşkade ileri, yabancı münferat mühendislerin hiçbir katkı olmaksızın ülkemize girmesini kolaylaştıran yasa taslağına doğru bulmadıklarını belirtti. Kamuya iletilen görüşlerde üreticinin, sanayicinin, ticaret erbabının kendi sorunlarına yönelik bakanı açılmasını yanı sıra, meslek odalarının ise her kesimde çalışan üyesi bulunduktan ortak paydaş haline gelmek, bu nedenle görüşlerinin önemsenmesi gerektiğini vurguladı.

TMMOB Yürütür Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı, gıda hakkının, bireyin yaşamı için gerekli yeterli ve güvenli gıdaya erişiminin sağlanması anlamına geldiğini ve en temel evrensel insanlık haklarından birini olduğunu ; "gıdanın hakkı, çağın hakkı, sağlık hakkı, barınma hakkı gibi diğer insan haklarından ayrı tutulması gerektiğini bildirdi. Ayrıca gıda güvenliği konusunda dünya ölçeğinde yaşanan gelişmelere paralel olarak, denetimin tek elde toplanacağı bir sistemin ülkemizde de kurulması ve bir an

önce hayata geçirilmesinin gerekliliği üzerinde duran Soğancı, Belediyeler ile Tarih ve Köyişleri Bakanlığı arasında yapılan yetki paylaşımının çözümleri gerektiğini söyledi. Bakanlığın yeniden yapılandırılması çalışmalarında birleşik bir yaklaşım sergilenmesinin önemli olduğuna dikkat çekerek, yeni gıda kanununun hazırlanması sırasında multidisipliner yaklaşımın birinci kuralı olması gerektiğini ve bu kanun taslağının yeniden yapılandırılması ile uyum içinde olmasının zorunlu olduğunu bir kez daha ortaya koydu.

Tarih ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı Yücel Soğancı, Dr. Nihat Pakdel, Gıda Mühendisleri Odası'nın gelecekte beklenen kongresinin sektörün önünü açacağını ifade etti. Bakanlığın yürürlükte olduğu yeniden yapılandırma ve yeni Gıda Kanunu taslağı çalışmaları son aşamaya geldiğini belirterek, bakanlık apanmaları birinci kuralı olan yeni Gıda Kanunu'nun bu ay içinde ilgili tarafların görüşüne açılacağını söyledi. PAKDEL, hazırlanan 4'ü bakanlık paketi için tek tasarı olarak meclise sunulacağını ve yasalaştığı takdirde gıdada, üretimin ilk aşamasından başlayarak tüketiciye varana kadar denetlenmesinin etkinleştiğini ifade etti. Açıklamalarına ekledi. Üretimden tüketim sürecinde denetimlerin etkinleştiğini ifade etti. Üretimden tüketim sürecinde denetimlerin etkinleştiğini ifade etti. Üretimden tüketim sürecinde denetimlerin etkinleştiğini ifade etti.

TMMOB Tarih, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanı Prof. Dr. Vahit Kırıncı da, "Gıda güvenliği tüketici bilinciyle yakından ilişkilidir. Bu nedenle en iyi denetçi tüketimin kendisidir." diyerek, tüketimin de bu konudaki davranışlarının önemine işaret etti. Kırıncı konuşmasına şöyle devam etti: "Gıda ve yem konusuna tüm dünya için vazgeçilmez iki unsurdur. Ülkemizde de tarım sektöründe yer alan işletmelerimizin küçüklüğü, pazara



Kongreye üniversitelerden, kamu kuruluşlarından ve özel sektörden yaklaşık 350 kişi katıldı.

yönelik üretim yapmalarını, çoğunluğunun geçimlik üretilen ürünler hammadde yönünden sıkıntı yaratmaktadır. Tarım ve gıda sektörlerinin çok yakın ilişkisinde olduğu tarımda yaşanan sıkıntı, oğdu gibi gıda sektörüne yansımaktadır."

Alanında uzman akademisyenler, siyasetçiler ve sivil toplum örgütleri temsilcilerinin konuşması olarak yer aldığı kongre kapsamında, bilimsel içerikli 7 oturum ve 120 poster sunumunun yanı sıra, "Doğadan İzlenimler" ve "Gıda Sanayine Genel Bakış" başlıklı açılış konferansları, "Avrupa Birliği Uyum Sürecinde Sektöre Analiz Raporları", "Biyogüvenlik" ve "Nasıl Bir Gıda Kanunu? Nasıl Bir Yapılandırma?" başlıklı altı adet panel ve üç panel komiteleriyle ilgili olarak üzere çeşitli komitelerde 8 çağrılı oturum yer aldı. Kongrenin son gününde, Atatürk'ün ölümünün 69. yıldönümü olması nedeniyle Prof. Dr. Talat Halman tarafından hazırlanan "Kendi Sözcükleriyle Yaşayan Atatürk" konulu derleme, Devlet Tiyatrosu sanatçısı Rüşti Arıyalı tarafından sunuldu.

Kongre süresince, gıda denetimlerinde yetkililerin tek elde toplanmasının gıda güvenliğinin tam olarak sağlanması adına bir zorunluluk olduğu, halen bu konuda görüşe yapan Tarih ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması bir an önce tamamlanması, bölgeci artırılması ve kurumlar eğitim alması kipleri yeni li sayda istidatı vimesi gerektiği sık sık dile getirildi. Biyogüvenlik Kanunu tasarı da dahil olmak üzere bu konuda bekleyen tüm tasarıların bir an önce katilimesi bir yaklaşımla yayımlanması gerektiği vurgulandı.

Ambalajlı süt tüketelim

Yeni Asır Gazetesi ve Yeni Asır TV'nin sponsorluğunda gerçekleştirilen sempozyumda sektörün sorunları tartışıldı

● ŞEHRİBAN ÇİMEN

Dimes Süt Yönetim Kurulu Başkanı ve CHP Tokat Milletvekili Orhan Ziya Diren, Türkiye'nin süt tüketimi konusunda gelişmiş ülkelere göre geride olduğunu belirterek, "Halk arasında huda açıkta satılan sütler ilgi görüyor. Sağlıklı süt, ambalajda satılmalı" dedi.

Çok önemli

İzmir'de düzenlenen, "Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu"nda sektörün sorunları tartışırken, ambalajlı sütin önemi vurgulandı. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü ve Sidas Tıynetim Organizasyon tarafından Yeni Asır Gazetesi ve Yeni Asır TV'nin sponsorluğunda gerçekleştirilen sempozyuma, Orhan Ziya Diren, Orkoop Süt Yönetim Kurulu Başkanı ve Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, Türkiye Damızlık Sığır Üretici-



(Soldan sağa) Dimes Süt Yönetim Kurulu Başkanı ve CHP Tokat Milletvekili Orhan Ziya Diren, Akademik Gıda Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Şakir Sarıca ve Türkiye Damızlık Sığır Üreticileri Birliği Başkanı Halil Tokoğlu, süt üretiminin çok önemli olduğunu söylediler.

leri Birliği Başkanı Halil Tokoğlu, süt sektörü ile ilgili kurum ve kuruluşlar ve fakülte öğrencileri katıldı. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Feyzi Önder Konferans Salonu'ndaki sempozyumda konuşan Diren, Türkiye'nin süt tüketimi konusunda gelişmiş ülkelere göre oldukça geride olduğunu gözlemlediklerini belirtti. Süt tüketiminin az olmasının yanı sıra halkın sağlıklı süt tüketimi konusunda bilinçli olmadığını söyleyen Orhan Ziya Diren, "Ülkemizde ne-dense açıkta satılan sütler daha sağlıklı kabul ediliyor. Ancak yavaş ya-

vay ambalajlı süt tüketimine yönelme-haş gösterdi. Herkes mutlaka ambalajlı süt tüketmeli" diye konuştu.

Süt pazarının dünya, AB ve Türkiye'deki durumu hakkında bilgi veren Tokoğlu ise sağlıklı süt üretimi için yıllarca hiçbir girişimde bulunulmadığını ileri sürdü. Sanayicilerin iyi kötü demoden her türlü sütü aldıklarını söyleyen Tokoğlu, bu tür uygulamalardan dolayı Türkiye'nin kaliteli süt üretimi konusunda yetersiz kaldığını belirtti. Dün başlayan ve bugün sona erecek sempozyumda, katılımcılara sertifika verilecek.

'GIDA MÜHENDİSLİĞİ TEKNİK TERİMLER REHBERİ' HAZIRLANDI

Yayın Adı : Hürses
İli : İstanbul

Sayfa : 2
Periyod : Günlük

Tarih : 05.12.2007
Tiraj : 2.210

1/1

'Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi' hazırlandı

Gıda Mühendisleri Odası önderliğinde gıda mühendisliği konusunda ortak bir dil oluşturulmamasının pratikte yarattığı sıkıntılara çözüm bulmak amacıyla "Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi" hazırlandı. Oda tarafından yayımlanan rehberin, Türkiye'de gıda mühendisliği eğitimi veren üniversitelerin bir

kısımının İngilizce, bir kısmının Türkçe, diğer bir kısmının ise her iki dilde birden eğitim vermesi, bunun yanı sıra gıda teknolojisinde ve mevzuat oluşumunda dünyadaki gelişmelere paralel olarak büyük bir dinamizm yaşanması ve birçok yeni terimin gündeme gelmesiyle hazırlanmasına karar verildiği ifade edildi. Gıda Mühendisleri Odasından

alınan bilgiye göre rehber, toplam 27 üniversiteden toplam 44 akademisyenin katılımıyla düzenlenen yığın toplantılar ve çalışmalar sonucunda ortaya çıktı. Rehber, ilgili kurum ve kuruluşların görüşleri alındıktan sonra bu ay yayımlanarak satışa sunuldu. Toplam 230 sayfadan oluşan rehberde, gıda sektöründe kullanılan terimlerin Türkçe karşı-

lıklarının açıklığa kavuşturmak amaçlandı. Bütün arayışlara rağmen kimi kelimelerin Türkçe karşılığının bulunamadığı veya birkaç kelimeyle ifade edilemediği durumlarda ise yazımda ortaklaşmayı sağlamak amacıyla Türkçe olmadığı bilindiği halde yabancı kelimelerin Türkçe gibi kullanılan biçimleri sözlüğe dahil edildi. (Ankara, aa)



5. Gıda Mühendisliği Kongresinde gıda günceli yakalandı

Ayşe Dincer

Gıda sektörünün her yönüne tartışıldığı kongreye üniversitelerden, kamu sektörü ve özel sektörden yaklaşık 350 kişi katıldı.

Gıda Mühendisleri Odası tarafından 2 yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresinin beşincisi 8 - 10 Kasım 2007 tarihleri arasında Ankara'da Sürmeli Otel toplantı salonunda gerçekleştirildi. Gıda zincirinin üretimden tüketime tüm halkaları içine alacak biçimde gıda işleme ve muhafaza teknolojilerinde yeni yaklaşımlar, gıda biyoteknolojisi, yeni gıdalar, gıda sanayinde nanoteknoloji kullanımı gibi bilimsel ve teknolojik konuların ele alındığı toplantıda, ayrıca AB - Türkiye ilişkileri bağlamında gıda sanayinin durumu, uyum çalışmaları ve yasal düzenlemeler, tam üyelik sürecinde Türkiye gıda sanayinin zarar görmemesi için uygulanması gereken politikalar konusunda bildiriler sunuldu. Gıda sektörünün her yönüne tartışıldığı kongreye üniversitelerden, kamu sektörü ve özel sektörden yaklaşık 350 kişi katıldı.

Petek Ataman: Katılımcılıktan yanayız
Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman kongrenin açılışında yaptığı konuşmada Oda olarak katılımcılıktan yana oldukla-

nını, bu kongrenin gıdanın sorunlarına bir yol bulmasına kılavuz olması halinde çok mutlu olacaklarını dile getirdi. Ataman, AB sürecinde yeni yayınlanan İlerleme Raporundaki konulara değinerek "AB süreciyle ilgili her kurumun çok farklı bakışı, eleştirel yaklaşımı olabilir. Ama şu bir gerçek ki, bu ülkenin resmi politikası AB'ye girmek yönünde, müzakereleri sürdürmek yönünde... Bu aşamada dile getirilecek öneriler önemlidir diye düşünüyorum; çünkü atılan her adımın mutlaka stratejik hesaplamalarla yapılması, karşılıklı ilişkiye çok önem verilmesi gerektiğini düşünüyorum. Bununla bağlantılı olarak ülkemizde açılan onlarca yeni üniversite var, bir kısmının sadece bölüm başkanı var, bölümlerin hocaları yok; kadroları yok, ama sürekli üniversiteler açılıyor. Buna karşın, bu ülkeye yabancı mimar-mühendislerin girişini kolaylaştıran yasa tasarıları hazırlanıyor. Hatta bu tasarı kabul edildi. Demin söylemeye çalıştığım karşılıklı ilişki bu noktada önem kazanıyor" dedi. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) süreci ile ilgili de bilgi veren Ataman, "Gidilen her nokta, artık ürün ticaretinde, tarım ürünleri olsun, gıda maddeleri olsun, ticarete sağlık önemi dışında bir engel kabul etmemeye dayanıyor. Oysa biz biliyoruz ki, henüz sektör olarak ciddi sıkıntılarımız var ve sektörümüzü DTÖ'ye rağmen, gümrük birliğine rağmen korumaya çalışıyoruz. Gümrük vergilerimiz en yüksek oranlarda yani DTÖ'nün belirlediği maksimum oranlarda uyguladığımız halde, gümrük vergilerimizin koruyamadığı sektörlerimiz var. O zaman bu süreci, bu altını değerindeki günleri çok iyi değerlendirmemiz gerekiyor. Bu ülkenin pazarı, gerçekten DTÖ'ye ve gümrük birliğine uygun olarak ticarete açıldığında, tarım ve gıda sektöründe çok ciddi yaralar açılacaktır. Bunun baştan öngörüsünün yapılması ve politikaların buna göre üretmesi gerekiyor" şeklinde konuştu. Gıdaya yönelik yetki



5. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİNDE GIDA GÜNCELİ YAKALANDI

Yayın Adı : Dünya Gıda
İli : İstanbul

Sayfa : 55
Periyod : Aylık

Tarih : 01.12.2007
Tiraj : 9.325 2/3



dağılımı konusuna da değinen Petek Ataman, "Hedef tek yetkili kurum iken, şu anda çift başlık var, belediyeler de bu işin içinde ve bu sorun henüz çözülebilmiş değil" dedi. Konuşmasının son bölümünde biyogüvenlik konusundaki görüşlerini bildiren Ataman şöyle konuştu: "Biyogüvenlik Yasamızın çıkması gerekiyor. Genetik olarak değiştirilmiş ürünlerle ilgili ne noktada olduğumuzu tespit etmemiz ve o yol üzerinde yürümemiz, ama mutlaka kontrollerini yapmamız, tüketicimizi doğru bilgilendirmemiz gerekiyor"

Mehmet Soğanca: Tarımsal üretim artışı, nüfus artış hızının altında.

Daha sonra söz alan Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğanca konuşmasında gıda mühendislerinin tanınımı yaparak "Gıda mühendisi, gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadarki tüm süreçlerde sağlığa uygun güvenli ve kaliteli gıda üretmesi, gıda üretim teknolojilerinin geliştirilmesi, gıda maddelerinin ambalajlanması ve depolanması, üretilen gıdaların kalite kontrollerinin yapılması, gıda alanında araştırma-geliştirme faaliyetlerinin yürütülmesi konularında görev ve sorumluluklar alan kişidir" dedi. Gıda mühendisliği bölümünün ilk mezunlarını 1979 yılında verdiğini hatırlatan Soğanca, Gıda Mühendisleri Odasının ancak 1996 yılında kurulabildiğini vurguladı. Soğanca ayrıca "Uygulanan neoliberal politikaların bir sonucu olarak 80'li yıllardan bu yana tarımsal üretim artışı, nüfus artış hızının altında kalmaktadır. 2000'li yıllarda IMF, Dünya Bankası ve Dünya Ticaret Örgütünün amiyane tabiriyle dayattığı politikalar, Türkiye'yi de önümüzdeki dönemde giderek tarım ürünleri dışalımıcısı konumuna sürükleyecektir. Dünya Ticaret Örgütü bünyesinde yürütülmekte olan ileri tarım müzakereleri kapsamında, ülkemiz gibi gelişmekte olan ülkelerin uygulamak zorunda bırakılacağı ticaret sistemi, mevcut tarımsal yapıyla gıda sanayisinin ithalata daha fazla bağımlı kalmasına, ülkemiz üretiminin zayıflamasına ya da ekonomik kaygılarla çevrenin daha da kirlenmesine yol açacaktır. AB'ye üyelik perspektifi ise, iyi kullanılmadığı takdirde, gıda üretiminin sürdürülebilirliği noktasında sorunlar doğuracaktır" şeklinde konuşarak endişelerini dile getirdi.



Dr. Nihat Pakdil: Gıda denetim sisteminin akreditasyonu çalışmalarını sürüyor

Kongre açılışında bir konuşma yapan Tarım ve Köylüleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat Pakdil, ülkemizde en öne çıkan problemin; üretim alanlarımızın çok parçalı olması, işletmelerin küçük olması nedeniyle gerekli teknolojik yatırımların sağlanamaması ve hijyen kurallarının uygulanmasında sıkıntı çekilmesi olduğunu belirterek "Bu sene Dünya Gıda Günü'nün teması gıda hakkıydı. Gıda hakkı için tabii üreteceksiniz, dışarı bağımlı olmayacaksınız ve bunun yeterli miktarda, elbette erişilebilir bir üretilmesi önemli ve sağlıklı olması mutlaka önemli. Yani gıdada sadece "buyurun, alın, ama bu sağlıklıdır, aç ölmeyin de sağlıklı gıda yiyerek ölün" gibi bir şey söz konusu olmaz. Aynı zamanda erişilebilmenin yanında, hiç vazgeçilmeyecek bir başka husus da sağlıklı olması" dedi. Dr. Pakdil ayrıca gıda denetim sisteminin akreditasyonu için çalışmaların devam ettiğini söyleyerek "sistem akredite olursa, bir standart gelecek. Herhangi bir noktada yapılan uygulamalar aynı olacak, herhangi bir işletmeye yapılan uygulama aynı olacak, bir farklılık olmayacak" şeklinde konuştu. Dörtü pakette ilgili çalışmalar hakkında da bilgi veren Dr. Nihat Pakdil "dörtü pakette ilgili yasa çalışmalarımız, tasarımlarımızı tamamlama noktasındayız. Yakın bir gelecekte, herhalde bu ay içerisinde kesinlikle sizlerin, bütün ilgili kurumların ve sivil örgütlerin görüşüne açılmasını planladık. Belki önümüzdeki hafta, belki müteakip hafta bu görüşlere açılacak. Burada da dikkate aldığımız husus nedir? Elbette ki Avrupa Birliğiyle ilgili uyum süreci önemli" dedi.



Vahit Kirişçi: Merdivenaltı haksız rekabete yol açıyor

Kongre açılışında son olarak söz alan TBMM Tarım, Orman ve Köylere Komisyonu Başkanı Vahit Kirişçi konuşmasında kayıtdışı ve merdivenaltı üretime dikkat çekerek "Eğer biz haksız rekabete de yol açan, her türlü hijyen şartlarından da uzak üretim yapan, o merdiven altı denilen işletmelerle de bir anlamda mücadele edeceğiz, burada mutlak suretle kamunun yanı sıra, sivil toplum örgütlerinin, meslek örgütlerinin, ama çok daha önemlisi, burada tüketicinin bilinçlendirilmesi önemlidir. En iyi denetçi, tüketicinin kendisidir. Tüketici eğer neyi nereden, ne şekilde alması gerektiği konusunu iyi bilirse, bu konuda duyarlılık gösterirse, burada sizin gibi değerli meslek adamlarına karşı bu tür ifadeleri kullanmayı lütfen haddi aşmak olarak nitelendirmeyin, ama bunun tüketici bilinçlendirmesinden geçtiğini burada bir kez daha vurgulamanın yararlı olduğunu düşünüyorum" diyerek konuşmasını şöyle sürdürdü: "Türkiye, gerçekten her yönüyle çok farklılık arz eden bir ülke. Yeme içme alışkanlıkları, tüketim alışkanlıkları, üretimdeki o bahsetmiş olduğum hammaddenin çeşitliliği, hammaddenin farklı noktalardan temin ediliyor olması, bugün bir süt üreticisi dostumuzun 10 bin farklı noktadan süt topladığını dikkate aldığımızda, herhalde bu sütün kalitesiyle ilgili, standart üretilmesiyle ilgili bir iddia içerisinde olacağını söylemek çok doğru olmaz. Netice itibarıyla böylesine dağınık bir coğrafyadan hammadde temin edilmekte ve bu

hammadde tarıma dayalı sanayi ve burada gıda sektörünü konuşuyorsak, gıda olarak işlenirken, doğal olarak bu konu çok öne çıkmaktadır".

Kongre sonucu: Her yönüyle gıda günceli yakalandı.

Kongre süresince yapılan sunumlar ve tartışmalar sonunda aşağıdaki sonuçlara ulaşıldı:

- Gıda denetiminde yetkiler tek elde toplanmalıdır.
- Gıda güvenliğinin hayvan ve bitki sağlığından ayrılmayacağı anlayışı ile hazırlanmaya çalışılan 4'lü Hijyen Paketi'nin, tek bir kanun olarak yeniden tasarlanan son hali bir an önce görüşe açılmalı ve katılcı bir politika ile sonuçlandırılmalıdır.
- Tarım ve Köylere Bakanlığı'nın yapılandırılması; görüşe açılması beklenen yeni Gıda Kanunu tasarıları ile uyumlu olacak şekilde bir an önce tamamlanmalıdır.
- Konuyla ilgili meslek grupları, gıda denetimini etkin biçimde gerçekleştirebilecek sayıda istihdam edilmelidir. Gıda denetiminde özele yetki devri arayışlarından vazgeçilmelidir.
- Avrupa Birliği uyum sürecinde AB fonlarından destek alacak öncelikli sektörler arasında yer almayan potansiyeli yüksek sektörlerimizde de gereken desteklerin sağlanmasına özen gösterilmelidir.
- Kayıt dışılık engellenmeli, bu amaçla tüm olanaklar seferber edilmelidir.
- Arazi toplulaştırılmasına daha fazla önem verilerek, tarım arazileri daha etkin ve verimli hale getirilmelidir.
- Verilen destekler hammadde kalitesi ile bağlantılı olmalı, böylece sürdürülebilir kaliteli hammadde arzı sağlanmalıdır.
- Biyogüvenlik Kanunu katılcı bir yaklaşımla bir an önce yasalaştırılmalıdır.
- Ulusal beslenme profili çıkartılmalıdır.
- Risk analizine yönelik kontrol sisteminin oluşturulması için kayıt sisteminin geliştirilmesi sağlanmalı ve risk değerlendirmesi ile risk yönetiminin birbirinden bağımız birimlerce gerçekleştirileceği bir yapılanma oluşturulmalıdır.
- Ar-Ge desteklerinin sanayi ve üniversite çevrelerinde daha fazla kullanılabilmesi için gerekli bilgilendirme ve eğitimler yoğunlaştırılmalı, AD'den alınan kaynaklardan yararlanmak için kapasite geliştirimi sağlanmalıdır. ■

SÜT hakkında merak ettiklerimiz

Uzun ömürlü sütlerin dayanıklılığı, içlerine koyulan katkı maddelerinden mi kaynaklanmaktadır?

Hayır... Sütün dayanıklılığını arttırmak amacıyla kesinlikle katkı maddesi ilave edilemez. Özel teknolojilerle uygulanan ısıtma, aseptik dolgu ve ambalajlama ile süt uzun ömürlü hale gelir.

İşlenmemiş sütün besin değeri daha mı azdır?

Hayır... Kontrollü bir ısıtma işlemi uygulandıktan sonra, besin değeri kayıpları yok denecek kadar azdır.

İşlenmiş içme suları nasıl içilmelidir, kaynatmak gerekir mi?

Hayır... İşlenmiş içme suları (pastörize ya da uzun ömürlü) raf ömürleri içerisinde ve ısıtma işlemi uygulanmaksızın tüketilmelidir. Isıtma işlemi yaparak tüketiciye ulaşan bu ürünlere tekrar bir kaynatma işlemi uygulandığında, besin değerinde ciddi kayıplar meydana geleceğinden, işlenmiş sütün yeniden kaynatılması doğru değildir. İşlenmiş içme suları hiçbir ısıtma işlemi uygulanmadan doğrudan tüketilebileceği gibi, eğer ısıtım isteniyorsa, kruk ateşte 1-2 dakika tutularak sıcaklığı 30-35 derece olacak şekilde ısıtılabilir.

Süt sadece bebekler, hastalar ve çocuklar için mi gereklidir?

Hayır... Süt içtiği besin maddelerinden dolayı her yaş grubunun tüketmesi zorunlu olan bir gıda maddesidir.

Sokak suları besin değeri kaybolmamış, taze ve ucuz sular mıdır?

Hayır... Sokaktan alınan sular evde kaynatıldığı için besin değerinde önemli kayıplar olmaktadır. Bu suların yağın alınması veya su katılması ile besin değerlerinde azalma olmaktadır. Birlikte, sokakta elverişsiz koşullarda satılması sırasında bozulmalarını önlemek için içine karbonat gibi katkı maddeleri de konulabilmektedir.



dir. İşlenmiş içme sütlerine oranla ucuz gibi görünen sokak sütleri, kaynatma için barçanan maliyeti, içine katılan sığa ödenen süt parası ve sağlığa verdiği zararların tedavisi göz önüne alındığında aslında daha pahalıya mal olmaktadır.

İşlenmiş sütün kaymağı olmazken, sokak sütlerinde kaymak olmaktadır. Bunun nedeni, sokak sütlerinde işlenmiş sütlerden daha çok süt yağı bulunması mıdır?



Hayır... İşlenmiş sütün önemli bir işlem başı olan homojenizasyon aşaması, süt yağının küçük parçacıklara basıncı etkisiyle parçalayarak yağın homojen dağılımını sağlamaktadır. Böylece süt yağının yüzeyde birikmesi önlenir ve sütün ambalajı açıldığında yüzeyde kaymak görülmez. Yüzeyde kaymak görülmemesi, süt yağının azaltılmış olduğu anlamına gelmez. Süt yağı ile ilgili olarak, herhangi bir denetim söz konusu olmadığından sokak sütlerinde sütün yağı alınıp, yerine su katılarak hile yapılmaktadır.

Süt yerine aynı miktarda süt ürünü tüketilebilir mi?

Evet... Süt tüketilemiyorsa aynı miktarda yoğurt tüketilmesi önerilir. Ancak, yoğurt da tüketilemiyorsa, eş değer miktarda peynir tüketimi kabul edilebilir.

Söte şeker karıştırılmasının faydası var mıdır?

Hayır... Sütün doğal bileşiminde yeterli miktarda şeker mevcuttur, söte ayrıca şeker karıştırılması gerekmez. Ancak, başka türlü tüketilmesi mümkün olmuyorsa az miktarda şeker katılabilir. Bu durumda, diş çürümelerinin önüne geçmek üzere ağız ve diş temizliğine dikkat etmek gerekir.

Kaynak: TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Haber

Bakanlıkta isim devrimi...

5. Gıda Mühendisliği Kongresi'nde konuşan KKGM Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat Artık bakanlığın adının Tarım ve Gıda Bakanlığı olarak değişeceğini açıkladı. Yeni gıda yasasının konuşulduğu panelde tüm konuşmacılar gıdanın muhatabının tek bir kurum olması gerektiği hususunda hemfikir di

Aydın ARICIOĞLU - ANKARA

Yeni gıda yasası Gıda Mühendisleri Odasının düzenlediği 5. Gıda Mühendisliği Kongresi'nde bir panelle tartışıldı. Bakanlığın adının Tarım ve Gıda Bakanlığı olarak değiştirileceğini de en yetkili ağızlardan biri olan Koruma ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat Artık'tan öğrendik.

10 Kasım'da Ankara'da düzenlenen panelde konuşan Prof. Artık gıdada bir kısım yetkilerin belediyelere devredilmiş olmasının yanlışlığını bir kez daha vurguladı. Gıda denetimlerinde özel sektöre ya

da 'gıda mali müfettişliği'ne yetki devredilmesine yönelik talepleri ise şöyle eleştirdi Prof. Artık:

"Kendi bakanlığımız içinde bile söyleniyor, 'Efendim, yetmiyorsa, meslektaşlarımızın sayısı az; biz bunu özele devrederim, özel çok güzel yapar. Zaten Avrupa Birliği'nde de yetki devri var...' Hayır, AB'de özel sektöre devredilen denetim yetkisi bulunmamakta, denetim kamu tarafından gerçekleştirilmektedir."

Helal belgesi pazarı 150 milyon dolar

"Ya da deniyor ki: 'Gıda mali müfettişliği olsun, çok güzel yaparlar bu işi!' Şimdi helal gıdada da 'gıda mali müfettişliği' düşünüyor. Bize 'Helal gıda standardı yapacağız, helal gıda sertifikası vereceğiz' diye gelenler oldu. 'Peki, siz gıdayı bilir misiniz?' dedik. 'Bilmeyiz, ama biz parayı biliriz!' dediler. 150 milyon dolarlık rant var, dengi için bütün bunlar! Bakın, Avrupa Birliği'nde herhangi bir ülke en ufak bir yetkisini başka bir kuruluşa devredeceği zaman üye ülkelerin hepsinin onayını almak durumunda. Şimdi

yetkimizin hepsini mali müfettişlere devredeceğimizi düşünelim, olmaz ya, olacağını düşünelim; AB'ye yazı yazsak, bize gülerler."

Avrupa Birliği'nden gelen eleştiriler sonrasından yeniden ele alınan ve halen taslak halindeki yeni gıda kanunuyla ilgili ayrıntıları şu aşamada açıklayamayacağını söy-

"Belediyeler sahte bala üretim izni verdi!"

Tarım Bakanlığının bir takım yetkilerinin yerel yönetimlere geçmesiyle 'evlere genlik' durumları yaşadığımız da anlaşıyor. KKGM Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat Artık'ın gıdayı bilmeyen kişilerin gıda denetimini yapmaması gerektiği yönündeki ısratlı beyanattan sonucunda bir gün zabıtalardan kendisine bir e-posta gelmiş. E-postada "Hocam, niye öyle söylüyorsunuz, biz gıda denetimini çok iyi biliriz" deniyormuş. Bakan, buna cevabı ne Prof. Artık'ın: "Gıda denetimini çok iyi bilen (!) o belediyeler sahte bal üretim izni verdiler. Hem de 5179 sayılı kanunun, yani bizim kanunumuzun 4. maddesine göre verdiler!"



Prof. Dr. Nevzat Artık

Prof. Nevzat Artık: Bize 'Helal gıda sertifikası vereceğiz' diye gelenler oldu. 'Peki, siz gıdayı bilir misiniz?' dedik. 'Bilmeyiz, ama biz parayı biliriz!' dediler

leyen Nevzat Artık, ancak, pek çok AB ülkesinde var olan bağımsız bir gıda otoritesinin bizde de oluşturulacağını ipuçlarını verdi.

"Yasayı kararsızlıktan çıkartamıyoruz!"

Yasa maddelerindeki muğlaklık sebebiyle zaman zaman karşılaşılan sorunlar herkesin malumu. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman da bu kaygıdan hareketle, hazırlanmakta olan gıda yasasının açık, okuyunca herkesin aynı şeyi anlamasını sağlayacak bir dille kaleme alınması gerektiğini dile getirdi. Yetkili kurumun bakanlık ya da bağımsız bir otorite olabileceğini, yerel idarelerle işbirliği yapmak gerekiyorsa da bunun tek bir yetkili kurum çatısı altında olması gerektiğini belirten Ataman, kurumlar arasında süren yetki çekişmeleriyle, "Bu yasa çıkar, ben mahkemeye veririm" tarzı yaklaşımlarla bir yere varılamayacağına dikkat çekti.

Ataman'a göre, yasaya bir türlü nihai şeklini verilemeyişinin altında kararsızlık yatıyor. Yetkilerin tek elde mi toplanacağına,



Petek Ataman

yoksa belediyelerle işbirliği mi yapılacağına karar verilemediğini kaydeden Petek Ataman, sorun nasıl çözülsün çözülsün yetki karmaşasının olmaması gerektiğini vurguladı. Özel sektöre denetim yetkisinin devri konusunda da Gıda Mühendisleri Odasının tavrı net. Denetimlerde özele yetki devri arayışında olanların bizzat bakanlık müsteşarları olduğunu belirten Ataman, "Denetim yetkisinin özele devrine 'hayır' diyoruz" dedi.

Kurulacağı söylenen Gıda İşleri Genel Müdürlüğü'nün ismi kadar yapılanmasının da önemli olduğuna dikkat çeken Ataman, "Yetkilerin hangi birimlerde kullanılacağı, bunun tasara bağlantısının nasıl sağlanacağı, diğer kurumlarla eşgüdüm gibi hususlar netleştirilirse yasayı hazırlamak da çok kolay olur" dedi.

"Gıda tek bir kanunla ifade edilmeli"

Toplantıda gıda sektörünü



Dr. İsmail Mert

Dr. İsmail Mert: Biz hayvan sağlığı bitki sağlığından ayrışsın istiyoruz. Tabii ki bunların birleşen, etkileşen hususları var; ama bunu dünya nasıl yapıyorsa aynı şekilde yapışın

Gıda ihtisas mahkemeleri kurulmalı

KKGM Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat Artık'ın iki şapkası var. Hem bürokrat hem de Üniversitede öğretim üyesi. İhtis Prof. Artık'ın, öğretim üyesi şapkasıyla, gıdada yeni yapılanmada atılması gerektiğini düşündüğü adımları:

- Kanun tek olmalı ve gıda ile ilgili bir otorite kurulmalı
- Yeni tabiri sistemi adien işleve kavuşturulmalı
- Denetim kuruluşunun ayrı bir bütçesi ve direkt harcama yetkisi olmalı
- Denetim kuruluşu, hizmetini yürütmek için ne kadar paraya ihtiyacı olduğunu senenin başında bilmesi ve para başka amaçlar için kullanılmamalı
- Denetçi sayısı iki, iki buçuk kat artırılmalı
- Denetçilere polis yetkisi verilmeli ve denetçilerin maaşları düzeltilmeli, özük hakları konusunda yer almalı
- Meslekler arası çekişme olmamalı, paylaşım yapılmalı
- Üniversitede gıda mevzuatı ile ilgili bilgiler hocalardan başlangıç öğrenicilere tekrar hatırlatılmalı. Çünkü çok hızlı değişiyor
- Ulusal gıda kodeksi komisyonu ayrılan devam etmeli
- Bilimsel komiteler oluşturulmalı. Bazı konularda yetkiler için İla AB'nin bir şey yapması beklenmeden öncelikle davranılmalı
- Gıda ihtisas mahkemeleri kurulmalı. Enerji içeceğinin içindeki maddelere karar veriyor hakim. Karar yazıyor, okunuyor. Ertesi gün birden değiştiriliyor!
- Yeni kanunda cezalar artırılmalı
- Firma, adını değiştirip faaliyetini sürdürüyor. Buna engel olunmalı

Haber

“Meslek çatışması alevlenmesin”

Hacettepe Üniversitesi Öğretim Üyesi ve aynı zamanda Gıda Mühendisleri Odası 2. Başkanı olan Prof. Dr. Aykut Aytac da kongreye “Türkiye’de gıda mevzuatının dün, bugün, yarın” başlığı sunumla katıldı. Prof. Aytac gıda ile ilgili yetkililerin mutlaka tek bir bakanlıkta ve o bakanlık altında konuşmaları tek bir kurumda toplanması gerektiğini savundu. Prof. Aytac’a göre ayrıca düzenli işleyen bir yapı için gıda denetimlerinde yeterli sayıda ele-

man istihdam edilmeli ve bu kişilerin bilgileri hizmet içi eğitimler yoluyla güncellenmeli.

Bu süreçte meslek çatışmalarının yeniden baş göstermesini son derece üzücü bulduğunu ifade eden Prof. Aytac, gıdanın birçok alanı içeren bir disiplin olduğunu hatırlatarak, “Hiçbir meslek grubu ‘Ei konusunu ben bilirim. Benden başka kimse çalışmaz’ gibi dayatmalara meslek çatışmasını tekrar alevlendirmeye çalışmamalı” dedi.



Prof. Dr. Aykut Aytac

temsilin eski Koruma ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı ve halen de Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonunda (GDF) danışmanlık görevini sürdüren Dr. İsmail Mert konuştu. Federasyon olarak her şeyden önce gıdanın tek bir kanununun olmasını ve Gıda İşleri Genel Müdürlüğü kurulmasını istediklerini anlatan Mert, “Gıda tek bir kanunla ifade edilmeli ki, gıdacı da hangi çaminin imamina uyacağını bilsin!” dedi.

Gıda sanayinin bir itirazı da Avrupa Birliği’nin 5179 sayılı yasanın değiştirilmesini istemesinden sonra gündeme gelen dörtlü hijyen paketi kapsamındaki hu-

susların tek tek yeni kanuna dâhil edilmesi ihtimali. Federasyonun bu konudaki tavır ise gıdayı kapsayan hususların tek bir kanunla ifade edilmesini.

“Avrupa’nın herhangi bir ülkesinde bu şekilde dörtlü hijyen paketi isteyen bir kanun hükmü varsa biz de kabul ederiz, ama böyle bir şey yok” diyen Dr. Mert sözlerine şöyle devam etti: “Bu ne meslek etiğine, ne gıda etiğine uyar. Biz hayvan sağlığı bitki sağlığından ayrılmış istiyoruz. Tabii ki bunların birleşen, etkileşen hususları var, ama bunu dünya nasıl yapıyorsa aynı şekilde yapalım.” İsmail Mert gıda sektörünün, Gıda İşleri Genel Müdürlüğünü sadece tabela bir müdürlük olarak değil, layıkıyla denetim yapabilen, bütçesi olan bir genel müdürlük olarak görmek istediklerini sözlerine ekledi.

A new name for the ministry...

Prof. Dr. Nevzat Artık, the vice general manager of the General Directorate and Control of the Ministry of Agriculture and Rural Affairs said, speaking at a panel at the 5th. Congress of Food Engineering, the name of the ministry would be changed as Ministry of Agriculture and Food. The new food law which is in preparation was discussed at the panel and every speaker was agreed that a single authority should be in charge of the food.



Yrd. Doç. Dr. Mustafa Evren

Ceza ödemek maaş ödemekten hesaplı!

Samsun 19 Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden Yrd. Doç. Dr. Mustafa Evren panelde, cezaların yaptırım gücüne ilişkin çok çarpıcı bir olayı Samsun Koruma Kontrol Şube Müdürlüğünün ağzından şöyle nakletti: “Denetim ekibi tavuk parçalayan bir kesimhaneye gidiyor. Kesimhane sorumlu yönetici olarak gıda mühendisi çalışmıyor. Ceza kesp çıkıyor. Daha sonraki gelişimde

de durumda değişiklik olmadığını görüyor, üç ayda bir düzenli olarak bir milyar lira ceza yazıp çıkıyorlar. Sonunda şube müdürü arkadaşımız bu vatandaşla konuşuyor: ‘Kardeşim, üç ayda bir bu cezayı vereceğine bir gıda mühendisi alalım!’ Adamın yanıtı, ‘Bir gıda mühendisi ile aynı ayda bir milyar lira vereceğim. Bu şekilde üç ayda bir milyar bu işin dışında kalıyorum!’ oluyor.”

Haber

Biyogüvenlikte kurum 'tereddüdü'

Yakında meclise gitmesi beklenen biyogüvenlik kanun taslağındaki tartışma konularından biri de biyogüvenlik kurumunun yapısı. Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman'a göre yönetim kurulunda bürokrat ağırlıklı yapı, kurumu siyasi baskıya açık hale getirir. Biz tartışaduralım, taslağımızın dünyada beğeni topladığını biliyor musunuz?

Aydın ARICIOĞLU - ANKARA

Türkiye, ulusal biyogüvenlik yasasına hâlâ kavuşabilmiş değil. Biyogüvenlik yasasını bekleyeduralım, birçok uzman kişi ve kurum genetiği değiştirilmiş pek çok gıdanın ülkemize girdiği konusunda uyarıyor. 8-10 Kasım tarihlerinde Ankara'da düzenlenen 5. Gıda Mühendisliği Kongresi'nde ele alınan başlıklardan biri de biyogüvenlik.

Biyogüvenlik panelinde, Türkiye'nin 24 Mayıs 2000 tarihinde imzaladığı Birleşmiş Milletler Cartagena Biyogüvenlik Protokolü'nün gereği olan biyogüvenlik kanununu hâlâ çıkarmamış olduğu hatırlatılarak, insan sağlığı ve tüketicinin doğru bilgilendirilmesi açısın-



Petek Ataman

dan konunun sürdürülmesinde bırakılmış olmasının sakıncalı olduğu vurgulandı.

Panelin soru-cevap kısmında söz alan Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman'ın itiraz ettiği bir nokta da, ciddi tartışmalara konu olan bir konuda bir dönem bakan imzasıyla işlerin yürütülmesi olmasaydı. Her ne kadar bu uygulamaya son verilmiş ise de Ataman, böyle bir durumla tekrar karşılaşmaması için biyogüvenlik yasasının bir an önce çıkarılması gerektiğini söyledi.

Ataman'ın bir diğer itirazı ise ulusal biyogüvenlik kanun taslağında yer alan "biyogüvenlik kurumu"nun yapısına ilişkindi. Ataman'a göre, genetiği değiştirilmiş ürünlerle ilgili Ar-Ge ve ticaret dâhil her türlü faaliye-



ti düzenleyip denetleyecek sistemin merkezinde yer alan bu kurumun yönetim kurulunda ağırlığı, taslahta öngörüldüğü gibi bürokratlar oluşturmamalıydı. Böylesi bir yapının siyasi baskılara açık olacağı uyarısında bulunan Petek Ataman, "Kurum oluşumu yerine Tarım Bakanlığı altında danışma ve etik kurullarıyla işleyecek bir yapılanma daha doğru olacaktır" dedi.

Yirmi yıl sonrası dikkate alındı

Gıda Mühendisleri Odası başkanının eleştirilerine cevap kısmen de olsa, Tarım Bakanlığının 2002 yılında başlattığı "Ulusal Biyogüvenlik Çerçevelerinin Geliştirilmesi Projesi"nin koordinatörü, Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) - Tarla Bitkileri Araştırma Dairesi Başkanı Dr. Vehbi Eser'in konuşmasında vardı. Biyogüvenlik kanununun uzun süre önce hazırlanmış olduğunu, an-

Türkiye'de henüz izin almış ürün yok

Genetiği değiştirilmiş ürünlere ilgili halen yürürlükte olan tek mevzuat 1998 tarihli "Transgenik Kültür Bitkilerinin Alan Denemeleri Hakkında Tahrirat." Bu mevzuatla oluşturulmuş sistemin biyogüvenlik yasası çıktıktan sonra da kapsamı biraz daha genişletilerek uygulanmaya devam edecek. Sistemin şimdiki işleyiş şöyle:

Yapılan başvuruyu TAGEM bilimsel olarak yeterli görürse, başvuru tarla ve la-

boratuvar testlerinin tamamlanması için kuruma bağlı araştırma enstitülerine gönderiyor. Tarla denemelerinde ürünün çevreyle, flora ve fauna ile ilişkilerinin yanı sıra agronomik ve yetiştirme özelliklerine bakılıyor. Ekonomik açıdan da değerlendirilmeye tabii tutulan ürüne gıda ve yem için tam eşdeğerlik testleri yapılıyor. Bir de toksiklik ve alerjik etki testleri var.

GDO'lu ürün yetiştirmek için başvuru-

lar olmuş, ancak bugüne kadar sonuçlandırılmış olan herhangi bir çalışma yok. Pekinde üç çeşit için tarla denemelerinin bir kısmı bitirilmiş, bir kısmı da yürüyor. Laboratuvar denemeleri ise devam ediyor. Ayrıca, özellikle böceklerle dayanıklı mer-larlar ilgili bağyurularda tarla ve laboratuvar denemeleri biten de, devam eden de çalışmaları var. Ancak Türkiye'de üretimine izin verilmiş herhangi bir ürün henüz yok.

Haber

Dr. Vehbi Eser: Bu ürünlerin risksiz olmadığını peşinen kabul etmek zorundayız. Bunu kabul ettikten sonra bunların sonucunun ölüm olduğunu da düşünmemek gerekiyor

çak değişen şartlar sebebiyle sürüncemede kaldığını ifade eden Dr. Eser sözlerini şöyle sürdürdü:

"Taslağa 2006 yılında son şeklini verdik. Ama taslak defalarca gitti, geldi. Bunun nedeni, yasalarda Avrupa Birliği de bahane edilerek yapılan bir sürü değişiklikler. Onların hepsi bizi etkiledi. Ama artık zaman kaybetmek istemiyoruz. Türkiye'nin bu kanuna çok acil ihtiyacı var. Ümit ediyorum ki, bu kanun taslağını parlamentoya götürmeyi becerirsek, parlamentoda çok fazla değişiklik görmeden çıkacaktır."

Genetik yapısı değiştirilmiş organizma dendiğinde bugün genellikle akla GDO'lu mısır, soya ve aşıların geldiğini kaydeden Dr. Eser, oysa bunların modern biyoteknolojinin günümüzde erişmiş olduğu noktaya dikkate alındığında bile "çok ilkel" ürünler olarak nitelenebileceğine dikkat çekerek, mevcut yasa taslağının teknolojinin yirmi, otuz sene sonra geleceği nokta tahmin edilerek hazırlanmaya çalışıldığını söyledi.

GDO'lu pamuk ve mısır için başvuru var

Biyogüvenlikte en önemli noktanın risk değerlendirmesi olduğunu



Misgivings on structure at biosecurity...

One of the issues being discussed about the draft biosecurity law is the structure of the biosecurity council. According to Petek Ataman, the President of the Chamber of the Food Engineers, bureaucrats weighing heavily in the board of the council would leave the council open to political influence.



Vehbi Eser

Başbakanlığın 'biyogüvenlik kurumu' tereddüdü...

Sürüncemede kaldığı için eleştiri konusu olan biyogüvenlik kanun tasarı meclis yurt dışında beğeni toplamış. UNEP-GEF (Birleşmiş Milletler Çevre Programı-Küresel Çevre Kuruluşu) kapsamındaki bir proje bünyesinde yapılan çalışmanın raporu UNEP'e iletilmiş ve yürütülen çalışma ve kanun taslağı en çok beğenilen birkaç çalışmadan biri olmuş. Özellikle, önerilen kurumsal yapı birçok ülkenin değerlendirmeye aldığı bir model olmuş.

Ulusal Biyogüvenlik Kanun taslağını inceleyen başbakanlık, Tarım Bakanlığına, biyogüvenlik kurumu olmazsa, yeri bir yapılmaya ihtiyaç olmadan bu alanı nasıl yönetilebileceğini sormuş. Hazirki aşamada toplantılarda bunun üzerine zaten çalıştırıp ve dolayısıyla cevabın da hazır olduğunu belirtti TA-GEM Tarla Bitkileri Araştırma Dairesi Başkanı Dr. Vehbi Eser. Dr. Eser'e göre, kanunda biyogüvenlik kurumunun yer alması yine de daha güçlü ihtimal. Taslağa kurum tek başına karar verebilen bir yapı olarak değil bir koordinasyon mekanizması olarak yer alıyor.

Makale

Gıda sanayine genel bakış

Dr. Taylan Kıymaz

Gıda Mühendisleri Odası Yön. Kur. Üyesi

taylankiymaz@google.com

1- Gıda sanayinin gelişimi

Türkiye'de planlı dönemin başlan-
gıcından bu yana geçen yaklaşık kırk
beş yıllık süreç incelendiğinde, Türk
gıda sanayinin imalat sanayi üretim
değeri içindeki payının yüzde 30'lar-
dan yüzde 15'lere gerilediği izlen-
mektedir. Buna karşın, gıda sanayi
Türkiye'de üretim değeri itibarıyla,
AB'de olduğu gibi, en büyük imalat
sanayi sektörü olarak görülmekte-
dir. Gıda sanayinde günümüzde
yaklaşık 28 bin civarında işletmede
yaklaşık 725 bin kişiye istihdam sağ-
lanmaktadır.

Yine planlı dönemde şekerde 5,
sütte 3, margarinde 10, salçada 300
kat üretim artışı olmuş, ancak ette üre-
tim resmi verilerle düşmüştür. Meyve-
sebze işleme, hububat işleme ve se-
kerli ürünler sanayi dışı acık büyüyen
sektörler olarak görülmektedir.

Toplumsal bitkisel ürünlere dayalı
beslenme şeklinde büyük değişiklik
olmadığından, işleme sayısı ve üre-
tim değeri olarak en büyük sektör hu-
bubat işleme sanayidir (Şekil-1). Gün-
lük enerjinin ortalama yüzde 50'si ek-
mek ve tahıl ürünlerinden sağlanmak-

tadır. Protein tüketiminin çoğu bitkisel
kaynaklı olup bu olgu ülkemizde den-
gesiz beslenmeye işaret etmektedir.

Gıda sanayi üretimindeki artış ta-
rımında 1960-1970'lerdeki atılımla des-
teklenmektedir. Şekil-2'den izlenebi-
leceği üzere, son yirmi beş yıldır tarım
sektöründeki büyümenin oldukça ya-
vaşlaması, bunun yanında ise, gıda
sanayi üretiminde bir dönem (VI. Plan
dönemi) hariç son dört dönemdir yıla
da ortalama yüzde 3,5 artış yaşanmış
olması, gıda sektöründe belli bir bü-
yüklüğe ulaşılmasının ardından ham-
maddenin sorunlarıyla karşılaşılmasını
gündeme getirmektedir. Bu sorun il-
racatı artırma çabası arttıkça daha da
belirlenmektedir. Gıda sanayi ihta-
catında 1990'lardan sonra önemli ar-
tışlar yaşandığı belirtilmelidir.

Öte yandan, 1990'larda talep in-
celemelerden yapılan yatırımlar, Rus-
ya, AB ve ABD'ye yönelik gıda ihra-
catında kimi zaman yaşanan tıkanma-
lar, mevsimlik üretimin zorunlu olma-
sı, tarımsal hammadde sorunu vb. ne-
denlerle alt sektörlerin çoğunda atıl
kapasite sorunu yaşanmaktadır.

Türkiye Kalkınma Bankası

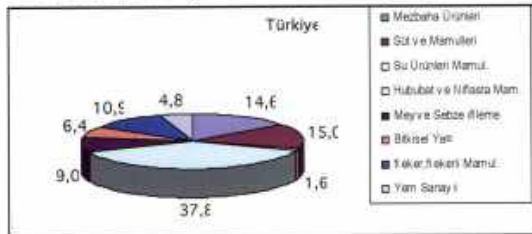


(TKB)'nin sektörel rekabete ilişkin ça-
lışmalarına göre (Küçükiremitçi,
2006; Kafalı vd., 2006), 1995-2005
döneminde; et ürünleri, nisasta ve ni-
sastalı ürünler ve hazır yemeklerde rekab-
bet gücü düşük, bitkisel ve hayvansal
yağlar ile süt ürünlerinde sınırlı, diğer-
lerinde rekabet gücü yüksek bulun-
muştur. Ayrıca, meyve-sebze işleme,
kakaolu ürünler ve şekerlemeler ile al-
kollü ve alkolüzsüz içeceklerde rekabet
gücünün azaldığı belirtilmektedir.

Öte yandan, bu çalışma için bazı
ek değerlendirmeler yapılabilecektir.
Özellikle iç ve dış fiyat farklarının he-
saba katıldığı bir rekabet gücü değeri-
lendirmesi yapıldığında, hububat
ürünleri, seker ve sekerli mamullerin
çoğunda Türkiye'nin rekabet gücü
düşük görülmektedir. Zira, bunların
ihracatında bugüne kadar dâhilde
işleme rejimine dayalı ihracat siste-
mi oluşmuş olup doğrudan dünya
fiyatlarının üzerinde yerli hammad-
de kullanılması durumu gündeme
geldiğinde rekabet gücünden bah-
sedilemeyecektir.

Mülkiyet yapısına bakıldığında, gı-
da sanayinde et, çay ve seker sektör-
lerinde bir kısım kamu işletmesi hariç
olmak üzere işletmelerin tamamı özel
kesime aittir. Son dönemde alınan, se-
ker fabrikalarının 2009 sonbaharına
kadar özelleştirilmesi kararı ile bu
sektörde de kamunun ağırlığının orta-

Şekil-1: Gıda sanayi üretim değerinin alt sektörler arası oransal dağılımı (%)



Kaynak: DPT (2007a).

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI YÖNETİM KURULU BAŞKANI ATAMAN: "SAĞLIK RİSKİ TAŞIYAN SOKAK SÜTÜNÜ ÖNEREN ZİHNİYETİ KINIYORUZ"

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek Ataman, "sağlık riski taşıyan sokak sütünü öneren zihniyeti kınadıklarını" belirtti.

Ataman, yazılı açıklamasında, "pastörizasyon ve sterilizasyon işlemi uygulanmış sütlerle ilgili olarak bir süredir internet üzerinden dolaşan yanıltıcı ve bilimsel doğruluktan uzak bir açıklamanın basında da yer aldığını üzümlere gözlemlediklerini" ifade etti.

Pastörizasyon ve sterilizasyon işlemlerinin sütün bozulmasına neden olan ve çiğ süttten insana geçerek insan sağlığına olumsuz etkilerde bulunacak mikroorganizmaların yok edilmesi için yapıldığını anlatan Ataman, şunları kaydetti:

"Uygulanan ısıt teknolojiler değerli bilim adamlarınca 'minimum risk, maksimum fayda' prensibi ile geli-

ştirilmiş, tüm dünya ülkelerinde güvenli bir biçimde çok uzun yıllardır uygulanan teknolojilerdir. Bu yolla tüketicilerin sağlığı riske atılmadan, ürünler en az kayıpla işlenmektedir. Bu aşamada hiçbir kimyasal koruyucu kullanılmamaktadır. Bu açıklamalar ile pastörizasyon ve sterilizasyon teknolojileri hakkında tüketiciler üzerinde yanıltıcı bir biçimde olumsuz izlenim yaratılıp, sokak sütü satın alınması teşvik edilmekte ve bir yandan sağlık risklerine gebe olan, diğer yandan besin değeri açısından büyük kayıplara yol açan kaynatma işlemi önerilmektedir."

Ataman, insan sağlığı ve gelişiminde hayati rolü olan bir gıda maddesinin tüketimini artırmak yönünde çalışmalar yapılırken, bir bilim adamının tüketicileri yanıltan ve yanlışla sürükleyen bu açıklamasını kınadıklarını belirtti. (aa)

Kimyasal artıklardan kurtulmak için

Meyveyi yıkayın, kabuğunu soyun

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Pensistlerle temama ilişkinleri buruşturdu, yabancılara omları ve hemerri zantı, organizmaları emeklerini korumak amalı kullandıkları kıymetli maddelerdir. Hali anında "Sormak" olarak bilinen bu türler, bilyesim, gırtlığı, dilanlığı, tımarı, tımarı ve baktırmak (bakteriler üzerinde etkili olan maddeler) ve bu tümü aynıdır (ya da). Pensistler etkili oldukları grupları (genel inekstisi (böcekler üzerinde etkili), fungus (kıl ve mantarlar üzerinde etkili), herbis (yabani otlar üzerinde etkili) ve zehirler (denizimsiz kurtlar etkili) gibi) sağlar. Pensistler, ayrıca diğer maddelerin deposuna ve taşıma amaçlı kullanılmaktadır.

Tarımın mikadelede, bitkilerin hastalık, zararlı ve yabancı otlardan etkilerinden ekonomik ölçüler içinde korunması, ürünün ve kalitenin artırılması hedeflenmektedir. Bu amaçla uygulanan yöntemlerden birisi de pestisitlerin kullanıldığı kimyasal mikadeleler ve türün yöntemler

Buğün en çok kullanılan madde, Buğün dünyada herki hastalıkları, zararlıları ve yabacıları önlemek özdüğü türü kışkık yağış 1435 öşüt, yapılar arazimlar maddesi yapılmışdır takdirde bu kayış iki katına ekakileceğiz göstermektedir.

Buğün kullanılmakla ömür pestisitlerden herizimlen işi kullanışınla yüzeyli önsine kadar uzun. Bilecikler maddesi işi mellektir kullanışın, Kışık Yunan ve Roma dısmına dıymamaktadır. Kışıkler fışığı ve merketin önsine işi öşüt 1000 yıl ömür dıymamaktadır. Homeros işi Özyunus dısmamla işi dıymamaktadır. ömür bızılın zararlardan emelidimden kökür dıymamla kullanışın M.Ö. 12. yüzyle dıymamaktadır.

[illegible]

nüfusun inancını hayatını korumıştır. II. Dünya Savaşı'nda pestisifonun askeri operasyonlarda kimyasal silah olarak kullanılmasına izin verilmesi bazı devletlere büyük bir üstünlük sağlamıştır.

bu faaliyetlerin kabalcıların yükselebilmesiyle insan sağlığına olumsuz etkilerinin belirlenmesi, kullanılmalarına engelleyici getürülmesi, bazıları ise fiziksel olarak yasaklanması.



olarak zararlılara karşı etkili fakat diğer canlılara, hayvanlara özellikle insanlara karşı tehlikeli olmaması istenir. Örnekle çocuklar, hastalar ve yaşlılar çok önemli risk gruplarıdır. Birçok ilaç hem de üzerinde etkili oldukları canlılara karşı, hem de insan ve diğer memelilere karşı çok zararlıdır ve bazıları doğada yollarla bulunulmuş kabuslanmaktadır. Bu nedenle 80'li yıllarda yaygınlaşan GDT'nin kalıtımına bu

doğruya rastlanmaktadır.

[illegible]

uygulandığını düşünürsünüz. Bu noktada ülkemizin kurumlarında en etkin yolu çirçinim bilinciendirilmesi ve devletin etkin düzenini sisteme sahip olmasıdır. Başka bir deyişle: Üçteki beğenilişinin sağlanması; kurumların gelişmesi ve teleceliciliğinin sağlanması; devletin nihai bir etkiyi eleman sayısından, aile-ekipmanına kadar düzenlenmesini tarafları seçmeye kadar etkin bir biçimde sürdürüleceği yapılmamış olmalıdır. Böylece, doğru ilacı, doğru dozuyla

ve şekilde ilgili firmaya uygulanacak (yıl) tarım uygulamaları ve doğru zamanda hasat edilmesi sağlanacak, yastaya uygun olmayan ürünler tüketiciye ulaştırılmayacaktır; bu yolla hem tüketici sağlığı ve çevre korunacak, hem de özellikle ilıca ürünlerinin dış pazarlardan gelen dünden önlenmiş olacaktır. Ve tabii ki kısıtlı diğer kaynaklarının etkin kullanımı sağlanacağı olacaktır.

Akdenizli arıcıların derdi kafkas arıları...

ALANYA (A.A.) - Anadolui Kalkışları olan, Türkiye'de 12 Anadolui ve Doğu Anadolu bölgelerinde saygınlık, işbirlik amacıyla Anadolu bölgesine getirilen Kalkış anıtlarını, bölgedeki her Anadolui yolda 50'li aralıklarla döre sıraladı.

Almaya Anıtları Kuruluna Yığılma ve Desteklenme Derneği Başkanı Remzi Kaya, eğitimle amaçla Almaya ya getirilen anıtları, MOğretin bulut iletimine bir-
vaka zarar verip kati misifin.

[illegible][illegible]

15.12. RADYO VE TELEVİZYON PROGRAMLARI

6. Dönemde Yönetim Kurulu üyeleri, meslek alanımıza ve gıda ile ilgili gündemdeki diğer konulara ilişkin çeşitli radyo ve televizyon programlarına katılmış, röportaj ve görüşmelerde bulunmuştur. Yönetim Kurulu Başkanımızın konuk olarak katıldığı Kanal B'de yayımlanan "Biz Bize" programının yoğun ilgi görmesi nedeni ile, hafta içi her gün yayımlanan bu programa Başkanımızın rutin olarak katılması ve katıldığı programın konu ve konuklarının birlikte belirlenmesi önerilmiştir. Bu öneri Başkanımız tarafından kabul edilmiş ve Ekim ayından itibaren bu uygulama düzenli olarak gerçekleştirilmiştir.

Radyo ve televizyon programlarına katılımıla ilgili faaliyetlerimiz aşağıda yer almaktadır.



06 Nisan 2006 Perşembe

CNN Türk'te yayınlanan 5N 1K Programına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, katılarak 'Kayıt Dışı Sebze- Meyve' konusundaki soruları yanıtlamıştır.

TRT'de yayınlanan "Bu Toprağın Sesi" programının 15. Yıldönümü nedeniyle düzenlenen etkinliğe Yönetim Kurulu 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ katılmıştır.

22 Mayıs 2006 Pazartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Kanal Türk Televizyonu'nda canlı olarak yayımlanan Programa katılarak Dünya Süt Günü ve sütün önemiyle ilgili soruları yanıtlamıştır.

31 Mayıs 2006 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN TRT Radyo1'de yayımlanan "Konuşa Konuşa" adlı programa konuk olarak katılmıştır. Programda 'sokak sütçülüğü ve ülkemizde süt tüketimi' konuları üzerinde açıklamalarda bulunmuştur.

11 Haziran 2006 Pazar

Yönetim Kurulu Üyemiz M. Nurseren BUDAK BTV'de canlı olarak yayımlanan bir programa katılarak "Kilo Verme Amaçlı Gıdalar" hakkında bilgi vermiş ve soruları yanıtlamıştır.

28 Haziran 2006 Çarşamba

TRT 1 Radyosunda yayımlanan "Konuşa Konuşa" programında 'gıda kontrol ve denetimleri' ile ilgili söyleşiye Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve akademisyen olarak Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ katılmıştır.

20 Temmuz 2006 Perşembe

Kanal B'de canlı olarak yayınlanan "Ekonomi ve İnsan" programına, 'gıda güvenliği' ve 'TKB KKGM tarafından görüşe açılan Dörtlü Hijyen Paketi'ne ilişkin bilgiler vermek üzere Odamız adına Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. Aykut AYTAÇ katılım sağlamıştır.

29 Ağustos 2006 Salı

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN TRT Radyo 1'de canlı olarak yayımlanan "Gündem" adlı programa katılarak 'gıda denetimlerinde yetki kargaşası' konusunda Odamız görüşlerini dile getirmiştir.

14 Eylül 2006 Perşembe

Kanal B'de canlı olarak yayınlanan "Habecinin Saati" programına 'gıda güvenliği' konusunda bilgiler vermek üzere Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılım sağlamıştır.

21 Eylül 2006 Perşembe

Kanal B'de canlı olarak yayınlanan "Ekonomi ve İnsan" programına 'gıda güvenliği' konusunda bilgiler vermek üzere Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek ATAMAN katılım sağlamış ve Odamız görüşlerini aktarmıştır.

24 Eylül 2006 Pazar

Kanal B'de canlı olarak yayınlanan "Tükenmeden Tüketmek" programına 'gıda güvenliği' konusunda bilgiler vermek üzere Odamız adına Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ katılım sağlamıştır.

13 Ekim 2006 Cuma

TRT INT ve TRT 2 'de canlı olarak yayımlanan ve '13 Ekim Dünya Standartlar Günü' konusunun ele alındığı "Bu Toprağın Sesi" adlı programa Odamız adına Denetleme Kurulu Üyemiz K.Fikret OKANT katılarak bilgilendirmelerde bulunmuştur.

14 Ekim 2006 Cumartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT INT ve TRT 2'de canlı olarak yayımlanan "Haber Vizyon" adlı programa katılarak 'Dünya Gıda Günü' hakkında bilgilendirmelerde bulunmuş ve Dünya Gıda Gününe ilişkin etkinliklerimizden bahsetmiştir.

15 Ekim 2006 Pazar

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B'de canlı olarak yayımlanan "Tükenmeden Tüketmek" adlı programa katılarak 'gıda güvenliği' konusunda soruları yanıtlamıştır.

16 Ekim 2006 Pazartesi

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, TRT INT ve TRT 2'de canlı olarak yayımlanan "Uzaktaki Yakınlarımız" adlı programa katılarak, "16 Ekim Dünya Gıda Günü" kapsamında bilgilendirmelerde bulunmuştur.

Onur Kurulu Üyemiz Şennur ÖZKAYA, TRT INT ve TRT 2'de canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" adlı programa katılarak, 'Dünya Gıda Günü etkinliklerimiz' hakkında bilgilendirmelerde bulunmuş ve 'gıda güvenliği' ne ilişkin soruları yanıtlamıştır.

17 Ekim 2006 Salı

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal Türk'de canlı olarak yayımlanan "Türkiye Uyanıyor" adlı programa katılarak 'gıda güvenliği' konusunda bilgilendirmelerde bulunmuştur.

19 Ekim 2006 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT Ankara Radyosunda canlı olarak yayımlanan "Ekonomi Gündemi" adlı programa katılarak 'gıda güvenliği' konusunda sorulan soruları yanıtlamıştır.

Star TV muhabirleri Odamıza gelerek Başkanımız R. Petek ATAMAN ile merdivenaltında üretilen şeker ve çikolataların yaratabileceği riskler

konusunda röportaj yapmış ve yapılan röportaj akşam Ana Haber Bülteninde yayımlanmıştır.

15 Kasım 2006 Çarşamba

Adana Yerel Televizyonu Kanal A'da 'Tohumculuk Yasası'nın tartışıldığı "Kent Gündemi" adlı programa Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN konuşmacı olarak katılmıştır.

27 Kasım 2006 Pazartesi

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, Kanal 1 Televizyonunda canlı olarak yayımlanan Ana Haber Bültenine konuk olarak katılmış, 'meyve ve sebzelerin mumsu maddelerle kaplanması' konusunda açıklamalarda bulunmuştur.

28 Kasım 2006 Salı

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, CEM Radyo'da canlı olarak yayımlanan programa konuk olarak katılmış, 'meyve ve sebzelerin mumsu maddelerle kaplanması' konusunda açıklamalarda bulunmuştur.

30 Kasım 2006 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, NTV'de canlı olarak yayımlanan "Günün İçinden" adlı programa katılarak 'gıda güvenliği' konusunda açıklamalar yapmıştır.

22 Aralık 2006 Cuma

TRT-1 Televizyonu'nda canlı olarak yayımlanan ve çekimleri Adana'da gerçekleştirilen "Konuşuyorum" adlı forum programına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuk olarak katılmıştır. Programda tarımın Türkiye'deki sorunları ve gıda güvenliği tartışılmıştır.

03 Ocak 2007 Çarşamba

Yönetim Kurulu 2.Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, SES TV 'de canlı yayımlanan "Sesli Gazete" adlı programa konuk olarak katılmış ve 'kurban etlerinin muhafaza yöntemleri' konusunda bilgilendirmelerde bulunmuştur.

11 Ocak 2007 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, NTV'de canlı olarak yayımlanan "Günün İçinden" adlı programa konuk olarak katılmış gıda güvenliğine ilişkin soruları cevaplamıştır.

20 Şubat 2007 Salı

Samanyolu TV, hormon kalıntısı konusunun işlediği haber bülteninde Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'a telefonla bağlanarak konu hakkında röportaj yapmıştır.

24 Mart 2007 Cumartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT INT ve TRT 2'den canlı olarak yayınlanan "Haber Vizyon" adlı programa konuk olarak katılmış ve gıda güvenliğine ilişkin çeşitli konularda bilgilendirmelerde bulunmuştur.

11 Nisan 2007 Çarşamba

Marmara FM'den canlı olarak yayınlanan "Sabah Sabah İbrahim Sadri" adlı radyo programına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuk olarak katılmış ve 'güvenli gıda tüketimi' konusunda soruları yanıtlamıştır.

21 Mayıs 2007 Pazartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonundan canlı yayımlanan "Haber Saati" adlı programa konuk olarak katılmış ve 'Dünya Süt Günü' etkinliklerimiz ve sütün önemi hakkında bilgilendirmelerde bulunmuştur.

04 Haziran 2007 Pazartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" adlı programa konuk olarak katılmış, 'ekolojik tarım' ve 'gıda güvenliği' konularında bilgilendirmelerde bulunmuştur.

**21 Haziran 2007 Perşembe**

Yönetim Kurulu Başkanımız Petek ATAMAN ile 18 Haziran Pazartesi günü TMMOB Radyosunda yapılan röportaj 21 Haziran Perşembe günü saat 14:00'de "Bizim Sesimiz" adlı programda yayımlanmıştır. Başkanımız, programda, gıda mevzuatı, gıda güvenliği gibi konuların yanı sıra gıdaların sağlıklı muhafazası hakkında bilgilendirmelerde bulunmuştur.

25 Temmuz 2007 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Ses TV'de canlı olarak yayımlanan "Sesli Gazete" programına katılarak, gıda güvenliğine ilişkin bilgi vermiştir.

15 Ağustos 2007 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Cem TV'de canlı olarak yayımlanan Ana Haber Bülteni sırasında programa telefonla bağlanarak, ekmekte gramaj uygulamasına ilişkin soruları yanıtlamıştır.

04 Eylül 2007 Salı

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN TRT-1 Radyo'da canlı olarak yayımlanan "Konuşa Konuşa" programına katılarak, fonksiyonel gıdalara ilişkin soruları yanıtlamıştır.

29 Eylül 2007 Cumartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile Kanal B Televizyonunun yaptığı "Gıda Katkı Maddeleri" konulu röportaj Kanal B Ana Haber Bülteninde yayımlanmıştır.

07 Ekim 2007 Pazar

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Tükenmeden Tüketmek" programına konuk olarak katılmıştır. Bayram öncesi olması nedeniyle şekerlemeler konusunun ve Dünya Yumurta Günü nedeniyle de yumurta konusunun ele alındığı programda, Başkanımız kendisine yöneltilen soruları yanıtlamıştır.

11 Ekim 2007 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" programına konuk olarak katılarak gıda güvenliği, gıda denetimleri ve Odamızın Dünya Gıda Günü etkinlikleri konusunda bilgilendirmelerde bulunmuştur.

16 Ekim 2007 Salı

Yönetim Kurulu Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" programına katılarak, gıda güvenliği ve Dünya Gıda Günü 2007 etkinliklerimiz hakkında bilgiler vermiştir.

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT Trabzon Radyosunda canlı olarak yayımlanan "Karadenizden" programına katılarak, gıda güvenliği ve Dünya Gıda Günü 2007 etkinliklerimiz konusunda bilgilendirmelerde bulunmuştur.

17 Ekim 2007 arşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘Dünya Gıda Günü’ hakkında bilgi vermiştir.

20 Ekim 2007 Cumartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT INT ve TRT 2 Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Haber Vizyon” programına katılarak, ‘Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu’ hakkında bilgilendirmelerde bulunmuştur.

31 Ekim 2007 arşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak ‘evde gıdaların uygun kullanımı ve muhafazası’ hakkında bilgi vermiştir.

11 Kasım 2007 Pazar

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal A Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Can Dostu” programına katılarak, ‘ekmek’ konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur.

14 Kasım 2007 arşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘süt ve süt ürünleri’ konusunda tüketiciye yönelik bilgiler vermiş ve soruları yanıtlamıştır.

20 Kasım 2007 Salı

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Bu Toprağın Sesi” programına katılarak, ‘gıda güvenliği yönetim sistemleri standardı ve belgelendirme’ konularında bilgi vermiştir.

28 Kasım 2007 arşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘gıdalardaki katkı ve kalıntılar’ konusunda soruları yanıtlamıştır.

11 Aralık 2007 Salı

Uydudan yayın yapan Bengü Türk Televizyonu, Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN ile ‘gıda denetimleri ve yetki kargaşası’ konusunda bir röportaj yapmıştır.

13 Aralık 2007 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘et ve et ürünleri’ konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur.

17 Aralık 2007 Pazartesi

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Ayktut AYTAÇ, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Bu Toprağın Sesi” programına katılarak, ‘gıda güvenliğinde tüketici davranışları ve yönelimi, gıda üretimi üzerinde denetleyici unsur olarak sivil toplum gücü’ konularında soruları yanıtlamıştır.

**25 Aralık 2007 Salı**

Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Ayktut AYTAÇ, ATA Televizyonunda canlı yayına katılarak ‘okul kantinlerinde yaşanan sorunlar’ hakkında bilgi vermiştir.

26 Aralık 2007 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘meyve suyu ve meyveli içecekler’ konusunda soruları yanıtlamıştır.

09 Ocak 2008 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘gıdaların etiketlenmesi ve etikette sağlık beyanları’ konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur.

30 Ocak 2008 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘süt ve süt ürünleri’ konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur

03 Şubat 2008 Pazar

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Tükenmeden Tüketmek” programına katılarak, ‘süt ve süt ürünleri’ konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur

07 Şubat 2008 Perşembe

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal A Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Kadına Dair” programına katılarak, ‘Gıda Güvenliği’ konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur

11 Şubat 2008 Pazartesi

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Başkent TV’ den canlı olarak yayımlanan “Sivil Toplum Konusuyor” programına katılarak, “Gıda Güvenliği ve Oda etkinliklerimiz” konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur

13 Şubat 2008 Çarşamba

Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, “Ekmek ve Ekmekte Gıda Güvenliği” konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulunmuştur

17. TEMSİLCİLİK ÇALIŞMA RAPORLARI

17.1. ADANA İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

Temsilcilik Toplantıları

27 Ocak 2006

Çukurova Üniversitesi Öğrenci temsilciliği ile birlikte yapılan toplantıda “ Gıda Endüstrisinde Yeni Eğilimler” adlı panelin 1 Nisan 2006 Cumartesi saat 13:00 de yapılmasına karar verilmiştir.

15 Şubat 2006

Öğrenci temsilciliği ile ortak toplantı yapılarak, 8 Nisan 2006 da yapılacak olan panelin detayları görüşülmüştür.

02 Mart 2006

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisleri Öğrenci Temsilciliği ile toplantı yapılmıştır.

15 Mayıs 2006

Dünya Süt Günü etkinlikleri programını belirlemek amacı ile Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ile toplantı yapılmıştır.

02 Haziran 2006

"Beslenme ve Gıda Alanlarında İşgücü Yetiştirme Projesi" Odamız tarafından verilecek olan Öğretmen eğitimi ile ilgili Kız Teknik Meslek Lisesi proje yürütücüleri ile toplantı yapılmıştır.

07 Haziran 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte toplantı yapılmıştır.

12 Haziran 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte toplantı yapılmıştır.

16 Haziran 2006

ZMO, KMO ve GIDA MÜH. ODASI Öğrenci temsilcilikleri Dünya gıda günü etkinlikleri kapsamını belirlemek amacı ile ortak toplantı yapmışlardır.

22 Haziran 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte toplantı yapılmıştır.

29 Haziran 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte 3.hazırlık toplantısı yapılmıştır.

06 Temmuz 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte 4.hazırlık toplantısı yapılmıştır.

07 Temmuz 2006

Adana İl Temsilciliği Toplantısı Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu II Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Toplantıda Temsilcilik görüşmeleri yapılmıştır.

13 Temmuz 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte 5.hazırlık toplantısı yapılmıştır.

18 Temmuz 2006

Adana İl Temsilcisi ve yardımcıları ile birlikte yönetim toplantısı yapılarak, görev dağılımları gerçekleştirilmiştir.

Görevler ve sorumlu kişiler*

1. İKK Toplantılarına Katılım
Zerrin Erginkaya
Işıl Var
2. İKK Yerel Yönetimleri İzleme Komisyonu
Ali Kaçar
Adnan Kımıl
3. Bilimsel Toplantı, panel, eğitim v.s.
Işıl Var
Ali Kaçar
4. Mevzuat
Ödül Özdamar
Adnan Kımıl

5. Kapasite raporu ve sorumlu yöneticilik belgeleri düzenleme takibi,
Zerrin Erginkaya
6. Oda sosyal faaliyetleri
Temsilci ve yardımcıları
7. Öğrenci üye temsilciliği koordinasyonu
Işıl Var
Zerrin Erginkaya
8. Mali işler ve haberleşme, basın v.s.
Zerrin Erginkaya
9. 10 Ağustos-01 Eylül Arası Oda Temsilcisi
Ali Kaçar

* Sorumlu kişiler bu görevleri daha etkin yürütebilmeleri için üye ve öğrenci üyelerden alt komisyonlar kuracak ve bu çalışmaların bilgileri de düzenli olarak yapılacak toplantılarda aktarılacaktır.

20 Temmuz 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte 6.hazırlık toplantısı yapılmıştır.

27 Temmuz 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri ile ilgili odamızın çağrısı doğrultusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte 7.hazırlık toplantısı yapılmıştır.

29 Temmuz 2006

GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO tarafından oluşturulan bir komisyon 16 ekim ve daha sonrası yapılması düşünülen ortak etkinliklerle ilgili olarak, GROSERİ Market yetkilileri ile görüşme yapılmıştır.

12 Eylül 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinliklerini görüşmek üzere GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO ortak toplantısı yapılmıştır.

13 Eylül 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinliklerinin sponsorluğu için GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO temsilcileri ve Adana Groseri Market Yetkilileri ile toplantı yapılmıştır..

21 Eylül 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri ile ilgili GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO temsilcileri ile toplantı yapılmıştır.

26 Eylül 2006

Adana İl Temsilciliği, temsilci ve yardımcıları ile birlikte üyeler açık toplantı yapmıştır.

29 Eylül 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri ile ilgili GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO ve Groseri Market temsilcileri ile toplantı yapılmıştır.

05 Ekim 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri ile ilgili GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO temsilcileri ile toplantı yapılmıştır.

10 Ekim 2006

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri ile ilgili GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO temsilcileri ile toplantı yapılmıştır.

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinlikleri ile ilgili GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO ve Groseri Market temsilcileri ile toplantı yapılmıştır.

25 Kasım 2006

GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO ile birlikte "Sorumlu yöneticilerin sorunlarını" tartışmak üzere bir toplantı yapılmıştır.

28 Kasım 2006

Adana İl Temsilciliği Üyelerimiz ile aşağıdaki gündem maddelerini görüşmek amacı toplantı yapılmıştır.

Gündem:

1. 18 Kasım 2006 da Ankara'da yapılan 2. danışma kurulu toplantısı hk.
2. Adana İKK Yerel yönetimler izleme komisyonu çalışması hk.,
3. Adana İl Temsilciliği tarafından düzenlenmesi istenen ücretli ve ücretsiz eğitimler hk.
4. Adana İl Temsil. Şube olması ile ilgili çalışmalar
5. Aralık ayında gerçekleşecek olan Tarım Fuarı ve Mart ayında yapılacak olan Çukurova Üniversitesi Tanıtım günlerine katılım hk.

30 Kasım 2006

Sorumlu yöneticilerin ve Firmaların sorunlarını tartışmak üzere Tarım İl Müdürlüğü, Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile Esnaf ve Sanatkarlar Odası Yetkilileri Ziraat

Mühendisleri Odası Adana Şubesi Toplantı salonunda bir toplantı düzenlenmiştir.

11 Aralık 2006

2007 yılında Adana'da düzenlenecek olan "Bitkisel likit ve Margarin Yağları Sempozyumu ve Sergisi" Başlangıç adımları belirlemek üzere KMO nun çağrısı üzerine toplantıya katılım sağlanmıştır.

Eğitim Çalışmaları (Seminer)

18-19 Şubat 2006

ISO 22000 eğitimi gerçekleştirilmiştir.

29-30 Nisan 2006

ISO 9001-2000 Eğitimi gerçekleştirilmiştir.

Basın

16 Ocak 2006

Cumhuriyet Tarım ekinde yayınlanması amacı ile "**Satış Noktalarında Dondurulmuş Gıdaları Bekleyen Tehlikeler** " konulu yazı hazırlanarak gönderilmiştir.

Satış Noktalarında Dondurulmuş Gıdaları Bekleyen Tehlikeler

Gıda maddelerinin tazeliklerini, kalitesini ve güvenilirliğini kaybetmeden uzun süre saklayabilmek için geliştirilen kurutma, soğutma ve dondurma, ısıtma uygulamaları, ısıtma gibi birçok yöntem vardır

Günümüz insanların yaşam koşulları ve standartlarına bağlı olarak, yeme alışkanlıkları da değişmeye başlamıştır. Çalışan kadın sayısı ve yalnız yaşayan bireylerin artması ile birlikte, daha pratik ve kısa sürede hazırlanabilen, güvenilir gıdalar arasında yer alan dondurulmuş ürünlere talep artmış ve bu nedenle de dondurulmuş ürünler en hızlı büyüme gösteren gıda sektörleri arasında yer almıştır.

Ülkemizde dondurulmuş gıda sektörüne bağlı işletmelerin büyük bir kısmı dondurulmuş meyve ve sebze üretiminin yanı sıra dondurulmuş su ürünleri, et ve et ürünleri, dondurulmuş unlu mamüller ile bazı süt ürünleri de üretmektedirler.

Gıdaların düşük sıcaklık derecelerinde muhafazaları uygulanan yöntemle bağlı olarak mikrobiyal kökenli bozulmaları geciktirmekte veya tamamen önlemektedir. Gıdaların dondurulmaları -18 °C ve altındaki sıcaklıklarda gerçekleştirilmektedir.

Düşük sıcaklıklarda muhafazada mikroorganizmalar genelde zarar görmeden kalmakta, ancak gelişimi ve faaliyeti -18 °C de tamamen durmaktadır. Söz konusu ürünlerde mikrobiyal bozulmalar yönünden en riskli aşama çözündürme aşamasıdır. Bu nedenle de donmuş üründe herhangi bir mikrobiyal bulaşma varsa çözündürme şekli, süre ve sıcaklığa bağlı olarak bu aşamada mikroorganizma sayısı hızla artacak ve patojen bakteriler gelişebilecektir.

Dondurulmuş gıdaların tüketiciye güvenli olarak ulaştırılabilmesi için, diğer gıda ürünlerinde de olduğu gibi yasal zorunluluk olan Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) sisteminin veya ISO 22 000 uygulaması şarttır.

Satış Noktalarındaki Bazı Tehlikeler

Dondurulmuş ürünlerde en fazla yaşanan soruna satış noktalarında yaşanmaktadır. Dondurulmuş gıda üreten firmalar genelde ürünlerini -35 °C ye kadar soğutma yapan frigofirik kamyonlarla toplu alım yapan perakendecilere ulaştırmaktadırlar. Ürünün tesliminde ve satış için sergilendiği yerlerde gerekli kontrollerin yapılmaması soğuk zincirini aksatmakta, bu da ürün güvenliğini ve kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle de söz konusu ürünlerin kabulü ve tesliminde satış noktalarında ürünlerin depolanacağı ve teşhir edileceği cihazların sıcaklıkları kontrol edilerek en az -18 °C olup olmadığı ve elektrik kesintilerine karşı kontrol edilmesi gerekmektedir.

Diğer önemli bir konu ise esas işlevi dondurulmuş ürünlerin muhafazası olan teşhir dolaplarında da , uygun nitelikte olmayan ürünlerin konmasıyla üründe kalite ve ekonomik kayba neden olunmaktadır. Bunun nedeni isedonmuş ürünün -18 °C den daha yüksek sıcaklıktaki diğer ürünler ile ısı alışverişini sonucunda kısmen çözünmesidir.

Satış noktalarında en çok rastlanan yanlış uygulamalardan biri de bazı nedenlerle kısa sürelerde soğuk zincirinin kırılması ve buna bağlı olarak da üründe çözünme olayının gerçekleşmesidir. Daha sonra bu geçici olay ortadan kalkınca çözünen ürün veya ürünün çözünen kısımları tekrar donmaktadır. Bu da hem ürün kalitesini düşürmekte hem de mikrobiyal gelişmeye bağlı olarak sağlık riskini artırmaktadır.

Yasal Düzenlemeler

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, söz konusu ürünlerin güvenli olarak üretimi ve tüketiciye ulaştırılmasını sağlamak amacıyla, tekniğine uygun üretim, depolama, taşıma ve piyasa kontrollerini sağlamak için gerekli yasal şartları içeren ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne bağlı üç ayrı tebliğ yayınlamıştır. Bu tebliğlerden birincisi 17.01.2002 tarihinde "Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü için Numune Alma ve Analiz

Metotları" adı altında, diğeri 06.02.2002 tarihinde "Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası Sırasındaki Sıcaklık İzlenmesi Hakkında" ve üçüncüsü ise 13.01.2005 Tarihinde "Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri" adıyla yürürlüğe girmiştir.

Tüketicilerin Bilinçlendirilmesi

Dondurulmuş gıdaların dayanma süreleri, ürün cinsine ve depolama öncesi ürünündeki mikroorganizma sayısına bağlı olarak değişmektedir. Bu nedenle de ürünlerin depolama süreleri yönünden özellikle de ev koşullarında hazırlanan dondurulmuş gıdaların depolama koşulları konusunda tüketiciler mutlaka bilgi sahibi olmak zorundadırlar. Firmalar tarafından üretilenlerin ise pişirme ve saklama koşulları yasal zorunluluk olarak etiket bilgisinde verilmektedir. Tüketiciler, ürünleri bu etiket bilgilerine göre saklamaları ve pişirmeleri gerekmektedir.

Tüketicilerin dondurulmuş ürünlerin kısa sürede özellikle de yaz aylarında ve sıcak iklim koşullarına sahip yörelerde evdeki derin dondurucuya ulaştırmaları için öncelikle bilinçlendirilmeleri gerekmektedir. Bu nedenle de dondurulmuş ürünleri satın almak isteyen tüketiciler için satış noktalarında çeşitli uyarıcı ve yönlendirici yazı ve işaretler koyarak ya da el broşürleri dağıtarak, dondurulmuş ürünleri alışverişlerinin sonunda almaları ve çözünen ürünlerin tekrar dondurulmaması gerektiği ve çözünen ürünlerin buzdolabı koşullarında ve ürün etiketindeki bilgiler doğrultusunda verilen maksimum sürelerde tüketilmeleri gerektiği vurgulanmalıdır. Bu arada ürünlerin marketlerden eve kadar çözünmeden taşınmasında ısıyı koruyan özel poşetlerden de faydalanabilir.

Sonuç olarak, güvenli gıda üretimine en hızlı geçişin ancak tüketicilerin güvenli gıda talepleri ile oluşacağı gerçeği unutulmamalı ve bu nedenle de tüketicilerin bilinçli ve güvenli gıda tüketimine yönelik eğitimlerine önem verilmelidir.

Doç.Dr. Zerrin ERGİNKAYA
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Adana İl Temsilcisi

14 Şubat 2006

Cumhuriyet Tarım ve Ormancılık ekinde çıkan makale ek 1 de verilmiştir.

04 Nisan.200

Adana'da çıkarılan 5 Ocak Gazetesi ile Odamızı tanıtıcı röportaj yapılmış ve 7 Nisan tarihli gazetede yayınlanmıştır.

11 Nisan 2006

Cumhuriyet Gazetesi Tarım ekinde yayınlanmak üzere işlenmiş et ürünleri ile ilgili makale hazırlanmıştır.

Çiftlikten Sofraya” Avrupa Birliği Güvenli Gıda Üretimi Yaklaşımı: Et ve Et Ürünleri

Çiftlikten sofraya tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolü ile güvenilir gıda amaçlanmaktadır. Avrupa Birliği, son on yıldan beri yaptığı çalışmalarla gıda güvenliği konusunda gıda kontrolünden sorumlu resmi otorite, sektörler, araştırma kuruluşları, sivil toplum örgütleri arasındaki işbirliği ile gıda kontrol sistemlerinin dinamik bir hale gelmesini sağlamaktadır.

Bu çerçevede AB, “çiftlikten sofraya” sloganı altında bir politika benimsemiş ve Ocak 2000’de gıda güvenliği politikalarını kapsayan “beyaz doküman”ı yayınlamıştır. Beyaz dökümanda, hayvan yemleri, hayvan sağlığı ve refahı, hijyen, bulaşıcı hastalıklar ve artıklar, katkı maddeleri, tatlandırıcılar ve paketlenmede gıda güvenliğinin tüm yönleri ele alınarak bir yaklaşım geliştirilmiştir. Ayrıca, Ocak 2002’de yayınlanan yönetmelikte, gıda maddeleri ve hayvan besinlerinin tüketiciye güvenli bir şekilde ulaşmasını sağlama sorumluluğu, gıda ve hayvan yemi üreticilerine ait olduğu ve güvenli olmayan gıdalar piyasadan çekilmesi gerektiği belirtilmiş ve bu ürünlerin piyasadan çekilmediği taktirde cezaların verileceği vurgulanmıştır.

Avrupa Birliği’nde “Gıda Güvenliği ve Tüketiciyi Koruma” öncelikli politikalar arasındadır. Avrupa Birliği, insan sağlığını tehdit eden ve gıda zehirlenmesine yol açan biyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikelerin, tarladan ve ahırdan başlayıp, gıda ile sofraya kadar gelerek risk oluşturduğunu, bu nedenle de tüketicinin gereği gibi korunmasının ancak üretim zincirinin tüm halkalarının tek tek ele alınması ile mümkün olacağını belirtmiştir. Bu yeni yaklaşıma göre; diğer gıdalar gibi, et ve et ürünlerinin de, hayvan yemi üretimi halkasından başlayıp, tüketiciye kadar olan tüm aşamalarda denetlenmesini zorunlu kılmaktadır.

Gıda üretiminin insan sağlığı ile doğrudan ilişkili olması nedeni ile, gıda güvenliğini sağlamak için üretimin her aşamasında gıda güvenliğine yönelik kontrollerin yapılması gerekmektedir. Söz konusu kontrollerin hammaddeden başlayarak, tüketime sunuluncaya kadar geçen tüm aşamalarda yapılmalıdır. Dünyanın birçok ülkesinde ve ülkemizde gıda üreten işyerlerinde uygulanması yasal zorunluluk haline getirilen ve gıda güvenliği yönetim sistemi olan HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) günümüzde çiftlikten sofraya gıda güvenliğini sağlamayı hedeflemektedir. Bu yaklaşım, ahır, kesimhane veya hayvan toplama yerinden başlayıp tüketiciye satış noktasına kadar süren koruyucu bir yaklaşımdır. Burada tüketici sağlığının en üst seviyede korunması hedeflenmiştir. HACCP sistemi, gıda üretim

zincirinde olası tehlikeleri önlemek, riskleri en aza indirmek sureti ile hem insan sağlığını korumakta, hem de bu nedenle meydana gelebilecek ekonomik kayıpları minimuma indirmektedir.

Türk Gıda Kodeksinde 10.02. 2000 tarihinde “Et ve Et Ürünleri “ ile “Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları” tebliğleri yayınlanmıştır. Bu tebliğlerde söz konusu ürünlerin taşınması gereken asgari fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerin yanı sıra, üretim, depolama ve satışla ilgili uyulması zorunlu kriterler belirtilmiştir. 5179 sayılı Gıda Yasasına dayanarak 30.03.2005 tarihinde yürürlüğe giren “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Üretimi, Piyasa Gözetimi ve Denetimi Hakkında Yönetmelik” ile de HACCP uygulamaları gıda işletmelerinin profili ve kapasiteleri dikkate alınarak yönetmelik yayınlanma tarihi itibarıyla belli süreler verilerek zorunlu hale getirilmiştir.

Gıda güvenliğine yönelik bu uygulamaların şüphesiz et ve et ürünleri üretimi yapan özellikle küçük işletme veya imalathaneler ve satış noktaları için çok büyük avantajları olacaktır. Söz konusu yerlerde et ve et ürünlerinin bozulma ve gıda zehirlenmesi neden olan mikrobiyolojik kontaminasyon riskine daha sık rastlanmaktadır. Bu nedenle de HACCP sistemi, söz konusu yerlerde yanlış ve bilinçsiz uygulamaların önüne geçilmesi ve hijyen kurallarına uyulması ile ilgili yasal bir önlemdir. Ancak, sistemin doğru ve güvenilir çalışabilmesi için, resmi kurumların uzmanları tarafından denetimlerin ve işletme için personel eğitimlerine önem verilmesi gerekmektedir.

Çiftlikten sofraya güvenli gıda üretimi ancak, hayvan yemi üretimi, yetiştiricilik, taşıma, ürün işleme ve satış aşamalarının güvenilirliğinin sağlanmasına yönelik HACCP uygulamalarının yanı sıra, işlenmiş gıdaların gerektiğinde kaynağına ulaşınca kadar geriye doğru izlenebilecek bir sistemin olması, firmaların kendi kendilerine ve resmi otoritelerce denetlenmesi gerekmektedir.

Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Adana İl Temsilcisi

25 Nisan 2006

Radyo Başkent tarafından hazırlanan “Tüketici Rehberi” konulu programa Zerrin Erginkaya canlı yayın konuğu olarak katılarak, odamızı tanıtıcı bilgiler aktarmıştır.

09 Mayıs 2006

Radyo Başkent Değirmen programında “Gıda Katkı Maddeleri “ konusunda Zerrin Erginkaya ile röportaj gerçekleştirilmiştir.

-Cumhuriyet Tarım ve Hayvancılık özel ekinde işlemiş et ürünleri ile ilgili yazımız yayınlanmıştır.

16 Mayıs 2006

21 Mayıs Dünya süt günü nedeni ile Adana'da bulunan başta Anadolu Ajansı olmak üzere Basın Kuruluşlarına Adana'da yapılacak etkinler ve sütle ilgili bilgileri içeren bir makale hazırlanarak gönderilmiştir.

23 Mayıs 2006

Radyo Başkent Değirmen programında "21 Mayıs Dünya Süt Günü ve süt ile ilgili bilgileri içeren odamızın hazırladığı bir metin sunulmuştur.

- DSİ İlköğretim Okulunda Dünya Süt Günü nedeni ile konferans verilmiştir.
- Adana İKK tarafından tüm odaların TMMOB delegeleri ile yapılan toplantıya Odamızın TMMOB Adana Delegeleri olan Ali Kaçar ve Adem Kanat katılmışlardır.

30 Haziran 2006

Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına İlişkin Kanun Tasarısı" ile ilgili odamızın milletvekillerine yönelik hazırladığı metni, tüm Adana Milletvekillerine faks ve e-mail aracılığı ile iletilmiştir.

07-08 Ağustos 2006

Milliyet gazetesi (7 ağustos) ve Hürriyet Gazetesi Çukurova ekinde (8 ağustos)"Gıda Güvenliği ve Bilinçli Gıda Tüketimi" ile ilgili Zerrin Erginkaya' la yapılan röportaj yayınlanmıştır.

11 Ekim 2006

Kanal A yerel televizyonunda " Kent Gündemi" programında Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile birlikte 16 ekim etkinlikleri ve odanın tanıtımı konusunda canlı yayına katılım sağlanmıştır.

16 Ekim 2006

Cumhuriyet gazetesi ile 16 ekimle ilgili röportaj yapılmıştır. (17 ekim 2006 tarihli gazetede yayınlanmıştır)

31.10.2006

Anadolu Ajansı Çukurova Bölge Temsilciliği isteği üzerine "**Kahvaltı Kültürümüzdeki değişimler ve Güvenli Gıda Tüketimi**" başlıklı yazı hazırlanarak gönderilmiştir.

24 Kasım 2006

Kanal A Televizyonunda canlı olarak yayınlanan "Son Nokta" programına Adana İl Temsilcimiz Zerrin Erginkaya konuk konuşmacı olarak katılmıştır.

Katılım Sağlanan Toplantılar

28 Ocak 2006

1.TMMOB çatısı altında yer alan ve Adana İlindeki aşağıda adı verilen Odalara ait şubelerde yapılan genel kurullara katılım sağlanmıştır.

2. İnşaat Mühendisleri Odası
3. Makine Mühendisleri Odası
4. Şehir Plancıları Odası
5. Maden Mühendisleri Odası
6. Kimya Mühendisleri Odası

04 Şubat 2006

TMMOB çatısı altında yer alan ve Adana İlindeki aşağıda adı verilen Odalara ait şubelerde yapılan genel kurullara katılım sağlanmıştır.

1. Harita Mühendisleri Odası
2. Mimarlar Odası

20 Şubat 2006

Adana Valiliği ve Adana Sokak Çocukları Derneği tarafından yürütülen “Sokaktan Geleceğe” adlı AB projesinin tanıtım toplantısına katılım sağlanmıştır.

08 Mart 2006

Çukurova Üniversitesi Öğretim Elemanları Derneği tarafından İKK bileşenleri için düzenlenen yemekli toplantıya katılım sağlanmıştır.

25-26 Mart 2006

Odamızın Ankara’da yapılan 6. Genel Kuruluna katılım sağlanmıştır.

24 Nisan 2006

Adana Akran Paylaşım Birimi tarafından düzenlenen çağrılı toplantıya katılım sağlanmıştır.

29 Nisan 2006

Peyzaj Mimarları Odası Adana Bölge Şb. Açılışı Kokteyl’ine katılım sağlanmıştır.

10 Mayıs 2006

Adana Kent Konseyi “Adana Sürdürülebilir Eylem Planı Hedefleri” Toplantısına katılım sağlanmıştır. Bu toplantıda odamızın Adana Kentine yönelik 3 ayrı önerisi olmuştur. Bu öneriler:

1. Ev kadınlarının el becerilerini sergiledikleri semt pazarlarının özellikle gıda kısmının kapalı bir mekana alınması ve soğuk zincirinin sağlanması,

2. Sokakta satışı yapılan simitlerin, camekanlı tablalarda satışına yönelik çalışmanın yapılması ve
3. Güvenli ve Bilinçli gıda tüketimi eğitimlerinin meslek edindirme merkezleri, sivil toplum kuruluşları ve okullarda odamız tarafından verilmesine öncülük edilmesi ve plan kapsamına alınması.

11 Mayıs 2006

Adana Kimya Mühendisleri Odası Güney Bölge Şubesi ile birlikte “**Gıda Ambalajı Sorumlu Yönetici Semineri**” içeriğini belirlemek amacı ile bir toplantı gerçekleştirilmiştir.

17 Mayıs 2006

- Adana Büyükşehir Belediyesi İmar Yönetmeliği İptali için TMMOB bağlı bazı odalar tarafından Bölge İdare Mahkemesine açılan mahkeme ve gerekçeleri içeren Basın Toplantısına katılım sağlanmıştır.

- Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Yasaları ve terörle mücadele yasası ve Danıştay’a yapılan saldırıları protesto amacı ile ilgili İnönü Parkı’nda yapılan Basın açıklamasına katılım sağlanmıştır.

- 04-07 Mayıs 2006 tarihleri arasında Atina’da gerçekleştirilen “Avrupa Sosyal Forum’u ile ilgili Adana katılımcıları tarafından Eczacılar Odasında gerçekleştirilen sunuma katılım sağlanmıştır.

24 Mayıs 2006

24-26 Mayıs 2006 Bolu’da gerçekleştirilen 9. Gıda Kongresine katılım sağlanmıştır.

Ziraat Mühendisleri Odası Adana Şubesinin yenilenen şube bina ve lokalinin açılış tören ve kokteyline katılım sağlanmıştır.

27 Mayıs 2006

Ankara’da yapılan TMMOB Genel Kuruluna Adana’dan Ali Kaçar ve Adem Kanat katılmışlardır.

01 Haziran 2006

TMMOB Adana İKK tarafından düzenlenen “Adana ve Kent İçi Ulaşım “ konulu panele katılım sağlanmıştır.

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Araştırma ve Uygulama Çiftliği tarafından düzenlenen “Hasat Bayramı” na katılım sağlanmıştır.

27 Haziran 2006

Adana İKK tarafından düzenlenen “Ceyhan deprem” konulu panele katılım sağlanmıştır.

01 Temmuz 2006

Odamızın Ankara'da yapılan 6. Dönem 1. Danışma Kurulu toplantısına katılım sağlanmıştır.

13 Eylül 2006

Adana İKK tarafından düzenlenen "12 Eylül" konulu panele katılım sağlanmıştır.

16 Eylül 2006

Ankara'da yapılan TMMOB 39. Dönem Danışma Kurulu'na 2 üyemizle katılım sağlanmıştır.

02 Ekim 2006

15-17 Kasım Ulusal Tarım Kurultayı düzenleme kurulu toplantısına katılım sağlanmıştır.

04 Ekim 2006

15-17 Kasım da yapılacak olan Ulusal Tarım Kurultayı düzenleme kurulu toplantısına katılım sağlanmıştır.

13-14 Ekim 2006

Ankara'da yapılan Dünya Gıda Günü sempozyumuna katılım sağlanmıştır.

14 Ekim TMMOB Mitingine katılım sağlanmıştır.

03 Ekim 2006

TMMOB Adana İKK web sitesinin aktifleştirilmesi ve kullanımı konusunda düzenlenen toplantıya katılım sağlanmıştır.

Güney ve Güneydoğu Anadolu Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği (GÜNYAĞDER) tarafından HiltonSa-Adana'da düzenlenen " Yağlı Tohumlar ve Hamyağ Piyasalarına Bakış" konulu toplantıya katılım sağlanmıştır.

06 Kasım 2006

Ulusal Tarım Kurultayı Düzenleme Kurulu toplantısına katılım sağlanmıştır.

15 Kasım 2006

15-17 Kasım tarihleri arasında Çukurova Üniversitesinde gerçekleştirilen "Ulusal Tarım Kurultayı" na katılım sağlanmıştır.

18 Kasım 2006

Anakara'da gerçekleştirilen 6. dönem 2. danışma kuruluna katılım sağlanmıştır.

22 Kasım 2006

Türkiye Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) 'e bağlı Adana Hazır Yemek Sanayicileri Derneği'nin (ADAYSAD) açılışına katılım sağlanmıştır.

24 Kasım 2006

Ulusal Tarım Kurultayı Düzenleme Komitesi'ne Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi. Dekanı Prof. Dr. Ayzin Küden tarafından verilen teşekkür kokteylüne katılım sağlanmıştır.

22 Aralık 2006

Jeoloji Mühendisleri Odası Adana Şubesi tarafından düzenlenen 10 yıl kuruluş kokteylüne katılım sağlanmıştır.

Etkinlikler (Panel, Söyleşi, Kurs)**16 Şubat 2006**

Öğrenci Temsilciliği Felsefe Kolu "Gençler için cinsel sağlık akran eğitimi" konulu söyleşi gerçekleştirmiştir.

08 Nisan 2006

Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ile ortaklaşa "Gıda Endüstrisinde Yeni Eğilimler" Paneli düzenlenmiştir.

12 Nisan 2006

Çukurova Üniversitesi Öğretim Elemanları Derneği tarafından düzenlenen "Çukurova Üniversitesi arazileri" konulu panele katılım sağlanmıştır.

29-30 Nisan 2006

Odamız tarafından Ankara'da düzenlenen WEB sayfası kursuna katılım sağlanmıştır. (Katılımcı: Mirati Haydar Dedeoğlu)

03 Mayıs 2006

KMO ve TMO tarafından ortaklaşa düzenlenen " Tekstilde kullanılan Boyalar" ile ilgili konferansa katılım sağlanmıştır.

06 Mayıs 2006

Ankara'da düzenlenen Çamkoru Milli Parkındaki 3. Geleneksel Mayıs Şenliğine öğrenci temsilciliğimizin katılımı sağlanmıştır.

22 Mayıs 2006

Kasım Sacide Ener İlköğretim Okulunda Dünya Süt Günü nedeni ile konferans verilmiştir.

23 Mayıs 2006

- DSİ İlköğretim Okulunda Dünya Süt Günü nedeni ile konferans verilmiştir.

- Adana İKK tarafından tüm odaların TMMOB delegeleri ile yapılan toplantıya Odamızın TMMOB Adana Delegeleri olan Ali Kaçar ve Adem Kanat katılmışlardır.

24 Mayıs 2006

Ramazanoğlu İlköğretim Okulunda Dünya Süt Günü nedeni ile konferans verilmiştir.

16 Ekim 2006

GIDA MÜH. ODASI, KMO ve ZMO ile birlikte "Türkiye'de Tarım Uygulamaları ve Gıda Güvencesi" konulu panel gerçekleştirilmiştir.

05 Aralık 2006

TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Güney Şubesi tarafından düzenlenen "Sorumlu Yöneticilik Eğitimi" kapsamında odamız tarafından "Gıda Mevzuatı, Gıda Güvenliği ve Gıda katkı-Toksikoloji" konularında eğitim verilmiştir.

23-24 Aralık 2006

ISO 22000 eğitimi verilmiştir.

İKK Çalışmaları

18 Ocak 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

23 Şubat 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

02 Mart 2006

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

16 Mart 2006

Adana İKK geçmiş dönem çalışmaları değerlendirilmesi ve İKK Sekreteri seçimine katılım sağlanmıştır. Adana İl Koordinasyon Kurulu Sekreterliğine oy birliği ile yeniden **Hüseyin Atıcı** seçilmiştir.

22 Mart 2006

İKK Toplantısına katılım sağlanmıştır.

30 Mart 2006

İKK Bileşenleri ile Toplu "Syriana" filmine gidilmiştir.

31 Mart 2006

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

19 Nisan 2006

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

27 Nisan 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

10 Mayıs 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

23 Mayıs 2006

Adana İKK tarafından tüm odaların TMMOB delegeleri ile yapılan toplantıya Odamızın TMMOB Adana Delegeleri olan Ali Kaçar ve Adem Kanat katılmışlardır.

07 Haziran 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

14 Haziran 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır. 2007 yılında Adana'da İKK tarafından gerçekleştirilecek olan "Tarıma dayalı sanayi kongresi" ile ilgili odamızın kongre gerekçesi ve hedefleri içeren aşağıdaki yazı hazırlanarak sunulmuştur

TARIMA DAYALI SANAYİİ KONGRESİ -2007**Gıda Sanayi Açısından Kongrenin Gerekliliği**

Türkiye ekonomisinde gıda sanayinin büyüklüğünün 60 milyar dolar seviyesine yükselmesi bu sektörünün çok önemli bir yere geldiğinin göstergesidir. Ancak, gıda sanayinde tarımdan kaynaklanan altyapı sorunlarının yanı sıra, kayıt dışılık, mali ve teknik açıdan güçsüz olan küçük işletmelerin yoğunluğu ve yeterli teknik personel istihdamının yetersizliği gibi sorunlar bulunmakta, bu da son yıllarda gıda sanayinin üretim artışını olumsuz yönde etkilemektedir. Ayrıca, tarımdan kaynaklanan kaliteli ve yeterli hammadde temini sorunu rekabet gücü sınırlı bırakmaktadır.

Türk gıda mevzuatının öncelikle AB gıda mevzuatına uyumlu hale getirilmesi, bilimsel yaklaşımın gıda mevzuatının uygulanmasında ve geliştirilmesinde temel olması, AB ile ticari ilişkileri tehlikeye sokmayacak standartta gıdanın sunumunu sağlayacak üretim ve denetim altyapılarının geliştirilmesi gibi çalışmalar son yıllarda gıda sektöründe en önemli konular içerisinde değerlendirilmektedir. Bu geçiş özellikle gıda güvenliği, finansman, eğitim ve mevzuat açısından sancılı olmaktadır.

AB nin tarladan sofraya veya ahırdan sofraya güvenli gıda zincirinin korunması mantığının doğru anlatılması (EUREPGAP, HACCP veya ISO 22000 gibi) ve söz konusu gıda güvenliği sistemlerinin işletmelerde uygulanabilmesi için danışmanlık hizmetinin nasıl verileceği ve sertifikalandırılacağı konularının yanı sıra akredite laboratuvarların önemi

vurgulanmalıdır. Bu sorunların tartışılması özellikle bölgemizde faaliyet gösteren gıda işletmeleri ve meslekte çalışan teknik elemanlar açısından yararlı olacaktır.

Zerrin Erginkaya
Adana İl Temsilcisi

16 Haziran 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

21 Haziran 2006

TMMOB Adana İKK tarafından düzenlenen “ Irak İşgali Sonrası Ortadoğu ve Türkiye” konulu panele katılım sağlanmıştır.

TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı'nın başkanlığında yürütülen Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

28 Haziran 2006

"Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına İlişkin Kanun Tasarısı" ile ilgili İKK basın toplantısına katılım sağlandı.

Konu ile ilgili oda basın açıklamamız da basına dağıtıldı.

Adana İKK yönetim kurulu başkanları ile yapılan toplantıya katılım sağlanmıştır.

12 Temmuz 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır

26 Temmuz 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır

13 Eylül 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

İKK Oda Basın Danışmanları toplantısına katılım sağlanmıştır.

20 Eylül 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır

21 Eylül 2006

Adana İKK bünyesinde oluşturulan "Basın,Yayın, Dökümantasyon Kurulu toplantısına katılım sağlanmıştır.

22Eylül 2006

Adana İKK bünyesinde oluşturulan “Yerel Yönetimleri İzleme Komisyonu” toplantısına katılım sağlanmıştır.

26 Eylül 2006

Adana İl Temsilciliği, temsilci ve yardımcıları ile birlikte üyeler açık toplantı yapmıştır.

Adana İKK öğrenci kolu toplantısına katılım sağlanmıştır.

27 Eylül 2006

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır

30 Eylül 2006

Adana İKK tarafından düzenlenen “Ulaşım ve Ulaşım Teknolojileri Arama Konferansı” na katılım sağlanmıştır.

10 Ekim 2006

TMMOB 2. Başkanı Hüseyin Yeşil ve TMMOB Yönetim Kurulu’nun bazı üyeleri ile Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

02 Kasım 2006

TMMOB Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır

TMMOB Adana İKK bünyesinde oluşturulan” Yerel yönetimleri izleme komisyonu “toplantısına katılım sağlanmıştır.

08 Kasım 2006

TMMOB Adana İKK bünyesinde oluşturulan” Yerel yönetimleri izleme komisyonu “toplantısına katılım sağlanmıştır.

15 Kasım 2006

Adana İKK tarafından yönetilen ve Adana Yerel Televizyonu Kanal A da Tohumculuk Yasasının Tartışıldığı "Kent Gündemi" Programına Oda Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Petek ATAMAN, Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Gökhan GÜNAYDIN konuşmacı olarak katılmışlardır.

23 Kasım 2006

TMMOB Adana İKK bünyesinde oluşturulan” Yerel yönetimleri izleme komisyonu “toplantısına katılım sağlanmıştır.

29 Kasım 2006

TMMOB Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır

01 Aralık 2006

Adana İKK Basın Yayın dökümantasyon Komisyonu toplantısına katılım sağlanmıştır.

20 Aralık 2006

TMMOB Adana İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

Diğer**25 Şubat 2006**

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliği Ankara'ya teknik gezi düzenlemişlerdir.

18 Mart 2006

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrenci Temsilciliği, Adana Temsilciliği ve Mersin Şube'nin katkılarıyla Mersin BYS Firmasına teknik gezi düzenlenmiştir.

22- 24 Mart 2006 4. Çukurova Üniversitesi Tanıtım Günleri 'inde Odamız stand açarak temsil edilmiştir.

6 Mayıs 2006

Mersin Şubesi ve diğer TMMOB Mersin bileşenleri tarafından ortaklaşa gerçekleştirilen pikniğe katılım sağlanmıştır.

21 Mayıs 2006

Dünya Süt Günü nedeni ile Adana M1 Tepe Alışveriş Merkezinde Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği ile birlikte Stand açılarak Süt broşürleri dağıtılmıştır.

16-17 Aralık 2006

Çukurova Gıda Mühendisliği Öğrenci Kolu İzmir'e teknik gezi düzenlemiştir.

Temsilcilik Toplantıları**26 Mart 2007**

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği öğrenci Temsilciliği çalışma programlarını oluşturmak amacı ile bir araya gelmişlerdir.

18 Nisan 2007

Öğrenci temsilcisi ve diğer öğrencilerin toplantıları.

22 Nisan 2007

Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği yeni Yönetim Kurulu seçimi yapılmıştır.

3 Mayıs 2007

Milli Eğitim Müdürlüğüne 21 Mayıs Dünya Süt Günü ile ilgili başvuru yapıldı, Süt günü ile ilgili broşürlerin ulaştırılması. Başvurumuzun kabulü ve hangi okullarda etkinlik düzenleneceğinin ve diğer ayrıntıların belirlenmesi.

4 Mayıs 2007

Öğrenci yönetim kurulu toplantısı yapıldı.

12 Haziran 2007

Genel üye toplantısı yapıldı.

17 Haziran 2007

5-9 Eylül 2007 tarihlerinde düzenlenen Çukurova Gıda – Tek 2007 Fuarına katılım için Tuyap Firması ile toplantı yapıldı. Fuarda stant açılmasına ve paneller düzenlenmesi için kurulu oluşturuldu.

21 Haziran 2007

Çukurova Gıda – Tek 2007 Fuarı düzenleme kurulu toplantı düzenledi.

21 Haziran 2007

16 Ekim Dünya gıda Günü çalışmaları için Kimya Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası ile birlikte kurul oluşturuldu ve bir araya gelerek toplantı yapıldı.

28 Haziran 2007

16 Ekim Gıda günü ile ilgili Ziraat Mühendisleri Odasında toplantı yapıldı.

3 Eylül 2007

Fuar komitesi toplantısı yapıldı.

6 Eylül 2007

16 Ekim Dünya Gıda Günü organizasyon komitesi toplantısı Kimya Mühendisleri Odasında Toplantı yaptı. Yapılacak panelin konuları belirlendi.

14 Eylül 2007

16 Ekim Dünya Gıda Günü organizasyon komitesi toplantısı Ziraat Mühendisleri Odasında Toplantı yaptı. Panelin Akif Kansu Anfi'sinde yapılmasına karar verildi. Konuşmacılar ve konular hakkında görüşüldü.

28 Eylül 2007

16 Ekim Dünya Gıda Günü organizasyon komitesi toplantısı Gıda Mühendisleri Odasında Toplantı yaptı. Afiş ve broşür, alınacak izinler ve panel ayrıntıları görüşüldü.

14 Ekim 2007

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri düzenleme komitesi toplantısı TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası'nda gerçekleşmiştir.

Eğitim Çalışmaları (Seminer)**31 Mart-01 Nisan 2007**

ISO 22000 eğitimi düzenlenmiştir.

07 Mayıs 2007

Adana İl Milli Eğitim Müdürlüğü ile Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği 21 Mayıs Dünya Süt Günü Etkinlikleri çerçevesinde aşağıda adı belirtilen 5 İlköğretim Okulunda süt hakkında konferans verilmesine karar verilmiştir.

Okullar:

1. Şehit Kemal Yüzgeç İlköğretim Okulu
2. Mehmet Akif İlköğretim Okulu
3. Emine Sapmaz İlköğretim Okulu
4. İbn-i Sina İlköğretim Okulu
5. Ziyapaşa İlköğretim Okulu

14 Haziran 2007

Kimya Müh. Odası Güney Bölge Şubesi Tarafından düzenlenen" sorumlu yöneticilik sertifika eğitimi" kapsamında İl Temsilcimiz Z. Erginkaya "Gıda katkı maddeleri ve toksikoloji, Gıda hijyeni ve gıda mevzuatı konularında eğitim vermiştir

Basın**09 Nisan 2007**

Adana Büyükşehir, Seyhan İlçe ve Yüreğir İlçe Belediye Başkanlığına ve Adana Valiliğine " Unlu Mamuller üretimi ve ürettikleri yerde satışa sunma esnasında oluşan gıda riskleri " hakkındaki ekteki yazımızın ulaştırılması.

27 Nisan 2007

Adana Büyükşehir Belediyesi, Seyhan İlçe Belediyesi, Yüreğir İlçe Belediyesi ve Valilik Makamlarına 09 Nisan 2007 tarihinde unlu mamüllerle ilgili gıda riskleri içerikli yazı gönderimi.

Adana Büyükşehir Belediye Başkanlığı Makamına,

Adana Büyükşehir Belediyesi sınırları içerisinde başta Seyhan ve Yüreğir İlçeleri olmak üzere faaliyet gösteren Unlu Mamuller üreten ve ürettikleri yerde satışa sunan işyerlerinin hızla arttığı ve ürünlerini uygunsuz biçimde sattıkları gözlenmektedir. Örneğin; üretilen mamuller zaman zaman fırından

Çıkarılmış haliyle veya özel açık raflara konarak, işletme önünde ya da kaldırımlarda açıkta sergilenmektedir. Diğer yandan kremalı pastalar gibi ürünler de yine camlı dolaplarda fakat ışık ve güneşe maruz bırakılarak yine kaldırımlarda veya işletme önünde sergilenmektedirler.

Bu sektöre bağlı işyerlerinin sayısındaki hızlı artış da dikkate alındığında gıda güvenliği açısından riskin büyümesinin kaçınılmaz olduğu açıktır.

Söz konusu ürünlerin sağlığa uygun koşullara dikkat edilmeden bu şekilde satışa sunulması (diğer gıdalarda olduğu gibi) unlu mamullerde de insan sağlığına zararlı etkenlerin oluşması ve ürün aracılığı ile insanlara bulaşması kaçınılmaz olacaktır. Bu risklerden bazıları arasında; mikroorganizma gelişimine veya mikroorganizma toksinlerine bağlı zehirlenmeler, özellikle araç trafiğinin yoğun olduğu yerlerde sergilenen ürünlerde birikecek egzoz dumanı kaynaklı ağır metal bulaşılarının varlığı sayılabilir. Ayrıca, tüketicilerin ürün almak için kolaylıkla ürünlere dokunabilmesinin yanı sıra, öksürük ve nefesle bulaşabilecek patojen kaynaklı bulaşılar ile havadan sıcak ve şekerli ürünlere yapışan sağlık açısından tehlikeli diğer maddelerin varlığı da göz önünde bulundurulmalıdır.

Ülkemizde konu ile ilgili yasal düzenlemelerin bulunmasına karşın (5179 sayılı “Gıdaların retimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname”nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun ve bağlı yönetmelikler, 5393 sayılı Belediye Kanunu, 5216 sayılı Byşehir Belediye Kanunu ve 5302 sayılı İl zel İdare Kanunu) maalesef uygulamada bazı aksamalar söz konusudur.

Her işletmenin yasal olarak, gıda güvenliğine yönelik kurallara uyma zorunluluklarının yanı sıra sorumlu yönetici istihdam etmeleri gerekmektedir. Ancak, resmi denetim boşluğu nedeni ile yasanın öngördüğü kurallar çerçevesinde üretim yapılmamaktadır. Yaklaşan yaz ayları nedeni ile Adana’mızın

iklim koşullarına bağlı gıda kaynaklı zehirlenme vakaları artacak ve önlem alınmadığı takdirde geçen yıllarda olduğu gibi konu yine üzücü şekilde tüketicimizin mağduriyeti biçiminde gündeme gelecektir.

Başta unlu mamul sektöründe olmak üzere, diğer gıdaların satışında da yaşanan yukarıda bahsedilen gıda risklerinin ilgili tarafların alacakları acil önlemlerle giderileceği şüphesizdir. Ayrıca, idarenizin gerekli konularda meslek odamızın nerileri ve yardımlarına başvuracağına ve hepimizin öncelikli görevi olan “halkın sağlığını korumak” yolunda gerekli hassasiyetin gösterileceğine inanıyoruz.

Gereği için bilgilerinize saygılarımızla arz ederiz.

Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA

01 Haziran 2007

Anadolu Ajansına Gıda Katkı Maddeleri ile ilgili yazı gönderildi.

03 Haziran 2007

Oda Üyemiz Hülya Çağlar'ın "Çikolata Sektörü" konusunda hazırladığı yazı Cumhuriyet Tarım dergisinde yayımlanmak üzere gönderildi

Cumhuriyet Gazetesi Tarım,Gıda ve Hayvancılık Eki'ne Gönderilen Yazı

ÇİKOLATA SEKTÖRÜ

Yoğun rekabetin yaşandığı şekerleme sektöründe bir çok sorun bulunmaktadır. 2000'li yılların başında yaşanan kriz ile yurt içinde talepte meydana gelen hızlı daralma firmaları bir anda yurt dışına ihracat yapma arayışına itmiştir. Yeni pazarlar için yurt dışına giden firmaların ihracatı artmış aynı zamanda ana girdiler yurt dışından temin edildiği için ithalatı da artmıştır.

Yurt içinde krizle beraber satın alma gücünün düşmesine paralel olarak fiyat avantajından yararlanmak adına kaliteden ödün vererek piyasaya ürün veren firmaların sektöre olumsuz etkileri olmuştur. Yurt dışına da düşük kalitede ürün göndererek tüm Türkiye'deki Çikolata ve Şekerleme sanayindeki firmaların ürünlerine karşı olumsuz bir imajın oluşmasına sebep olunmuştur.

Günümüzde ise ihracatta düşük kurun getirmiş olduğu dezavantajlar bulunmaktadır. Bunu aşmak için firmaların farklılaşarak katma değer yaratması ve ürünlerinin tüketici nezdinde kabul görmesini sağlayarak markalaşması ve buna bağlı olarak satışlarının artırılmasıyla çözülebilir. Günümüzde işletmelerin; düşük maliyet ya da ucuz işçilik gibi geleneksel stratejiler kullanarak rakipleri ile rekabet etme şansı kalmamıştır. Fiyat avantajından yararlanmak adına kaliteden ödün vererek piyasaya ürün çıkartan firmaların uzun vadede ayakta kalması pek mümkün gözükmemektedir.

Türkiye'de kişi başına düşen çikolata tüketimi 1,2 kg düzeyindedir. Avrupa'da ise bu oran 8 kg civarındadır. Bu anlamda Türkiye'nin genç nüfusu da göz önüne alındığında, çikolata ve şekerleme tüketim potansiyeli çok yüksektir.

Üretici firmaların; artık lüks tüketimden çıkması gereken bu potansiyeli, tüketiciye kaliteli ve doğru fiyatlı ürünleri sunarak ortaya çıkartması gerekmektedir.

Dünya piyasasında da var olabilmek için modern teknolojinin yakından takip edilmesi gerekmektedir. Ancak ne yazık ki modern teknoloji için dışarıya

bağımlılığımız bulunmaktadır. Sadece teknolojiyi satın alarak diğer dünya firmalarının üretmekte olduğu benzer ürünleri üretmek sektörü bir yere kadar taşıyacaktır. Burada da kalite ve maliyet ön plana çıkacaktır. Ürününüzün kabul görmesi, benzer ürünlerden daha kaliteli ve daha ucuz olmasına bağlı kalacaktır. Burada dünya markası olmak çok önemlidir. Şirketler aynı teknolojiyi kullanarak farklı ürünler yaratabiliyorsa büyümesini sürdürebilecek ve Türkiye pazarında ilk 3 firma içerisine girebilme ve dünya pazarında belli bir pay alma başarısına sahip olabilecektir.

Firmaların markalaşma stratejilerinde sadece Türkiye için değil dünya markası olmak için de hedeflerinin bulunması çok önemlidir. Ekonomik kalkınma için; tasarım yeteneklerinin artırılması, yeni ürün ve teknolojiler geliştirilmesi işletmeler açısından adeta bir zorunluluk haline gelmiştir. Artık yeni teknoloji kullanmadan kaliteli ürün üretilmeyeceği ve markanın yaratılamayacağı işletmeciler tarafından bilinmelidir.

Kaliteli bir ürün veya hizmet ile bütünleşen bir "marka"; işletmelerin sahip olabileceği en değerli varlıklardan birisi haline gelmiştir. Bu yönüyle, "markalaşma" kalite kavramı ile özdeşleştirilebilecek ya da yeni teknolojiler kullanılarak "kalite" ile birlikte irdelenmesi gereken bir konudur. Kuşkusuz, yeni teknolojiler kullanılarak kalite bilincinin artırılması, markalaşma süreçlerinin hız ve kalitesini artıracak ve markalaşmayı olabildiğince kolaylaştıracaktır.

Rekabetçi pazarlarda yer bulabilmek ve üstünlük sağlayabilmek için, işletmelerin ve tüketicilerin yaşam kalitelerini artıracak şekilde "markaların etkin bir biçimde yönetilmesi" büyük bir önem kazanmıştır. MARKA, , KALİTE (GIDA GÜVENLİĞİ) ve TEKNOLOJİ, etkin bir rekabet yönetiminin en önemli kavram ve araçlarıdır.

Uluslar arası koşullarda rekabet etme yeteneklerini artırabilmek için etkin marka, kalite ve teknoloji süreçlerinin bir bütün olarak tasarlanması ve bu süreçlerin etkili bir şekilde işletilmesi gerektiği açıkça ortadadır.

Toplumun her kesimi gibi, endüstriyel kuruluşlarımızı da yakından ilgilendiren ve giderek "stratejik hale gelen" bu konularda ülkemizde yeterli altyapı bulunmadığı, birbirleri ile yakından ilgisi olmasına rağmen üç konunun bir arada ele alınmadığı, tüm tarafların katıldığı platformlarda tartışılmadığı ve kamuoyu ile yeteri düzeyde paylaşılamadığı gözlemlenmektedir.

Marka, Kalite ve Teknoloji Yönetimi ile ilgili konuları tüm boyutlarıyla mercek altına almak ve tüm ilgili taraflara ışık tutacak güçlü fikir ve paylaşımların ortaya çıkarılması gerekmektedir. İlgili kamu kuruluşları ve Üniversiteler bu konuyla ilgili daha çok araştırma, uygulama ve gelecekteki gelişmelerle ilgili çalışmalara hız vermeli ve tüm sektörle paylaşarak bu tecrübenin firmalarda dünya markası yaratma yolunda hızlı adımlar atılmasına vesile olunmalıdır.

17 Haziran 2007

"Kaçak çaylar ve sağlık riskleri" konusunda Sabah Gazetesi Güney Bölge muhabirine verilen yazılı röportaj gazete'de yayımlandı

ÜLKEMİZE GİREN KAÇAK SİYAH ÇAYLARDA OLASI SAĞLIK RİSKLERİ

Siyah çay tamamen doğal bir ürün olup, herhangi bir yapay aroma maddesi, renklendirici ve koruyucu madde içermez. Türk Gıda Kodeksi siyah çay tebliğinde de siyah çayın herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemesi gerektiği belirtilmiştir. Ayrıca, Türk Gıda Kodeksi, hijyenik kuralların yanı sıra , ambalajlama, etiketleme, taşıma ve depolama kuralları, bulaşanlar, pestisit(tarımsal ilaç) kalıntıları, mikrobiyolojik kriterleri gibi gıda güvenliği açısından siyah çayda uyulması gereken yasal zorunlulukları da belirlemiştir.

Türkiye, dünyada yıllık kişi başına çay tüketimi en yüksek olan ilk 5 ülke arasındadır. Çay ihracatı ve ithalatını dökme (açık) ve paketlenmiş olarak yapmaktadır. Son yıllarda paketli çay ihracatımızda önemli bir artış söz konusudur.

1984 yılında yayınlanan yasa ile çayda devlet tekeli kaldırılarak özel sektörün de faaliyet göstermesine izin verilmiş ve bu süre içerisinde bir kısım özel firmaların yeterli sermaye olmadan bu sektöre girdiği gözlenmiştir. Bu şirketlerin, yeterli üretim sermayelerinin olmaması nedeni ile kalitesiz, ucuz çay alımlarına yöneldikleri ve kuralsız, denetimsiz üretim yaptıkları ve bunun sonucu olarak da sağlıksız ve kalitesiz çay üretmişlerdir.

Günümüzde kaçak çayın ekonomik kayıplarından çok insan sağlığı üzerine etkisi daha ön plana çıkmaktadır. Güneydoğu, Doğu ve Mersin Limanı gibi bazı gümrük merkezlerinden sınır ticareti, zati eşya muafiyeti ve büyük miktarlarda kaçak olarak giren çaylar herhangi bir paketleme işlemi yapılmadan doğrudan tüketiciye satılmaktadır. Tüketici tarafından "kaçak çay" olarak bilenen ve çay tiryakileri tarafından beğeni ile satın alınan bu çaylar insan sağlığı açısından gerçekten önemli riskler taşıyabilmektedir. Özellikle kaçak siyah çayda renklendirici olarak kullanılan su bazlı anilin boyasının hamilelik sırasında B12 vitamini eksikliğine neden olduğu ve yeni doğan çocuklarda anomaliye yol açtığı belirlenmiştir.

Kaçak çaylarda diğer önemli bir sağlık sorunu, menşei belli olmayan ve yetiştirilme, taşıma ve depolama sırasında, çeşitli bulaşanlar veya tarımsal ilaçlarla kirlenmeleridir. Özellikle üretim sırasında fazla tarım ilacı kullanan ve denetim yapılmayan ülkelerden gelen açık çaylar kanser riski taşımaktadır.

Yine yetiştirme sırasında veya hijyenik kurallar dikkate alınmadan depolama ve taşıma sırasında olası küflenme neticesinde önemli bir gıda bulaşanı olan mikotoksin sorunu ile karşılaşılabilir. Çoğu ucuz ve kaçak olarak ülkemize giren açık çayların kalitelerinin düşük olması nedeni ile insan sağlığı açısından zararlı olan çeşitli katkı maddeleri kullanılmaktadır.

Halkımızın güvenilir ve kaliteli siyah çay tüketebilmesi için öncelikle kamuoyu, özellikle de Doğu ve Güneydoğu İllerimizde yaşayanlar çeşitli yollarla bilinçlendirilerek “kaçak çay” tiryakiliğinden vazgeçirilmesi gerekmektedir. Piyasada açık olarak satılan siyah çayların tamamı resmi makamlarca kontrol edilmeden satışı gerçekleştirilen ve “kaçak çay” olarak bilinen ürünler olduğu için, gıda güvenliği açısından önemli riskler taşıyabilirler. Bu nedenle tüketicilerin açıkta satılan çaylar yerine, ambalajlı çayları tercih etmeleri ve ambalaj üzerinde üretici firma bilgilerinin yanı sıra Tarım ve Köyişleri Bakanlığının üretim iznini aramalıdır.

Gümrük kapılarının denetlenmesi, diğer kaçak ürünlerde olduğu gibi çayda da gerekli önlemlerin ve denetlemelerin yapılması gerekmektedir. Ayrıca, Tarım ve Köyişleri Bakanlığından üretim izni alarak paketleme yapan firmaların izlenmesi ve kaçak çay kullananların kamuoyuna teşhir edilmesi de sağlık riski taşıyan çayların tüketiminde caydırıcı bir yol olabilir.

13 Haziran 2007

Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Adana İl Temsilcisi

Anadolu Ajansına Gönderilen Yazı

GIDA KATKI MADDELERİ

Yıllardır bu konuda tüketiciyi doğru bilgilendirmek amacı ile birçok bilimsel yayınlar yapılmasına karşın, hala günümüzde en çok tartışılan konulardan biri özelliğini kaybetmemiştir. Bunun başlıca nedenlerini başında ise; Gıda katkı maddeleri hakkındaki yanlış algılamalara yol açan bilgilerin medya ve popüler basın ve İnternet aracılığı ile insanlara ulaşmasıdır. Hatta bazı ilköğretim okullarında öğrenci, öğretmen ve velilere de yazılı olarak dağıtıldığına şahit olmaktayız.

Güvenli gıda tüketiminde önemli bir yeri olan gıda katkı maddeleri Gıda katkı maddeleri, kendi gıda olmayan, ancak gıdalara uygulanan işlem gereği zorunlu veya isteğe bağlı olarak katılan maddelerdir. 5179 sayılı gıda ile ilgili yasamızdaki gıda katkı maddeleri tanımı ise; “Tek başına gıda maddesi olarak tüketilmeyen, gıda maddesi ve/veya işlem yardımcısı olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan, seçilen teknoloji gereği, kullanılan işlem sırasında kalıntı veya türevleri mamül

maddelerde bulunabilen, gıdaların hazırlanması, tasnifi, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması ve dağıtımı sırasında gıda maddelerinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanımına izin verilen maddeler” olarak yapılmıştır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde 300 civarında gıda katkı maddesinin çeşitli gıdalarda değişen miktarlarda kullanılmasına izin verilmiştir.

Gıdaların üretimi sırasında teknolojik işlemlere yardımcı olma, gıdanın raf ömrü denilen ve üretimden tüketime kadar olan süreçte mikrobiyolojik bozulmayı önleme, dayanıklılığı artırma, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet gibi duyuşal özellikleri düzeltme gibi fonksiyonlar gıda katkı maddeleri ile sağlanır. Diğer bir deyişle gıda katkı maddeleri gıdalara istemediğimiz halde bulaşan gıda kontaminantlarının aksine gıdalara kontrollü olarak katılan maddelerdir.

İşlenmiş gıdalarda bazı katkıların kullanılması insan sağlığının korunması için son derece önemlidir. Başta işlenmiş et ürünleri olmak üzere çeşitli gıdalarda antimikrobiaların kullanılmaması durumunda gıda zehirlenmesi riski söz konusudur.

Bu tür gıda zehirlenmeleri içerisinde en ciddi gıdalarda Clostridium botulinum üremesi ile oluşan botulizm zehirlenmesidir. Nörotoksik etkili olan Cl. botulinum toksini mikrogram düzeyinde öldürücü olan toksik bir maddedir (LD50= 0.00001 mg/kg).

Nitrit, benzoik asit, sorbik asit, kükürtdioksit gibi gıdanın raf ömrünün uzatılması ve kayıpların azaltılması amacı ile kullanılan antimikrobialar, gıdaların duyuşal özelliklerinin düzeltilmesi ve geliştirilmesi amacı ile kullanılan emilgatorler, renklendiriciler, lezzet verici ve artırıcılar, tatlandırıcılar, hacim artırıcılar, gıdanın kalitesini koruması amacı ile kullanılan örn. Salata soslarında yağın ayrılmasını önlemek için kullanılan emilgatorler veya fırın ürünlerinde kullanılan kabartma maddeleri, gıda hazırlamada Örn: Hazır puding eldesinde fosfatlı katkı maddelerinin kullanılması yardımcı madde kullanımı ya da besleyici değerin korunması Örn: Gıdalarda bulunan C vitamini gibi kolay bozulabilen maddeleri korumak Yağın acılaşması gibi reaksiyonları önleyerek lezzet kayıplarını önlemek için antioksidan özellikteki ve etiketlerde E kodu ile belirtilen en sık rastladığımız katkı maddeleridir.

Gıda katkı maddeleri Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü (FAO) ile Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nun ortaklaşa kurdukları ve Türkiye'nin de üye olduğu Codex Alimentarius Commission tarafından denetlenmektedir. Bu denetimi, örgüte bağlı Gıda Katkı Maddeleri Uzmanlar Komitesi (JECFA) yapmakta ve her türlü gıda katkı maddesinin tüm etkilerini belirlemek amacı ile çok aşamalı araştırmalar yapmakta ve sağlığa zararlı olmadığına kanaat getirdiği katkı maddesi için ADI (günlük tüketilebilir miktar) değerlerini

belirlemektedir. Kullanılan bir gıda maddesinin insan sağlığı yönünden yeniden değerlendirilmesine ihtiyaç duyulursa bu Türkiye'nin de dahil olduğu uluslararası kuruluşlara bağlı bilim kurulları tarafından yapılmaktadır. Bu kurulların kararları vakit geçirilmeden uygulamaya yansıtılmaktadır.

ADI yani g nl k t ketilebilir miktar, genelde yetişkin ve sağlıklı bireyler için tespit edilen değerlerdir. İnfantlar (0-12 ay) ve çocukların (1-12 yaş), yaşlılar, fenilketon ri,  lyak (Celiac) hastalığı, hemokromatozis, wilson hastalığı gibi gıda ile ilgili heredit r hastalık grupları taşıyanlar ve alerjik reaksiyonlara yatkın olan bireyler genelde risk grubu olarak bilinmektedir. Bu nedenle bu gruptaki bireylerin katkı maddeli  r nleri t ketmemesi veya doktor kontrol nde t ketmesi  nerilmektedir.

Gıda katkı maddelerini tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol amamak için doğal ve sentetik  zellikte olan her gıda katkı maddesine Avrupa Birliği tarafından E harfi ve   rakamlı sayıdan oluşan tanıma kodu verilmiştir. Bu nedenle de etiket bilgisi olarak gıdalarda kullanılan katkı maddeleri yasal olarak ya E kodu ile ya da isimleri ile belirtilmek zorundadır.

Bazı gıdalara katkı maddesi ilavesi yasal olarak yapılamaz. Bu gıdalardan bazıları; İşlenmemiş gıdalar, bal, past rize ve sterilize s t, çay şekeri, kuru makarna, doğal mineral sular ile kaynak suları ve sebze konserveleri.

Sonuç olarak,  lkemizde katkı maddesi ilavesi yapılan gıdalar, Tarım ve K yişleri Bakanlığı tarafından  retim izni alarak  r n n  satışa sunuyor ise sağlıklı ve yetişkin bir birey için gıda g venliği açısından herhangi bir risk taşımadığı s z konusudur.

Doç. Dr. Zerrin ERG NKAYA
TMMOB GIDA M HEND SLER  ODASI
ADANA  L TEMS LC S 

18 Ekim 2007

Sabah Gazetesi Doç. Dr. Zerrin Erginkaya ile "At etinin gıda olarak t ketilebilmesi" ile ilgili r portaj yapmış ve bu r portaj 21 Ekim 2007 Tarihli Sabah Gazetesinde yayınlanmıştır.

19 Ekim 2007

Sabah Gazetesi Doç. Dr. Zerrin Erginkaya "Kanatlı et" ile ilgili r portaj yapmış ve 20 Ekim 2007 tarihli Sabah Gazetesinde yayınlanmıştır

25 Ekim 2007

Doğan Haber Ajansı'nın isteği  zerine odamız adına Zerrin ERG NKAYA tarafından 25 Ekim 2007 tarihinde Semt Pazarları hakkında yazı g nderimi.

SEMT PAZARLARINDA GIDA GÜVENLİĞİ

Semt pazarlarında satışa sunulan ürünlerin, gerek taze olması ve gerekse daha ucuz olması nedeni ile tüketicinin satın almada, özellikle de taze meyve ve sebze açısından tercih ettikleri önemli yerlerden biridir. Ancak, açıkta satılan gıdaların ülkemizde yeterli hijyenik koşulların sağlanamadığı ve denetimlerin yetersiz kalmasından dolayı **gıda zehirlenmeleri için önemli bir kaynak ve risk oluşturdıkları da bilinmektedir.** Diğer yandan, pazaryeri artıklarının da yere dökülüp saçılmasıyla çevre kirliliğine neden olmaktadır. Pazar sonrası temizlik, bazı belediyelerde örnek teşkil edecek şekilde çabuk ve etkin yapılmasına karşın, birçok semt pazarlarında yeterli olamamaktadır. Sokaklarda bırakılan sebze ve meyve atıkları, süt yan ürünlerinin suları ve balık tezgahlarından akan sularla karışıyor ve bu durum da önemli bir hastalık kaynağı oluşturuyor. Bu atıklar arasından da bazı vatandaşların tüketilmek üzere bazı gıda gereksinimlerini karşıladıklarına da şahit oluyoruz.

Yere dökülen meyve ve sebzelerin genelde kötü kalitede yani yaralanma ve çürüme gibi nedenlerden dolayı mikroorganizmalar çok hızlı çoğalmakta, insan sağlığını riske atacak boyuta ulaşmaktadır. Ayrıca, çoğu semt pazarında su ve tuvalet gibi zorunlu hijyenik gereksinimleri giderecek yerlerin olmamasından dolayı, hem satıcılardan, hem tüketicilerden hem de bazı meyve ve sebzelerin kirlerinin giderilmesi amacı ile kullanılan yıkama suyundan mikrobiyal bulaşmalar söz konusu olmaktadır. Ayrıca, semt pazarlarının trafiğe açık alanlarda veya çevre kirliliğinden etkilenen bir alanda kurulması durumunda da havadan kaynaklanan riskler de söz konusudur.

Semt pazarında açıkta satılan lor, böreklik ve taze beyaz peynirler, çiğ süt ve tam pastörize edilmemiş sütlerden yapılmış ise insanlarda Bruselosis (Malta humması) hastalığına neden olmaktadır.

Yine semt pazarlarında satılan tehlikeli gıdalardan biri de yumurtadır. Yumurtalar, satış noktalarında +12°C nin altındaki sıcaklıkta depolanması gerekmektedir. Ancak, Pazar yerlerinde özellikle de yaz aylarında böyle bir uygulama olanaksızdır.

Gıdaların satışındaki elverişsiz koşullar ve sonrasında da yaşanan kirlilik, ilgili belediyeler tarafından alınacak çok basit önlemlerle ve yeterli denetim ve hijyenik koşulların sağlanmasıyla gıda güvenliği açısından riskler şüphesiz azalacak ve hem satıcılar hem de tüketiciler hak ettikleri daha çağdaş ve sağlıklı . alış-veriş yapabileceklerdir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Adana İl Temsilciliği a.
Doç.Dr. Zerrin Erginkaya

Katılım Sağlanan Toplantılar

08 Şubat 2007

KMO tarafından Eylül 2007 de düzenlenecek olan Bitkisel Yağ Sempozyumu hazırlık toplantısına katılım sağlanmıştır.

01 Mart 2007

Çukurova Üniversitesi Öğretim Elemanlar Derneği ve TMMOB Jeoloji Mühendisleri Odası tarafından düzenlenen “Petrol Yasası Ve Yeraltı Kaynaklarının Özelleştirilmesi” konulu panele katılım sağlanmıştır.

23 Mart 2007

1. Çukurova’da Sanayileşme ve Çevre Sempozyumu hazırlık toplantısına odamızı temsilen Ödül Özdamar katılmıştır.

09 Haziran 2007

Kimya Müh. Odası Güney Bölge Şube tarafından 2008 yılında düzenlenecek olan ‘Bitkisel Yemeklik Yağlar Sempozyumu’ danışma toplantısına katılım sağlandı.

14 Eylül 2007

TMMOB Makine Mühendisleri Odasında düzenlenen 1. Çukurova Sanayileşme ve Çevre Sempozyumu ile ilgili toplantıya odamız adına Ödül Özdamar katıldı.

24 Eylül 2007

Memur-sen tarafından Adana Tarım İl Müdürlüğünde düzenlenen toplantıda “Avrupa Birliği Sürecinde Gıda Güvenliği” konusundaki söyleşiye konuşmacı olarak Zerrin Erginkaya katılmıştır.

30 Eylül 2007

Ankara’da gerçekleşen TMMOB 39. Dönem III. Danışma Kurulu Toplantısına katılım sağlandı.

27 Ekim 2007

27 ekim öğrenci kurultayına öğrenci temsilcileri tarafından katılım sağlanmıştır.

29 Ekim 2007

29 Ekim Cumhuriyet Bayramı Balosuna Odamızı temsilen Adana İl Temsilcisi Zerrin Erginkaya katılmıştır.

30 Ekim 2007

1. Çukurova Sanayileşme ve çevre sempozyumu düzenleme kurulu toplantısına katılım sağlanmıştır.

02 Kasım 2007

Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Mesleki Uygulama Dersi Kapsamında "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği ve Avrupa Birliği " konusunda odamız adına Yusuf Değirmenci konuşmacı olarak katılmıştır.

08-10 Kasım 2007

Ankara'da yapılan 5. Gıda Kongresine Adana İl Temsilciliği adına Zerrin Erginkaya katılmıştır.

21-23 Kasım 2007

Çukurova Üniversitesinde gerçekleştirilen Kariyer Günleri Etkinliğine Oda yönetim kurulu başkanımız R. Petek Ataman konuşmacı olarak katılmıştır.

30 Kasım -01 Aralık 2007

30 Kasım- 1 Aralık 2007 tarihinde TMMOB Makina Mühendisleri Odası Adana Şubesi tarafından "1. Çukurova'da Sanayileşme ve Çevre Sempozyumu" düzenlenmiştir. Sempozyum yürütme kurulunda Adana İl Temsilciliği'nden Ödül Özdamar'ın da görev aldığı sempozyumda Oda yönetim kurulu başkanımız R. Petek Ataman " Tarımsal İlaçlar Kullanımının Gıda Güvenliği Açısından Önemi ve Gıda Sanayiine Etkileri" konulu tebliğ sunmuştur.

Etkinlikler (Panel,Söyleşi, Kurs)**21 Şubat 2006**

Temsilciliğimiz ve Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından düzenlenen Kariyer Günleri çerçevesinde Danone Grubu Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğrencileri ile bir söyleşi gerçekleştirmişlerdir.

5-9 Eylül 2007

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Adana İl Temsilciliği, TÜYAP Adana Uluslar Arası Fuar ve Kongre Merkezinde düzenlenen ÇUKUROVA GIDA, GIDA-TEK 2007 Fuarına 36 m² stand ile katıldı. Standa asil üye ve öğrenci üyelerimiz görev yaptı. Ziyaretçilere bilgiler verildi, soruları yanıtladı. Broşürlerimiz dağıtıldı ve yayınlarımız tanıtıldı.

Fuar süresince odamız tarafından, katılımcı ve ziyaretçileri bilgilendirmek, sektör gelişimi için ön ayak olmak ve bilinmeyenlere ışık tutmak amacı ile aşağıdaki programda konferanslar düzenlendi.

KONFERANS PROGRAMI:**6 Eylül 2007 saat 15:00**

Konu: "Gıda Mevzuatı"

Konuşmacı: M. Nurseren BUDAK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi

7 Eylül 2007 saat 15:00

Konu: "Gıda Bulaşanları"

Konuşmacı: Dr. Berrin ŞENÖZ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Yazman Üye

8 Eylül 2007 saat 15:00

Konu: "AB Sürecinde Gıda Sanayii"

Konuşmacı: R. Petek ATAMAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

17 Ekim 2007

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında , Çukurova Üniversitesi Akif Kansu Amfisi'nde Saat 14:00'de " Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği " konulu " Panel yapılmıştır.

Konuşmacılar:

- Prof. Dr. İ.Tayfun Ağar (Çukurova Üni. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Böl)
- Hilal Balatlıoğlu (Gıda Mühendisi)
- Doç. Dr. Serap Göncü Karakök (Çukurova Üni. Ziraat Fak. Zootehni Böl)
- Osman Özgün (Kimya Mühendisi)

17-18 Kasım 2007

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi düzenlenmiştir.

İKK Çalışmaları**07 Şubat 2007**

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

23 Şubat 2006

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

07 Mart 2007

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

11 Nisan 2007

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

18 Nisan 2007

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

09 Mayıs 2007

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmış ve bu toplantıda İKK tarafından Ankara'da Odamız tarafından düzenlenen bahar şenliğine katılacak öğrencilerin otobüs giderinin İKK tarafından karşılanmasına karar verilmiştir.

11 Mayıs 2007

Adana İKK tarafından düzenlenen ve TMMOB 2. Başkanı Hüseyin Yeşil 'in konuşmacı olarak bulunduğu "Meslek İçi Eğitim, Belgelendirme ve Yetkin Mühendislik" konulu konferansa Katılım sağlanmıştır.

23 Mayıs 2007

Adana İKK toplantısına katılım sağlanmış

13 Haziran 2007

İKK toplantısına katılım sağlandı.

05 Eylül 2007

İKK toplantısına katılım sağlandı.

27 Eylül 2007

İkk toplantısına katılım sağlandı.

04 Ekim 2007

İnşaat Mühendisleri Odası'nda yapılan İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

17 Ekim 2007

İKK Toplantısına katılım sağlanmıştır.

18 Ekim 2007

TMMOB 2.Başkanı Hüseyin Yeşil'in de katıldığı İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

19 Ekim 2007

İKK Öğrenci Temsilcileri toplantısına 3 öğrenci temsilcimizle katılım sağlanmıştır.

24 Ekim 2007

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

04 Kasım 2007

- 1- Beyaz evler Çamlık alanı imar değişikliği,
- 2- "Adana Kent Sorunları Sempozyumu",
- 3- TMMOB 39. Dönem III. Danışma Kurulu Toplantısı sonuçları,

Başlıklı gündem maddelerini konuşmak üzere İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

21 Kasım 2007

İKK toplantısına katılım sağlanmıştır.

Diğer

12 Mayıs 2007

Çukurova Üniversitesi Öğrenci temsilciliği Ankara Kızılıçhamam'da yapılan geleneksel bahar şenliği'ne katılmıştır.

16 Ekim 2007

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında Oda öğrenci temsilciliği Adana'nın 3 ayrı noktasında stand kurarak halkı "Bilinçli Gıda Tüketimi" konusunda bilgilendirmişlerdir.

14 Kasım 2007

13 Kasım 2007 tarihli, Büyükşehir Belediyesi Çamlık Arazisi imar tadilatına itiraz dilekçemizi Büyükşehir Belediyesine toplu olarak sunulmuştur .

ADANA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 15.10.2007 tarih ve 178 sayılı Adana Büyükşehir Belediyesi Meclis kararı

Adana Büyükşehir Belediyesi Meclisi tarafından, kamuoyunda uzun süredir tartışılan ve halk arasında " Çamlık Arazisi" diye bilinen, Adana ili, Seyhan ilçesi, tapunun Su Deposu (Çam Koruluğu) mahallesi, 170 pafta, 1005 ada, 5-7-10-14-17-19-26-31-34-35 ve 36 nolu parsellerdeki sahada mevcut yeşil alan imarının, tadil edilmek suretiyle, yeşil alandan çıkartılıp yerine verilen yüksek yoğunluklu otel ve iş merkezi yapılmasına imkan veren imar tadilatı hükmünün ticari amaca hizmet eder nitelikte olması, kamu yararına ve planlama ilkelerine aykırı olması nedeniyle, işlemin geri alınarak ortadan kaldırılmasını ve yeşil alan imarının korunmasını Belediye Meclisinden arz ve talep ederiz.

Saygılarımızla

Doç. Dr. Zerrin ERGİNKAYA
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Adana İl Temsilcisi

17.2. ANTALYA İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

Antalya Temsilciliği olarak 26 Ocak 2008 tarihinde yapılacak Genel Kurul ile görev süremizi dolduruyoruz. Bu süreçte mesleğimize ve odamıza katkılar sağlamaya çalıştık. Yapmış olduğumuz çalışmalar sizleri bilgilendirmek amacıyla aşağıda kısaca özetlenmiştir.

Meslek İçi Eğitimler

2 yıllık sürede, meslektaşlarımızın sektörde ihtiyaç duyacakları ve mesleki kariyerlerine katkı sağlanacağı düşünülerek, çeşitli eğitim Semineri eğitimleri düzenlenmiştir.

Özel Sektörle İletişim

Bu çalışma dönemi içerisinde gıda sektörü ile ilgili düzenlenen çeşitli fuarlarda odamızı temsil eden standlar açılarak özel sektör temsilcileri ile birebir temaslar kurulmuştur. Bunun sonucunda odamız üretici ve tüketiciler tarafından daha çok tanınır ve dikkate alınır olmuştur.

Öğrenci – Oda İlişkileri

Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Geçici Öğrenci Temsilciliği geçici yönetimi oluşturulmuştur. Yeni üye kayıtları ile üye sayısı 85'e çıkartılmıştır.

TMMOB-Oda İlişkileri

TMMOB bünyesinde odamızın ağırlığını gösterebilmek için gerekli görülen yerlerde katılım sağlanmıştır. Bu çerçevede TMMOB' un organize etmiş olduğu mesleki tanıtım toplantılarında odamız temsil edilmiştir.

Düzenlenen Eğitimler

10-11 Mart 2007

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardı

16 Ekim 2007

Sağlıklı Beslenme Eğitimi

Katıldığımız Fuarlar

14-17 Şubat 2007

ANTALYA ANFAŞ 14. Akdeniz Yiyecek İçecek Fuarı

Düzenlenen Panel, Seminer ve Toplantılar

Alanya Mahmutlar Belediyesi Konferans salonunda üyemiz Ahmet Hamdi Anılğan tarafından Bilinçli Gıda Tüketimi Semineri

9 Aralık 2007

Yönetim Kurulu Başkanımız Petek ATAMAN' ın katılımı ile ilk öğrenci üye toplantısı ve Genel Üye toplantısı

Düzenlenen Sosyal Etkinlikler

26 Şubat 2007

Antalya Ticaret Borsasında düzenlenen ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi bilgilendirme toplantısı

24 Mart 2007

Antalya Tenis İhtisas Kulübünde üyelerimizin katılımıyla tanışma yemeği

21 Mayıs 2007

Dünya Süt Günü nedeni ile Tarım İl Müdürlüğünce Antalya KARAALİOĞLU parkında sponsor firmalarında katkılarıyla organize edilen Dünya Süt Günü etkinliklerine katılım sağlanmıştır.

29 Mayıs 2007

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanının daveti üzerine Üniversitenin Atatürk konferans salonunda yapılan mezuniyet törenine yeni mezunlar için konuşma yapılarak, katılım sağlanmıştır.

03 Haziran 2007

Kahvaltı Toplantısı üyelerimizin katılımı ile Konyaaltı Cad. Atatürk parkı içinde düzenlenmiştir.

Ziraat Mühendisleri Odası Antalya Şubesi, Veteriner Hekimler Odası, Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası Antalya Şubesinin yapımına başlanan ortak hizmet binasının açılış törenine katılım sağlanmıştır.

29 Haziran 2007

Halı Saha Futbol Maçı 2008 yılında yapılacak Meslek Odaları arası futbol turnuvasına hazırlık kapsamında Gıda Mühendisi Üyelerimizin katılımı ile Halı Saha futbol maçı düzenlenmiştir. Müsabakalara her haftanın, Cuma günü olmak üzere devam edilmektedir.

13 Temmuz 2007

Düğün Temsilci yardımcımız Gülnihal ESEN' in düğün merasimine katılım sağlanmıştır.

Gıda Günü etkinlikleri kapsamında Antalya şehir merkezinde Eski Tekel satış yeri önünde stand açılarak odamızdan gönderilen broşürler dağıtılarak, vatandaşlara bilinçli gıda tüketimi ve dünya gıda günü ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır.

Antalya Tarım İl Müdürlüğünce Dünya Gıda Günü Etkinlikleri çerçevesinde düzenlenen "Gıdaya Erişim Hakkı" konulu konferansa katılım sağlanmıştır.

19-20 Ekim 2007

Ankara'da düzenlenen "Gıda Hakkı" konulu sempozyuma katılım sağlanmıştır.

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesince her yıl düzenlenen Hasat Bayramına Katılım Sağlanmıştır

29 Ekim 2007

Cumhuriyet Bayramı Resepsiyonu-- Cumhuriyet Bayramı nedeni ile Antalya Valisi Alaaddin YÜKSEL tarafından verilen resepsiyona katılım sağlanmıştır

8-10 Kasım 2007

Ankara'da düzenlenen 5. Gıda Mühendisliği Kongresine katılım sağlanmıştır.

5-7 Aralık 2007

Antalya da Tarım Bakanlığınca düzenlenen iyi Tarım uygulamaları ile ilgili çalışma grubuna Oda adına katılım sağlanmıştır.

15 Aralık 2007

Öğrenci üyelerimizin katılımı ile Teknik gezi düzenlenmiştir. Teknik gezi kapsamında Soya Yemek fabrikası ve Yenigün Reçel Fabrikasında incelemeler yapılmıştır.

Elektrik Mühendisleri Odası Antalya Şubesinde yapılan İl Koordinasyon Kurulu toplantılarına katılım sağlanmıştır.

Televizyon ve Gazete Röportajları**10 Temmuz 2007**

Röportaj; TRT Antalya Radyosundan yapılan davet üzerine canlı yayında "Dondurma" konulu röportaj yapılmıştır.

17.3. AYDIN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

Öncelikle 18 Ocak 2007 tarihinde kurulan temsilciliğimizi tanıtmak amacı ile;

Yerel basında röportajlar yapılmış ve haber yayınlanması sağlanmıştır.

Yerel televizyon kanalı AY-TV ile temsilciliğimizin kuruluşu üzerine haber programı yapılmış ve ana haber bülteninde yayınlanması sağlanmıştır.

Tarım İl Müdürlüğü, Sağlık İl Müdürlüğü, Sanayi Odası, Ticaret Odası, İl Özel İdare, Belediye ve Ticaret Borsası gibi kurumların müdür ve başkanları ile yüz yüze görüşmeler yapılarak tanıtım ve bilgi alışverişi sağlanmıştır.

23 Haziran 2007

Aydın Ticaret Borsası ve Ege İhracatçılar Birliği ile görüşülerek onların finansörlüğünde “Zeytin Zeytinyağı Paneli” düzenlenmiştir.

07 Ağustos 2007

Aydın Ticaret Borsası, Aydın Ticaret Odası ve Ege İhracatçılar Birliği ile görüşülerek onların finansörlüğünde “İncir ve Toksin Paneli” düzenlenmiştir.

08 Ağustos 2007

Aydın Ticaret Borsası Gıda Kontrol Laboratuvarı, Nazilli Ticaret Borsası ve Sincer Dış Ticaret Firması ile görüşülerek onların finansörlüğünde “İncirde Aflatoksin Analiz Yöntemleri ve Laboratuvar Uygulamaları” konulu eğitim düzenlenmiştir.

29 Ekim-03 Kasım

Pek çok sivil toplum kuruluşunu bir araya getirerek temsilciliğimizin öncülüğünde Uluslararası kabul görmüş İtalyan uzmanlar getirilerek Aydın da “Zeytinyağı Tadım Uzmanı Yetiştirme Eğitimi” düzenlenmiştir. Eğitime katılım ulusal boyutta olmuştur.

03-04 Kasım 2007

“Zeytinyağı Tadım Uzmanı Yetiştirme Eğitimi”ni takiben 80 kadar ulusal basından gazetecinin katıldığı bir Zeytin Zeytinyağı Şenliği düzenlenmiştir.

17.4. BURSA İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU**ODA-ÜYE İLİŞKİLERİ**

Görev aldığımız süre içerisinde toplam 147 meslektaşımız daha odaya üye oldu.

Bu üye artışı ile yaklaşık 500 üye sayısına ulaşarak Bursa İl temsilciliğinin 10 senelik geçmişinde %64,6 lık büyüme ortalaması ile bir ilk yaşandı.

Bu dönem içerisinde üç üye toplantısı gerçekleştirildi. ve geniş katımlı bu toplantılarda üyelerin sorunlarına çözüm arandı.

Mesleğimiz ile ilgili güncel gelişmeler e-mail yolu ile duyuruldu.

Üyelerimizle çeşitli sosyal etkinliklerde bir araya gelindi.

Şubemiz tarafından düzenlenen 4 eğitime 130 üye ve öğrenci üyemiz katıldı.

Sorumlu Yöneticilik ve Üye Bilgi güncellemelerinde büyük yol alındı.

Göreve geldiğimiz 2006 yılından bugüne dek üyelerimizin gerek e mail gerekse birebir ilişkiler ile üye kayıtları güncellenerek tüm üyelerimize ulaşma imkanımızı sağlandı.

ODA-ÖĞRENCİ ÜYE İLİŞKİLERİ

Öğrenci örgütlülüğünün geliştirilmesi için Uludağ Üniversitesi Öğrenci seçimleri bizim katılımımız ve gözetimimiz ile gerçekleştirildi.

Öğrenci Üyelerin mesleki gelişimlerine katkıda bulunmak üzere öğrenci üyemize ücretsiz ISO 22000 eğitimleri verildi.

Öğrenci üyelerimize üniversite bünyesinde meslek ve oda ile ilgili eğitimler verildi.

Öğrenci üyelerimizin teknik gezi ve yaz dönemi stajları için destek olundu.

Öğrenci Koordinasyon Kurulu ve Temsilciliğimizin Örgütlülük Komisyonumuzun ortak çalışmasıyla öğrenci temsilciliği hakkında bilgilendirme çalışmaları yapılmış, bu süre içerisinde öğrenci üye sayısında önemli artışlar olmuştur.

Öğrenci Üye Kurultayı'na öğrencilerin katılımının sağlanması için gerekli çalışmalar yapıldı ve yeterli sayıda katılım sağlandı.

Öğrenci temsilciliğimizin yönetim kurulu toplantılarımıza katılımı sağlanarak oda ile ilgili kararlara doğrudan katkıları sağlandı.

ODA-SEKTÖR İLİŞKİLERİ

Gıda sektörü ile ilgili düzenlenen çeşitli fuarlarda odamızı temsil eden standlar açılarak özel sektör temsilcileri ve tüketicilerle birebir temaslar kuruldu.

Bursa Gıda Ambalaj fuarında ve Bursa Tarım Fuarında üyelerimiz ve halkımız sektör ve mesleğimiz hakkında bilgilendirildi.

Sektörümüz ile ilgili yapılan toplantı, panel , televizyon programlarına ...vb. katılım sağlandı

ODA-TOPLUM İLİŞKİLERİ

Konunun uzmanının Gıda mühendisleri olduğunun bilinciyle, gıda ile ilgili yanlış veya eksik bilinen birçok konuda seminer, toplantı, basın açıklamaları, broşür dağıtımı vb. birçok etkinlik yapıldı.

TMMOB ÇALIŞMALARI

Geçtiğimiz dönemde sekretaryası Makine Mühendisleri Odası Bursa Şubesi tarafından yürütülen İl Koordinasyon Kurulu (İKK) çalışmalarına TMMOB'a bağlı diğer odaların Bursa Şubeleri ile katılım sağlandı.

Sekreteryasını Ziraat Mühendisleri Odası Bursa Şubesinin yaptığı Bursa Akademik Odalar Birliği (BAOB) çalışmalarına ve toplantılarına Bursa daki diğer meslek odaları ile birlikte katılım sağlandı.

17.5. DENİZLİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

13 Nisan 2006

Saat 16.00'da Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilciliği delege toplantısı yapıldı. Temsilcilik faaliyetleri değerlendirildi. Üye toplantı tarihi belirlendi.

Saat 17.00'de TMMOB Denizli konferans salonunda "Genel Sağlık Politikaları" konulu konferans düzenlendi. Konferansa Temsilciliğimiz adına Esin AYSAN, Erdoğan DEMİRCİLER ve Pamukkale Üniversitesi Öğrenci Temsilcisi Çağlar ÖZEN katıldı.

15 Nisan 2006

Saat 20.00'de Yeni Kuşak Köy Enstitülerini Yaşatma Derneği, Denizli Değirmen Restorantta yemek düzenledi. Yemeğe TMMOB İKK Üyeleri ile Temsilciliğimiz Adına Esin DİBEKOĞLU katıldı.

17 Nisan 2006

Saat 18.30'da Elektrik Mühendisleri Odası Toplantı Salonunda Temsilcilik Üye Toplantısı yapıldı. Toplantıda yapılacak etkinlikler belirlendi.

20 Nisan 2006

Saat 13.30'da Denizli Halk Eğitim Merkezin' de DOÇEV ve TUSIAD'ın hazırladığı "Büyük Menderes Havzası Kirliliği ve Çözüm Önerileri" konferansı düzenlendi. Konferansa Temsilciliğimiz adına Esin AYSAN ve Erdoğan DEMİRCİLER katıldı.

29 Nisan 2006

Ankara Otel 2000'de yapılan TMMOB 38. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısı'na Temsilciliğimiz adına Esin AYSAN katıldı.

Saat 17.00'de Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Üyeleriyle toplantı yapıldı. Toplantıya Denizli Temsilcisi Esin DİBEKOĞLU ve Erdoğan Demirciler başkanlık etti. Öğrenci aktiviteleri ve Dünya Süt Günü için yapılacak aktiviteler konuşuldu. Odamız hakkında genel bilgi verilerek sorular cevaplandı.

30 Nisan 2006

Saat 10.00'da Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkezinde Web Sitemizin tanıtımı yapıldı, Şube ve Temsilcilikler bilgilendirildi. Tanıtıma Temsilciliğimiz adına Esin AYSAN katıldı.

03 Mayıs 2006

Saat 17.30'da Makine Mühendisleri Odası Denizli Şubesi toplantı salonunda TMMOB Denizli İKK üye toplantısı yapıldı. Toplantıda Şehir Planı ve Çevre Bölgelerde yapılacak Yerleşim Planları tartışıldı. Verimli tarım arazilerinin yerleşime açılmaması konusu tartışıldı. Toplantıya temsilciliğimiz adına Esin Aysan katıldı.

04 Mayıs 2006

Saat 18.00'de Temsilciliğimizde Odamız Denizli Delegatesi toplantı yaptı. Toplantıda yapılacak aktiviteler için hazırlıklar planlandı.

21 Mayıs 2006

Saat 12.00-17.00 arasında Candoğan Parkı önünde stant kuruldu ve Süt Günü ile ilgili broşürler dağıtıldı. Yerel basın standı geldi. Esin Aysan Temsilciliğimiz adına basına Süt Günü ile ilgili Basın açıklaması yaptı. Açıklama merkezden gönderilen metinle aynıdır. Pamukkale Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğinden 15 kişilik Üye Öğrencilerimiz stantta görev aldı. Broşür dağıtıp, süt hakkında sorulan soruları cevapladılar.

22 Mayıs 2006

Saat 9.00-12.00 arası Denizli Atatürk İlköğretim Okulu 1. ve 2. sınıf öğrencilerine Dünya Süt Günü kapsamında Esin DİBEKOĞLU ve Esin AYSAN tarafından süt hakkında eğitim verildi. Okulda stant kurularak Pamukkale Üniversitesi Temsilciliğinden Öğrenci Üyelerimiz tüm gün İlköğretim öğrencilerine broşür dağıtıp soruları cevapladılar.

12-20 Haziran arası yayınlanan haftalık Ekonomid gazetesinde Esin DİBEKOĞLU ile gıda üzerine yapılan röportaj yayınlanmıştır.

22 Haziran 2006

DEHA TV sabah haberlerinde Esin DİBEKOĞLU ile yapılan canlı yayında "yazın beslenmede dikkat edilecek hususlar" konusunda bilgi verilmiştir

01 Temmuz 2006

6. Olağan Danışma Kurulu'na Temsilciliğimiz adına Esin AYSAN katılmıştır.

04 Temmuz 2006

Denizli Yerel Televizyonu DEHA TV'de sabah düzenlenen canlı yayın programında İl Temsilcimiz Esin DİBEKOĞLU "Yazın Beslenmede Dikkat Edilecek Hususlar" konulu röportaja katılmıştır.

05 Temmuz 2006

Denizli Yerel DEHA Gazetesinde İl Temsilcimiz Esin DİBEKLOĞLU ile yapılan "Yazın Beslenmede Dikkat Edilecek Hususlar" konulu röportaj yayınlanmıştır.

26 Eylül 2006

Deha TV ve DEHA 20 gazetesinde "Gıda İsrafı" konulu röportaj yayınlandı.

11 Ekim 2006

Denizli yerel TV kanalı DTV 'de TMMOB İKK olarak katıldığımız 14 Ekim Mitingi ve ilgili konuların konuşulduğu Forum Programına odamız adına Denizli İl Temsilcisi Esin DİBEKOĞLU katıldı.

16 Ekim 2006

Gıda Müh. Odası Denizli İl Temsilciliği, Kimya Müh. Odası ve Ziraat Müh. Odası olarak Dünya Gıda Günü konulu basın açıklaması yapıldı. Basın açıklamasını Denizli İl Temsilcisi ESİN DİBEKOĞLU okudu.

Candoğan Parkı önünde stant kuruldu ve "Bilinçli Gıda Tüketimi" ile ilgili öğrenci üyelerimiz ile birlikte el broşürleri dağıtıldı.

Stant Önünde yerel TV ve gazetelere Temsilci yardımcısı Esin AYSAN açıklama yaptı.

Denizli'nin yerel TV Kanalı DEHA TV öğlen haberlerinde canlı yayında "Dünya Gıda Günü" hakkında konuşmak üzere Denizli İl temsilcisi Esin DİBEKOĞLU katıldı.

Denizli'nin yerel TV Kanalı DRT TV Akşam haberlerinde canlı yayında "Dünya Gıda Günü" hakkında konuşmak üzere Denizli İl temsilcisi Esin DİBEKOĞLU katıldı.

Gıda Müh. Odası Denizli İl Temsilciliği, Ziraat Müh. Odası ve Kimya Müh. Odası olarak son günlerde basında sıkça yer alan "gazozlu içeceklerde alkol bulunması " hakkında ortak basın açıklaması yapıldı.

17 Ekim 2006

Denizli'nin yerel TV Kanalı DEHA TV de Bayramın 1. günü yayınlanmak üzere "Kadınca" programında yayınlanmak üzere hazırlanan programa Denizli il Temsilcisi Esin DİBEKOĞLU konuk olarak katıldı ve "Bilinçli Gıda Tüketimi" hakkında açıklama yaptı.

02 Aralık 2006

Temsilcilik Üye Toplantısı yapıldı.

08 Aralık 2006

Denizli İl Koordinasyon Kurulu aylık toplantısı yapıldı. Toplantıya Temsilcilik adına Esin AYSAN katıldı.

13 Aralık 2006

Saat 10.30-12.30 arasında Anafartalar Lisesi'nde "Kariyer Günleri" Semineri kapsamında Gıda Mühendisliği Mesleği Tanıtımı Yapıldı. Seminere Temsilcilik adına Esin DİBEKOĞŞU katıldı. Seminer Denizli Yerel Televizyonu Art TV haber programında yayınlandı.

22 Aralık 2006

Saat 10.30-12.00 arası Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bölümü Dekanı Sayın Sabahattin NAS ve Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Sayın Aydın YAPAR ziyaret edildi. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu İkinci Başkanı Sayın Aykut AYTAÇ, Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Sayın Hatice YENİSOY ile Temsilcilik adına Sayın Esin AYSAN katıldı.

Saat 13.00-14.00 arasında Pamukkale Üniversitesi Fen - Edebiyat Fakültesi Konferans Salonunda Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencilerine Odamızın Vizyonu ve Misyonu anlatıldı. Üye olmanın yararları hakkında bilgiler verildi.

23 Aralık 2006

Saat 12.30-14.30 arasında Üye Toplantısı yapıldı. Toplantıda Denizli Temsilci ve Yardımcılarının seçimi yapıldı. Seçim Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu İkinci Başkanı Sayın Aykut AYTAÇ'ın Başkanlığında gerçekleştirildi. Seçime gözetmen olarak Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Sayın Hatice YENİSOY, İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Gülnur CİNGİ ve Yönetim Kurulu 2. Başkanı Sayın Hülya YILMAZ katıldı. Toplantı da Esin Aysan Denizli İl Temsilcisi olarak seçildi.

Toplantı sonucu ile ilgili olarak Denizli yerel gazete ve televizyonlarından DEHA TV ve gazetesine Esin DİBEKOĞLU ve Esin AYSAN birlikte seçim sonucu hakkında bilgi verdi. Röportaj DEHA TV Akşam Haber Programında yayınlandı.

25 Aralık 2006

23.12.2006 tarihinde yapılan röportaj DEHA gazetesinde yayınlandı. 10.30-12.30 arası Denizli yerel televizyonu DEHA TV'de canlı olarak yayınlanan "Kadınca" programında "Sağlıklı ve Bilinçli Et Tüketimi" konusunda temsilciliğimiz adına Sayın Esin DİBEKOĞLU bilgi verip konu hakkındaki soruları yanıtladı.

Denizli Yerel Televizyonlarından DRT TV muhabirine Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN 2007 yılında temsilciliğin yapacağı faaliyetleri anlattı. Röportaj Akşam Haber Programında yayınlandı.

28 Aralık 2006

Denizli yerel televizyonu DEHA TV'nin haber programı için yapılan röportajda Temsilciliğimiz adına Esin DİBEKOĞLU "Kurban Bayramında Beslenmede Dikkat Edilecek Hususlar" hakkında bilgi verdi. Röportaj akşam haber programında yayınlandı.

09 Ocak 2007

Elektrik Mühendisleri Odası toplantı salonunda Saat 17.00'de Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilcisi ve yardımcıları 2007 yılında yapılacak faaliyetler konusunda toplantı yaptı.

23 Ocak 2007

Saat 17.00'de Makine Mühendisleri Odası Toplantı Salonunda Denizli İKK Toplantısı yapıldı. Toplantıya Gıda Mühendisleri Odası adına Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN katıldı.

24 Ocak 2007

Saat 17.30'da Mimarlar Odası Denizli Şubesi Fotoğraf Sergisi ve Söyleşi düzenledi. Saat 19.00'da aynı yerde Kokteyl verildi. Bu etkinliğe Gıda Mühendisleri Odası adına Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN katıldı.

25 Ocak 2007

Saat 15.00'te Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanı Sayın Sebahattin NAS ve Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Sayın Aydın YAPAR Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN ve Yardımcıları Erdoğan DEMİRCİLER, Yusuf AVCI, Çağlar TURAN tarafından ziyaret edildi. Ziyarette yeni İl Temsilcisi ve Yardımcıları kendilerini tanıttı. Gıda Mühendisliği Bölümü ve Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilciliğinin birlikte yapabilecekleri aktiviteler konuşuldu.

27 Ocak 2007

Saat 19.30'da Pamukkale Colessia Otelde Elektrik Mühendisleri Odası Denizli Şubesinin Kuruluş yıldönümü nedeniyle yemek verildi. Yemeğe Gıda Mühendisleri Odası adına Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN katıldı.

15 Şubat 2007

ZMO Denizli Şube Başkanı, KMO Denizli Bölge Temsilcisi ve İl Temsilcimiz toplantı yaptı. Toplantıda ortak aktiviteler düzenlenmesi konusunda görüşüldü.

19 Şubat 2007

Denizli Tarım İl Müdürü Sayın Yusuf GÜLSEVER, ZMO Denizli Şube Başkanı, KMO Denizli Bölge Temsilcisi ve İl Temsilcimiz tarafından ziyaret edildi.

03 Mart 2007

TMMOB 39. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısına Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin AYSAN katılmıştır.

07 Mart 2007

8 Mart Dünya Kadınlar Günü Dolayısıyla Denizli İKK adına Temsilci Esin AYSAN basın açıklaması yaptı. Ardından Denizli TMMOB Lokalinde üyelere kokteyl verildi.

09 Mart 2007

8 Mart Dünya Kadınlar Günü Dolayısıyla yapılan basın açıklaması Denizli yerel gazetelerinde yer aldı.

12 Mart 2007

Denizli Temsilciliğimiz Elektrik Mühendisleri Odası Denizli Şube içerisinde yer almaktadır. Denizli Valisi Sayın Gazi ŞİMŞEK iade ziyaretleri programı kapsamında EMO Denizli Şube ve Temsilciliğimizi ziyarette bulunmuşlardır. İl Temsilcimiz Esin AYSAN ziyarette hazır bulunmuştur.

13 Mart 2007

Ziraat Mühendisleri Odası Denizli Şube Başkanı, Kimya Mühendisleri Odası Denizli Bölge Temsilcisi ve Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilcisi, Denizli Esnaf Sanatkarlar Odası Başkanı Sayın Musa ÇELİKKOL'u yerinde ziyaret ederek ortak yapılacak etkinlikler üzerinde görüş alışverişinde bulunmuşlardır.

14 Mart 2007

Denizli İKK Üyeleri Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Fazıl Necdet ARINÇ ve Rektör Yrd. Prof. Dr. Halil KUMSAR'ı yerinde ziyaret ederek yeni görevlerinde başarılar dilemişlerdir. Ziyarette Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin AYSAN hazır bulunmuştur.

15 Mart 2007

Ziraat Mühendisleri Odası Denizli Şube Başkanı, Kimya Mühendisleri Odası Denizli Bölge Temsilcisi ve Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilcisi, Denizli Tarım İl Müdürlüğü'nde Tarım İl Müdürü Yusuf GÜLSEVER ve İl Kontrol Şube Yetkilileriyle ortak yapılacak etkinlik hakkında toplantı yapmıştır.

20 Mart 2007

Denizli aylık İKK toplantısı yapıldı. Toplantıya Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin AYSAN katıldı.

06 Nisan 2007

Ankara Merkezde yapılan İl Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu Toplantısına Denizli İl Temsilciliği Adına Temsilci Esin AYSAN Katıldı.

07 Nisan 2007

Genel Merkezde yapılan 6. Dönem 3. Danışma Kuruluna Denizli İl Temsilciliği Adına Temsilci Esin AYSAN katıldı.

17 Nisan 2007

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Sebahattin NAS düzenlenecek Panel ile ilgili olarak Temsilci Esin AYSAN tarafından ziyaret edildi.

18 Nisan 2007

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi'nde saat 19.00'da TMMOB Denizli İKK tarafından Mühendislik Fakültesi Öğretim Görevlilerine Kokteyl verildi. Kokteyle Odamızı temsilen İl Temsilcisi Esin AYSAN Katıldı.

19 Nisan 2007

Saat 14.30'da Belediye'nin Toplantı Salonunda Belediye Başkanı Sayın Nihat ZEYBEK başkanlığında TMMOB Denizli İKK Üyeleri İle Belediye Başkanı ve Yardımcıları arasında düzenlenen Danışma Kuruluna Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi Esin AYSAN Katıldı.

20 Nisan 2007

Makina Mühendisleri Odası Konferans Salonunda saat 10.00'da Ziraat Mühendisleri Odası tarafından Düzenlenen "Unlu Mamuller Teknolojisi" konulu seminere üyelerimizin katılımı sağlandı

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi'nde saat 10.00-17.00 arasında mühendislik odalarının tanıtımı için stant kuruldu. Stantta Odamızın yayınları da sergilendi. Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci üyeleri stantta görev aldı. Denizli Yerel Kanalı DRT stantlarda çekim yaparak Oda Başkanları ile Röportaj yaptı. Odamız adına Temsilci Esin AYSAN Oda ve faaliyetleri hakkında bilgi verdi. DRT Akşam haberlerinde röportajlar yayınlandı.

Saat 17.30'da Mimarlar Odası Denizli Şubesi'nde Resim Sergisi ve Kokteyl düzenlendi. Temsilciliğimiz Adına Temsilci Esin AYSAN katıldı.

21 Nisan 2007

Pamukkale Üniversitesi Kongre ve Kültür Merkezinde saat 20.30'da TMMOB Denizli İKK'nın organizasyonu ile Türk Halk Müziği Sanatçısı Tolga ÇANDAR konser verdi. Organizasyona Temsilciliğimiz adına Esin AYSAN katıldı.

24 Nisan 2007

Saat 16.00'da Elektrik Mühendisleri Odası Toplantı Salonunda Temsilci Esin AYSAN, Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilci ve yardımcıları ile toplantı yaparak, Öğrenci Temsilcisi seçim süreci hakkında bilgi verdi ve seçim takvimini belirledi.

01 Mayıs 2007

Denizli İl Koordinasyon Kurulu olarak üyelerimiz ve öğrenci üyelerimizle Denizli'de yapılan 1 Mayıs üyüşüne ve ardından Demokrasi Meydanı'nda yapılan 1 Mayıs Kutlamalarına katıldık.

05 Mayıs 2007

Collesia Otel'de saat 20.00'de Tekstil Mühendisleri Odasının kuruluş yıldönümü için düzenlenen geceye temsilcilik adına Temsilci Esin AYSAN katıldı.

07 Mayıs 2007

Saat 17.00'de Elektrik Mühendisleri Odası toplantı salonunda üye toplantısı yapıldı.

10 Mayıs 2007

Saat 11.00'de 12 Mayıs'ta yapılacak olan "Gıda Sektörünün Yakın Geleceği-Denizli Gıda Sektörü" konulu Panel hakkında yerel basına basın açıklaması yapıldı. Yerel Televizyon kanallarının akşam haberlerinde ve 08.05.2007 tarihli yerel gazetelerde basın açıklaması yer aldı.

Saat 12.00'de Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde Öğrenci Temsilci ve Yardımcılarının seçimi gerçekleştirildi. Seçim öncesi Temsilci Esin AYSAN Odamızın öğrencilere neler kazandıracığı, etkinlikleri ve genel konular üzerine öğrencilere bilgi verdi.

11 Mayıs 2007

Panel davetiyeleri dağıtımı nedeniyle Denizli İlindeki Vali ve Yardımcıları, Belediye Başkan ve Yardımcıları, Pamukkale Üniversitesi Rektörü ve Yardımcıları, Sanayi Odası Başkanı, Ticaret Odası Başkanı, Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanı, TOBB Başkanı, Tarım İl Müdürü, Ziraat Odası Başkanı Denizli İlindeki Ziraat, Kimya ve Gıda Mühendisleri Oda Başkanları tarafından ziyaret edildi.

12 Mayıs 2007

Saat 13.00'te Denizli Esnaf Sarayı Konferans Salonunda ZMO Denizli Şubesi, KMO Denizli Bölge Temsilciliği ve Gıda Mühendisleri Odası Denizli Temsilciliği'nin ortak düzenlemiş oldukları "Gıda Sektörünün Yakın Geleceği-Denizli Gıda Sektörü" konulu Panel sunumu gerçekleştirildi. Panel sonunda kokteyl verildi.

23 Mayıs 2007

Saat 10.30'da Dünya Süt Günü nedeniyle Denizli yerel televizyonu Deha TV'de canlı olarak yayınlanan "Kadınca" programında Temsilci Yardımcısı Erdoğan DEMİRCİLER "Süt ve Süt Ürünleri" hakkında bilgi verdi.

26 Mayıs 2007

Saat 11.00'de Denizli İlinde "Cumhuriyet ve Demokrasi Mitingi" nedeniyle düzenlenen yürüyüşe ve ardından Demokrasi Meydanında gerçekleşen Şölene Denizli İl Koordinasyon Kurulu olarak Üyelerimiz ve Öğrenci Üyelerimizle katıldık.

Saat 18.00'de TMMOB Lokalinde Çevre Mühendisleri Odası'nın 15. Kuruluş Yıldönümü nedeniyle düzenlenen kokteyle Temsilcilik adına Temsilci Esin AYSAN katıldı.

28 Mayıs 2007

Saat 19.00'da İKK toplantısı yapıldı.

03 Haziran 2007

Colesia Otel'de saat 20.00'de TMMOB Denizli İl Koordinasyon Kurulu olarak, Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi son sınıf öğrencilerine Mezuniyet Gecesi düzenledik. Geceye üniversitede Bölümü olan Mühendisliklerin İl Oda Başkanları, Üniversite'nin Rektör Yardımcısı ve Mühendislik Fakültesi Dekanı Sayın Halil KUMSAR, Öğretim Görevlileri ile mezun olacak öğrenciler katıldı.

04 Haziran 2007

Saat 14.00'te Pamukkale Üniversitesi Mezuniyet Töreni Yapılmıştır. Mühendislik Fakültesinde Bölümü olan TMMOB Denizli İl Oda Başkanları Törene katılmıştır.

06 Haziran 2007

Saat 11.00'de TMMOB Denizli İl Koordinasyon Kurulu olarak Denizli Valisi Sayın Hasan CANPOLAT'ı ziyaret ettik. Ziyarete Denizli ilindeki sorunlar ve gündemdeki bazı konular görüşüldü.

16 Haziran 2007

Denizli yerel televizyonu Deha TV'de ÖSS Sınavı Öncesi "Sınava Girecek Öğrencilerin Nelere Dikkat Etmesi Gerektiği" konusunda, İl Temsilcisi Esin AYSAN ile röportaj yapılmış ve aynı günün akşamında röportaj haber programında yayınlanmıştır.

18 Haziran 2007

"Denizli'de Gıda Sektörünün Durumu ve Yatırım Yapılabilecek, Gelişen Gıda Sektörleri" konusunda İl Temsilcisi Esin AYSAN ile yapılan röportaj, Denizli haftalık yerel gazetesi Ekonomid'in Ekogıda Ekinde 20-26 Haziran 2007 tarihli gazetesinde yayınlanmıştır.

02 Temmuz 2007

Denizli yerel televizyonu Deha TV'de İl Temsilcisi Esin AYSAN ile yapılan "Sıcak Yaz Aylarında Beslenmede Nelere Dikkat Edilmeli" konulu röportaj

ana haber bültenlerinde yer aldı. Ertesi gün ise DEHA gazetesinde aynı konulu röportaj yayımlandı.

16 Temmuz 2007

Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilci ve yardımcıları ile İl Temsilcisi Esin AYSAN saat 17.00'de toplantı yaptı. Toplantıda yeni öğretim yılı etkinlik takvimi çıkartılması ve görev paylaşımları hakkında görüşüldü.

13 Ağustos 2007

TMMOB Başkanı Sayın Mehmet Soğancı Denizli İKK'nu ziyaret etti. Toplantıda Genel değerlendirme yapıldı ve Denizli İl sorunları tartışıldı. Toplantıya Odamız Adına İl Temsilcisi Esin AYSAN katıldı.

23 Ağustos 2007

Denizli İKK toplantısı saat 17.00'de yapıldı. Toplantıda Kasım 2007 sonunda yapılması planlanan "Denizli Kent Sempozyumu" düzenleme kurulu belirlendi. Toplantıya Odamız Adına İl Temsilcisi Esin AYSAN katıldı.

06 Eylül 2007

Denizli İKK toplantısı saat 17.00'de MMO toplantı salonunda yapıldı.

15 Eylül 2007

Ankara'da gerçekleştirilen 6.Dönem 4.Danışma Kurulu Toplantısına Denizli Temsilciliği adına Esin AYSAN katıldı.

01 Ekim 2007

Denizli İKK Sekreteri Aydın YÜCEL, Gıda M.O. Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN ve Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bölümü öğrencileri adına Gıda Mühendisliği Bölümü Temsilci Yardımcısı Çağlar ÖZEN saat 17.30'da toplantı yaptı. Toplantıda PAÜ Mühendislik Fakültesinde düzenlenmesi planlanan etkinlikler görüşüldü. Aylık İKK Toplantısı gündeminde konuşulmak üzere konular belirlendi.

03 Ekim 2007

Gıda Mühendisleri Odası Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan ve ZMO Denizli Şube Bşk. İbrahim GÜR'ün ortak hazırladıkları "Yeni Anayasa Taslağı ve Tarım" konusunda basın açıklaması yapıldı. Basın açıklaması 04.10.2007 tarihli yerel televizyon kanalları ve yerel gazetelerde yer aldı. Basın açıklamasının metni Ek1 de yer almaktadır.

04 Ekim 2007

Denizli İKK Toplantısı saat 16.00'da yapıldı. Toplantıya Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda, Elektrik, İnşaat ve Makina Mühendisliği Bölümlerinden 4 öğrenci Temsilcisi katıldı. Öğrencilerle Fakültede yapılacak etkinlikler belirlendi. TMMOB Haftası Etkinlikleri tarih ve

konuları belirlendi. Toplantıda ayrıca Kasım 2007 Sonunda yapılması planlanan “Denizli Kent Sempozyumu” konuşuldu. Toplantıya Odamız Adına İl Temsilcisi katıldı.

08 Ekim 2007

Gıda MO Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN, Denizli yerel televizyonu Deha TV ile “Ramazan Ayı Sonrasında ve Bayramda Beslenmede Nelere Dikkat Edilmesi Gerektiği” konusunda röportaj yaptı. Röportaj 10.10.2007 Tarihli Deha TV’de gün içerisindeki haber bültenlerinde yayınlandı. Ayrıca Deha TV’nin bir kolu olan Deha20 gazetesinde de 10.10.2007 tarihinde röportaj yayınlandı.

15 Ekim 2007

TMMOB Haftası nedeniyle saat 12.30’da Denizli Valiliği önüne çelenk bırakılarak saygı duruşunda bulundu ve ardından Basın açıklaması Denizli İKK Sekreteri Aydın Yücel tarafından yapıldı. Törene Odamız adına İl Temsilcisi katıldı.

16 Ekim 2007

Saat 10.00’da Gıda MO İl Temsilcisi, KMO Bölge Temsilcisi ve ZMO Şube Bşk., “Dünya Gıda Günü” konulu ortak basın açıklaması yaptı. Basın açıklamasını Denizli İl Temsilcisi Esin Aysan okudu. Basın açıklaması yerel gazete ve tv’lerde yer aldı.

12.00-16.00 saatleri arasında Denizli Merkez’deki Çınar Semtinde bulunan Candoğan Parkı önünde stant kuruldu ve " Bilinçli Gıda Tüketimi " ile ilgili PAÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Üyelerimiz ile birlikte el broşürleri dağıtıldı. Stant önünde yerel Tv ve gazetelere İl Temsilcisi Esin AYSAN aktivite hakkında bilgi verdi. Aynı gün yerel tv haber bültenlerinde ve 17.10.2007 tarihli yerel gazetelerde etkinliğimiz yer aldı.

Saat 19.00’da Makina Mühendisleri Odası Toplantı Salonunda Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Fazıl Necdet ARDIÇ ve Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Halil KUMSAR’ın TMMOB İKK’nu ziyareti nedeniyle bir toplantı yapıldı. Toplantıda TMMOB İKK ve üniversitenin ortaklaşa yapacakları etkinlikler konuşuldu. Toplantıya Odamız adına İl Temsilcisi katıldı.

16 Ekim 2007

TMMOB Haftası Etkinlikleri kapsamında 16-19 Ekim tarihleri arasında PAÜ Mühendislik Fakültesinde Bölümleri olan Mühendis Odaları stant açarak öğrencilere Odaların yayınlarını tanıttı. Yeni Öğrenci Üye kayıtları yapıldı. Etkinlikte Odamız yer aldı.

17 Ekim 2007

14.00-17.00 saatleri arasında PAÜ Mühendislik Fakültesi Konferans Salonunda "Mühendislik Eğitimi ve TMMOB" konulu panel düzenlendi. Panelde MMO Denizli Şube Bşk, EMO Denizli Şube Bşk, İMO Denizli Şube Bşk ve Gıda MO Denizli İl Temsilcisi panelist olarak öğrencilere bilgi verdi ve ardından öğrencilerin soruları cevaplandı.

18 Ekim 2007

Saat 19.00'da TMMOB Etkinlikleri kapsamında Makina Mühendisleri Odası Toplantı Salonunda Prof. Dr. Ulf GOLLUB'un "Türkiye'nin Şanslı Olduğu Kaynaklar" konulu söyleşisi çevirmen eşliğinde gerçekleştirildi. Ardından TMMOB Lokalinde İl Koordinasyon Kurulu tarafından katılımcılara yemek verildi. Etkinliğe Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi katıldı.

19 Ekim 2007

Saat 19.00'da TMMOB Etkinlikleri kapsamında yer alan PAÜ Mühendislik Fakültesinde 1.Sınıf öğrencilerine "Hoş geldiniz" kokteyli yapıldı. Kokteyle Pamukkale Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Fazıl Necdet ARDIÇ ve Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Halil KUMSAR ve Mühendislik Fakültesi Öğretim Görevlileri, TMMOB İl Koordinasyon Kurulu ve 1. Sınıf öğrencileri katıldı. Kokteyle Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi katıldı.

25 Ekim 2007

Saat 18.00'de Edebiyat Dostları Lokali'nde Elektrik MO Denizli Şube Yönetiminin ve Gıda MO Denizli İl Temsilcisinin Katıldığı Pamukkale Üniversitesi Bilgisayar Mühendisliği ve Gıda Mühendisliği Bölümleri 1.Sınıf Öğrencilerine "Hoş geldiniz" kokteyli düzenlendi. Kokteyle katılan öğrencilere odaların tanıtımı-genel bilgilendirme yapıldı ve soruları cevaplandırıldı.

27-28 Ekim 2007

Denizli Ticaret Borsası Konferans Salonu'nda ZMO Denizli Şubesi ve Temsilciliğimizin ortak olarak düzenledikleri "İyi Tarım Uygulamaları-Eurepgap" konulu seminer Ziraat Mühendisi Tekin ALTAŞ tarafından ücretsiz olarak verildi. Seminer bilgilerini içeren dvd katılımcılara dağıtıldı. Seminer sonunda katılımcılara Katılım Belgesi verildi.

29 Ekim 2007

Her yıl TMMOB etkinlikleri kapsamında düzenlenen "Cumhuriyet Satranç Turnuvası'nın Ödül Töreni yapıldı. Törende yaş sınıflandırmasına göre derece alan Öğrencilere İl Koordinasyon Kurulu Üyeleri tarafından hediye altınları ve plakeleri dağıtıldı. Törende Temsilciliğimiz adına İl Temsilcisi görev aldı.

Ekim ayı içerisinde Elektrik MO Denizli Şubesi, Denizli Temsilciliğe kayıtlı tüm üyelerin telefonlarını aramamız için telefon görüşme giderlerini

karşılamiştir. Üye listesi güncellenmiş, Denizli Üye sayısı 122 olarak belirlenmiş ve Denizli Temsilcilik e-posta grubu oluşturularak e-posta yoluyla haberleşme sağlanmaya başlanmıştır.

04 Kasım 2007

Saat 13.00' de Denizli Barosu toplantı salonunda Denizli Temsilcilik 1. Danışma Kurulu Toplantısı yapılmıştır. Toplantıda gündem maddeleri değerlendirilmiş ve üyelerin konular hakkındaki görüşleri alınmıştır.

8-9-10 Kasım 2007

5. Gıda Kongresi'ne Denizli Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin AYSAN katılmıştır.

15 Kasım 2007

Saat 17.00'de MMO Denizli Şubesi toplantı salonunda İl Koordinasyon Kurulu toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilcilik adına İl Temsilcisi katılmıştır.

06 Aralık 2007

Saat 19.00'da Denizli Temsilcilik tarafından üyelere M3 Kafe'de eğlence düzenlenmiştir.

11 Aralık 2007

06.12.2007 tarihindeki eğlencenin devamı niteliğindeki eğlencede Denizli Temsilcilik Üyeleri ve Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencileri M3 Kafe'de eğlendi. 80 kişinin üzerindeki üye ve öğrenciler; karaoke, dans ve halaylarla etkinliğe katılmıştır.

13 Aralık 2007

Saat 17.30'da MMO Toplantı Salonunda İKK Toplantısı yapılmıştır. Toplantıya Temsilcilik adına İl Temsilcisi Esin AYSAN katılmıştır.

21 Aralık 2007

Deha Yerel Televizyonu "Kurban Etlerinin Kesimi, Saklanması ve Pişirme Yöntemleri" konusunda İl Temsilcisi Esin AYSAN ile yapılan röportajı gün içerisindeki haber bültenlerinde yayınlamıştır.

25 Aralık 2007

Saat: 17.30'da EMO toplantı salonunda üye toplantısı yapılmıştır. Toplantıda Denizli ili Delege Asıl ve Yedek Adaylarının seçimi gerçekleştirilmiştir.

26 Aralık 2007

Saat 21.00'de Denizli yerel televizyonu DRT TV'nin "Kelebek Etkisi" adlı canlı yayınlanan eğitim programına haftanın konuğu olarak Denizli İl Temsilcisi Esin AYSAN katılmıştır. "Sınava Hazırlanan Öğrencilerin

Beslenmesi” konulu programda canlı telefon bağlantısı ile sorulan sorular cevaplanmış ve konu hakkında bilgi verilmiştir.

17.6. ERZURUM İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

Temsilcilik Etkinlikleri

21 Nisan 2006

Erzurum Ticaret Odasında bölge gıda sektörü ile yapılan toplantıya konuşmacı olarak katılım sağlandı. Toplantıda GIDA MÜH. ODASI' nın faaliyetleri, sorumlu yöneticilik hakkında bilgi verildi. Ayrıca bölge gıda sektörünün sorunları tartışıldı.

11 Mayıs 2006

Erzurum Valisi ziyaret edildi, GIDA MÜH. ODASI faaliyetleri hakkında bilgi verildi.

21 Mayıs 2006

Şehrin en işlek caddelerinden Cumhuriyet Caddesinde dünya süt günü dolayısıyla stand açılarak broşür dağıtıldı

13 Aralık 2006

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 1.sınıf öğrencileri ile tanışma toplantısı yapılarak. Gıda mühendisliği eğitimi, Gıda mühendisliği bölümü ve Gıda Mühendisleri Odası hakkında öğrenciler bilgilendirildi.

12 Aralık 2006

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Temsilciliği seçimleri yapıldı.

14 Mayıs 2007

Kariyer günleri etkinliği kapsamında İstanbul'dan Gıda Mühendisi Murat TÜFEKÇİBAŞI' nın katılımıyla, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri ile, Gıda Mühendisliği Mesleği hakkında bir söyleşi yapıldı.

21 Mayıs 2007

Dünya Süt Günü dolayısıyla 20 Mayıs Pazar günü Şehrin ana caddelerinde olan Cumhuriyet caddesinde stant açılarak, broşür dağıtıldı ve sütün beslenmemizdeki önemi hakkında halkımızın bilinçlenmesi için söyleşiler yapıldı.

Temsilcilik Toplantıları

10 Haziran 2006

Oda Başkanımız Sayın Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu üyelerinden Prof. Dr. Aykut AYTAÇ'ın da katıldığı üye toplantısı yapıldı.

07 Aralık 2006

Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrenci Üyeleri ile Toplantı yapıldı.

17 Nisan 2007

Temsilci ve yardımcıları ile toplanılarak yapılacak faaliyetler hakkında değerlendirmeler yapıldı.

Eğitim ve Seminerler

22 Mayıs 2006

Dünya Süt Günü ile ilgili, Ahmet Yesevi İlk Öğretim Okulu'nda öğrencilere yönelik seminerler verildi.

10-11 Haziran 2006

ISO 22000 eğitim semineri düzenlendi.

Katılım Sağlanan Etkinlikler

01 Temmuz 2006

Ankara'da düzenlenen 6.dönem 1.danışma kuruluna katılım sağlandı.

18 Kasım 2006

Ankara'da düzenlenen 6.dönem 2.danışma kuruluna katılım sağlandı.

07 Nisan 2007

Ankara'da düzenlenen 6.dönem 3.danışma kuruluna katılım sağlandı.

17.7. ESKİŞEHİR İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

İKK Çalışmaları

TMMOB İKK toplantılarına katılım sağlandı.

Temsilcilik Etkinlikleri

Eskişehir Kent Sempozyumu düzenleme ve yürütme kurullarında görev alındı.

Anadolu Üniversitesi Yunus Emre Kampüsü' nde süt gününe dair stand açılarak üniversite öğrencilerine Süt Günü Broşürleri dağıtıldı.

Bilecik MYO öğrencileri ile Pınar Süt Eskişehir Fabrikası' nda teknik gezi düzenlendi.

Bilecik Tarım İl Müdürlüğü ile birlikte Bilecik MYO' nda ekte programı yer alan panel gerçekleştirildi.

Eğitim ve Seminerler

Eskişehir Tepebaşı Belediyesi ile ortak düzenlemekte olduğumuz "Sağlıklı Besleniyorum Projesi" kapsamında ilköğretim okullarında Sağlıklı Beslenme eğitimlerine devam edildi.

23-24 Aralık 2006 tarihlerinde ISO 22000 Eğitimi yapıldı.

Katılım Sağlanan Etkinlikler

Gıda Mühendisleri Odası Danışma Kurulu Toplantılarına katılım sağlandı.
8 Ekim TMMOB Mitingine katılım sağlandı.

Basın

21 Mayıs 2007 süt günü kapsamında basın açıklaması yapıldı. (Yerel gazetelerde yer almıştır.)
Yerel gazetede yayınlanmak üzere Süt Günü konulu köşe yazısı yazıldı.

17.8. KAYSERİ İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

13 Mayıs 2007

12 üyenin katılımıyla genel üye toplantısı yapıldı. Toplantıda; Dünya Süt günüyle ilgili ne gibi faaliyetler yapılabileceği konusu görüşüldü. Üyelerin sorunları , çözüm önerileri , sorumlu yöneticilik ile ilgili konular konuşuldu.

21 Mayıs 2007

Erciyes Üniversitesinde düzenlenen Dünya Süt Günü konulu panele İl Temsilciliği olarak katılım sağlandı.

27 Haziran 2007

Setbir ve İktisadi kalkınma Vakfının ortak olarak TOBB Toplantı Salonu İstanbul ' da düzenlediği Gıda Sektörü ve AB Mevzuatı konulu panele İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN tarafından katılım sağlandı. Kayseri Ticaret Odasıyla ortak olarak katılımın gerçekleştirildiği panelde konuyla ilgili görüş ve önerilerimiz şu şekildedir;

GIDA SEKTÖRÜ VE AB MEVZUATI
27 HAZİRAN 2007
SETBİR-İKKV TOPLANTI SONUÇ DEĞERLENDİRMESİ

Avrupa Birliği uyum yasaları içerisinde Gıda Sektörünün önemi çok büyüktür. Gıda sektörü AB ye uyum süreci içerisinde kendini yenilemeli ve bu süreç gerçekleşirken kamu , özel sektör , akademisyenler , çiftçi ve tüketiciler bu konuda ortak çalışmalar yapıp bilinçlendirilerek çözüm kolaylaştırılmalıdır.

AB 'nin uyum yasalarında en önemli nokta Gıda Hijyeni ve HACCP uygulamalarıdır. Bizim Gıdada bu hijyen kurallarına ve HACCP temel şartlarına mutlak suretle uygunluk sağlamamız gerekmektedir. HACCP kurallarına Türkiye'de de Gıda sektörü içerisinde uyum sağlamış birçok firma olmasının yanı sıra bu konuda henüz hiç bilgi sahibi olmayan işletmelerinde sayısı yabana atılır gibi değildir. AB nin oluşturduğu gıda ile ilgili mevzuatlar gıda sektörü tarafından incelenerek AB ' ye uyum için gereken düzenlemeler ve yasal mevzuat şartları hızla yerine getirilmelidir.

AB ' nin oluşturduğu Gıda Yönetmelikleri içerisinde HACCP ve Hijyen dışında ;

- Kontaminasyon
- Etiket Gereksinimleri
- Tüketici Şikayetleri
- Beslenme Şikayetleri
- Hayvan Yan Ürünleri
- Beslenme
- Yem Hijyeni
- Çevre ve Çevre Kirliliği
- Atıkların Kontrolü ... vs gibi daha birçok uyum sağlamamız gereken yönetmelikler vardır.

AB de bu Yönetmelikler ve Mevzuat sürekli değişmekte ve anlaşılması kimi zaman zorlaşmaktadır. Bu Yönetmeliklerle ilgili ağır Prosedürler uygulanmaktadır. Bu konudaki zorluğu mevcut dernekler ve ilgili sivil toplum örgütlerinin yardımı ile aşmaktadırlar. Bizde bu konulardaki aşmamız gereken sorunları Tarım Bakanlığı , sektör , üretici , çiftçi elele vererek ve tüketiciyi bilinçlendirerek aşabiliriz. AB ' ye uyum sürecindeki maddeleri çiftçiye , üreticiye , sanayiciye anlatmak gerekir. Yem konusunda çok büyük öneme sahip olan Silaj yapımının hala ülkemizde yeterince bilinmediğini düşünüyorum. Bu gibi hem ekonomik verimliliği artıran maliyeti düşüren hem de kaliteyi artıran yöntemlerin anlatılması , öğretilmesi ve uygulanılabilecek ortamın sağlanması şarttır. Ülkemizdeki kayıt dışının varlığı da bizim için dezavantaj oluşturmaktadır. Özellikle süt sektöründe sokak sütçülerinden sağlana içme sütü miktarı % 40 lar civarındadır. İskoçya da çiğ sütün satılmasına izin yoktur. İngiltere'de ise Bu konu tüketicinin tercihi

birakılmış olup Ambalajlı şekilde çiğ süt satılmasına izin vardır. Ancak ambalaj üzerinde " Patojen Mikroorganizma İçerir " ibaresi yazılması zorunludur. Çünkü tüketici aldığı gıda maddesinin içeriğinde ne olduğunu bilmesi gerekir. Bizde ise çiğ sütün daha sağlıklı olduğu düşünülür maalesef ... Ama Bilinçli tüketici çiğ sütte bulunan patojen mo dan dolayı bunu tüketmek istemeyecektir. Yani Çiğ sütün yasaklanmasına alternatif olarak İngiltere'de Ambalajlı ürün olarak satılması ve üzerine insan sağlığına zararı olabileceği konusunda uyarıcı bilgiler yazılarak çiğ süt tüketicinin tercihinin bırakılmıştır. Aynı zamanda da kayıt dışı da engellenmiştir.

Türkiye'de üretilen Sütün ve Süt Ürünlerinin İhracatı 2000 yılına kadar AB ' ye ihracatı yapılabilirken , şu anda hijyen yetersizliği nedeniyle ihracat yapamıyoruz. Ülkemizdeki çiğ sütün kalitesindeki bozukluk işletmelerin uygun kalitede süt ve süt ürünü üretmesini zorlaştırmaktadır. Bilindiği gibi kalitesiz hammaddeden kaliteli ürün elde etmek olanaksızdır. Ülkemizdeki birçok süt işletmesinde AB de olduğu gibi çiğ süt kalitesine göre fiyatlandırılıyor . AB' de de çiğ sütün fiyatlanması sütün içerdiği mikroorganizma miktarına göre , yağ oranına , protein oranına , antibiyotik varlığına göre yapılmakta ve çiftçi böylece daha kaliteli süt üretmeye teşvik edilmektedir. Verimlilik artırılmaktadır.

Et sektöründe de AB ' de HACCP Kriterleri topyekün uygulanmaktadır. Bizde maalesef uygulamada birçok sorun vardır. Bunlar ; Hayvan yemi , Besi ortamı , Pestisit kalıntıları , Antibiyotik kullanımı , İşletmelerdeki kesimden kaynaklanan uygunsuzluklar gibi sıralamak mümkündür. Öncelikle ülkemizde köylü ile çiftçi ayırt edilmeli ve gerçekten çiftçiliği meslek olarak yapacak olan insanların imkanları artırılmalıdır. Kooperatiflerin , Birliklerin avantajları dezavantajları gözden geçirilmelidir.

Et Sektöründe ve Süt Sektöründe Çiftçiye doğru ırk seçtirmek , diğer adımların uygulamasını anlatmak bunların uygulanabilirliğini sağlamak için gerekli ve yeterli şartları , imkanları onlara vererek çiftçiyi eğitmek ilk yapılacaklardandır. İleriki yıllarda AB ülkeleri kendi Kırmızı Et ve Süt tüketimini karşılayamaz duruma geldiğinde bu açığı Türkiye ' den karşılayacağı bir duruma sahip olmamız şarttır. Aksi taktirde AB ' nin düşüncesi bu ihtiyacını Güney Amerika Ülkeleri'nden karşılamaktır. Güney Amerika'da 10.000 adedin üzerinde hayvana sahip çiftçilere devlet tarafından çok büyük destekler verilerek istihdam artırılmakta ve verimlilik artırılarak maliyetler düşürülmektedir. Düşük maliyetli ve kaliteli ürün üreten Güney Amerika Ülkeleri AB ' ye kolaylıkla ürünlerini satabilecek duruma sahiplerdir. Bizim AB kriterlerine uyum sağlayarak istenen ürünü elde etmemiz durumunda AB ihtiyaç duyacağı Kırmızı Et ve Süt Ürünlerini bizden , kendi birliği içerisindeki ülke olan Türkiye ' den alacaktır.

Tabii ki AB uyumun getireceği ek maliyetler de vardır. Örneğin AB de 2 yaşını geçmiş her hayvana BSE Analizi (Deli Dana) yaptırmak zorunlu

tutulmuştur. Bu Analizin bedeli hayvan başına 50 Euro'dur. Ülkemizde altyapısı bulunmayan bu analizi yaptırmak çiftçimizi ve üreticimizi zor durumda bırakmaması için uyum sürecinde bu ve benzeri ek maliyetlerin düşünülerek Devletin ilgili kurumlarının önlem alması gerekmektedir.

Ayrıca ülkemizde mevzuatların yapısı AB ' ye göre farklılıklar arz etmektedir. AB ' de yasak olan hususlar belirlenip diğerlerinin uygulanmasında mahsur yok iken , ülkemizde izin verilenin dışındaki diğerleri yasak olarak kabul edilmiştir. Bu durum hem yeni çalışmaları , ürün geliştirmenin önünü keserken hemde kayıtlı ve izinli üretim yapan üreticilerin merdiven altı üretim yapanlara karşı haksız rekabete uğramasına sebep olmaktadır. Örneğin beyin satışı yasaklanmasına rağmen merdiven altı firmalar tarafından piyasaya halen beyin satıldığı bilinmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı denetleyemediğini yasaklamak yerine denetim mekanizmasını güçlendirerek üreticinin haksız rekabete uğramasını engellemeli ve üreticinin önünü açmalıdır.

AB uyum sürecinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı , Sanayici , Üretici , Çiftçi ortak çalışmalar yürüterek gerekli bilinci oluşturup elele vererek bu oluşumu tamamlamalıdır. Bunun içinde meslek odalarımızın değerli bilgilerinden ve tecrübelerinden faydalanılmalı görüşleri ve düşüncelerine de başvurularak süreç hızlandırılmalıdır.

TMMOB
Gıda Mühendisleri Odası
Kayseri İl Temsilcisi
Ergül TÜRKARSLAN

03 Temmuz 2007

Kayseri Ticaret Odasında yapılan Gıda Sektörü Toplantısına İl Temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN tarafından katılım sağlandı.

16 Temmuz 2007

T.M.M.O.B. Kayseri Mimarlar Odasının yeni hizmet binasının açılışına Kayseri İl temsilcisi Ergül TÜRKARSLAN tarafından katılım sağlandı.

19 Ağustos 2007

Erciyes Üniversitesi toplantı ve seminer salonunda tüm yönetimin katılımıyla yönetim toplantısı yapıldı. Faaliyetler ve sektörün sorunları tartışıldı.

15 Eylül 2007

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın 6. Dönem 4. Danışma Kurulu toplantısına İl Temsilci Yardımcısı Soner ÇAVUŞ ile katılım sağlandı

30 Eylül 2007

TMMOB 39. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısına İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN ile katılım sağlandı.

5 Ekim 2007

Kayseri İl Temsilciliği Yönetiminin ve üyelerin katılımı ile iftar yemeği düzenlendi . Yemeğin ardından üyelerin sorunları ve sektör sorunları dinlendi . İl Temsilciliği ' nin yönetimine 5. kişi olarak Burcu ÖZBEKAR oybirliği ile seçildi.

27 Ekim 2007

Ziraat Müh. Odası Kayseri Şube Başkanı Aydın Çalışkan ile İl Temsilcisi Ergül TÜR KARSLAN sektör sorunları ile ilgili ve TMMOB Örgütülüğü konusunda toplantı yaptı . Toplantı sonucunda birçok faaliyet konusunda ortak hareket edilebileceği ve Sorumlu Yönetici İstihdamı konusunda iki meslek odasının yardımlaşması gerektiği ortak kararı alındı.

17 Aralık 2007

Kayseri İl Temsilciliği olarak Kurban Bayramı dolayısıyla Sayın Oda Başkanı Petek Ataman' ın göndermiş olduğu Basın Açıklaması Kayseri' deki tüm yerel kanallara yazılı olarak ve mail yoluyla gönderildi. Basın Açıklamasına haber Programlarında yer verilmesi sağlandı.

29 Aralık 2007

Genel Kurul için delege seçimi ve genel faaliyetler konulu yönetim toplantısı yapıldı.

ISO 22000 Eğitimi ile ilgili gelen talepler doğrultusunda eğitim düzenlenmesine karar verildi. Eğitim talebi genel merkeze bildirildi.

17.9. MALATYA İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

2007 yılı içerisinde her ay sonu Cuma günleri yapılan İKK toplantılarına katılım sağlanmıştır.Bu çerçevede özellikle diğer oda temsilcilikleriyle beraber hareket edilerek bazı özel günlerde basın açıklamaları yapılmış , gerekli görülen kurumlara ziyaretler gerçekleştirilmiştir.

Temsilcilik bünyesinde 2007 yılı içerisinde toplam 7 toplantı düzenlenmiştir. Toplantılarda odamıza yeni katılan üyelerimize oda ile ilgili ve gündemi oluşturan konular hakkında bilgiler verilmiştir.

16 Ekim dünya gıda günü ile ilgili Malatya da ki yerel bir gazeteye günün önemi ile ilgili bilgiler verilmiştir.

25 Ekim 2007 tarihinde İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü ziyaret edilmiş bölüm başkanı Doç. Dr. Özen Özboy hocamızla ve öğrencilerle

görüşülerek sorunlar dinlenmiş ve 2. döneme birkaç işletmeye teknik gezi yapılması kararlaştırılmıştır.

8 – 10 Kasım 2007 tarihleri arasında yapılan odamızın Ankara da ki 5.Gıda Mühendisliği Kongresine katılım sağlanmıştır.

17.10. SAMSUN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU

Temsilcilik Etkinlikleri

10 Mayıs 2007

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde düzenlenen Kariyer Günleri'ne katılan Yönetim Kurulu Başkanı Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanı Aykut AYTAÇ katılımcılara Oda ile ilgili bir sunum yaptı.

Eğitim ve Seminerler

13-14 Mayıs 2006

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Eğitim Semineri düzenlenmiştir.

Katılım Sağlanan Etkinlikler

19 Eylül 2006

Samsun Tarım İl Müdürlüğü'nün Organize ettiği "Samsun İli Gıda Güvenliği Eylem Kurulu" toplantısına katılım sağlandı.

18 Kasım 2006

6. dönem 2. Danışma Kuruluna katılım sağlandı

30 Kasım 2006

Samsun Tarım İl Müdürlüğü'nün Organize ettiği "Samsun İli Gıda Güvenliği Eylem Kurulu" toplantısına katılım sağlandı.

09 Aralık 2006

Genel merkezimizin düzenlediği Bilirkişilik Meslek İçi Eğitim Seminerine 4 üyemizle katılım sağlanmıştır.

06 Nisan 2007

Genel Merkezimizde yapılan İl Temsilcilikleri Koordinasyon Toplantısına katılım sağlanmıştır.

07 Nisan 2007

6. dönem 3. Danışma Kuruluna katılım sağlandı

11-12 Mayıs 2007

Teknik Terminoloji 5. Çalıştayı Samsun'da gerçekleştirildi.

28 Mayıs 2007

Üyelerin sorunlarının tartışıldığı genel üye toplantısı yapılmıştır.

2-3 Haziran 2007

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi eğitimi Düzenlendi. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi.

19-20 Ekim 2007

Dünya Gıda Günü 2007 sempozyumuna katılım sağlanmıştır.

8-9-10 Kasım 2007

Gıda mühendisliği 5. Kongresine katılım sağlanmıştır.

İKK Çalışmaları

Muhtelif tarihlerde yapılan İl Koordinasyon Kurulu toplantılarına katılım sağlandı.

17.11. TOKAT İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU**Temsilcilik Etkinleri****21 Mayıs 2006**

2006 Dünya süt günü için Ali Osman Tepe İlköğretim okuluna Dimes Gıda San.Tic. A.Ş sponsorluğunda UHT Paket süt dağıtımını organize edilmiştir.

06 Mart 2007

GaziOsmanPaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 2. Sınıf Öğrencilerine Sanayi Üniversite İlişkisi adı altında Dimes Gıda San ve Tic AŞ ye gezi düzenlenmiştir.

14 Mayıs 2007

GaziOsmanPaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 3. Sınıf Öğrencilerine Sanayi Üniversite İlişkisi adı altında Dimes Gıda San ve Tic AŞ ye gezi düzenlenmiştir

Eğitim ve Seminerler**11 Nisan 2007**

62 kişilik gruba ISO 22000 eğitimi verilmiştir.

04 Mayıs 2007

GaziOsmanPaşa Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencilerine Kariyer Planlama konusunda seminer verilmiştir.

17.12. VAN İL TEMSİLCİLİĞİ ÇALIŞMA RAPORU**Katılım Sağlanan Etkinlikler****08 Nisan 2006**

Adana Temsilciliğince düzenlenen Panele, Öğrenci temsilciliğimizden Özkan KORKMAZ ve Fehmi GÖKSEN katılım sağladı.

24-25-26-27-28 Mayıs 2006

TMMOB Genel Kuruluna Odamız delegelerinden Mesut ATABAY, Nevzat ŞEKER katılım sağladı.

16 Eylül 2006

TMMOB 39. Dönem 1. Danışma Kurulu Toplantısına, Temsilciliğimiz adına Mesut ATABAY katılım sağladı.

13-14 Ekim 2006

16 Ekim Dünya Gıda günü vesilesiyle Ankara'da gerçekleşen sempozyuma Öğrenci Temsilciliğimizden Şirin OBA VE Meltem Bodur katılım sağladı.

16 Ekim 2006

Dünya Gıda Günü vesilesiyle, Eğitim Gönülleri Vakfında düzenlenen seminere, Temsilciliğimiz katılım sağlayarak sunum yaptı.

18 Kasım 2006

Odamız 6. Dönem 2. Danışma Kurulu toplantısına Temsilciliğimiz adına Mesut ATABAY katılım sağladı.

03 Mart 2007

TMMOB 39. Dönem 2. Danışma Kurulu Toplantısına, Temsilciliğimiz adına Mesut ATABAY katılım sağladı.

8-9-10 Kasım 2007

Gıda Mühendisleri Odası 5. Kongresine Temsilciliğimiz adına Nevzat ŞEKER katılım sağladı.

Eğitim ve Seminerler**26-27 Mayıs 2007**

Temsilcilik olarak, Ticaret Borsası Toplantı salonunda ISO 22000 Eğitimi düzenlendi.

08-09 Aralık 2007

Temsilcilik olarak, Ticaret Borsası Toplantı salonunda ISO 9001 Eğitimi düzenlendi

29 Aralık 2007

Temsilcilik olarak, İnşaat Mühendisleri Odası Toplantı salonunda Modern Yönetimde Liderlik Eğitimi düzenlendi.

Temsilcilik Etkinlikleri**13 Mayıs 2006**

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Öğrenci Temsilcilik seçimleri yapıldı. Şirin OBA Öğrenci Temsilcisi, Meltem BODUR, Murat YAĞMUR, Fatih FİDAN ve Başar Mehmet DEMİR Temsilci Yardımcıları olarak seçildi.

25 Ağustos 2006

Van Milletvekili Hacı BİNER Odamızı ziyaret ederek görüş alışverişinde bulunuldu.

09 Aralık 2007

Öğrenci ve üyelerimize dönük sosyal etkinlik olarak Satranç ve Tavlâ turnuvası düzenlendi.

Temsilcilik Toplantıları**05 Ekim 2006**

Öğrenci temsilciliğiyle birlikte toplantı yapıldı, önümüzdeki dönem çalışmaları planlandı.

02 Aralık 2006

Üye toplantısı gerçekleşerek, önümüzdeki dönem planlanmıştır.

08 Eylül 2007

TMMOB İKK Toplantı salonun da Üye Toplantısı yapıldı. Toplantıda Üye-Oda ilişkileri değerlendirildi, daha güçlü olması için çalışmalar yapılması kararına varıldı.

Basın**17 Ekim 2007**

Dünya Gıda günü vesilesiyle, İl Temsilcimiz Mesut ATABAY TRT Diyarbakır Radyosuna telefonla katılarak röportaj yaptı.

18. 6.DÖNEM ODA GÜNCEŚİ

29 Mart 2006 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile yapılan “Gıda Katkı Maddeleri” konulu röportajın cevapları Nokta dergisine gönderildi.
- TMMOB Yönetmelikleri Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

30 Mart 2006 Perşembe

- 6. Dönem 1. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.

01 Nisan 2006 Cumartesi

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ'ın Zaman Gazetesi muhabiri ile 'light ürünler' konusunda yaptığı röportaj Zaman Gazetesinde yayımlandı.

04 Nisan 2006 Salı

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, CNN Türk'te 06.04.2006 tarihinde yayınlanacak 5N 1K Program çekimlerine katılarak 'kayıtdışı sebze- meyve' konusundaki soruları yanıtladı.
- TRT'de yayınlanan “Bu Toprağın Sesi” programının 15. Yıldönümü nedeniyle düzenlenen etkinliğe Yönetim Kurulu 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ katıldı.

05 Nisan 2006 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ'ın Zaman Gazetesi muhabiri ile 'gıda sektöründe kayıtdışılık' konusunda yaptığı röportajın bir kısmı Zaman Gazetesi'nde yayımlandı.

06 Nisan 2006 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, UNICEF Türkiye Temsilciliğinden Canan SARGIN ve Sağlık Bakanlığı Ana Çocuk Sağlığı ve Aile Planlaması Genel Müdürlüğünden Fatma YÜCESAN'ın hazır bulunduğu “gıda sanayiinde iyotlu tuz kullanımı” hakkında toplantı Odamızda gerçekleştirildi.
- 6. Dönem 2. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.

08 Nisan 2006 Cumartesi

- Çukurova Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından düzenlenen “Gıda Endüstrisinde Yeni Eğilimler” konulu panele Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN panelist olarak katıldı.
- Kimya Mühendisleri Odası 40. Olağan Genel Kuruluna Yönetim Kurulu 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ katıldı.

10 Nisan 2006 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Beslenme Destek Ürünleri Derneği (BesDesDer) Genel Sekreteri Müge ÇAKIR ile Odamızda görüştü.

11 Nisan 2006 Salı

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ, Gıda Hattı Dergisi ile "Kuş Gribi" ve "Fonksiyonel Gıdalar" konusunda röportaj yaptı.
- 6. Dönem 3. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.

12 Nisan 2006 Çarşamba

- BesDesDer ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, 12-13 Nisan 2006 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilen "1. Uluslararası Beslenme Destek Ürünleri Sempozyumu"na Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

15 Nisan 2006 Cumartesi

- TMMOB Peyzaj Mimarları Odası Genel Kurulu'na, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ TMMOB gözlemcisi olarak, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ise konuk olarak katıldı.

18 Nisan 2006 Salı

- Ankara İl Koordinasyon Kurulu toplantısına katılım sağlandı.
- 33 üyemizin katılımıyla Genel Üye Toplantısı gerçekleştirildi.
- Ankara'da bulunan Öğrenci Temsilciliklerimiz Mayıs'ta gerçekleştirilecek olan "Geleneksel Mayıs Şenliği"nin organizasyonu konusunda toplantı yaptı.

21 Nisan 2006 Cuma

- Teknik Terminoloji Çalıştay Alt Çalışma Grubu Toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

22 Nisan 2006 Cumartesi

- Ankara'da bulunan Öğrenci Temsilciliklerimiz Odamızda toplantı yaptı.

24 Nisan 2006 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Prof. Dr. Nuray KOLSARICI'nın dersine katılarak, Odamızı ve mesleğimizi tanıtan bir söyleşi gerçekleştirdi.

26 Nisan 2006 Çarşamba

- Ankara Üniversitesi, Hacettepe Üniversitesi ve ODTÜ Öğrenci Temsilciliklerimizin Yönetim Kurulu seçimleri Genel Merkezimizde gerçekleştirildi.
- TMMOB Denetim Yönetmeliği Taslağı için Odamız tarafından oluşturulan görüş TMMOB'a iletili.

27 Nisan 2006 Perşembe

- İstanbul Ticaret Odası'nın daveti üzerine İstanbul'da gerçekleştirilen "Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma

İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı” konulu toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

29 Nisan 2006 Cumartesi

- TMMOB 38. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısına katılım sağlandı.
- Yayın Komisyonu Toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

30 Nisan 2006 Pazar

- Yenilenen web sayfamızın güncellenmesi görevini yürütecek olan Şube çalışanlarımız, İl Temsilcilerimiz ve Öğrenci Temsilcilerimizin katıldığı web eğitimi Odamızda gerçekleştirildi.

01 Mayıs 2006 Pazartesi

- ‘1 Mayıs’ kutlamaları çerçevesinde Tandoğan Meydanı’nda gerçekleştirilen Ankara Mitingi’ne katılım sağlandı.

02 Mayıs 2006 Salı

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 4. toplantısı gerçekleştirildi.

04 Mayıs 2006 Perşembe

- TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve Almanya Tüketiciyi Koruma, Gıda ve Tarım Federal Bakanlığı tarafından ortak yürütülen “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi / Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemi” başlıklı Avrupa Birliği Eşleştirme Projesinin tanıtım toplantısına katılım sağlandı.

05 Mayıs 2006 Cuma

- İktisadi Araştırmalar Vakfı ve Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası tarafından düzenlenen “Türkiye’de Gıda Sektörünün Analizi ve Sorunları” konulu seminerdeki “Gıda Sektöründe Ana Strateji Ne Olmalı?” başlıklı panele Yönetim Kurulu Üyemiz Taylan KIYMAZ panelist olarak katıldı.

06 Mayıs 2006 Cumartesi

- Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından düzenlenen ‘Geleneksel Mayıs Şenliği’ Yönetim Kurulu Üyelerimizin de katılımıyla Çamkoru Milli Parkı’nda gerçekleştirildi.

08 Mayıs 2006 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ, Milli Eğitim Bakanlığı İlköğretim Genel Müdür Yardımcısını ziyaret ederek, “Bilinçli Gıda Tüketimi” konusunda ortak yürütülebilecek faaliyetlere ilişkin görüşme yaptı.
- 6. Dönem Yönetim Kurulu 5. toplantısı gerçekleştirildi.

09 Mayıs 2006 Salı

- Key off Dergisi Genel Yayın Yönetmeni, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile bir görüşme yaptı.
- 25 üyemizin katılımıyla Genel Üye toplantısı gerçekleştirildi.
- Gözlem Gazetesinden gelen talep üzerine Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN "Türkiye'de Gıda Politikaları" başlıklı bir açıklama yaptı.

11 Mayıs 2006 Perşembe

- TMMOB Yönetmelikleri Çalışma Grubu Toplantısına katılım sağlandı.

12 Mayıs 2006 Cuma

- TMMOB Yönetmelikleri Çalışma Grubu Toplantısına katılım sağlandı.
- Cumhuriyet Gazetesi'ne yapılan saldırı ile ilgili olarak bir kınama yazısı gönderildi.

15 Mayıs 2006 Pazartesi

- Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası temsilcilerinin de hazır bulunduğu Dünya Gıda Günü Sempozyumu hazırlık toplantısı Odamızda yapıldı.
- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan '21 Mayıs Dünya Süt Günü' ile ilgili yazı, Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki'nde yayımlanmak üzere gönderildi.

17 Mayıs 2006 Çarşamba

- Odamızın 10. Kuruluş Yıldönümü etkinlikleri kapsamında, 'YÖK'ün Diplomalara Unvan Yazılmaması Konusundaki Kararı ve Yansımaları' ve 'TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın 10 Yıllık Süreci ve Oda Örgütülüğüne Bakış' konulu iki panel gerçekleştirildi Panellerin tamamlanmasının ardından kokteyl düzenlendi.

19 Mayıs 2006 Cuma

- Dünya Süt Günü etkinliklerimiz hakkında bir basın açıklaması yapıldı.

20 Mayıs 2006 Cumartesi

- Dünya Süt Günü dolayısıyla sütle ilgili bir basın açıklaması yapıldı.

21 Mayıs 2006 Pazar

- 21 Mayıs Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından Yüksel Caddesi ve Abdi İpekçi Parkı'nda açılan stantlarda süt broşürleri dağıtılarak, gelen sorular yanıtlandı.
- Kanal A Televizyonu, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile Dünya Süt Günü ile ilgili bir röportaj yaptı.

22 Mayıs 2006 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Kanal Türk Televizyonu'nda yayımlanan Dünya Süt Günü konulu programa katıldı.

- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu, "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ" taslağına görüş oluşturmak üzere toplandı.

23 Mayıs 2006 Pazartesi

- 6. Dönem 6. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.

24 Mayıs 2006 Çarşamba

- Abant İzzet Baysal Üniversitesi tarafından düzenlenen ve 24-27 Mayıs 2006 tarihlerinde Bolu'da gerçekleştirilen 9. Gıda Kongresi'ne katılım sağlanarak, Odamız adına bir stant açıldı.

25 Mayıs 2006 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Hasan KÜÇÜK ve Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Gökhan GÜNAYDIN ile birlikte TKB Koruma Kontrol Genel Müdürü Dr. Hüseyin SUNGUR, Genel Müdür Yardımcısı Prof. Dr. Nevzat ARTIK ve Gıda ve Yem Tescil Hizmetleri Dairesi Başkanı Halis KORKUT'u ziyaret etti. Yapılan görüşmelerde üç Oda tarafından kapasite raporu düzenlenmesi konusunda yaşanan sorunlar değerlendirildi.

- 25-28 Mayıs tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilen TMMOB 39. Olağan Genel Kurulu'na 65 delegemizle katılım sağlandı.

- TMMOB Genel Kurul Delegelerimizin katıldığı bir akşam yemeği düzenlendi.

26 Mayıs 2006 Cuma

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Abant İzzet Baysal Üniversitesi tarafından düzenlenen 9.Gıda Kongresi'nde 'Mesleki Örgütlenme' konulu bir sunum yaptı.

- Teknik Terminoloji 1. Çalıştayı Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından Bolu'da gerçekleştirildi.

28 Mayıs 2006 Cuma

- TMMOB 39. Genel Kurul seçimlerinde 80 delegemiz oy kullandı.

31 Mayıs 2006 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN TRT Radyo1'de yayımlanan "Konuşa Konuşa" adlı programa katılarak, 'sokak sütçülüğü ve ülkemizde süt tüketimi' hakkında açıklamalarda bulundu.

01 Haziran 2006 Perşembe

- AOÇ'nin Büyükşehir Belediyesi'ne devrine karşı kamuoyu oluşturmak amacıyla Ankaram Platformu'nun düzenlemiş olduğu toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katıldı.

02 Haziran 2006 Cuma

- Gıda Dernekleri Federasyonu tarafından İstanbul'da düzenlenen 'Gıda Ürün Etiketlerinde Beslenme ve Sağlık Beyanlarına İlişkin Türkiye ve AB'deki Yasal Düzenlemeler' konulu seminere Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

03 Haziran 2006 Cumartesi

- Eskişehir İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

- AOÇ'nin Büyükşehir Belediyesi'ne devrine karşı kamuoyu oluşturmak amacıyla, oluşturulan 'AOÇ Girişimi' tarafından Atatürk Orman Çiftliği'nde Atatürk Evi'nin önünde gerçekleştirilen basın açıklamasına destek verildi.

- ISO 22000 Eğitim Semineri, 03-04 Haziran 2006 tarihlerinde Odamızda gerçekleştirildi.

05 Haziran 2006 Pazartesi

- Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu Yürütme Kurulu Toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

06 Haziran 2006 Salı

- Odamızın Mevzuat Komisyonu, TKB Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nün görüşe açmış olduğu 'Dörtlü Hijyen Paketi'nde yer alan kanun taslaklarını değerlendirmek üzere ilk toplantısını gerçekleştirdi.

07 Haziran 2006 Çarşamba

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülmekte olan AB Eşleştirme Projesi kapsamında 07-08 Haziran 2006 tarihlerinde gerçekleştirilen 'Sektör Spesifik Kılavuz Kitaplarının Tanıtımı Çalıştayı'na Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

08 Haziran 2006 Perşembe

- 6. Dönem 7. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.

09 Haziran 2006 Cuma

- TMMOB Ankara İKK toplantısına katılım sağlandı.

10 Haziran 2006 Cumartesi

- Balıkesir İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

- Erzurum İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

- Erzurum'da 10-11 Haziran 2006 tarihlerinde gerçekleştirilen 'ISO 22000 Eğitim Semineri'ne 64 kişi katıldı.

11 Haziran 2006 Pazar

- Bursa İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

13 Haziran 2006 Salı

- Mevzuat Komisyonu 2. toplantısı gerçekleştirildi.

14 Haziran 2006 Çarşamba

- 12 üyemizin katılımıyla Genel Üye Toplantısı gerçekleştirildi.

15 Haziran 2006 Perşembe

- Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu Yürütme Kurulu 3. Toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

17 Haziran 2006 Cumartesi

- Van İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

19 Haziran 2006 Pazartesi

- Sağlık Bakanlığı bünyesinde oluşturulan 'Gıda Güvenliği Çalışma Grubu' toplantısına Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

- Milli Eğitim Bakanlığı Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü tarafından 2006 yılı hizmetiçi eğitim etkinlikleri kapsamında, Odamız ile Bakanlık arasında yapılan protokol gereği 19-23 Haziran 2006 tarihleri arasında Sinop Anadolu Kız Meslek ve Kız Meslek Lisesi'nde "Gıda Hijyen Uygulamaları Kursu" gerçekleştirildi.

- Mevzuat Komisyonu 3. toplantısı gerçekleştirildi.

20 Haziran 2006 Salı

- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantısı, 'Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği' taslağını görüşmek amacıyla Odamızda gerçekleştirildi.

21 Haziran 2006 Çarşamba

- 'Mesleki Yeterlilik Kurumu Kanunu Tasarısı'na karşı TMMOB tarafından yapılan basın açıklamasına destek verildi.

- Odamızın Örgütlülük Komisyonu ilk toplantısını Odamızda gerçekleştirdi.

22 Haziran 2006 Perşembe

- Samsun İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

24 Haziran Cumartesi

- Odamızın 10. Kuruluş Yılı nedeni ile İstanbul Şubemizde düzenlenen yemeğe katılım sağlandı.

26 Haziran 2006 Pazartesi

- Malatya İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

- TMMOB 39. Dönem Oda Yazman Üyeler toplantısına Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ katıldı.

27 Haziran 2006 Salı

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 8. toplantısı gerçekleştirildi.

28 Haziran 2006 Çarşamba

- TRT 1 Radyosunda yayımlanan 'Konuşa Konuşa' programında yer alan 'gıda kontrol ve denetimleri' ile ilgili söyleşiye Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ katıldı.
- 'Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Kanun İle Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına İlişkin Kanun' tasarısıyla ilgili olarak bir basın açıklaması yapıldı. Aynı basın açıklaması e-posta ve normal posta yolu ile Mecliste bulunan milletvekillerine iletildi.

29 Haziran 2006 Perşembe

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yürüttüğü "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi" AB Eşleştirme Projesinin (EANPC) Başkanı Dr. Peter STEINBUCHER ile bir görüşme yapıldı.

30 Haziran 2006 Cuma

- Üç Oda tarafından kapasite raporu hazırlanması konusunda ilgili olarak Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası temsilcilerinin de katıldığı toplantı Odamızda gerçekleştirildi.

01 Temmuz 2006 Cumartesi

- 6. Dönem 1. Danışma Kurulu toplantısı 37 kişinin katılımıyla Genel Merkez'de gerçekleştirildi.
- 6. Dönem 1. Öğrenci Danışma Kurulu toplantısı 12 öğrenci üyemizin katılımıyla Genel Merkez'de gerçekleştirildi.

02 Temmuz 2006 Pazar

- TMMOB Yönetim Kurulu ve Oda Başkanları ortak toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve aynı zamanda TMMOB Yönetim Kurulu Üyesi olan Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ katılım sağladı.

03 Temmuz 2006 Pazartesi

- Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu Yürütme Kurulu 4. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

07 Temmuz 2006 Cuma

- Adana İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

08 Temmuz 2006 Cumartesi

- Gaziantep İl Temsilciliğimiz ziyaret edilerek, ildeki üyelerle bir toplantı yapıldı.

10 Temmuz 2006 Pazartesi

- Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 23. sayısının hazırlıklarının yapıldığı Yayın Komisyonu toplantısı 12 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

12 Temmuz 2006 Çarşamba

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 9. toplantısı gerçekleştirildi.

18 Temmuz 2006 Çarşamba

- TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen AB Eşleştirme Projesinin 4. bileşeni kapsamında 18-20 Temmuz 2006 tarihlerinde düzenlenen 'Sektör Spesifik Kılavuz Kitaplarının Tanıtımı Çalıştayı'nın ikincisine katılım sağlandı.

19 Temmuz 2006 Çarşamba

- Odamızın 10. Kuruluş yılı nedeni ile Bursa İl Temsilciliğimiz tarafından düzenlenen yemeğe katılım sağlandı.

20 Temmuz 2006 Perşembe

- Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 23. sayısının hazırlıklarının yapıldığı Yayın Komisyonu toplantısı 6 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

- Kanal B'de canlı olarak yayımlanan 'Ekonomi ve İnsan' programına, TKB KKGM tarafından görüşe açılan 'Dörtlü Hijyen Paketi' hakkında bilgi vermek üzere Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. Aykut AYTAÇ katılım sağladı.

25Temmuz 2006 Salı

- TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen AB Eşleştirme Projesinin 8. bileşeni kapsamında düzenlenen 'Risk Analiz Sisteminin Kurulması ve İşletilmesi Çalıştayı'na katılım sağlandı.

28 Temmuz 2006 Cuma

- Gıda Mühendisliği Dergisi'nin 23. sayısının son hazırlıklarının yapıldığı Yayın Komisyonu toplantısı 5 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

01 Ağustos 2006 Pazartesi

- 'TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 10. Yılına Kutladı' başlıklı yazımız, Süt Dünyası Dergisi'nde yayımlandı.

02 Ağustos 2006 Salı

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 10. toplantısı gerçekleştirildi.

03 Ağustos 2006 Çarşamba

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından 2006/2007 döneminde gıda mühendisi alımı hususunda bilgi talep edilen yazı, Bakanlığa gönderildi.

08 Ağustos 2006 Salı

- "Gıda Güvenliğinin Etkin Bir Biçimde Sağlanması Ancak Doğru Yapılanma ile Mümkündür" başlıklı yazımız, Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki'nin Ağustos sayısında yayımlandı.
- Mevzuat Komisyonu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

10 Ağustos 2006 Perşembe

- Mevzuat Komisyonu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

11 Ağustos 2006 Cuma

- Avrupa Birliği Eşleştirme Projesinin 8. bileşeni kapsamında TKB Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen 'Türkiye'de Risk Analiz Sisteminin Kurulması' konulu toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

14 Ağustos 2006 Pazartesi

- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantısı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından görüşe açılan 4'lü Hijyen Paketi için ortak görüş oluşturmak üzere Odamızda yapıldı.

17 Ağustos 2006 Perşembe

- TMMOB'da "14 Ekim 2006 TMMOB Mitingi" gündemiyle gerçekleştirilen Yazman Üyeler toplantısına katılım sağlandı.
- Gıda Mühendisliği Dergisinin yeni sayısı için hazırlıklara başlamak üzere Yayın Komisyonu toplantısı yapıldı.

19 Ağustos 2006 Cumartesi

- Ankara Büyükşehir Belediyesi'nin Kuğulu Park'ta alt - üst geçit yapılması ve parkın bir kısmının bu inşaatlar için kullanılması yönündeki kararı nedeniyle Ankaram Platformu tarafından düzenlenen toplantıya katılım sağlandı.

23 Ağustos 2006 Çarşamba

- Gıda Teknolojisi Dergisi'nin fonksiyonel gıdalara ilişkin sorularına, yazılı olarak yanıt verildi.
- 6. Dönem Yönetim Kurulu 11. toplantısı gerçekleştirildi.

24 Ağustos 2006 Perşembe

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL makamında ziyaret edildi.

25 Ağustos 2006 Cuma

- Gıda denetimleri konusunda Danıştay tarafından alınan karar ile ilgili görüşlerimiz Dünya Gıda Dergisi'nde hazırlanacak haberde kullanılmak üzere Dergiye gönderildi.
- Referans Gazetesi tarafından hazırlanan fonksiyonel gıdalara ilişkin sorular yanıtlanarak gazeteye iletildi.

- Odamız tarafından hazırlanan 'İşsiz Üyelerin Sorunları Bizim Sorunumuzdur' başlıklı basın açıklaması TMMOB tarafından yayımlanmak üzere gönderildi.
- Teknik Terminoloji Çalıştay 2. Çalışma Grubu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

26 Ağustos 2006 Cumartesi

- 39. Dönem TMMOB Yönetim Kurulu 4. toplantısına katılım sağlandı.

28 Ağustos 2006 Pazartesi

- Gıda denetimlerinde yaşanan yetki kargaşası konusunda bir basın açıklaması yapıldı.
- 'Türkiye'de Risk Analiz Sisteminin Kurulması ve İşletilmesi' ile ilgili olarak TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından oluşturulan çalışma grubunun ilk toplantısına Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Şennur ÖZKAYA katıldı.

29 Ağustos 2006 Salı

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN TRT Radyo 1'de canlı olarak yayımlanan "Gündem" adlı programa katılarak 'gıda denetimlerinde yetki kargaşası' konusunda Odamız görüşlerini dile getirdi.
- TKB KKGM tarafından görüşe açılan 'Dörtlü Hijyen Paketi'ni değerlendirmek üzere TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından düzenlenen toplantı birçok kurum ve kuruluşun katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.
- 'Dörtlü Hijyen Paketi' ile ilgili olarak TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından oluşturulan görüş, gelen talep üzerine Dünya Gıda Dergisi'ne gönderildi.

30 Ağustos 2006 Çarşamba

- Dünya Gıda Dergisi'nde yayımlanmak üzere hazırlanan "Gıdalardaki Sağlık Beyanları Konusunda Dikkatli Olalım" başlıklı makale dergiye iletili.

31 Ağustos 2006 Perşembe

- 'Dörtlü Hijyen Paketi' ile ilgili olarak TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından oluşturulan görüş, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na iletilmek üzere TMMOB'a gönderildi.

01 Eylül 2006 Cuma

- Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından düzenlenen Teknik Terminoloji 2. Çalıştay 01-02 Eylül 2006 tarihlerinde Çanakkale'de gerçekleştirildi.

04 Eylül 2006 Pazartesi

- Gıda Teknolojisi Dergisi'nin, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile yapmış olduğu 'gıda güvenliği' konulu röportaj dergi tarafından haber haline getirilerek yayımlandı.

07 Eylül 2006 Perşembe

- İfo Fuarcılık tarafından düzenlenen ve 07-10 Eylül 2006 tarihleri arasına Ankara Kültür Merkezi Fuar alanında gerçekleştirilen '1. Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı'nda Odamızın standı yer aldı.

- 1. Gıda ve Gıda Teknolojileri Fuarı kapsamında gerçekleştirilen 'Tarım Zirvesi'ne Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılarak 'genetiği değiştirilmiş gıdalar' hakkında bir sunum yaptı.

08 Eylül 2006 Cuma

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın 'Gıdada Denetim Yine Çok Başlı Sisteme Döndü' başlıklı yazısı Referans Gazetesi'nde yayımlandı.

11 Eylül 2006 Pazartesi

- Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu 5. Yürütme Kurulu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

12 Eylül 2006 Salı

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ'ın "Yaz Ayları Gıda Kaynaklı Hastalıkların Arttığı Aylardır" başlıklı yazısı Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Havyancılık Eki'nin Eylül sayısında yayımlandı.

14 Eylül 2006 Perşembe

- Kanal B'de canlı olarak yayımlanan "Habercinin Saati" programına 'gıda güvenliği' konusunda bilgiler vermek üzere Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılım sağladı.

16 Eylül 2006 Cumartesi

- TMMOB 39. Dönem 1. Danışma Kurulu'na 14 üyemizle katılım sağlandı.
- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 16-17 Eylül 2006 tarihlerinde Bursa'da gerçekleştirildi.

17 Eylül 2006 Pazar

- 39. Dönem TMMOB Yönetim Kurulu 5. toplantısına katılım sağlandı.

19 Eylül 2006 Salı

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 12. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

21 Eylül 2006 Perşembe

- TMMOB Ankara İl Koordinasyon Kurulu toplantısına katılım sağlandı.
- Kanal B'de canlı olarak yayımlanan "Ekonomi ve İnsan" programına Yönetim Kurulu Başkanı R. Petek ATAMAN katılım sağladı.

- TMMOB Mühendis – Mimar Profili Araştırması Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

22 Eylül 2006 Cuma

- Sağlık Bakanlığı Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı tarafından düzenlenen hizmet içi eğitim kapsamında 'genetiği değiştirilmiş gıdalar' konusunda Odamız tarafından eğitim verildi.
- Gıda Mühendisliği Dergisinin 24. sayısı için Yayın Komisyonu 1. toplantısı yapıldı.

24 Eylül 2006 Pazar

- Kanal B'de canlı olarak yayımlanan "Tükenmeden Tüketmek" programına Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Ayut AYTAÇ katılım sağladı.
- Odamızın 6. Olağan Genel Kurulu kararlarına göre yeniden hazırlanan Ana Yönetmeliğimiz Resmi Gazete'de yayımlandı.

25 Eylül 2006 Pazartesi

- Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulu 1. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

27 Eylül 2006 Çarşamba

- 'Dörtlü Hijyen Paketi'ne yönelik görüşlerimizin derlendiği "Gıda Güvenliğinde Yeni Bir Dönem" başlıklı yazı, yayımlanmak üzere Gıda Teknolojisi Dergisi'ne gönderildi.

29 Eylül 2006 Cuma

- TMMOB Ankara İl Koordinasyon Kurulu toplantısına katılım sağlandı.

30 Eylül 2006 Cumartesi

- Hürriyet Gazetesi'nde 30.09.2006 tarihinde yayımlanan bir haberle ilgili olarak gazeteye bir uyarı yazısı gönderildi.

30 Eylül 2006 Cumartesi

- 30 Eylül - 1 Ekim 2006 tarihlerinde İstanbul'da gerçekleştirilen "Türkiye Sosyal Forumu"na katılım sağlandı. Forumun 'AB Uyum Sürecinde Gıda ve Tarım Politikaları' başlıklı oturumunda, Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Doç. Dr. Ümran UYGUN Odamız adına "Fakirlik ve Gıda Güvenliği Bilinci" konulu bir seminer verdi.

02 Ekim 2006 Pazartesi

- TMMOB Öğrenci Üye Kurultayı Düzenleme Kurulu toplantısına Odamız adına Özge ÇETİNKAYA AÇAR katıldı.
- Ana Yönetmeliğimizin Resmi Gazete'de yayımlanmasına yönelik haber, Dünya Gıda Dergisi'nde yayımlanmak üzere dergiye iletildi.

03 Ekim 2006 Salı

- TMMOB Yanlış Yatırımlar Sempozyumu Düzenleme Kurulu toplantısına Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ katılım sağladı.

04 Ekim 2006 Çarşamba

- “Yerli Gıda Tüketmeye Devam Edelim” başlıklı yazı Tercüman Gazetesi’nde yayımlanmak üzere gönderildi.
- TMMOB Ankara İKK toplantısına katılım sağlandı.

06 Ekim 2006 Cuma

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 13. toplantısı gerçekleştirildi.
- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından Odamıza verilecek olan madalya için düzenlenecek olan törenin duyurusu basına iletildi.

07 Ekim 2006 Cumartesi

- Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ’nün de katıldığı Tokat İl Temsilciliğı üye toplantısı 7 üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.

09 Ekim 2006 Pazartesi

- Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu 6. Yürütme Kurulu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- Gıda Mühendisliğı 5. Kongresi Düzenleme Kurulu 2. toplantısı gerçekleştirildi.

10 Ekim 2006 Salı

- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliğı Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- 6. Dönem 4. Genel Üye Toplantısı 19 üyenin katılımıyla gerçekleştirildi.

12 Ekim 2006 Perşembe

- Dünya Gıda Günü kutlamaları çerçevesinde Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Türkiye Temsilcisi Abdellatif TABET, Odamızda düzenlenen bir törenle, takdir madalyasını ve teşekkür mektubunu Yönetim Kurulu Başkanımız Petek Ataman’a takdim etti.

13 Ekim 2006 Cuma

- TRT INT ve TRT 2’de canlı olarak yayımlanan, ‘13 Ekim Dünya Standartlar Günü’ konusunun ele alındığı “Bu Toprağın Sesi” adlı programa Denetleme Kurulu Üyemiz K.Fikret OKANT katıldı.
- Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu, 13 - 14 Ekim 2006 tarihleri arasında Ankara’da Milli Kütüphane Konferans Salonu’nda gerçekleştirildi.

14 Ekim 2006 Cumartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT INT ve TRT 2'de canlı olarak yayımlanan "Haber Vizyon" adlı programa katılarak 'Dünya Gıda Günü' hakkında bilgi verdi.
- 'Mesleğimize ve Ülkemize Sahip Çıkıyoruz' temasıyla yola çıkılan TMMOB Mitingine Odamızın pankartı açılarak katılım sağlandı.

15 Ekim 2006 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B'de canlı olarak yayımlanan "Tükenmeden Tüketmek" adlı programa katılarak 'gıda güvenliği' konusunda soruları yanıtladı.
- Ankara'daki Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından Yüksel Caddesi'nde açılan stantta 'Bilinçli Gıda Tüketimi' broşürleri dağıtıldı. Stantta Yönetim Kurulu Üyelerimiz de bulundu.

16 Ekim 2006 Pazartesi

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, TRT INT ve TRT 2'de canlı olarak yayımlanan "Uzaktaki Yakınlarımız" adlı programa katılarak, 'Dünya Gıda Günü' kapsamında bilgilendirmelerde bulundu.
- Onur Kurulu Üyemiz Şennur ÖZKAYA, TRT INT ve TRT 2'de canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" adlı programa katılarak, 'Dünya Gıda Günü etkinliklerimiz' ve 'gıda güvenliği' konularında bilgilendirmelerde bulundu.
- TÜGİS ve Dünya Gıda Dergisi tarafından ortaklaşa düzenlenen "Dünya Gıda Günü 2006 Paneli"ne Odamız adına panelist olarak katılan Yönetim Kurulu Başkanımız 'Küreselleşme – Gıda Güvencesi ve Güvenliği İlişkisi' konusunu değerlendirdi.
- Türk Veteriner Hekimleri Birliği ile Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği tarafından ortaklaşa düzenlenen "Gıda Güvenliğindeki Gelişmeler" konulu panele Yönetim Kurulu Başkanımız panelist olarak katıldı.

17 Ekim 2006 Salı

- Yönetim Kurulu Başkanımız, Kanal Türk Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Türkiye Uyanıyor" adlı programa katıldı.
- TMMOB'da gerçekleştirilen Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

18 Ekim 2006 Çarşamba

- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından ortaklaşa düzenlenen "Dünya Gıda Günü Paneli" Şanlıurfa'da gerçekleştirildi. Panele Odamız adına katılan Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN "Gıda Güvenliği Açısından Bulunduğumuz Nokta" konusunda görüşlerimizi dile getirdi.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Harran Üniversitesi Öğrenci Temsilcileri ve öğrenci üyelerle bir toplantı yaptı.
- TMMOB 9. Kalkınma Planı Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

19 Ekim 2006 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT Ankara Radyosunda canlı olarak yayımlanan "Ekonomi Gündemi" adlı programa katılarak 'gıda güvenliği' konusunda soruları yanıtladı.

21 Ekim 2006 Cumartesi

- 'Gıda Güvenliği ve Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Faydalanılacak Araçlar' başlıklı yazı ile 'Dünya Gıda Günü 2006 Sempozyumu' haberi Kasım sayısında yayımlanmak üzere Perakende Haber Dergisi'ne gönderildi.
- Star TV muhabirleri Başkanımız R. Petek ATAMAN ile merdiven altında üretilen şeker ve çikolataların yaratabileceği riskler konusunda röportaj yaptı.

27 Ekim 2006 Cuma

- Teknik Terminoloji Çalıştay Alt Çalışma Grubu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

29 Ekim 2006 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın konuyla ilgili açıklamaları Cumhuriyet Gazetesi'nde yayımlanan "Alkolsüz İçecekler" haberinde yer aldı.

31 Ekim 2006 Salı

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 14. toplantısı gerçekleştirildi.
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Ayhan TEMİZ makamında ziyaret edildi.

01 Kasım 2006 Çarşamba

- Teknik Terminoloji Çalıştay Hazırlık Toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- TMMOB Yanlış Yatırımlar Sempozyumu Düzenleme Kurulu ikinci toplantısına katılım sağlandı.

02 Kasım 2006 Perşembe

- TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- 'Yerli Gıda Tüketmeye Devam Edelim' başlıklı yazı Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın adıyla Tercüman Gazetesi'nde yayımlandı.
- Gıda güvenliğinin tam olarak sağlanabilmesi adına kamuda daha fazla gıda mühendisi çalıştırılması gerekliliğini vurguladığımız yazı Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Başbakanlık Devlet Personel Başkanlığı'na gönderildi.

03 Kasım 2006 Cuma

- Hacettepe Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından düzenlenen "Teknik Terminoloji 3. Çalıştay" 03-04 Kasım 2006 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirildi.

07 Kasım 2006 Salı

- TMMOB Örgütülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

08 Kasım 2006 Çarşamba

- Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Müdürlüğü tarafından yürütülen AB Eşleştirme Projesi kapsamında 08-09 kasım 2006 tarihlerinde gerçekleştirilen "Gıda Güvenliği Konferansı"na katılım sağlandı.

09 Kasım 2006 Perşembe

- GIDA –TEK fuarı kapsamında Gıda Güvenliği Derneği tarafından organize edilen Fuar'ın açılışına ve 'AB ve Türkiye'de Gıda Güvenliğinin Bugünü ve Yarını - Ambalaj ve Gıda Güvenliği İlişkisi' konulu panele Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak katıldı.
- TMMOB Meslek Yasası Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

10 Kasım 2006 Cuma

- TMMOB Kamulaştırma Bilirkişiliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

11 Kasım 2006 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 11-12 Kasım 2006 tarihlerinde Odamızda gerçekleştirildi.

14 Kasım 2006 Salı

- 'Fındığın Uluslararası Ticaretinde Uygulanacak Olan Aflatoksin Limitinin Belirlenmesinde Türkiye Başrol Oynamalı' konulu yazımız, Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki'nin Kasım sayısında yayımlandı.

15 Kasım 2006 Çarşamba

- TMMOB Mühendislik Mimarlık Profil Araştırması Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN 15-17 Kasım 2006 tarihlerinde Adana'da düzenlenen Ulusal Tarım Kurultayı'na katılarak, Kurultayın 2. günü gerçekleştirilen "Gıda Kalitesi ve Güvenliği" konulu çalıştayda yönetici olarak görev aldı.
- Adana Yerel Televizyonu Kanal A'da 'Tohumculuk Yasası'nın tartışıldığı "Kent Gündemi" adlı programa Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak katıldı.

16 Kasım 2006 Perşembe

- TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

18 Kasım 2006 Cumartesi

- Odamızın 6. Dönem 2. Danışma Kurulu toplantısı Genel Merkez'de gerçekleştirildi.

20 Kasım 2006 Pazartesi

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 15. toplantısı gerçekleştirildi.

21 Kasım 2006 Salı

- TMMOB Örgütülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

- 6. Dönem 5. Genel Üye toplantısı 13 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

23 Kasım 2006 Perşembe

- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

24 Kasım 2006 Cuma

- TMMOB Kamulaştırma Bilirkişiliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

25 Kasım 2006 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 25-26 Kasım 2006 tarihlerinde Odamızda gerçekleştirildi.

27 Kasım 2006 Pazartesi

- 'Dörtlü Hijyen Paketi' tasarılarının yayım sürecinde olması nedeniyle; Odamızın talebiyle TBMM Tarım, Orman ve Köyşleri Komisyonu Başkanlığı'nda 'Gıda Mevzuatı ve Bu Konudaki Gereklilikler' konulu bir bilgilendirme ve görüş paylaşma toplantısı gerçekleştirildi.

- Ankara bulunan Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından Odamızda gerçekleştirilen toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN da katıldı.

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, Kanal 1 Televizyonunda yayımlanan Ana Haber Bülteni'ne katılarak 'meyve sebzelerin mumsu maddelerle kaplanması' konusunda açıklamalarda bulundu.

28 Kasım 2006 Salı

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, CEM Radyo'da canlı yayına katılarak 'meyve sebzelerin mumsu maddelerle kaplanması' konusunda açıklamalarda bulundu.

30 Kasım 2006 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, NTV'de canlı olarak yayımlanan "Günün İçinden" adlı programa katılarak 'gıda güvenliği' konusunda açıklamalarda bulundu.
- TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

01 Aralık 2006 Cuma

- Yumurta Üreticileri Merkez Birliği tarafından düzenlenen "Üretimden Tüketime Yumurta" konulu panele izleyici olarak katılım sağlandı.

02 Aralık 2006 Cumartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın katıldığı Genel Üye Toplantısı Kocaeli'nde gerçekleştirildi.

06 Aralık 2006 Çarşamba

- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

07 Aralık 2006 Perşembe

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 16. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- TMMOB Kamulaştırma Bilirkişiliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

09 Aralık 2006 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen 'Bilirkişilik Meslek İçi Eğitim Semineri' Merkez, Şube ve Temsilciliklerimizin bulunduğu illerden 125 üyemizin katılımıyla 09-10 Aralık 2006 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirildi.

12 Aralık 2006 Salı

- Türkiye Kalite Derneği tarafından İzmir'de düzenlenen "Gıdada Kalite ve Gıda Güvenliği Sempozyumu"nın 'Mevzuat ve AB Uyum Yasaları' başlıklı oturumuna konuşmacı olarak katılan Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, 'Türkiye'de Gıda Güvenliğinin Geldiği Nokta ve Yapısal Sorunlar' konusunda görüşlerimizi dile getirdi.
- TMMOB Örgütülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- 'Süt Sektöründe Piyasa Düzeninin Sağlanması Hayati Öneme Sahiptir' ve 'Süt Ürünlerimize Avrupa Birliği'ne İhracat Yolu Açılmadı' konulu yazılarımız, Cumhuriyet Gazetesi Tarım ve Hayvancılık Eki'nin Aralık sayısında yayımlandı.

13 Aralık 2006 Çarşamba

- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından düzenlenen "Gıda Mühendisleri Odasının Dünü ve Bugünü" konulu seminere Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak katıldı.

- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından düzenlenen seminere katılım sağlandı.

14 Aralık 2006 Perşembe

- TMMOB Kamulaştırma Bilirkişiliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

16 Aralık 2006 Cumartesi

- TMMOB tarafından düzenlenen "Onur Kurulları ve İşleyişi" konulu eğitim seminerine Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ ve Onur Kurulu Üyemiz H. Ahmet KOÇAK katıldı.

- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 16-17 Aralık 2006 tarihlerinde Odamızda gerçekleştirildi.

17 Aralık 2006 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın da bulunduğu Genel Üye Toplantısı yaklaşık 100 üyemizin katılımıyla Bursa'da gerçekleştirildi.

19 Aralık 2006 Salı

- 6. Dönem 6. Genel Üye Toplantısı 19 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

21 Aralık 2006 Perşembe

- TMMOB Ankara İKK toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

- TMMOB Kamulaştırma Bilirkişiliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

22 Aralık 2006 Cuma

- TRT-1 Televizyonu tarafından hazırlanan 'tarımın Türkiye'deki sorunları ve gıda güvenliği' konularının tartışıldığı "Konuşuyorum" adlı forum programına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

- TMMOB tarafından düzenlenen 'Yeni Yıl Kokteyli'ne katılım sağlandı.

- Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sebahattin NAS ve Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Aydın YAPAR makamlarında ziyaret edilerek Odamızın faaliyetleri konusunda görüşmeler yapıldı.

- Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri ile bir toplantı yapıldı.

23 Aralık 2006 Cumartesi

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Hatice YENİSOY'un da katılımıyla Denizli İl Temsilciliğimizde bir üye toplantısı gerçekleştirildi.

24 Aralık 2006 Pazar

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ ve Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Hatice YENİSOY'un da katılımıyla Antalya İl Temsilciliğimizde bir üye toplantısı gerçekleştirildi.

26 Aralık 2006 Salı

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 17. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

27 Aralık 2006 Çarşamba

- Ankara'da bulunan öğrenci üyelerimizin katıldığı 'Yeni Yıl Kokteyli' Yönetim Kurulu Üyelerimizin de katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

28 Aralık 2006 Perşembe

- Kurban Bayramı nedeniyle 'Kurban Etlerinin Muhafazası' konulu bir basın açıklaması yapıldı.

03 Ocak 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, SES TV'de canlı olarak yayımlanan "Sesli Gazete" adlı programa katılarak 'kurban etlerinin muhafaza yöntemleri' konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

04 Ocak 2007 Perşembe

- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

09 Ocak 2007 Salı

- TMMOB Örgütlülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

11 Ocak 2007 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, NTV'de canlı olarak yayımlanan "Günün İçinden" adlı programa konuk olarak katıldı.
- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

12 Ocak 2007 Cuma

- Odamızda gerçekleştirilen Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Kurultayı Hazırlık Toplantısına Yönetim Kurulumuz adına R. Petek ATAMAN katıldı.

17 Ocak 2007 Çarşamba

- İçecek Dergisi'nden gelen sorular üzerine 'Ambalajlı Süt İle Sokak Sütünün Nitelik ve Besin Değeri Açısından Karşılaştırılması' başlıklı yazı yayımlanmak üzere dergiye gönderildi.

18 Ocak 2007 Perşembe

- 2007-2013 yılları arasında uygulanacak olan Avrupa Birliği Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma Bileşeni (IPARD) kapsamında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda yapılan toplantıya katılım sağlandı.
- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ'ın hazırladığı 'Gıda Hijyeni' başlıklı yazı yayımlanmak üzere Süt Dünyası Dergisi'ne gönderildi.
- TMMOB Ankara İKK Toplantısına katılım sağlandı.
- 6. Dönem Yönetim Kurulu 18. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

19 Ocak 2007 Cuma

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın hazırladığı 'Ülkemizde Gıda Güvenliği' başlıklı yazı yayımlanmak üzere Süt Dünyası Dergisi'ne gönderildi.

20 Ocak 2007 Cumartesi

- Agos Gazetesi Genel Yayın Yönetmeni Hrant DİNK'in bir suikast sonucu öldürülmesi nedeniyle, Gazete'ye bir başsağlığı yazısı gönderildi.

21 Ocak 2007 Pazar

- TMMOB Ankara İKK Toplantısına katılım sağlandı.

22 Ocak 2007 Pazartesi

-
- IPARD kapsamında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca hazırlanan 'Taslak Politika Çerçeve Belgesi' ile ilgili Oda görüşümüz Bakanlığa gönderildi.
- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ Marmara Bölge Şubemizin Yönetim Kurulu toplantısına katıldı.

23 Ocak 2007 Salı

- İTÜ Kimya-Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Y.Onur DEVRES makamında ziyaret edilerek Odamız faaliyetleri hakkında bilgi verildi.
- TMMOB Örgütülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

25 Ocak 2007 Perşembe

- Bern Üniversitesi'nden Öğretim Görevlisi Barış KARAPINAR, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile Odamızda bir görüşme yaptı.
- TMMOB Ücretli Çalışan Üyeler Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

30 Ocak 2007 Pazartesi

- TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından 30-31 Ocak 2007 tarihleri arasında düzenlenen EFSA Seminerine Oda Onur Kurulu Üyemiz Şennur ÖZKAYA katıldı.

31 Ocak 2007 Çarşamba

- TMMOB Meslek Yasası Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

01 Şubat 2007 Perşembe

- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

02 Şubat 2007 Cuma

- Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Ergun KÖSE, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU, İzmir Yüksek Teknolojisi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Şebnem HARSA makamlarında ziyaret edilerek Odamızın faaliyetleri hakkında bilgi verildi.

03 Şubat 2007 Cumartesi

- Ege Bölge Şubemizde Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız S. Aykut AYTAÇ'ın da katıldığı bir Genel Üye Toplantısı yapıldı.

05 Şubat 2007 Pazartesi

- TMMOB Yürütme Kurulu'nun, Ankara İl Koordinasyon Kurulu bileşenleriyle yaptığı toplantıya katılım sağlandı.

09 Şubat 2007 Cuma

- Kamu İhale Kurumu Hizmet İhalelerinin Düzenlenmesi ve İncelenmesi Daire Başkanı Muhsin AÇIK, Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından makamında ziyaret edildi.

12 Şubat 2007 Pazartesi

- TMMOB Meslek Yasası Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

13 Şubat 2007 Salı

- 6. Dönem 8. Genel Üye toplantısı 21 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.
- TMMOB Örgütlülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- Oda Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan 'Kanatlı Eti ve Ürünlerinde Hijyene Dikkat!' ve Yönetim Kurulu Üyemiz Taylan KIYMAZ'ın hazırladığı 'Kanatlı Eti Sektöründe Sorunlar ve Geleceğe Bakış' başlıklı yazılar

Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Şubat sayısında yayımlandı.

14 Şubat 2007 Çarşamba

- Referans Gazetesi tarafından Odamıza iletilen trans yağ asitleriyle ilgili sorular yanıtlandı.

15 Şubat 2007 Perşembe

- Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü'nün yeniden yapılanması ile ilgili toplantıya Odamız adına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

- Sosyal Güvenlik Kurumu Başkanlığı ile yürütülmekte olan protokol oluşturma çalışması çerçevesinde Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN 3 Oda adına, Müsteşar Yardımcısı Mustafa GÜR'ü makamında ziyaret ettiler.

- TMMOB Ankara İKK Toplantısına katılım sağlandı.

16 Şubat 2007 Cuma

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 19. toplantısı gerçekleştirildi.

20 Şubat 2007 Salı

- 'Sorumlu Yöneticilik Uygulamaları ve Aksaklıklar' konulu söyleşi Oda Genel Merkezimizde 30 üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.

- Samanyolu TV, hormon kalıntısı konusunun işlediği haber bülteninde Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'a telefonla bağlanarak konu hakkında röportaj yaptı.

22 Şubat 2007 Perşembe

- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantısı TMMOB'da gerçekleştirildi.

- Örgütlülük Komisyonu Çalışma Grubu 2. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

24 Şubat 2007 Cumartesi

- TMMOB Yanlış Yatırımlar Sempozyumu Danışma Kurulu toplantısına katılım sağlandı.

- Ankara Sanat Tiyatrosu'nda gösterimde olan "Belalı Aile" oyunu Odamız üyeleri ve öğrencilerinden oluşan 57 kişi ile birlikte izlendi.

26 Şubat 2007 Pazartesi

- TMMOB tarafından yürütülecek olan "Nasıl Bir Türkiye İstiyoruz?" başlıklı çalışmaya ilişkin Oda görüşlerimiz TMMOB'a gönderildi.

28 Şubat 2007 Çarşamba

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 20. toplantısı gerçekleştirildi.

02 Mart 2007 Cuma

- Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından düzenlenen "Eğitim Programının Akreditasyonu" konulu panele katılım sağlandı.
- TMMOB AB Müzakere Süreci Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

03 Mart 2007 Cumartesi

- TMMOB 39. Dönem 2. Danışma Kurulu toplantısına 25 üyemizle birlikte katılım sağlandı.
- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri 03-04 Mart 2007 tarihlerinde Kocaeli'de gerçekleştirildi.

05 Mart 2007 Pazartesi

- Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulu 3. toplantısı gerçekleştirildi.
- Avrupa Birliği Eşleştirme Projesinin 8. bileşeni kapsamında, TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen ve 05-08 Mart 2007 tarihleri arasında gerçekleştirilen "Türkiye'de Risk Analiz Sisteminin Kurulması" konulu toplantıya katılım sağlandı.

07 Mart 2007 Çarşamba

- Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi yeni binasının açılış töreni ve tören nedeniyle düzenlenen "Türkiye Gıda Sektörünün Dünü Bugünü ve Avrupa Birliğine Entegrasyonu" konulu panele konuşmacı olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

10 Mart 2007 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 10-11 Mart 2007 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirildi.

11 Mart 2007 Pazar

- "Sağlık Hakkı İçin Beyaz Miting'e TMMOB pankartı arkasında katılım sağlandı.

12 Mart 2007 Pazartesi

- "İşgale ve Savaşa Dur" kampanyası kapsamında Madenciler Anıtı önünde yapılan kitlesel basın açıklamasına katılım sağlandı.
- Teknik Terminoloji Çalıştayı Ambalaj Uzmanlık Grubu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- TMMOB Meslek Yasası Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- Dünya Gazetesi'nden gelen talep üzerine, 'Unilever firmasının son tüketim tarihi geçmiş ürünleri satış noktalarından iade almayıp, sorumluluğu satıcıya bırakması' konusunda Odamızın görüşü bildirildi.

13 Mart 2007 Salı

- Oda Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Evde Gıdaların Hazırlanması ve Muhafazası Aşamasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

(1)" başlıklı yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Mart sayısında yayımlandı.

- Teknik Terminoloji Çalıştay Hazırlık Toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- 6. Dönem 9. Genel Üye toplantısı 16 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.
- Yasal olarak kamu tarafından özürli personel istihdam edilmesi zorunluluğundan yola çıkılarak hazırlanan ve bu kapsamda önümüzdeki dönemde istihdam edilmesi planlanan gıda mühendislerinin sayısı konusunda bilgi talep ettiğimiz yazı, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Başbakanlığa gönderildi.

14 Mart 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Üyemiz Taylan KIYMAZ tarafından hazırlanan 'Kanatlı Eti Sektöründe Sorunlar ve Geleceğe Bakış' başlıklı yazı Dünya Gıda Dergisi'nin Nisan sayısında yayımlanmak üzere gönderildi.
- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

15 Mart 2007 Perşembe

- Tüketiciler Günü dolayısıyla Tüketiciler Derneği (TÜDER) tarafından İstanbul'da gerçekleştirilen "Tüketici Sağlığı ve Gıda Güvenliği" konulu panelin organizasyonuna yönelik eleştirilerimizi dile getirmek amacıyla hazırlanan yazı Derneğe gönderildi.
- Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. tarafından gerçekleştirilmesi öngörülen 191 adet mühendis istihdamı kapsamında gıda mühendisi yer almaması nedeniyle kurumun Genel Müdürlüğüne bir yazı gönderildi.

16 Mart 2007 Cuma

- Mustafa Kemal Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından düzenlenen "Teknik Terminoloji 4. Çalıştay" 16-17 Mart 2007 tarihlerinde Hatay'da gerçekleştirildi.
- Çalıştay açılış konuşmalarını takiben, ODTÜ Öğrenci Temsilcisi Özgür YAYLA Odamız öğrenci üyeliği ve öğrenci örgütlülüğü konulu bir sunum yaptı. Oda Başkanımız, Bölüm Başkanı ve Özgür YAYLA bir süre daha öğrencilerle söyleşip, sorularını cevapladılar.

19 Mart 2007 Pazartesi

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 21. toplantısı gerçekleştirildi.

21 Mart 2007 Çarşamba

- TMMOB Mühendislik Mimarlık Profili Araştırması Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

23 Mart 2007 Cuma

- TMMOB Türkiye Sosyal Forumu Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

24 Mart 2007 Cumartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT INT ve TRT 2 'den canlı olarak yayınlanan "Haber Vizyon" adlı programa konuk olarak katıldı ve gıda güvenliğiyle ilgili çeşitli konularda bilgilendirmelerde bulundu.

28 Mart 2007

- AB Eşleştirme Projesinin "Türkiye'de Risk Analiz Sisteminin Kurulması" başlıklı 8. Bileşeni kapsamında, TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen 'Risk İletişimi' konulu çalışma toplantısına katılım sağlandı.

29 Mart 2007 Perşembe

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 22. toplantısı gerçekleştirildi.
- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

30 Mart 2007 Cuma

- Gıda Mühendisliği Dergisi 25. sayısı için yapılan Yayın Komisyonu toplantısı 7 komisyon üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.

31 Mart 2007 Cumartesi

- Öğrencilere yönelik olarak Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 31 Mart – 01 Nisan 2007 tarihlerinde Odamızda gerçekleştirildi.

02 Nisan 2007 Pazartesi

- Sağlık Bakanlığı Kanserele Savaş Dairesi Başkanlığı'nca düzenlenen Ulusal Kansere Haftası Sempozyumu kapsamında yer alan 'Gıda Üretim ve Tüketim Aşamalarında Yapılan Yanlışlıklar' konulu panele Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN panelist olarak katıldı.

03 Nisan 2007 Salı

- Örgütlülük Çalışma Grubu'nun 3. toplantısı 8 Komisyon üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.

04 Nisan 2007 Çarşamba

- Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların birincisi, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nde gerçekleştirildi.

05 Nisan 2007 Perşembe

- 'Mesleki Niteliklerin Karşılıklı Tanınması' konusunda Oda görüşümüzün oluşturulması ve TMMOB'a iletilmesi amacıyla Mevzuat Komisyonu toplantısı gerçekleştirildi.

06 Nisan 2007 Cuma

- İl Temsilcilikleri Koordinasyon toplantısı 9 İl Temsilcimizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

07 Nisan 2007 Cumartesi

- Odamızın 6. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısı Genel Merkez'de gerçekleştirildi.

10 Nisan 2007 Salı

- 6. Dönem 10. Genel Üye toplantısı 14 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümünde gerçekleştirilen 'AB Sürecinde Gıda Güvenliği' konulu söyleşiye konuşmacı olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

- Oda Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Evde Gıdaların Hazırlanması Ve Muhafazası Aşamasında Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar (2)" başlıklı yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Nisan sayısında yayımlandı.

11 Nisan 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Marmara FM'de canlı olarak yayımlanan "Sabah Sabah İbrahim Sadri" adlı programa katılarak 'güvenli gıda tüketimi' konusunda bilgi verdi.

- Kamuda gıda mühendisi istihdamına yönelik olarak, Başbakanlık Devlet Personel Başkanlığı'na ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na gönderilmek üzere hazırlanan dilekçe örnekleri web sayfamızda yayımlandı.

13 Nisan 2007 Cuma

- 11 Nisan 2007'de web sayfamızda yayımlanan dilekçe örnekleri Odamız adına düzenlenerek, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Başbakanlık Devlet Personel Başkanlığı'na iletili.

- TMMOB Mühendislik Mimarlık Profili Araştırması Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

- Avrupa Birliği Genel Sekreterliği tarafından görüşe açılan "Mesleki Niteliklerin Karşılıklı Tanınması Hakkında Yasa Tasarısı" ile ilgili yapılan toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.

14 Nisan 2007 Cumartesi

- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ana Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik Resmi Gazete'de yayımlandı.

- Kamuda gıda mühendisi istihdamının uzun zamandır neredeyse hiç gerçekleşmemesi ve kamuya yeni dönemde alınacak kadroların Nisan sonuna kadar belirlenecek olması nedeni ile Odamız tarafından planlanan etkinlik dizini hakkında tüm Üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölüm

Başkanları bilgilendirildi. Yapılan telefon görüşmelerinde Tarım ve Köyişleri Bakanı'ndan Oda Merkez Yönetim Kurulu üyeleri ile üniversite temsilcilerinden oluşan bir heyet adına randevu talep edileceği belirtilerek, Bölüm Başkanları bu heyette yer almak üzere davet edildi.

- Öğrencilere yönelik olarak Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' Tokat'da gerçekleştirildi.

16 Nisan 2007 Pazartesi

- Tarım ve Köyişleri Bakanı ziyareti için yazılı olarak randevu talep edildi.

17 Nisan 2007 Salı

- Şanlıurfa'da Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde "Kariyer Günleri" etkinliği gerçekleştirildi.

19 Nisan 2007 Perşembe

- Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların ikincisi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Lodumlu Kampusunda gerçekleştirildi.

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 22. toplantısı gerçekleştirildi.

20 Nisan 2007 Cuma

- Çankaya Kent Konseyi toplantısına Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Hatice YENİSOY katıldı.

24 Nisan 2007 Salı

- Catering Dergisi'nin atık yağlarla ilgili sorularını Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN yanıtladı.

25 Nisan 2007 Çarşamba

- TÜRKAK tarafından düzenlenen "Gıda Güvenliği Sistemleri ISO 22000:2005 Akreditasyon Rehberi" değerlendirme toplantısına katılım sağlandı.

26 Nisan 2007 Perşembe

- TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından "Hazırlanmakta Olan Gıda Yasası, Katılımcı Bir Yaklaşımla Yeniden Görüşe Açılmalıdır" başlığıyla ortak bir basın açıklaması yapıldı.

- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

- Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulu 4. toplantısı gerçekleştirildi.

27 Nisan 2007 Cuma

- Van'da Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde "Kariyer Günleri" etkinliği düzenlendi.

- Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu hazırlık toplantısı, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası'ndan temsilcilerin de katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.
- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- 6. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantı tutanağı Şube ve Temsilciliklere gönderildi.

28 Nisan 2007 Cumartesi

- Öğrencilere yönelik olarak Odamız tarafından düzenlenen "Otellerde Hijyen ve Sanitasyon" konulu eğitim semineri 28-29 Nisan 2007 tarihlerinde Kapadokya Meslek Yüksek Okulu'nda gerçekleştirildi.

29 Nisan 2007 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın da katıldığı Kayseri Genel Üye Toplantısı 22 üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.

30 Nisan 2007 Pazartesi

- Kayseri'de Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde "Kariyer Günleri" etkinliği gerçekleştirildi.

01 Mayıs 2007 Salı

- 1 Mayıs İşçi Bayramı etkinlikleri çerçevesinde İstanbul'da gerçekleştirilen kutlamalara Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Berrin ŞENÖZ katıldı. Ankara Sıhhiye Meydanı'nda gerçekleştirilen mitinge ise Oda üyelerimiz tarafından katılım sağlandı.

02 Mayıs 2007 Çarşamba

- Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların üçüncüsü, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde gerçekleştirildi.

04 Mayıs 2007 Cuma

- Tarım ve Köyişleri Bakanının makamında ziyaret edilmesi amacıyla Odamız önderliğinde oluşturulan ve akademisyenlerin de yer aldığı heyet, Bakan'ın randevu saatini geciktirmesi nedeniyle kendisiyle görüşemedi.

07 Mayıs 2007 Pazartesi

- Gıda Hattı Dergisi Genel Koordinatörü Dr. İsmail MERT ve Reklam Müdürü Melek KARAMAN Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ı Genel Merkezimizde ziyaret etti.
- Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulu 5. toplantısı gerçekleştirildi.
- Cumhuriyet Gazetesi'nin Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezi'nde düzenlenen 83. Kuruluş Yıldönümü Kokteyli'ne katılım sağlandı.

08 Mayıs 2007 Salı

- "TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu" tarafından değerlendirilen "Türk Gıda Kodeksi Mekanik Olarak Ayrılmış Kırmızı Et Tebliği Taslağı", "Türk Gıda Kodeksi Mekanik Olarak Ayrılmış Kanatlı Eti Tebliği Taslağı" ve "Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği Taslağı" için oluşturulan görüşler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne iletilmek üzere TMMOB'a gönderildi.
- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Gıdaların Dili: Etiket" başlıklı yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Mayıs sayısında yayımlandı.

09 Mayıs 2007 Çarşamba

- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.
- Bir heyet tarafından yapılması planlanan ancak gerçekleştirilemeyen Bakan görüşmesinde sunulması düşünülen dosya Tarım ve Köyişleri Bakanlığı makamına gönderildi.
- Samsun'da Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde "Kariyer Günleri" etkinliği gerçekleştirildi.

11 Mayıs 2007 Cuma

- Ondokuz Mayıs Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından düzenlenen "Teknik Terminoloji 5. Çalıştay" 11-12 Mayıs 2007 tarihlerinde Samsun'da gerçekleştirildi.

12 Mayıs 2007 Cumartesi

- Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından düzenlenen Geleneksel Mayıs Şenliği, Yönetim Kurulu Üyelerimizin de katılımı ile Çamkoru Milli Parkında gerçekleştirildi.

14 Mayıs 2007 Pazartesi

- Erzurum'da Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde "Kariyer Günleri" etkinliği gerçekleştirildi.

15 Mayıs 2007 Salı

- TMMOB Yönetim Kurulu Üyeleri ve Oda Başkanları toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Üyemiz Berrin ŞENÖZ katıldı.

16 Mayıs 2007 Çarşamba

- Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların dördüncüsü, Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı'nda gerçekleştirildi.

18 Mayıs 2007 Cuma

- Dünya Süt Günü dolayısıyla Odamız tarafından gerçekleştirilecek faaliyetler hakkında bilgi vermek amacıyla bir basın bildirisi yayımlandı.
- Dünya Süt Günü dolayısıyla bir basın açıklaması yapıldı.

20 Mayıs 2007 Pazar

- 21 Mayıs Dünya Süt Günü etkinlikleri kapsamında Yüksel Caddesi'nde Ankara Grubu Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından açılan standta Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Üyemiz Berrin ŞENÖZ de bulundu.

21 Mayıs 2007 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonundan canlı yayımlanan "Haber Saati" adlı programa konuk olarak katıldı ve "Dünya Süt Günü" etkinliklerimiz ve sütün önemi hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

22 Mayıs 2007 Salı

- 'Yabancıların Çalışma İzinleri Hakkında Yasada Değişiklik Yapılmasına Dair Yasa Tasarısı' nedeniyle TMMOB tarafından yapılan basın açıklamasına destek verildi.
- Halkevlerinden gelen yetkililer Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ı Odamızda ziyaret etti.

23 Mayıs 2007 Çarşamba

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 23. toplantısı gerçekleştirildi.

24 Mayıs 2007 Perşembe

- Ulus'ta meydana gelen terör saldırı nedeniyle bir basın açıklaması yapıldı.

25 Mayıs 2007 Cuma

- TÜBİTAK tarafından düzenlenen 12. Uluslararası IUPAC - Mikotoksin ve Fikotoksin Sempozyumu programında yer alan 'Türkiye'de Mikotoksin Problemi ve Çözüm Arayışları' başlıklı panele konuşmacı olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.
- Odamızın işyeri temsilciliklerini oluşturmak amacıyla düzenlenen toplantıların beşincisi, Sağlık Bakanlığı Ankara Halk Sağlığı Laboratuvar Müdürlüğü'nde gerçekleştirildi.

26 Mayıs 2007 Cumartesi

- Cumhuriyet Gazetesi'nin Ankara Eki'nde yayımlanacak olan "Sokakta satılan midyeler" haberi ile ilgili olarak Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. Aykut AYTAÇ ile röportaj yapıldı.
- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 26-27 Mayıs 2007 tarihleri arasında Odamızda gerçekleştirildi.

27 Mayıs 2007 Pazar

- Vatan Gazetesi tarafından 'trans yağ asitleri' ve 'gıda katkı maddeleri' ile ilgili görüş talebi üzerine bu konularda daha önce tarafımızca hazırlanmış olan yazılardan örnekler gönderildi.

02 Haziran 2007 Cumartesi

- Odamız tarafından öğrencilere yönelik olarak düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 02-03 Haziran 2007 tarihlerinde Samsun'da gerçekleştirildi.

04 Haziran 2007 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonundan canlı yayımlanan "Biz Bize" adlı programa konuk olarak katıldı.

05 Haziran 2007 Salı

- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

07 Haziran 2007 Perşembe

- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

- Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulu 6. toplantısı gerçekleştirildi.

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 24. toplantısı gerçekleştirildi.

10 Haziran 2007 Pazar

- TMMOB ve Oda Denetleme Kurulları ortak toplantısına katılım sağlandı.

11 Haziran 2007

- Milli Eğitim Bakanlığı Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü tarafından 2007 yılı hizmetiçi eğitim etkinlikleri kapsamında, Odamız ile Bakanlık arasında yapılan protokol gereği 11-15 Haziran 2007 tarihleri arasında Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü Aksaray Hizmetiçi Eğitim Enstitüsü'nde "Gıda Hijyen Uygulamaları Kursu" düzenlendi.

12 Haziran 2007 Salı

- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Gıdaların Dili: Etiket (2)" başlıklı yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Haziran sayısında yayımlandı.

- 6. Dönem 11. Genel Üye toplantısı 30 üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.

13 Haziran 2007 Çarşamba

- TMMOB Genel Sekreterliği'nin çağrısı üzerine 'İKK Sekreteri seçimi' gündemiyle TMMOB'da yapılan Ankara İl Koordinasyon Kurulu toplantısına katılım sağlandı.

14 Haziran 2007 Perşembe

- TMMOB Örgütülüğünün Geliştirilmesi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

16 Haziran 2007 Cumartesi

- 'TMMOB Örgütülüğünün Geliştirilmesi' konulu toplantıya katılım sağlandı.

18 Haziran 2007 Pazartesi

- Denetleme Kurulu Toplantısı gerçekleştirildi.

20 Haziran 2007 Çarşamba

- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu 8. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

- Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu Yürütme Kurulu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

21 Haziran 2007 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız Petek ATAMAN ile 18 Haziran Pazartesi günü TMMOB Radyosunda yapılan röportaj "Bizim Sesimiz" adlı programda yayımlandı.

22 Haziran 2007 Cuma

- Ankara Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından bu yıl birincisi düzenlenen Danışma Kurulu toplantısına katılım sağlandı.

23 Haziran 2007 Cumartesi

- Odamızın 11. Kuruluş Yıldönümü, Yıldız Teknik Üniversitesi Mezunları Derneğinin Ankara Şubesinde düzenlenen yemekle kutlandı.

25 Haziran 2007 Pazartesi

- Ana Yönetmelik değişikliğimizde yer alan ve Odamızın kapasite raporu düzenlenmesine olanak tanıyan madde hakkında Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'na bir yazı gönderildi.

- Odamızın Onur Üyelerinden olan Prof. Dr. Erdal SAYGIN'ın 23.06.2007 tarihinde vefat etmesi nedeniyle bir başsağlığı mesajı yayımlandı.

26 Haziran 2007 Salı

- Hacettepe Üniversitesi ve Keçiören Belediyesi tarafından düzenlenen "Kent ve Gıda" konulu IV. Belediyecilik Sempozyumu'nda yer alan 'Gıda Güvenliğinde Sorunlar' konulu panele konuşmacı olarak katılan Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN 'Gıda Üretiminde Sorunlar' başlıklı bir sunum yaptı.

28 Haziran 2007 Perşembe

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 25. toplantısı gerçekleştirildi.

29 Haziran 2007 Cuma

- Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulu 7. toplantısı gerçekleştirildi.
- Yörsan Dergisi tarafından hazırlanan gıda katkı maddeleriyle ilgili sorular Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından yanıtlandı.

04 Temmuz 2007 Çarşamba

- Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu Yürütme Kurulu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- Celal Bayar Üniversitesi ve Manisa Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenlenen "Sağlıklı Gıdalar" konulu panele panelist olarak katılan Yönetim Kurulu Başkanımız '2010'a Yaklaşırken Ülkemizde Doğal ve Zenginleştirilmiş Sağlıklı Gıdaların Yeri' konusunda bir sunum yaptı.

10 Temmuz 2007 Cuma

- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan 'Keyif Veren Gıdalar: Çikolata, Dondurma ve Bisküvi' konulu yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Temmuz sayısında yayımlandı.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından hazırlanan 'Şeker Sektöründe Kamu Fabrikaları ve Üretici Tasfiye Oluyor' konulu yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Temmuz sayısında yayımlandı.

11 Temmuz 2007 Çarşamba

- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Orta Asya Alt Bölge Ofisinin açılış törenine katılım sağlandı.

18 Temmuz 2007 Çarşamba

- Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu Yürütme Kurulu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

19 Temmuz 2007 Perşembe

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 26. toplantısı gerçekleştirildi.
- Teknik Terminoloji Çalıştay Mühendislik Alt Çalışma Grubu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

25 Temmuz 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Ses TV'de canlı olarak yayımlanan "Sesli Gazete" programına katılarak, gıda güvenliğine ilişkin bilgilendirmelerde bulundu.

27 Temmuz 2007 Cuma

- Sorumlu yöneticilik uygulamalarında yaşanan bir soruna ilişkin olarak Denizli İl Temsilciliğimiz tarafından Genel Merkeze gönderilen dilekçe bir ön yazı ile Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne iletildi.

- Türkiye'nin özel eğitim veren ilk Gıda Mühendisliği Bölümü olarak kurulduğunu öğrendiğimiz İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'ne Odamızı tanıtan bir yazı gönderildi.

31 Temmuz 2007 Salı

- Gıda Mühendisliği Dergisi 25. sayısı için yapılan Yayın Komisyonu toplantısı 10 komisyon üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.

02 Ağustos 2007 Perşembe

- Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu Yürütme Kurulu toplantısı Ziraat Mühendisleri Odasında gerçekleştirildi.

03 Ağustos 2007 Cuma

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın 'Musluktan Su İçmeyin' başlıklı röportajı Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki'nde yayımlandı.

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ'ın "Aylar Öncesinden Su Sorunu Belliydi" başlıklı röportajı Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki'nde yayımlandı.

04 Ağustos 2007 Cumartesi

- Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki'nde yayımlanmak üzere Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile ambalajlı sular konulu bir röportaj gerçekleştirildi.

06 Ağustos 2007 Pazartesi

- Sorumlu yöneticilik belgelerinin hazırlanması görevinin Bölge Şubelerimiz ve Şubelerimiz ile paylaşılacak olmasından dolayı, Odamızda bu konuda bir eğitim düzenlendi.

07 Ağustos 2007 Salı

- Aydın İl Temsilciliğimiz tarafından düzenlenen "İncir ve Toksin Paneli" 7-8 Ağustos 2007 tarihlerinde Aydın'da gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN panelin açılış konuşmasını yaparken, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ ise "İşletmelerde Kaliteyi Etkileyen Faktörler ve Çözüm Önerileri" başlıklı oturuma başkanlık etti. Ayrıca Onur Kurulu Üyemiz Dr. Şennur ÖZKAYA da "Mikotoksinlerin Azaltılmasında HACCP Yaklaşımı" konulu bir sunum yaptı.

09 Ağustos 2007 Perşembe

- TMMOB Özelleştirmelerin ve Sonuçlarının Takibi Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

10 Ağustos 2007 Cuma

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN'ın "Su Alırken Dikkat" başlıklı röportajı Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki'nde yayımlandı.

11 Ağustos 2007 Cumartesi

- Ankara'da yaşanan su sıkıntısına yönelik olarak 'Susuz Günlerde Sağlığınıza Dikkat!' başlıklı bir basın açıklaması yapıldı.

13 Ağustos 2007 Pazartesi

- 6. Dönem 27. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN "İncir ve Toksin Paneli" için Aydın'da bulunduğu sırada Aydın'ın yerel gazetelerinde Mücadele Gazetesi'nin kendisiyle yaptığı akarsuların özelleştirilmesine ilişkin röportaj Gazete'de yayımlandı.

14 Ağustos 2007 Salı

- Düzce Üniversitesi tarafından Odamıza gönderilen ve eğitim programı hakkında görüş sorulan yazıya cevaben konuyla ilgili Odamız görüşleri bildirildi.
- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Alkolsüz İçecek Dedikleri" başlıklı yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Ekinde yayımlandı.

15 Ağustos 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Cem TV'de canlı olarak yayımlanan Ana Haber Bülteni sırasında programa telefonla bağlanarak, ekmekte gramaj uygulamasına ilişkin soruları yanıtladı.
- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ "İncir ve Toksin Paneli" için Aydın'da bulunduğu sırada Aydın'ın yerel gazetelerinde Mücadele Gazetesi'nin kendisiyle yaptığı gıda mühendisliğine ilişkin röportaj Gazete'de yayımlandı.

17 Ağustos 2007 Cuma

- Teknik Terminoloji Çalıştayı Alt Çalışma Grubu Odamızda toplandı.
- 'Susuz Günlerde Sağlığınıza Dikkat!' başlıklı basın açıklamamız Cumhuriyet Gazetesi Ankara Eki'nde yayımlandı.

21 Ağustos 2007 Salı

- Bugüne kadar Genel Merkez tarafından verilen Sorumlu Yöneticilik Belgelerinin bundan sonra Şubelerimiz tarafından da verilecek olması nedeniyle, belge hazırlanırken dikkat edilmesi gereken hususlara ilişkin olarak hazırlanan yazı Şubelere gönderildi.
- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Dünya Gıda Günü" başlıklı yazı Gıda Hattı Dergisi'nde yayımlanmak üzere gönderildi.

22 Ağustos 2007 Çarşamba

- Örgütlülük Komisyonunun 4. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

24 Ağustos 2007 Cuma

- Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Taylan KIYMAZ tarafından hazırlanan 'Gıdada Perakende Sektörü – Küresel ve Ülkesel Etkiler' başlıklı yazı Dünya Gıda Dergisi'nin Eylül sayısında yayımlanmak üzere gönderildi.

26 Ağustos 2007 Pazar

- 6. Dönem 29. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.

27 Ağustos 2007 Pazartesi

- Gıda Mühendisliği Dergisi 25. sayısı için yapılan Yayın Komisyonu toplantısı 8 komisyon üyemizin katılımıyla Odamızda gerçekleştirildi.
- "Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu" ve "Gıda Mühendisliği 5.Kongresi" ile ilgili hazırladığımız haber yazılarımız Dünya Gıda Dergisi ve Gıda Teknolojisi Dergisi'nde yayımlanmak üzere gönderildi.

28 Ağustos 2007 Salı

- Ziraat Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanları; Dünya Gıda Günü Sempozyumu, kapasite raporu, sosyal güvenlik uygulamaları, sorumlu yöneticilik uygulamaları konuları değerlendirmek üzere Ziraat Mühendisleri Odası Toplantı Salonunda toplandı.
- Örgütlülük Komisyonunun 5. toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- Çalışması Örgütlülük Komisyonumuz tarafından yürütülen ve Odamızı ve mesleğimizi daha iyi tanıtmak amacıyla dağıtılması amaçlanan broşürde kullanılmak üzere hazırlanan taslak metin görüş için birimlere gönderildi.

30 Ağustos 2007 Perşembe

- Teknik Terminoloji Çalıştayı Mühendislik Alt Çalışma Grubu toplantısı Ege Üniversitesi Misafirhanesi Toplantı Salonunda gerçekleştirildi.

31 Ağustos 2007 Cuma

- Ege Üniversitesi'nin desteğiyle Odamız tarafından düzenlenen "Teknik Terminoloji 6. Çalıştayı" 31 Ağustos - 01 Eylül 2007 tarihlerinde İzmir'de gerçekleştirildi.

04 Eylül 2007 Salı

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN TRT-1 Radyo'da canlı olarak yayımlanan "Konuşa Konuşa" programına katılarak, fonksiyonel gıdalara ilişkin soruları yanıtladı.
- Dünya Gıda Dergisi'nin "abur-cubur" hakkındaki sorularını Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN yanıtladı.

05 Eylül 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN tarafından hazırlanan "Gıda Katkı Maddeleri İnsan Sağlığını Olumsuz mu Etkiliyor?" başlıklı yazı

yayınlanmak üzere Manavgat Ticaret ve Sanayi Odası'nın dergisine gönderildi.

06 Eylül 2007 Perşembe

- Odamızın Onur Üyelerinden Prof. Dr. Aydın ÖZTAN'a, görev yeri değişikliği nedeniyle Ankara'dan ayrılması dolayısıyla bir teşekkür plaketi verildi.
- TÜYAP tarafından düzenlenen ve 5-9 Eylül 2007 tarihleri arasında TÜYAP Adana Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilen "Çukurova Gıda Gıda-Tek 2007 Fuarı" süresince Odamız temsilcileri tarafından üç konferans verildi.

07 Eylül 2007 Cuma

- Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın Odalar tarafından (Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası) düzenlenen kapasite raporlarını, Odaların mevzuatında yapılan değişikliğe rağmen kabul etmeyeceğini bildirmesi üzerine, Bakanlığa karşı "yürütmeyi durdurma" talebi ile bir dava açıldı.

10 Eylül 2007 Pazartesi

- 6. Dönem 30. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.
- Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) tarafından Kimya Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası ve Odamıza gönderilen ve sorumlu yöneticilik uygulamalarında Odalarımız tarafından hazırlanan kapasite raporlarının kullanılmayacağını ifade edildiği yazıya istinaden hazırlanan cevabi yazı, üç Odanın Yönetim Kurulu Başkanlarının imzasıyla ilgili Kuruma gönderildi.

11 Eylül 2007 Salı

- 6. Dönem 12. Genel Üye toplantısı 18 üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.
- Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen sorumlu yöneticilik uygulamalarında sorumlu yöneticilerin SSK bildirimlerinin talep edilmesine yönelik olarak hazırlanan yazı, Odamız, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanlarının imzasıyla ilgili Kuruma gönderildi.
- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan 'Gıda Pazarlaması ve Tüketiciler' konulu yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Eylül sayısında yayımlandı.

13 Eylül 2007 Perşembe

- İstanbul Tarım İl Müdürlüğü, Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve Tüketiciler Derneği (TÜDER) tarafından hazırlanan ve baskısı yapılan "Bilinçli Gıda Tüketimi ve Doğru Beslenme" kitabında yer alan bazı bölümlerin Odamıza ait olan "Bilinçli Gıda Tüketimi Broşürü"nden alındığı, ancak kaynak gösterilmediği tespit edilmiştir. Bu nedenle bir uyarı yazısı hazırlanarak ilgili kurumlara gönderildi.

14 Eylül 2007 Cuma

- Gıda Mühendisliği Dergisi'nin elektronik olarak hazırlanan 25. sayısı tüm iletişim grubuna gönderildi.
- Gıda denetimlerinde görev yapan kurumlardan biri olan Belediyelerde gıda mühendisi istihdam edilmesi gerektiği yönünde bir yazı hazırlanarak İçişleri Bakanlığı'na gönderildi.

15 Eylül 2007 Cumartesi

- Odamızın 6. Dönem 4. Danışma Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.

17 Eylül 2007 Pazartesi

- Referans Gazetesi'nin 'bitkisel ürünler' ile ilgili soruları yanıtladı.

18 Eylül 2007 Salı

- Vatan Gazetesi'nin 'helal gıda standardı' ile ilgili soruları yanıtladı.
- 'TS 22003 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemler - Gıda Güvenliği Gözetimi Ve Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Kurallar" standart taslağına ilişkin Odamız görüşü TSE'ye iletili.

19 Eylül 2007 Çarşamba

- Milliyet Gazetesi'nden gelen talep üzerine, 'FAO'nun et ürünlerinin artışıyla ilgili raporu' hakkında Oda görüşü oluşturularak Gazeteye iletili.

21 Eylül 2007 Cuma

- Odamıza üye olmayan ancak duyurularımızı takip etmek isteyenlerin iletişim grubumuza kayıt olabilmeleri için web sayfamızın 'İletişim' kısmına yeni bir bölüm eklendi.

22 Eylül 2007 Cumartesi

- TMMOB tarafından düzenlenen ve 22 - 23 Eylül 2007 tarihleri arasında İstanbul'da gerçekleştirilen 'TMMOB Mühendislik, İstihdam ve Ücretlendirme Sempozyumu'na katılım sağlandı. Yönetim Kurulu Başkanımız, 'İşsiz ve Ücretli Mühendis, Mimar, Şehir Plancıları Örgütlenmesinde Odalar, TMMOB ve Sendikalar' başlıklı IV. oturumda konuşmacı olarak yer aldı.

25 Eylül 2007 Salı

- Çalışmaları tamamlanan "Teknik Terminoloji Rehberi" ilgili kurum ve kuruluşların görüşüne açıldı.

26 Eylül 2007 Çarşamba

- Koruma ve Kontrol Genel Müdürü olarak atanan Doç. Dr. Muzaffer AYDEMİR Yönetim Kurulumuz tarafından makamında ziyaret edildi.

27 Eylül 2007 Perşembe

- Dünya Gıda Dergisi'nin talebi üzerine, Odamızın 'Dünya Gıda Günü ve bu yılın teması' hakkındaki görüşü Dergiye iletili.

28 Eylül 2007 Cuma

- Gıda Teknolojisi Dergisi'nin talebi üzerine, Odamızın 'Gıda İhtisas Mahkemeleri' hakkındaki görüşü Dergiye iletili.
- 'TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üye 1. Kurultayı' çalışmalarının değerlendirilmesi amacıyla Odamızda gerçekleştirilen toplantıya Yönetim Kurulu Başkanımız da katıldı.
- 6. Dönem 4. Kurulumuzun toplantı tutanağı bir yazı ile Şube ve Temsilciliklerimize gönderildi.
- TMMOB Mühendis Mimar Profili Araştırması Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

29 Eylül 2007 Cumartesi

- Kanal B Televizyonunun Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile yaptığı 'gıda katkı maddeleri' konulu röportaj Ana Haber Bülteni'nde yayımlandı.

30 Eylül 2007 Pazar

- TMMOB 39. Dönem 3. Danışma Kurulu toplantısına 22 üyemizle katılım sağlandı.

01 Ekim 2007 Pazartesi

- 6. Dönem 31. Yönetim Kurulu toplantısı gerçekleştirildi.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından hazırlanan 'Gıda Güvenliğinde Sertifikasyon: HACCP ve ISO 22000' başlıklı yazı yayımlanmak üzere Dünya Gıda Dergisi'ne gönderildi.

04 Ekim 2007 Perşembe

- Gıda Mühendisliği Bölümü 1. sınıf öğrencileri için Hacettepe Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz tarafından düzenlenen söyleşiye Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ konuşmacı olarak katıldı.

05 Ekim 2007 Cuma

- Gıda Mühendisliği 5. Kongresi Düzenleme Kurulunun 7. toplantısı gerçekleştirildi.
- TMMOB Mühendis Mimar Profili Araştırması Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

07 Ekim 2007 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Tükenmeden Tüketmek" programına konuk olarak katıldı.

08 Ekim 2007 Pazartesi

- Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu Yürütme Kurulu son toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.

09 Ekim 2007 Salı

- Beslenme Destek Ürünleri Üretici ve İthalatçıları Derneği (BESDESDER)'nin Genel Sekreteri Müge ÇAKIR, Yönetim Kurulu Başkanımızı Odamızda ziyaret etti.
- 'Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ' ve 'Sürülebilir Yağlar / Margarin ve Susuz Yağlar Tebliği' taslakları TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu tarafından değerlendirilerek, oluşturulan görüşler ilgili kuruma iletmek üzere TMMOB'ye gönderildi.
- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan 'Omega 3 Kaynağı Balık' konulu yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Ekim sayısında yayımlandı.

10 Ekim 2007 Çarşamba

- 6. Dönem 13. Genel Üye toplantısı 15 üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü bünyesinde oluşturulan "Organik Tarım Ulusal Yönlendirme Komitesi"nde Odamız adına görevlendirilmek üzere Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN'ın ismi bildirildi.

11 Ekim 2007 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" programına konuk olarak katıldı.

15 Ekim 2007 Pazartesi

- Dünya Gıda Günü dolayısıyla Odamız tarafından gerçekleştirilecek olan etkinliklerin basına duyurulması amacıyla hazırlanan bildiri basına dağıtıldı.
- Gıda Hattı Dergisinin, Dünya Gıda Günü nedeniyle hazırladığı haber dosyasında yer vermek üzere ilettiği sorular yanıtlandı.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN, Kimya Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Hasan KÜÇÜK ve Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Gökhan GÜNAYDIN çeşitli konuları değerlendirmek üzere bir araya geldi.
- TMMOB Ziraat Mühendisleri Odasının Meslek İçi Eğitim Merkezi açılış törenine katılım sağlandı
- Anadolu Ajansı'nın talebi üzerine gıda denetimlerine ilişkin Odamız görüşü ajansa iletilti.

16 Ekim 2007 Salı

- Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından Dünya Gıda Günü 2007 teması olarak belirlenen "Gıda Hakkı" konusunda Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile ortak bir basın açıklaması yapıldı.
- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" programına konuk katılarak Dünya Gıda Günü 2007 etkinliklerimiz hakkında bilgi verdi.

- Yönetim Kurulu Başkanımız, TRT Trabzon Radyosunda canlı olarak yayımlanan "Karadenizden" programına katılarak, gıda güvenliği ve Dünya Gıda Günü 2007 etkinliklerimiz hakkında bilgi verdi.
- ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri için Öğrenci Temsilciliğimiz tarafından düzenlenen söyleşiye Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak katıldı.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Doç. Dr. Ümrhan UYGUN, 16 Ekim Dünya Gıda nedeniyle Sabah Gazetesi Ankara Eki'nin sorularını yanıtladılar.

17 Ekim 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak 'Dünya Gıda Günü' konusunda bilgilendirmelerde bulundu.

18 Ekim 2007 Perşembe

- Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından düzenlenen ve 17-19 Ekim 2007 tarihlerinde Şanlıurfa'da gerçekleştirilen "GAP 5.Tarım Kongresi"ne Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN konuşmacı olarak katıldı.

19 Ekim 2007 Cuma

- Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında ortak olarak düzenlenen "Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu" 19 – 20 Ekim 2007 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

20 Ekim 2007 Cumartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, TRT INT ve TRT 2 Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Haber Vizyon" programına katılarak, 'Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu' hakkında bilgi verdi.

22 Ekim 2007 Pazartesi

- 'TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Ülkemizde Yaratılan Terör Ortamını Lanetliyor' başlıklı bir basın açıklaması yapıldı.
- "Dünya Gıda Günü 2007 Sempozyumu" hakkında hazırlanan haber yazısı yayımlanmak üzere Cumhuriyet Gazetesi'ne gönderildi.

23 Ekim 2007 Salı

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 32. toplantısı gerçekleştirildi.
- Pamukkale Üniversitesi tarafından baskısı yapılan "Bilinçli Gıda Tüketimi" broşüründe yer alan bazı bölümlerin Odamıza ait olan "Bilinçli Gıda Tüketimi Broşürü"nden alındığı, ancak kaynak gösterilmediği tespit edildiğinden, bir uyarı yazısı hazırlanarak ilgili yerlere gönderildi.

26 Ekim 2007 Cuma

- Bağımsız Cumhuriyet Partisi Genel Sekreteri Yardımcısı Ruşen SÜSLER Odamızı ziyaret etti ve Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN ile görüştü.

27 Ekim 2007 Cumartesi

- 'TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üye 1. Kurultayı' 24 Üniversitenin Gıda Mühendisliği Bölümünden 173 Öğrenci üyemizin katılımıyla Ankara'da gerçekleştirildi.

29 Ekim 2007 Pazartesi

- Cumhuriyet Bayramı dolayısıyla TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası tarafından düzenlenen etkinliğe katılım sağlandı.

30 Ekim 2007 Salı

- Kütahya'da birliktelik yapabilecek kişilerin talep edilmesine ilişkin olarak TMMOB aracılığıyla Odamıza iletilen yazıya istinaden konuyla ilgili bir duyuru hazırlanarak Kütahya'da yaşayan üyelerimize iletili.

31 Ekim 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak 'evde gıdaların uygun kullanımı ve muhafazası' hakkında soruları yanıtladı.

- Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nce yürütülmekte olan 'Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Kontrolü Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi' Projesinin kapanışı nedeni ile 30-31 Ekim 2007 tarihlerinde düzenlenen konferansa Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katılım sağladı.

01 Kasım 2007 Perşembe

- TMMOB'un da katılımcıları arasında yer aldığı ve 3 Kasım 2007 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilecek olan "Özgür, Demokratik ve Eşitlikçi Bir Türkiye Mitingi"nin hazırlıklarını değerlendirmek üzere yapılan toplantıya katılım sağlandı.

- BesDesDer tarafından Ankara'da düzenlenen 'II. Uluslararası Beslenme Destek Ürünleri Sempozyumu'na katılım sağlandı.

06 Kasım 2007 Salı

- Organizasyon çalışmaları Öğrenci Temsilciliklerimiz tarafından yapılan ve 27 Ekim 2007 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilen "TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Üye 1. Kurultayı"nın Sonuç Bildirgesi yayımlandı.

08 Kasım 2007 Perşembe

- Odamızca düzenlenen "Gıda Mühendisliği 5. Kongresi", 08-10 Kasım 2007 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirildi.

- Odamız önderliğinde 27 üniversiteden toplam 44 akademisyenin katılımı ile düzenlenen yoğun toplantılar ve çalışmalar sonucunda hazırlanan “Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi” yayımlandı.

10 Kasım 2007 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen “Gıda Mühendisliği 5. Kongresi”ne ilişkin haber Hürriyet Gazetesi’nin Ankara Eki’nde yayımlandı.

11 Kasım 2007 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal A Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Can Dostu” programına katılarak, ‘ekmek’ konusunda bilgi verdi.

13 Kasım 2007 Salı

- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan “Her Yönüyle Sakatat” başlıklı yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki’nin Kasım sayısında yayımlandı.

14 Kasım 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan “Biz Bize” programına katılarak, ‘süt ve süt ürünleri’ konusunda soruları yanıtladı.

15 Kasım 2007 Perşembe

- 08-10 Kasım 2007 tarihlerinde Odamızca gerçekleştirilen “Gıda Mühendisliği 5. Kongresi”nin Sonuç Bildirgesi yayımlandı.

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü’nce düzenlenen ‘Organik Tarım Ulusal Yönlendirme Komitesi’ toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN katıldı.

- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan “Gıda Mühendisliği 5. Kongresi” haber yazısı yayımlanmak üzere Cumhuriyet Gazetesi ve Süt Dünyası Dergisi’ne gönderildi.

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 33. toplantısı gerçekleştirildi.

17 Kasım 2007 Cumartesi

- 6. Dönem 4. Danışma Kurulumuzda karar altına alınan ve taslağı Ege Bölge Şubemiz tarafından hazırlanan “Eğitim Hizmetleri Teknik Şartnamesi” için gelen görüşler taslağa dahil edilerek ilgili birimlerimizin görüşüne açıldı.

19 Kasım 2007 Pazartesi

- Zaman Gazetesi’nden gelen sorulara istinaden Yönetim Kurulumuzca hazırlanan yanıtlar Gazeteye iletildi.

20 Kasım 2007 Salı

- Odamızın 10. yılını tamamlaması nedeniyle yayımlanması planlanan andacın hazırlık çalışmalarına ilişkin olarak oluşturulan duyuru metni web sayfamızda yayımlandı.
- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" programına katılarak, 'gıda güvenliği yönetim sistemleri standardı ve belgelendirme' konularında bilgi verdi.
- 6. Dönem 14. Genel Üye toplantısı 22 üyemizin katılımıyla gerçekleştirildi.

21 Kasım 2007 Çarşamba

- Odamız 4. Danışma Kurulu'nda karar altına alınan ve taslağı Ege Bölge Şubemiz ve Mersin Şubemiz tarafından hazırlanan "Serbest Müşavirlik Mühendislik Hizmetleri ve Büro Tescil Belgesi ve Ücretlendirme Yönetmeliği" birimlerimizin görüşüne açıldı.
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nin 40. Kuruluş Yıldönümü dolayısıyla Adana'da düzenlenen "Kariyer Günleri"ne Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN konuşmacı olarak katıldı.

23 Kasım 2007 Cuma

- Referans Gazetesinin soruları Yönetim Kurulumuz tarafından yanıtlandı.

26 Kasım 2007 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN, Devlet Planlama Teşkilatı Tarım Dairesi Başkanı Mehmet TARAKÇIOĞLU'nu makamında ziyaret etti.

28 Kasım 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak, 'gıdalardaki katkı ve kalıntılar' konusunda soruları yanıtladı.

30 Kasım Cuma

- TMMOB Makina Mühendisleri Odası Adana Şubesi tarafından düzenlenen ve 30 Kasım - 01 Aralık 2007 tarihlerinde Adana'da gerçekleştirilen 1. Çukurova'da Sanayileşme ve Çevre Sempozyumuna katılan Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, 'Tarımsal İlaçların Kullanımının Gıda Güvenliği Açısından Önemi ve Gıda Sanayine Etkileri' konusunda bir sunum yaptı.

01 Aralık 2007 Cumartesi

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 34. toplantısı gerçekleştirildi.

03 Aralık 2007 Pazartesi

- Dünya Engelliler Günü nedeniyle Odamız tarafından bir basın açıklaması yapıldı.

04 Aralık 2007 Salı

- Odamızın yaklaşan 7. Olağan Genel Kurul süreci ile ilgili olarak üyelerimizi bilgilendirmek üzere hazırlanan 'Genel Kurul Bilgi Notu' web sayfamızda yayımlandı.
- Yönetim Kurulu Başkanımız, Avrupa Birliği Genel Sekreterliği Tarım ve Balıkçılık Dairesi Başkanı Fatma CAN'ı makamında ziyaret etti.

06 Aralık 2007 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından düzenlenen "2. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu"na konuşmacı olarak katıldı.

08 Aralık 2007 Cumartesi

- TMMOB Yönetim Kurulu üyelerinin katılımı ile Samsun'da gerçekleştirilen Samsun İKK bileşenleri toplantısına TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz Dr. Berrin ŞENÖZ katıldı.

09 Aralık 2007 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Antalya İl Temsilciliği tarafından aynı gün içerisinde ayrı ayrı düzenlenen Öğrenci Üye Toplantısı ve Üye Toplantısına katılım sağladı.

10 Aralık Pazartesi

- Zaman Gazetesi'nin Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ile yaptığı röportaj, Gazetede yer alan 'Danıştay, Bakanlığın yetkisini iptal etti; gıda denetimi boşa' başlıklı haber yayımlandı.
- Adana'da bulunan üyelerimizin sorumlu yöneticilik uygulamalarıyla ilgili olarak yaşadıkları sorunlar hakkında bir yazı hazırlanarak TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne gönderildi.

11 Aralık 2007 Salı

- Uydudan yayın yapan Bengü Türk Televizyonu, Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN ile 'gıda denetimleri ve yetki kargaşası' konusunda bir röportaj yaptı.
- TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı (EFSA)'nın ortaklaşa yürüttüğü projenin "Risk analiz sisteminin oluşturulması ve kullanıma hazır hale getirilmesi" konulu çalışma grubu toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN katıldı.
- Devlet Planlama Teşkilatı tarafından hazırlanan 'Ulusal Gıda ve Beslenme Eylem Planı'nın, Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından güncelleştirilmesi amacıyla oluşturulacak çalışma gruplarından; 'Okul Sağlığı ve Beslenmesi Ulusal Eylem Planı Çalışma Grubu'na Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Dr. Berrin ŞENÖZ, 'Beslenme Ulusal Eylem Planı Çalışma Grubu'na ise Yönetim Kurulu Üyemiz M. Nurseren BUDAK katılımcı olarak bildirildi.

- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan 'Alkollü İçki Dünyası' konulu yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Aralık sayısında yayımlandı.

13 Aralık 2007 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak, 'et ve et ürünleri' konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulundu.
- Anadolu Ajansı tarafından Odamıza iletilen 'kurban etleri' ile ilgili sorular cevaplanarak Ajans'a gönderildi.
- Odamızın delege seçimleri ve Şube Genel Kurullarımıza yönelik ilan Vatan Gazetesinde yayımlandı.

15 Aralık 2007 Cumartesi

- Kurban Bayramı nedeniyle 'Kurban Bayramını Sağlıklı Geçirmek için Hijyene ve Gıda Güvenliğine Dikkat!' başlıklı bir basın açıklaması yapıldı.

16 Aralık 2007 Pazar

- Kurban Bayramı nedeniyle yapılan basın açıklamamız Cumhuriyet Gazetesinde haber olarak yer aldı.

17 Aralık 2007 Pazartesi

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, TRT GAP Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Bu Toprağın Sesi" programına katılarak, 'gıda güvenliğinde tüketici davranışları ve yönelimi, gıda üretimi üzerinde denetleyici unsur olarak sivil toplum gücü' konularında soruları yanıtladı.

18 Aralık 2007 Salı

- Kurban Bayramı nedeniyle yapılan basın açıklamamız Hürriyet Gazetesinde haber olarak yer aldı.

20 Aralık 2007 Perşembe

- Kurban Bayramı nedeniyle yapılan basın açıklamamız Sabah Gazetesinde haber olarak yer aldı.

24 Aralık 2007 Pazartesi

- Odaların düzenlediği kapasite raporlarının Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından kabul edilmemesine yönelik olarak açılan davada; Bakanlığın birinci cevap dilekçesine karşı cevaplarımız avukatımız kanalıyla Ankara 11. İdare Mahkemesi Başkanlığı'na sunuldu.

25 Aralık 2007 Salı

- Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ, ATA Televizyonunda canlı yayına katılarak 'okul kantinlerinde yaşanan sorunlar' hakkında bilgi verdi.

26 Aralık 2007 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak, 'meyve suyu ve meyveli içecekler' konusunda soruları yanıtladı.
- Yönetim Kurulu 35. toplantısı gerçekleştirildi.
- Dünya Gıda Dergisinin, 'helal gıda standardı' ile ilgili haber dosyasında yer vermek üzere ilettiği sorular yanıtlandı.
- TMMOB'un talebi üzerine TMMOB Denetim Yönetmeliği ile ilgili olarak hazırlanan Oda görüşümüz TMMOB'a gönderildi.

28 Aralık 2007 Cuma

- Yönetim Kurulumuz, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı Vedat MİRMAHMUTOĞULLARI'nı ve Müsteşar Yardımcısı Dr. Nihat PAKDİL'i makamlarında ziyaret ederek, kamuda gıda mühendisi istihdamı ve Bakanlık tarafından görüşe açılan Kanun Taslakları hakkında görüşme yaptı.
- Milliyet Gazetesinin, 'helal gıda standardı' ile ilgili soruları yanıtlandı.

30 Aralık 2007 Pazar

- European Dairy Magazine Dergisi Türkiye Temsilcisi Ferda ORAN'ın, 'Türkiye Süt ve Süt Ürünleri Endüstrisi Nereye Gidiyor' başlıklı haberinde kullanmak üzere ilettiği sorular Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından yanıtlandı.

03 Ocak 2008 Perşembe

- TMMOB tarafından talep edilen 2007 yılı içinde Odamıza ulaşan bilgi edinme başvurularına ilişkin rapor TMMOB'a iletili
- TMMOB İş Sağlığı ve Güvenliği Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

04 Ocak 2008 Cuma

- TMMOB Türkiye Sosyal Forumu Çalışma Grubu toplantısına katılım sağlandı.

05 Ocak 2008 Cumartesi

- Odamızın 7. Olağan Genel Kurulu'na katılacak delegelerin bir kısmını belirlemek amacıyla yapılan Ankara Seçim Merkezi Delege Toplantısı Genel Merkezimizde gerçekleştirildi.
- TMMOB Yönetim Kurulu ve Oda Başkanları ortak toplantısına Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz Dr. Berrin ŞENÖZ katıldı.
- Yeni yıl dolayısıyla TMMOB tarafından düzenlenen Yeni Yıl Kokteyline katılım sağlandı.

06 Ocak 2008 Pazar

- Ankara Seçim Merkezi Delege Seçimleri İlçe Seçim kurulu'ndan gelen görevlilerin gözetiminde Odamız Genel Merkezinde gerçekleştirildi.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın görüşe açtığı "Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı"na ortak görüş oluşturmak amacıyla, ilgili dokümanlar üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlıklarına iletili.

08 Ocak 2008 Salı

- Türkiye Ziraatçılar Derneği'nin düzenlediği 7. Ulusal Tarım Kongresi'ne katılan Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN "Küresel Isınmanın Tarım ve Gıda Sektörüne Etkileri" başlıklı bir sunum yaptı.
- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Pestisit Kullanımı ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri" konulu yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Ocak sayısında yayımlandı.

09 Ocak 2008 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak, 'gıdaların etiketlenmesi ve etikette sağlık beyanları' konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulundu.

10 Ocak 2008 Perşembe

- Ziraat Mühendisleri Odası 'Tarım Haftası Etkinlikleri 2008' kapsamında düzenlenen 'Tarımda Yeni Özelleştirme Dönemi' konulu sempozyumun "Tütün ve Şekerde Özelleştirme Sürecinin Kamu Çalışanları Üzerine Etkileri" başlıklı oturumuna Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN konuşmacı olarak katıldı.

12 Ocak 2008 Cumartesi

- 12 – 13 Ocak'ta gerçekleştirilen Marmara Bölge Şube Genel Kurulu'na Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Dr. Berrin ŞENÖZ ve Yönetim Kurulu Üyemiz Yaşar ÜZÜMCÜ Genel Merkez gözlemcisi olarak katılım sağladı.

15 Ocak 2008 Salı

- Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası ile birlikte, gıda sektöründe görev yapacak sorumlu yöneticilerin odalarca belgelendirilmesine yönelik olarak imzalanan protokol gereği; 15 Ocak 2008 tarihinden geçerli olmak üzere 2008 yılı ilk yarısında sorumlu yönetici taban ücreti ek protokolle belirlendi.
- 'Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı' hakkında Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde düzenlenen ve Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü temsilcilerinin de katıldığı toplantıda Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN da katılım sağladı.

17 Ocak 2008 Perşembe

- TBMM'de görüşülmekte olan Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Yasa Tasarısı'na karşı TMMOB, KESK, DİSK, TTB, TDB, TEB, TÜRMÖB ve BASK'ın katıldığı mitinge katılım sağlandı.
- Basında yer alan bazı yanlış haberler nedeniyle, 'Sağlık Riski Taşıyan Sokak Sütünü Öneren Zihniyeti Kınıyoruz!' başlıklı bir basın açıklaması yapıldı.
- 6. Dönem Yönetim Kurulu 36. toplantısı gerçekleştirildi.

18 Ocak 2008 Cuma

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın görüşe açtığı "Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı"na ortak görüş oluşturmak ve 15 Ocak 2008'de bu nedenle yapılan toplantı hakkında bilgi vermek amacıyla, üniversitelerin Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlıklarına bir bildirim gönderildi.

19 Ocak 2008 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 19-20 Ocak 2008 tarihlerinde Odamızda gerçekleştirildi.
- 19 – 20 Ocak'ta gerçekleştirilen Mersin Şube Genel Kurulu'na Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Genel Merkez gözlemcisi olarak katılım sağladı.

21 Ocak 2008 Pazartesi

- Mevzuat Komisyonumuz, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağına görüş oluşturmak amacıyla Odamızda toplandı.
- Referans Gazetesi'nin talebi üzerine Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından hazırlanan "Yeminli Gıda Denetçiliği - Denetimde Yetkilerin Devredilmesi" başlıklı yazı yayımlanmak üzere gazeteye gönderildi.
- Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri ile yapılan görüşmeler sonunda, "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağı için oluşturulacak olan ortak görüşe son şeklini vermeden önce ilgili diğer kurumlarla bir toplantı gerçekleştirilmesine karar verildi. Yapılması planlanan bu toplantının daveti ilgili kurumlara gönderildi

22 Ocak 2008 Salı

- TMMOB Gıda Politikaları Çalışma Grubu, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağına ortak görüş oluşturmak amacıyla Odamızda toplandı.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağına görüş oluşturmak amacıyla Ankara'da bulunan Üniversitelerinin Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanları ve Öğretim Üyeleri ile Odamızda bir toplantı gerçekleştirildi.

23 Ocak 2008 arşamba

- TMMOB Gıda Politikaları alışma Grubunun aldığı kararla, "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağına ilişkin görüşlerimizi ilgili kurumlarla paylaşmak amacıyla planlanan toplantı Odamızda gerçekleştirildi.

24 Ocak 2008 Perşembe

- Gıda Mühendisliği Dergisi 26. sayısının değerlendirildiği Yayın Komisyonu toplantısı Odamızda gerçekleştirildi.
- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN; Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi'nde eş zamanlı olarak düzenlenen İstanbul Gıda-Tek 2008, 4.Gıda Teknolojileri Grup Fuarı, İSUGA 2008, 3.İstanbul Gıda ve İçecek rnleri Fuarı ve İstanbul zel Markalı rnler Fuarı'nın açılış törenine Odamızı temsilen katılım sağladı.

25 Ocak 2008 Cuma

- "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağı için Gıda Mühendisliği Bölümlerinin ortaklaşması amacıyla oluşturulan görüş metni e-posta ile tüm bölümlere iletildi.

26 Ocak 2008 Cumartesi

- 26 – 27 Ocak'ta gerçekleştirilen Konya şube Genel Kurulu'na Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN ve Yönetim Kurulu Yazman yemiz Dr. Berrin şENöZ Genel Merkez gözlemcisi olarak katılım sağladı.

27 Ocak 2008 Pazar

- Star Gazetesi'nin 24 Ocak 2008 tarihinde Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ ile gerçekleştirdiği röportaj "10 Soruda Su" başlığıyla Gazete'de yayımlandı.

28 Ocak 2008 Pazartesi

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağına ilişkin TMMOB Gıda Politikaları ortak görüşü TMMOB kanalıyla Bakanlığa iletildi.
- "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu " taslağına ilişkin TMMOB Gıda Politikaları olarak oluşturulan ortak görüş yayımlanmak üzere, Gıda Teknolojisi Dergisi, Süt Dünyası Dergisi, Dünya Gıda Dergisi, Gıda Hattı Dergisi ve Anadolu Ajansına iletildi.

29 Ocak 2008 Salı

- Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN tarafından hazırlanan "Veterinerlik, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı Gıda Güvenliğine Yönelik Sorunlara zm Getiriyor mu?" başlıklı makale Food Sector adlı dergide yayımlanmak üzere gönderildi.

30 Ocak 2008 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak, "süt ve süt ürünleri" konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulundu.

01 Şubat 2008 Çarşamba

- Odamızın 7.Olağan Genel Kurulu'na ilişkin gazete ilanı 01 Şubat 2008 tarihli Vatan Gazetesinin Türkiye Baskısında yer aldı.

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından görüşe açılan "Veterinerlik, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı" hakkında, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları ile ortak "Veterinerlik, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı Gıda Güvenliğine Yönelik Sorunlara Çözüm Getirmiyor" başlıklı bir basın açıklaması yapıldı.

02 Şubat 2008 Cumartesi

- 02-03 Şubat'ta gerçekleştirilen Ege Bölge Şube Genel Kurul Görüşmelerine Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN, Yönetim Kurulu 2.Başkanımız Prof.Dr.S.Aykut AYTAÇ ve Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Dr.Berrin ŞENÖZ, Genel Merkez gözlemcisi olarak katılım sağladı.

03 Şubat 2008 Pazar

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Tükenmeden Tüketmek" programına katılarak, "süt ve süt ürünleri" konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulundu.

05 Şubat 2008 Salı

- "Veteriner Hizmetleri Gıda ve Yem Kanunu" taslağına ilişkin Yönetim Kurulu Başkanımız R.Petek ATAMAN'ın görüşleri Birgün Gazetesinin internet baskısında yer aldı.

- 6. Dönem Yönetim Kurulu 37. toplantısı gerçekleştirildi.

06 Şubat 2008 Çarşamba

- TMMOB, DİSK, KESK ve TTB, türbanın yükseköğretimde serbest bırakılmasını içeren Anayasa değişikliği teklifi ile ilgili olarak yaptığı basın açıklamasına destek verildi.

07 Şubat 2008 Perşembe

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN Kanal A Televizyonundan canlı olarak yayımlanan "Kadına Dair" programına katılarak "Gıda Güvenliği" konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulundu.

09 Şubat 2008 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 09-10 Şubat 2008 tarihlerinde Antalya'da gerçekleştirildi.

11 Şubat 2008 Pazartesi

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Baskent TV'den canlı olarak yayımlanan "Sivil Toplum Konusuyor" programına katılarak 'gıda güvenliği ve Oda etkinliklerimiz' konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulundu.

12 Şubat 2008 Salı

- Yönetim Kurulumuz tarafından hazırlanan "Bitkisel Ürünlerin Bilinçli Tüketimi" konulu ve Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN tarafından hazırlanan "Bitkisel Ürünler Gıda Maddesi Midir, Değil Midir?" konulu yazı Cumhuriyet Gazetesi Tarım, Gıda ve Hayvancılık Eki'nin Şubat sayısında yayımlandı.

- 6. Dönem 15. Genel Üye toplantısı gerçekleştirildi.

13 Şubat 2008 Çarşamba

- Yönetim Kurulu Başkanımız R. Petek ATAMAN, Kanal B Televizyonunda canlı olarak yayımlanan "Biz Bize" programına katılarak, 'ekmek ve ekmekte gıda güvenliği' konusunda tüketiciye yönelik bilgilendirmelerde bulundu.

15 Şubat 2008 Cuma

- TMMOB Yönetim Kurulu 30.Toplantısı TMMOB'de yapıldı. Toplantıya TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz Dr.Berrin ŞENÖZ katıldı.

16 Şubat 2008 Cumartesi

- Odamız tarafından düzenlenen 'ISO 22000 Eğitim Semineri' 16-17 Şubat 2008 tarihlerinde Kayseri'de gerçekleştirildi.

19. MALİ RAPOR VE 6. DÖNEM GERÇEKLEŞEN ODA BÜTÇESİ

Bu bölümde Odamızda 2006 ve 2007 yıllarında elde edilen gelirler ile çalışma ve etkinlikler çerçevesinde giderlerin ayrıntılı dökümünü merkez, şube ve temsilcilikler detayında sunulmaktadır.

2006-2007 döneminde önceki Genel Kurul kararları çerçevesinde üyelik aidatlarında bir önceki döneme göre yüzde 20 artış olurken sorumlu yöneticilik belgeleri ücretlerinde son 4 yıldır artış yapılmamıştır. Ayrıca, Mersin ve Konya Şubeleri de Odamız bütçesinde olumsuz etki yaratmıştır. Buna ek olarak, 2006 yılındaki genel kurul maliyetleri de hesaba katıldığında genel muhasebe dönem sonuçlarına göre 2006 yılında 47.764 YTL faaliyet zararı oluşurken, 2007 yılında 31.856 YTL faaliyet kârı görülmektedir.

2006-2007 Yılı Faaliyetleri Genel Muhasebe Dönem Sonuçları

Grup - Hesap Adı	2006 Dönemi		2007 Dönemi	
A. BRÜT SATIŞLAR		686.803,36		770.006,65
1. Yurt İçi Satışlar	686.803,36		770.006,65	
B. SATIŞ İNDİRLİMLERİ (-)		- 2.928,05		- 3.247,70
1. Satıştan İndeler (-)	- 2.928,05		- 3.247,70	
C. NET SATIŞLAR		683.875,31		766.758,95
D. SATIŞLARIN MALİYETİ (-)		- 52.981,87		- 20.783,42
1. Satılan Tic.mallar Maliyeti(-)	- 4.641,82		- 7.551,02	
2. Satılan Hizmet Maliyeti (-)	- 48.340,05		- 13.232,40	
BRÜT SATIŞ KARI VEYA ZARARI		630.893,44		745.975,53
E. FAALİYET GİDERLERİ		- 689.220,98		- 733.424,20
1. Genel Yönetim Giderleri (-)	- 689.220,98		- 733.424,20	
FAALİYET KARI VEYA ZARARI		- 58.327,54		12.551,33
F. DİĞER FAALİYET.OLAĞAN GELİR VE KARLARI		5.550,07		9.077,75
1. Faiz Gelirleri	5.547,90		6.574,54	
2. Diğer Olağan Gelir Ve Karlar	2,17		2.503,21	
G. DİĞER FAAL. GİDER VE ZARARLARI		- 0,87		- 0,46
1. Diğer Gider Ve Zararlar (-)	- 0,87		- 0,46	
OLAĞAN KAR VEYA ZARAR		- 52.778,34		21.628,62
I. OLAĞANDIŞI GELİR VE KARLAR		7.371,27		10.227,83
1. Diğ.olağandışı Gelir ve Karlar	7.371,27		10.227,83	
J. OLAĞANDIŞI GİDER VE ZARARLAR		- 2.357,00		
1. Diğ.olağandışı Gider Ve Zararlar (-)	- 2.357,00			
DÖNEM KARI VEYA ZARARI		- 47.764,07		31.856,45
DÖNEM NET KARI VEYA ZARARI		- 47.764,07		31.856,45

2006 YILI GERÇEKLEŞEN GELİR BÜTÇESİ									
HESAP İSİMLERİ	MERKEZ		ŞUBELER				TEMSİLCİLİKLER		
	ANKARA	MARMARA BÖLGE ŞUBE	EGE BÖLGE ŞUBE	KONYA	MERSİN	ADANA	ANTALYA		
ÜYE KAYIT VE AIDATLARI	211.090,48	39.768,45	40.392,00	13.028,60	6.330,00	5.061,00	-		
ÜYE KAYIT VE KİMLİK GELİRLERİ	5.536,00	2.080,00	2.088,00	597,00	377,00	608,00			
CARİ YIL ÜYE AIDATLARI	68.051,27	17.554,70	14.883,80	4.815,60	3.602,00	2.433,00			
GEÇMİŞ YIL ÜYE AIDATLARI	137.797,21	20.617,80	23.420,20	7.616,00	2.351,00	2.020,00			
HİZMET KARŞILIĞI GELİRLER	239.497,96	31.412,05	15.256,00	5.064,00	9.460,00	8.710,00	-		
İLK/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ	180.141,00	160,00	80,00						
YENİLEME/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ	43.657,00								
EĞİTİM GELİRLERİ	17.059,96	31.742,05	15.176,00	5.364,00	9.460,00	8.710,00	-		
YAYIN SATIŞ GELİRLERİ	11.194,67	2.119,00	1.870,00	699,50	570,00	20,00			
YAYIN REKLAM GELİRLERİ									
KONGRE GELİRLERİ	-								
FAİZ GELİRLERİ	5.550,07								
DİĞER OLAĞAN DIŞI GELİR VE KARLAR	7.371,27								
DİĞER GELİRLER	6.771,80	-	-	-	-	-			
TOPLAM	481.476,25	73.299,50	57.518,00	18.792,10	16.360,00	13.791,00	-		

2006 YILI GERÇEKLEŞEN GELİR BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	BALIKESİR	BURSA	DENİZLİ	ESKİŞEHİR	ERZURUM	GAZİANTEP	KARAMAN		
ÜYE KAYIT VE AIDATLARI	200,00	1.128,00	869,00	2.213,00	1.119,00	42,00	559,00		
ÜYE KAYIT VE KİMLİK GELİRLERİ	32,00	262,00	128,00	120,00	224,00	24,00	16,00		
CARİ YIL ÜYE AIDATLARI	168,00	407,00	611,00	1.031,00	341,00	18,00	10,00		
GEÇMİŞ YIL ÜYE AIDATLARI	-	459,00	130,00	1.062,00	554,00		533,00		
HİZMET KARŞILIĞI GELİRLER	-	5.407,00	-	3.145,00	7.250,00	-	2.050,00		
İLK/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ		240,00							
YENİLEME/SORUMLU TEK. YÖN.GELİRLERİ									
EĞİTİM GELİRLERİ		5.167,00		3.145,00	7.250,00	-	2.050,00		
YAYIN SATIŞ GELİRLERİ				135,00					
YAYIN REKLAM GELİRLERİ									
KONGRE GELİRLERİ									
FAİZ GELİRLERİ									
DİĞER OLANAN DIŞI GELİR VE KARLAR									
DİĞER GELİRLER			280,00						
TOPLAM	200,00	6.535,00	1.149,00	5.493,00	8.369,00	42,00	2.609,00		

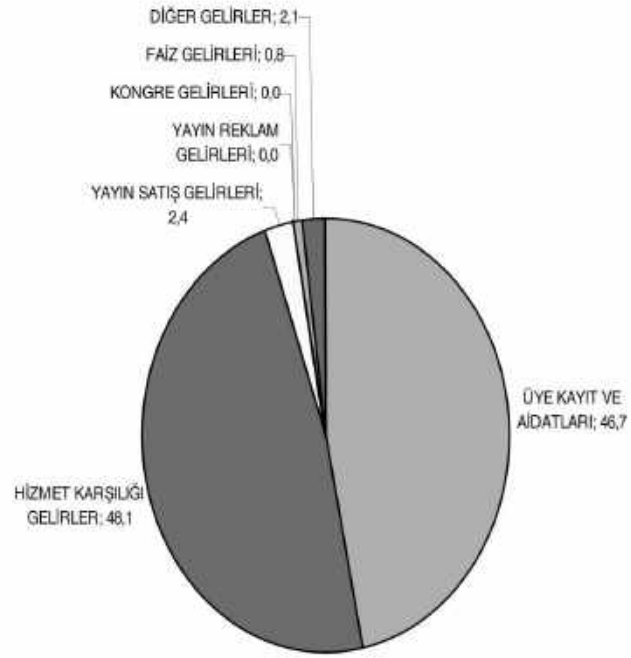
2006 YILI GERÇEKLEŞEN GELİR BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	KOCAELİ	MALATYA	SAMSUN	TEKİRDAĞ	TOKAT	VAN	TOPLAM		
ÜYE KAYIT VE AİDATLARI	848,00	484,00	738,00	141,00	80,00	968,30	325.059,83		
ÜYE KAYIT VE KİMLİK GELİRLERİ	56,00	16,00	92,00	8,00	24,00	112,00	12.400,00		
CARİ YIL ÜYE AİDATLARI	540,00	348,00	246,00	78,00	56,00	304,00	115.498,37		
GEÇMİŞ YIL ÜYE AİDATLARI	252,00	120,00	400,00	55,00	-	552,30	197.939,51		
HİZMET KARŞILIĞI GELİRLER	840,00	-	6.900,00	-	-	-	334.992,01		
İLK/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ							180.621,00		
YENİLEME/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ							43.657,00		
EGİTİM GELİRLERİ	840,00		6.900,00		-		112.864,01		
YAYIN SATIŞ GELİRLERİ						93,50	16.701,67		
YAYIN REKLAM GELİRLERİ						-	-		
KONGRE GELİRLERİ						-	-		
FAİZ GELİRLERİ							5.550,07		
DİĞER OLAĞAN DIŞI GELİR VE KARLAR							7.371,27		
DİĞER GELİRLER							7.121,80		
TOPLAM	1.688,00	484,00	7.638,00	141,00	80,00	1.131,80	696.796,65		

2007 YILI GERÇEKLEŞEN GELİR BÜTÇESİ										
HESAP İSİMLERİ	MERKEZ		ŞUBELER					TEMSİLCİLİKLER		
	ANKARA	MARMARA BÖLGE ŞUBE	EGE BÖLGE ŞUBE	KONYA	MERSİN	ADANA	ANTALYA	AYDIN		
ÜYE KAYIT VE AIDATLARI	235.942,16	38.438,95	38.566,90	10.940,90	11.380,20	4.402,60	1.736,00	518,00		
ÜYE KAYIT VE KİMLİK GELİRLERİ	5.431,00	2.675,00	1.295,00	538,00	276,00	364,00	700,00	80,00		
CARİ YIL ÜYE AIDATLARI	111.895,74	18.370,00	17.296,60	4.767,50	5.737,00	2.883,00	874,00	420,00		
GEÇMİŞ YIL ÜYE AIDATLARI	119.414,87	17.407,95	19.975,30	5.635,40	5.367,20	1.355,60	162,00	18,00		
HİZMET KARŞILIĞI GELİRLER	276.756,25	26.260,00	18.405,00	9.580,00	4.800,00	4.690,00	4.225,00	-		
İLK/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ	205.334,50	80,00	10,00							
YENİLEME/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ	56.748,00									
EĞİTİM GELİRLERİ	16.025,00	28.655,00	18.475,00	9.580,00	4.800,00	4.690,00	4.225,00			
YAYIN SATIŞ GELİRLERİ	9.493,03	846,50	2.207,50	562,50	659,50	490,00	152,50			
YAYIN REKLAM GELİRLERİ										
KONGRE GELİRLERİ	25.237,28									
FAİZ GELİRLERİ	6.574,54									
DİĞER GELİRLER	5.159,94	17,50	522,45	142,50	3.350,00		30,00	1.000,00		
DİĞER OLAGAN DIŞI GELİR VE KARLAR	9.728,83	499,00								
TOPLAM	588.894,03	66.061,95	59.701,85	21.225,90	20.189,70	9.582,60	6.143,50	1.518,00		

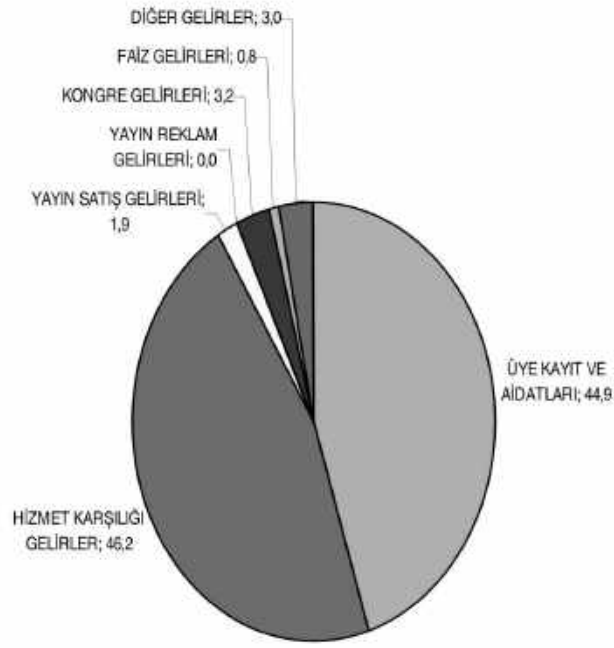
2007 YILI GERÇEKLEŞEN GELİR BÜTÇESİ (Devam)										
HESAP ISIMLARI	TEMSİLCİLER									
	BALIKESİR	BURSA	DENİZLİ	ESKİŞEHİR	ERZURUM	GAZİANTEP	KARAMAN	KOCAELİ		
ÜYE KAYIT VE AIDATLARI	833,00	733,00	1.834,00	2.248,00	1.374,00	624,00		514,00		
ÜYE KAYIT VE KİMLİK GELİRLERİ	84,00	136,00	204,00	112,00	444,00	312,00		48,00		
CARİ YIL ÜYE AIDATLARI	226,00	398,00	1.259,00	1.224,00	342,00	216,00		346,00		
GEÇMİŞ YIL ÜYE AIDATLARI	523,00	199,00	371,00	912,00	588,00	96,00		120,00		
HİZMET KARŞILIĞI GELİRLER	-	-	-	-	-	-	-	2.750,00		
İLK/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ										
YENİLEME/SORUMLU TEK. YÖN.GELİRLERİ										
EĞİTİM GELİRLERİ						-		2.750,00		
YAYIN SATIŞ GELİRLERİ			107,50	65,00	85,00					
YAYIN REKLAM GELİRLERİ										
KONGRE GELİRLERİ										
FAİZ GELİRLERİ										
DİĞER GELİRLER	7,50		22,50			1.000,00		1.719,54		
DİĞER OLAĞAN DIŞI GELİR VE KARLAR										
TOPLAM	840,50	733,00	1.964,00	2.313,00	1.459,00	1.624,00	-	4.983,54		

2007 YILI GERÇEKLEŞEN GELİR BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	KAYSERİ	MALATYA	SAMSUN	TEKİRDAĞ	TOKAT	VAN	TOPLAM		
ÜYE KAYIT VE AİDATLARI	262,00	706,00	591,00		98,00	1.050,00	352.792,71		
ÜYE KAYIT VE KİMLİK GELİRLERİ	48,00	8,00	182,00		56,00	120,00	13.113,00		
CARİ YIL ÜYE AİDATLARI	54,00	142,00	276,00		42,00	210,00	166.776,84		
GEÇMİŞ YIL ÜYE AİDATLARI	160,00	556,00	133,00		-	720,00	173.714,32		
HİZMET KARŞILIĞI GELİRLER	-	-	4.950,00	-	6.200,00	4.760,00	363.378,25		
İLK/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ							205.424,50		
YENİLEME/SORUMLU TEK.YÖN.GELİRLERİ							56.748,00		
EĞİTİM GELİRLERİ			4.950,00		6.200,00	4.760,00	103.110,00		
YAYIN SATIŞ GELİRLERİ	10,00		182,50			20,00	14.881,53		
YAYIN REKLAM GELİRLERİ						-	-		
KONGRE GELİRLERİ						-	25.237,28		
FAİZ GELİRLERİ							6.574,54		
DİĞER GELİRLER					-		12.971,93		
DİĞER OLAĞAN DIŞI GELİR VE KARLAR							10.227,83		
TOPLAM	272,00	706,00	5.723,50	-	6.298,00	5.830,00	786.064,07		

2006 YILI GELİRLERİNİN DAĞILIMI (%)



2007 YILI GELİRLERİNİN DAĞILIMI (%)



2006 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ									
HESAP İSİMLERİ	MERKEZ		ŞUBELER				TEMSİLCİLİKLER		
	ANKARA	MARMARA BÖLGE ŞUBE	EGE BÖLGE ŞUBE	KONYA	MERSİN	ADANA	ANTALYA		
PERSONEL GİDERLERİ	113.728,14	38.759,24	34.172,61	30.260,14	30.308,13	-	-	-	-
ESAS ÜCRETLER	86.401,24	30.136,02	28.128,85	24.905,45	24.944,95				
SSK İŞVEREN PAYI	16.827,94	5.813,71	5.481,20	4.856,60	4.864,27				
SSK İŞSİZLİK SİGORTASI İŞVEREN PAYI	1.728,02	575,76	562,56	498,09	498,91				
İKRAMİYE	8.770,94								
TAZMINAT ÖDEMELERİ	-	2.433,75							
GIDA GİDERLERİ									
DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA VE HİZMETLER	49.616,55	9.884,32	5.507,17	3.980,43	3.032,79	2.316,89	-	-	-
TELEFON GİDERLERİ	18.742,35	6.450,68	3.541,90	2.435,42	1.563,25	340,00			
KARGO GİDERLERİ	10.525,20	243,44	315,35	2,54	4,58	2,43			
AYDINLATMA-ISITMA-SU-APT.AIDAT GİDERLERİ	5.828,62	966,22	1.084,12	1.218,97	1.056,21	154,61			
BAKIM ONARIM GİDERLERİ	910,28	-	6,50	10,00	89,00				
TELİF HAKLARI GİDERLERİ	3.972,00			-					
YAYIN ABONE GİDERLERİ	1.415,96	1.031,30	559,30	40,00	319,75	156,25			
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER	8.222,14	1.192,68		273,50	-	1.663,60			
ÇEŞİTLİ GİDERLER	39.186,59	14.720,20	8.074,16	9.669,96	5.450,51	2.774,36	-	-	-
KİRA GİDERLERİ	27.897,48	11.506,47	6.846,18	9.147,43	5.076,93	2.724,36			
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ		308,00		60,00		50,00			
İLAN VE REKLAM GİDERLERİ		416,67		-					
MAHKEME VE NOTER GİDERLERİ	1.477,66	210,28	135,63	92,53	56,88				
SİGORTA GİDERLERİ	257,54	178,75							
GECİKME ZAMLARI VE PARA CEZALARI	976,71			-	-				
GİDER KAYDEDİLEN DEMİRBAŞLAR	657,42				55,50				
BANKA GİDERLERİ	414,25	99,18	-		27,50				
ŞEHİRÇİ ULAŞIM GİDERLERİ	1.116,25	784,00	153,80	40,00	-				
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER	919,46	1.216,85	938,55	330,00	233,70				
MUHASEBE VE MUŞAVİRLİK GİDERLERİ	5.469,82								

2006 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	MERKEZ	ŞUBELER				TEMSİLCİLİKLER			
	ANKARA	MARMARA BÖLGE ŞUBE	EGE BÖLGE ŞUBE	KONYA	MERSİN	ADANA	ANTALYA		
AMACA YÖNELİK ÇEŞİTLİ GİDERLER	137.807,08	28.877,33	15.681,67	7.759,74	6.621,56	5.657,28	-		
KONGRE-KONFERANS-SEMINER GİDERLERİ	-	61,00	15,00	-	-	-	-		
EĞİTİM VE KURS GİDERLERİ	5.759,84	15.070,07	6.612,19	3.919,71	2.730,36	4.669,14	-		
GENEL KURUL GİDERLERİ	45.102,47	6.627,11	3.544,94	2.935,53	937,95				
BÖLGELERARASI TOPLANTI GİDERLERİ	-								
SEYAHAT VE YOLLUK GİDERLERİ	19.138,23	3.232,25	1.613,35	151,00	312,00				
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ	9.611,26	1.055,55	1.030,23	432,00	318,25	622,64			
MESLEKİ FAALİYET VE TANITIM GİDERLERİ	58.195,28	2.831,35	2.865,96	321,50	2.323,00	365,50			
BASILI BELGE GİDERLERİ									
BÜRO GİDERLERİ	13.897,01	2.453,31	2.286,79	670,45	905,89	293,51	-		
KIRTASIYE VE BÜRO MALZEME GİDERLERİ	11.108,46	1.148,78	1.758,85	189,90	443,82	186,67			
TEMİZLİK GİDERLERİ	1.437,19	223,16	185,94	79,93	112,72	34,10			
BÜRO YİYECEK İÇECEK GİDERLERİ	1.351,36	1.081,37	342,00	400,62	349,35	72,74			
VERGİ RESİM VE HARÇLAR	644,40	117,00	107,80	107,80	134,10				
TMMOB HİSSESİ	22.369,51	-	210,00		200,00	-			
HİZMET ÜRETİM GİDERLERİ	52.981,88	-	-	-	-	-	-		
DERGİ KİTAP BASIM GİDERLERİ	25.073,52								
DERGİ DAĞITIM GİDERLERİ	27.908,36								
DİĞER OLAĞAN DIŞI GİDER VE ZARARLAR	2.357,00								
2006 DEMİRBAŞ ALIMLARI	12.861,29	3.882,20	590,00	-	1.173,90				
TOPLAM	445.449,45	98.693,60	66.630,20	52.448,52	47.826,88	11.042,04	-		

2006 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	BALIKESİR	BURSA	DENİZLİ	ESKİŞEHİR	ERZURUM	GAZİANTEP	KARAMAN		
PERSONEL GİDERLERİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESAS ÜCRETLER									
SSK İŞVEREN PAYI									
SSK İŞSİZLİK SİGORTASI İŞVEREN PAYI									
İKRAMİYE									
TAZMİNAT ÖDEMELERİ									
GIDA GİDERLERİ									
DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA VE HİZMETLER	-	132,50	3,21	648,50	156,84	-	8,05		
TELEFON GİDERLERİ		132,50	-	576,00	143,90				
KARGO GİDERLERİ			3,21	-	12,94	-	8,05		
AYDINLATMA-ISITMA-SU-APT AIDAT GİDERLERİ				5,00					
BAKIM ONARIM GİDERLERİ									
TELİF HAKLARI GİDERLERİ									
YAYIN ABONE GİDERLERİ				67,50					
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER						-			
ÇEŞİTLİ GİDERLER	-	34,50	39,25	2.407,95	7,00	-	-		
KİRA GİDERLERİ				2.280,00					
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ				127,95					
İLAN VE REKLAM GİDERLERİ									
MAHKEME VE NOTER GİDERLERİ									
SİGORTA GİDERLERİ									
GEÇİKME ZAMLARI VE PARA CEZALARI									
GİDER KAYDEDİLEN DEMİRBAŞLAR									
BANKA GİDERLERİ									
ŞEHİRİÇİ ULAŞIM GİDERLERİ		34,50	39,25	-					
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER				-	7,00				
MUHASEBE VE MÜŞAVİRLİK GİDERLERİ									

2006 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	BALIKESİR	BURSA	DENİZLİ	ESKİŞEHİR	ERZURUM	GAZİANTEP	KARAMAN		
AMACA YÖNELİK ÇEŞİTLİ GİDERLER	10,00	5.337,10	59,11	2.067,00	6.102,40	-	1.425,45		
KONGRE-KONFERANS-SEMINER GİDERLERİ									
EĞİTİM VE KURS GİDERLERİ		2.586,90	-	666,30	4.934,80	-	1.425,45		
GENEL KURUL GİDERLERİ									
BÖLGELERARASI TOPLANTI GİDERLERİ									
SEYAHAT VE YOLLUK GİDERLERİ				97,00					
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ	10,00	340,51	39,11	363,70	25,00				
MESLEKİ FAALİYET VE TANITIM GİDERLERİ		2.409,69	20,00	940,00	1.142,60	-	-		
BASILI BELGE GİDERLERİ									
BÜRO GİDERLERİ	-	218,24	27,38	60,85	104,50	-	-		
KIRTASIYE VE BÜRO MALZEME GİDERLERİ		218,24	27,38	11,20	104,50	-	-		
TEMİZLİK GİDERLERİ				49,65					
BÜRO YIYECEK İÇECEK GİDERLERİ									
VERGİ RESİM VE HARÇLAR									
TMMOB HİSSESİ				300,00					
HİZMET ÜRETİM GİDERLERİ	-	-	-	-	-	-	-		
DERGİ KİTAP BASIM GİDERLERİ									
DERGİ DAĞITIM GİDERLERİ									
DİĞER OLAĞAN DIŞI GİDER VE ZARARLAR									
2006 DEMİRBAŞ ALIMLARI			-	-					
TOPLAM	10,00	5.722,34	128,95	5.484,30	6.370,74	-	1.433,50		

2006 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)							
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER						
PERSONEL GİDERLERİ	KOCAELİ	MALATYA	SAMSUN	TEKİRDAĞ	TOKAT	VAN	TOPLAM
ESAS ÜCRETLER	-	-	-	-	-	-	247.228,26
SSK İŞVEREN PAYI							194.516,51
SSK İŞSİZLİK SİGORTASI İŞVEREN PAYI							37.643,72
İKRAMİYE							3.863,34
TAZMİNAT ÖDEMELERİ							8.770,94
GIDA GİDERLERİ							2.433,75
DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA VE HİZMETLER	68,10	-	56,31	-	6,00	-	75.417,66
TELEFON GİDERLERİ	53,00		51,00	-	-		34.030,00
KARGO GİDERLERİ	15,10		5,31	-	6,00		11.144,15
AYDINLATMA-ISITMA-SU-APT AIDAT GİDERLERİ					-		10.313,75
BAKIM ONARIM GİDERLERİ							1.015,78
TELİF HAKLARI GİDERLERİ							3.972,00
YAYIN ABONE GİDERLERİ							3.590,06
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER							11.351,92
ÇEŞİTLİ GİDERLER	35,60	185,38	84,00	65,00	-	-	81.585,25
KİRA GİDERLERİ		115,38			-		65.594,23
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ		70,00	64,00		-		679,95
İLAN VE REKLAM GİDERLERİ							416,67
MAHKEME VE NOTER GİDERLERİ							1.972,98
SİGORTA GİDERLERİ							
GEÇİKME ZAMLARI VE PARA CEZALARI							976,71
GİDER KAYDEDİLEN DEMİRBAŞLAR							
BANKA GİDERLERİ			20,00				560,93
ŞEHİRİÇİ ULAŞIM GİDERLERİ	35,60			65,00			2.268,40
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER					-		3.645,56
MUHASEBE VE MÜŞAVİRLİK GİDERLERİ							5.469,82

2006 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)							
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER						
	KOCAELİ	MALATYA	SAMSUN	TEKİRDAĞ	TOKAT	VAN	TOPLAM
AMACA YÖNELİK ÇEŞİTLİ GİDERLER	165,49	-	2.039,01	241,22	-	727,00	220.578,44
KONGRE-KONFERANS-SEMINER GİDERLERİ							76,00
EĞİTİM VE KURS GİDERLERİ			1.992,01				50.366,77
GENEL KURUL GİDERLERİ							59.148,00
BÖLGELERARASI TOPLANTI GİDERLERİ							-
SEYAHAT VE YOLLUK GİDERLERİ						16,50	24.560,33
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ	117,49		22,00			598,50	14.586,24
MESLEKİ FAALİYET VE TANITIM GİDERLERİ	48,00		25,00	241,22		112,00	71.841,10
BASILI BELGE GİDERLERİ							-
BÜRO GİDERLERİ	60,00	31,15	3,00	28,00	-	16,00	21.056,08
KIRTASIYE VE BÜRO MALZEME GİDERLERİ	60,00	31,15	3,00	28,00	-	16,00	15.335,95
TEMİZLİK GİDERLERİ							2.122,69
BÜRO YIYECEK İÇECEK GİDERLERİ							3.597,44
VERGİ RESİM VE HARÇLAR							1.111,10
TMMOB HİSSESİ			150,00				23.229,51
HİZMET ÜRETİM GİDERLERİ	-	-	-	-	-	-	52.981,88
DERGİ KİTAP BASIM GİDERLERİ							25.073,52
DERGİ DAĞITIM GİDERLERİ							27.908,36
DİĞER OLAĞAN DIŞI GİDER VE ZARARLAR							2.357,87
2006 DEMİRBAŞ ALIMLARI							18.507,39
TOPLAM	329,19	216,53	2.332,32	334,22	6,00	743,00	744.053,44

2007 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ										
HESAP İSİMLERİ	MERKEZ		ŞUBELER					TEMSİLCİLİKLER		
	ANKARA	MARMARA BÖLGE ŞUBE	EGE BÖLGE ŞUBE	KONYA	MERSİN	ADANA	ANTALYA	AYDIN		
PERSONEL GİDERLERİ	150.827,13	53.343,28	38.126,94	33.834,21	33.812,91		-			
ESAS ÜCRETLER	125.020,22	44.084,07	31.503,49	27.970,38	27.962,85					
SSK İŞVEREN PAYI	23.610,39	8.397,88	6.007,32	5.318,37	5.314,95					
SSK İŞSİZLİK SİGORTASI İŞVEREN PAYI	2.196,52	861,33	616,13	545,46	545,11					
İKRAMIYE										
TAZMINAT ÖDEMELERİ										
GIDA GİDERLERİ										
DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA VE HİZMETLER	53.583,16	7.233,04	7.740,73	3.716,77	3.094,44	4.019,05	229,45	249,65		
TELEFON GİDERLERİ	17.254,70	3.963,70	3.434,33	1.560,35	1.366,85	727,00	78,00	213,34		
KARGO GİDERLERİ	12.214,84	82,66	392,34	131,10	98,93	124,67		36,31		
AYDINLATMA-ISITMA-SU-APT.AIDAT GİDERLERİ	5.990,74	957,81	1.187,11	1.733,57	1.110,41	97,10				
BAKIM ONARIM GİDERLERİ	11.298,02	805,95	1.963,45	30,00	60,00	125,00	1,45			
TELİF HAKLARI GİDERLERİ	1.800,00									
YAYIN ABONE GİDERLERİ	3.591,12	970,90	663,50	261,75	438,25	393,75				
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER	1.433,74	452,02	100,00			2.551,53				
KAPASİTE HAZIRLAMA GİDERLERİ							150,00			
ÇEŞİTLİ GİDERLER	43.325,23	14.384,58	16.611,64	10.445,00	5.980,31	3.236,88	152,00			
KİRA GİDERLERİ	29.910,00	13.250,00	13.100,00	10.350,00	5.375,00	2.921,87				
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ	631,55		242,85	30,00	53,50	37,15				
İLAN VE REKLAM GİDERLERİ	405,45									
SİGORTA GİDERLERİ	285,94									
MAHKEME VE NOTER GİDERLERİ	180,55		350,00		62,00					
GEÇİKME ZAMLARI VE PARA CEZALARI	30,14				0,07					
GİDER KAYDEDİLEN DEMİRBAŞLAR	1.169,90	754,16	1.009,18			153,40				
BANKA GİDERLERİ	691,24	7,88	16,80		58,40	2,00				
ŞEHİRİÇİ ULAŞIM GİDERLERİ	2.167,45	49,50	268,18		25,00	10,00	142,00			
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER	899,46	323,04	1.624,63	65,00	406,34	112,46	10,00			
MUHASEBE VE MÜŞAVİRLİK GİDERLERİ	6.953,55									

2007 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)										
HESAP İSİMLERİ	MERKEZ		ŞUBELER					TEMSİLCİLİKLER		
	ANKARA	MARMARA BÖLGE ŞUBE	EGE BÖLGE ŞUBE	KONYA	MERSİN	ADANA	ANTALYA	AYDIN		
AMACA YÖNELİK ÇEŞİTLİ GİDERLER	113.090,23	21.474,54	15.681,45	3.162,78	6.014,14	3.068,45	4.043,38	1.003,93		
KONGRE-KONFERANS-SEMINER GİDERLERİ	22.484,92	228,00	25,00							
EĞİTİM VE KURS GİDERLERİ	9.351,00	15.196,89	8.828,62	2.561,28	2.743,09	2.351,95	3.265,97			
GENEL KURUL GİDERLERİ					123,00					
BÖLGELERARASI TOPLANTI GİDERLERİ					483,60					
SEYAHAT VE YOLLUK GİDERLERİ	1.421,79	1.409,00	672,45							
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ	10.334,86	884,25	1.452,56	501,50		148,20	390,71			
MESLEKİ FAALİYET VE TANITIM GİDERLERİ	68.497,66	3.756,40	4.702,82	100,00	2.654,45	568,30	386,70	1.003,93		
BASILI BELGE GİDERLERİ										
BÜRO GİDERLERİ	15.661,66	2.480,55	2.060,46	651,00	1.025,44	683,64	64,00			
KİRTASIYE VE BÜRO MALZEME GİDERLERİ	11.348,12	1.103,70	1.275,62	231,12	358,40	164,19	64,00			
TEMİZLİK GİDERLERİ	2.216,96	279,70	268,94	44,25	136,65	199,00				
BÜRO YİYECEK (ÇEÇEK) GİDERLERİ	2.096,58	1.097,15	515,90	375,63	530,39	320,45				
VERGİ RESİM VE HARÇLAR	979,07	209,83	104,98	63,00	104,98					
TİMMOB HİSSESİ	21.401,75				100,00	-				
HİZMET ÜRETİM GİDERLERİ	20.783,42		-	-	-	-	-			
DERGİ KİTAP BASIM GİDERLERİ	16.221,66									
DERGİ DAĞITIM GİDERLERİ	4.561,76									
2007 DEMİRBAŞ ALIMLARI	2.429,32	115,00		1.242,57						
TOPLAM	422.080,97	99.240,82	80.326,20	53.115,33	50.132,22	11.008,02	4.488,83	1.253,58		

2007 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	BALIKESİR	BURSA	DENİZLİ	ESKİŞEHİR	ERZURUM	GAZİANTEP	KARAMAN	KOCAELİ	
PERSONEL GİDERLERİ	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESAS ÜCRETLER									
SSK İŞVEREN PAYI									
SSK İŞSİZLİK SİGORTASI İŞVEREN PAYI									
İKRAMİYE									
TAZMINAT ÖDEMELERİ									
GIDA GİDERLERİ									
DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA VE HİZMETLER	-	704,00	293,50	560,87	43,57	4,33	-	380,81	
TELEFON GİDERLERİ		704,00	293,50	516,37	43,57			174,00	
KARGO GİDERLERİ				-		4,33		6,81	
AYDINLATMA-ISITMA-SU-APT.AIDAT GİDERLERİ				38,50					
BAKIM ONARIM GİDERLERİ									
TELİF HAKLARI GİDERLERİ									
YAYIN ABONE GİDERLERİ				6,00					
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER					-				
KAPASİTE HAZIRLAMA GİDERLERİ								200,00	
ÇEŞİTLİ GİDERLER	-	385,00	94,50	2.638,15	20,00	-	-	275,95	
KİRA GİDERLERİ				2.520,00					
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ			69,50						
İLAN VE REKLAM GİDERLERİ									
SİGORTA GİDERLERİ									
MAHKEME VE NOTER GİDERLERİ									
GEÇİKME ZAMLARI VE PARA CEZALARI									
GİDER KAYDEDİLEN DEMİRBAŞLAR									
BANKA GİDERLERİ			2,00					275,95	
ŞEHİRÇİ ULAŞIM GİDERLERİ		385,00	23,00	15,00	20,00				
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER				103,15	-				
MUHASEBE VE MÜŞAVİRLİK GİDERLERİ									

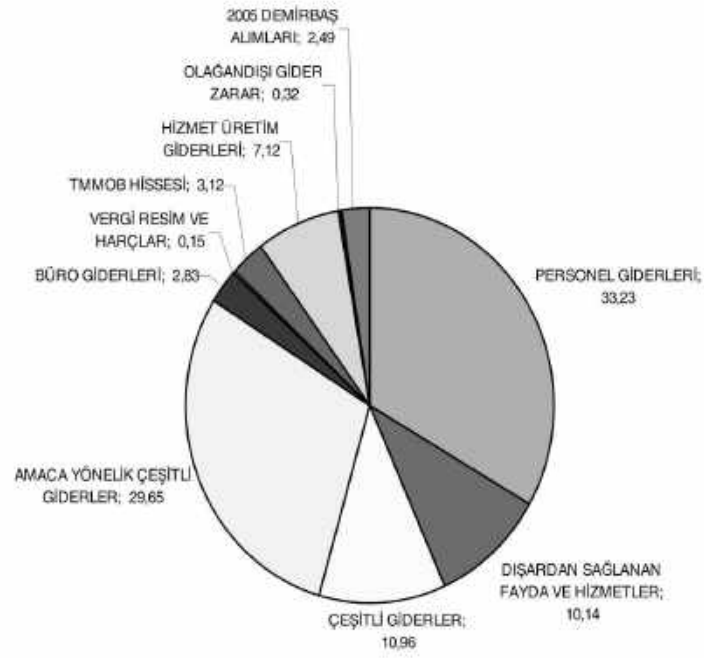
2007 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	BALIKESİR	BURSA	DENİZLİ	ESKİŞEHİR	ERZURUM	GAZİANTEP	KARAMAN	KOCAELİ	
AMACA YÖNELİK ÇEŞİTLİ GİDERLER	60,00	200,00	850,15	1.258,23	64,00	1.186,59		1.974,12	
KONGRE-KONFERANS-SEMINER GİDERLERİ									
EĞİTİM VE KURS GİDERLERİ			-	769,23		-		1.883,12	
GENEL KURUL GİDERLERİ									
BÖLGELERARASI TOPLANTI GİDERLERİ									
SEYAHAT VE YOLLUK GİDERLERİ			56,00	299,00					
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ	60,00	200,00	168,40	-				91,00	
MESLEKİ FAALİYET VE TANITIM GİDERLERİ			625,75	190,00	64,00	1.186,59	-		
BASILI BELGE GİDERLERİ									
BÜRO GİDERLERİ	-	-	58,00	135,03	9,00	-	-	178,00	
KIRTASIYE VE BÜRO MALZEME GİDERLERİ			58,00	64,18	9,00	-		178,00	
TEMİZLİK GİDERLERİ									
BÜRO YİYECEK İÇECEK GİDERLERİ				70,85					
VERGİ RESİM VE HARÇLAR									
TİMMOB HİSSESİ									
HİZMET ÜRETİM GİDERLERİ	-	-		-	-	-	-	-	
DERGİ KİTAP BASIM GİDERLERİ									
DERGİ DAĞITIM GİDERLERİ									
2007 DEMİRBAŞ ALIMLARI			-	-					
TOPLAM	60,00	1.289,00	1.296,15	4.592,28	136,57	1.190,92	-	2.808,88	

2007 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	TEMSİLCİLİKLER								
	KAYSERİ	MALATYA	SAMSUN	TEKİRDAĞ	TOKAT	VAN	TOPLAM		
PERSONEL GİDERLERİ	-	-	-	-	-	-	309.944,47		
ESAS ÜCRETLER							256.531,01		
SSK İŞVEREN PAYI							48.648,91		
SSK İŞSİZLİK SİGORTASI İŞVEREN PAYI							4.764,55		
İKRAMİYE							-		
TAZMİNAT ÖDEMELERİ							-		
GIDA GİDERLERİ							-		
DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA VE HİZMETLER	66,00	330,00		99,00	7,65	10,42	82.366,44		
TELEFON GİDERLERİ	66,00			99,00			30.514,71		
KARGO GİDERLERİ				-	7,65	10,42	13.110,06		
AYDINLATMA-ISITMA-SU-APT.AIDAT GİDERLERİ		330,00			-		11.445,24		
BAKIM ONARIM GİDERLERİ							14.283,87		
TELİF HAKLARI GİDERLERİ							1.800,00		
YAYIN ABONE GİDERLERİ							6.325,27		
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER							4.537,29		
KAPASİTE HAZIRLAMA GİDERLERİ									
ÇEŞİTLİ GİDERLER	-	-		52,00	-	-	97.601,24		
KİRA GİDERLERİ					-		77.426,87		
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ					-		1.064,55		
İLAN VE REKLAM GİDERLERİ							405,45		
SİGORTA GİDERLERİ									
MAHKEME VE NOTER GİDERLERİ							592,55		
GECİKME ZAMLARI VE PARA CEZALARI							30,21		
GİDER KAYDEDİLEN DEMİRBAŞLAR									
BANKA GİDERLERİ							1.054,27		
ŞEHİRİÇİ ULAŞIM GİDERLERİ				52,00			3.157,13		
DİĞER ÇEŞİTLİ GİDERLER					-		3.544,08		
MUHASEBE VE MUŞAVİRLİK GİDERLERİ							6.953,55		

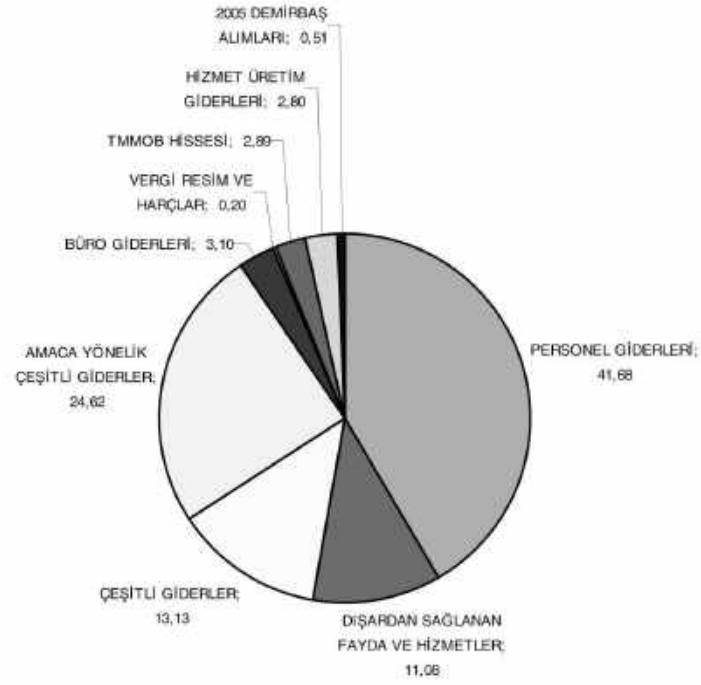
2007 YILI GERÇEKLEŞEN GİDER ¹ BÜTÇESİ (Devam)									
HESAP İSİMLERİ	KAYSERİ	MALATYA	SAMSUN	TEMSİLCİLİKLER			TOKAT	VAN	TOPLAM
				TEKİRDAĞ					
AMACA YÖNELİK ÇEŞİTLİ GİDERLER	190,00	-	3.640,01	-			4.143,25	1.959,32	183.064,57
KONGRE-KONFERANS-SEMINER GİDERLERİ									22.737,92
EĞİTİM VE KURS GİDERLERİ			3.540,01				4.143,25	1.805,32	56.439,73
GENEL KURUL GİDERLERİ									123,00
BÖLGELERARASI TOPLANTI GİDERLERİ									493,60
SEYAHAT VE YOLLUK GİDERLERİ									3.858,24
TEMSİL AĞIRLAMA GİDERLERİ	190,00		15,00					20,00	14.456,48
MESLEKİ FAALİYET VE TANITIM GİDERLERİ			85,00					134,00	84.955,60
BASILI BELGE GİDERLERİ									-
BÜRO GİDERLERİ	-		17,00				-	55,00	23.078,78
KIRTASIYE VE BÜRO MALZEME GİDERLERİ			17,00				-	55,00	14.926,33
TEMİZLİK GİDERLERİ									3.145,50
BÜRO YİYECEK İÇECEK GİDERLERİ									5.006,95
VERGİ RESİM VE HARÇLAR									1.461,86
TMMOB HİSSESİ									21.501,75
HİZMET ÜRETİM GİDERLERİ			-	-			-	-	20.783,42
DERGİ KİTAP BASIM GİDERLERİ									16.221,66
DERGİ DAĞITIM GİDERLERİ									4.561,76
2007 DEMİRBAŞ ALIMLARI									3.786,89
TOPLAM	256,00	330,00	3.657,01	151,00			4.150,90	2.024,74	743.589,42

¹ Not: Gelir tablosu ile aradaki fark amortismanlarla ile yıl içinde alınan demirbaşlar arasındaki farkların kayıtlı olduğu demirbaş tutarları gider olarak yazılmıştır. Tabloya yıl içinde alınan ve fiden ödeme yapılan demirbaş tutarları gider olarak yazılmıştır.

2006 YILI GİDERLERİNİN DAĞILIMI (%)



2007 YILI GİDERLERİNİN DAĞILIMI (%)



MERKEZ,ŞUBE VE TEMSİLCİLİKLER
2006 YILI GELİR VE GİDERLERİ

Birimler	Gelirler (YTL)	Giderler (YTL)
Merkez	481.476,25	445.449,45
Marmara Bölge Şube	73.299,50	98.693,60
Ege Bölge Şube	57.518,00	66.630,20
Konya Şube	18.792,10	52.448,52
Mersin Şube	16.360,00	47.826,88
Adana İl Temsilciliği	13.791,00	11.042,04
Antalya İl Temsilciliği	-	-
Aydın İl Temsilciliği	-	-
Balıkesir İl Temsilciliği	200,00	10,00
Bursa İl Temsilciliği	6.535,00	5.722,34
Denizli İl Temsilciliği	1.149,00	128,95
Eskişehir İl Temsilciliği	5.493,00	5.484,30
Erzurum İl Temsilciliği	8.369,00	6.370,74
Gaziantep İl Temsilciliği	42,00	-
Karaman İl Temsilciliği	2.609,00	1.433,50
Kocaeli İl Temsilciliği	1.688,00	329,19
Kayseri İl Temsilciliği	-	-
Malatya İl Temsilciliği	484,00	216,53
Samsun İl Temsilciliği	7.638,00	2.332,32
Tekirdağ İl Temsilciliği	141,00	334,22
Tokat İl Temsilciliği	80,00	6,00
Van İl Temsilciliği	1.131,80	743,00
GENEL TOPLAM	696.796,65	745.201,78

MERKEZ,ŞUBE VE TEMSİLCİLİKLER
2007 YILI GELİR VE GİDERLERİ

Birimler	Gelirler (YTL)	Giderler (YTL)
Merkez	568.894,03	422.080,97
Marmara Bölge Şube	66.061,95	99.240,82
Ege Bölge Şube	59.701,85	80.326,20
Konya Şube	21.225,90	53.115,33
Mersin Şube	20.189,70	50.132,22
Adana İl Temsilciliği	9.582,60	11.008,02
Antalya İl Temsilciliği	6.143,50	4.488,83
Aydın İl Temsilciliği	1.518,00	1.253,58
Balıkesir İl Temsilciliği	840,50	60,00
Bursa İl Temsilciliği	733,00	1.289,00
Denizli İl Temsilciliği	1.964,00	1.296,15
Eskişehir İl Temsilciliği	2.313,00	4.592,28
Erzurum İl Temsilciliği	1.459,00	136,57
Gaziantep İl Temsilciliği	1.624,00	1.190,92
Karaman İl Temsilciliği		-
Kocaeli İl Temsilciliği	4.983,54	2.808,88
Kayseri İl Temsilciliği	272,00	256,00
Malatya İl Temsilciliği	706,00	330,00
Samsun İl Temsilciliği	5.723,50	3.657,01
Tekirdağ İl Temsilciliği		151,00
Tokat İl Temsilciliği	6.298,00	4.150,90
Van İl Temsilciliği	5.830,00	2.024,74
GENEL TOPLAM	786.064,07	743.589,42

NOT: Merkez giderleri içerisinde, şube ve temsilcilik giderlerinin bir kısmı da yer almaktadır (Tüm etkinlikler, yayın basım maliyetleri, kargo giderleri v.s.).
Merkez gelirlerine,Sorumlu Yönetici Belgesi gelirleri dahildir.

20. ODA DENETLEME KURULU RAPORU



Oda Yönetim Kurulu Üyelerinin katılımı ile 01.01.2007-31.03.2007 döneminin denetimi yapılmıştır.

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2007-31.03.2007 tarihleri arasında 5 adet toplantı yapıldığı, 27 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

2-Yönetim Kurulu Üyelerinin hakkı huzur almadığı görülmüştür.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Odanın borcu olmadığı saptanmıştır.

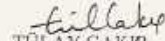
4-31.03.2007 tarihi itibarıyla genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 15.699,75.-YTL olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre Bankada bulunan döviz hesabının o günkü kur üzerinden YTL karşılığı,yatırım fonu,posta çeki ve vadesiz hesapta tutulduğu gösterilmiştir.

Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	455,07.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	6.302,39.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	:	7.071,54.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	1.642,09.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	46,64.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	2.058,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	2.250,81.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	977,00.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		:	46.103,39.-YTL
TOPLAM		:	66.907,53.-YTL.


FATMAGÜL TUNCER

ÜYE

DENETLEME KURULU


TÜLAY ÇAKIR

ÜYE


K. FİKRET ÖZYANT

ÜYE

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
Anayasamızın 135. Maddesinde tanımlanan
86 ve 88 sayılı KHK ve 7303 sayılı yasa ile değişik
6235 sayılı yasaya göre kurulmuş kamu kurumu
niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

Sımar 2. Sok. No: 36/15
TR - 06850 Kızılay - Ankara
Tel: (312) 232 40 39 Faks: (312) 232 40 57
E-mail: gidamo@gidamo.org.tr
Web: www.gidamo.org.tr

Oda Yönetim Kurulu üyelerinin katılımı ile 01.01.2007-30.06.2007 döneminin denetimi yapılmıştır.

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2007-30.06.2007 tarihleri arasında 9 adet toplantı yapıldığı, 56 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

2-Yönetim Kurulu Üyelerinin hakkı huzur almadığı görülmüştür.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Odanın borcu olmadığı saptanmıştır.

4-31.06.2007 tarihi itibarıyla genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 15.699,75.-YTL olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre Bankada bulunan döviz hesabının o günkü kur üzerinden YTL karşılığı,yatırım fonu,posta çeki ve vadesiz hesapta tutulduğu gösterilmiştir.

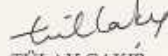
Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	308,47.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	5.488,03.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	:	16.739,73.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	2.368,09.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	93,64.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	2.208,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	892,03.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	393,00.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		:	70.940,54.-YTL
TOPLAM		:	99.432,13.-YTL.

DENETLEME KURULU



FATMAGÜL TUNCER

ÜYE



TÜLAY ÇAKIR

ÜYE



K.FİKRET OKANT

ÜYE

Oda Yönetim Kurulu Üyelerinin katılımı ile 01.01.2006-31.12.2006 döneminin denetimi yapılmıştır.

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2006-31.12.2006 tarihleri arasında 27 adet toplantı yapıldığı, 146 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

2-Yönetim Kurulu Üyelerinin hakkı huzur almadığı görülmüştür.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Odanın borcu olmadığı saptanmıştır.

4-31.12.2006 tarihi itibarıyla genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 10.670,00.-YTL olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre Bankada bulunan döviz hesabının o günkü kur üzerinden YTL karşılığı,yatırım fonu,posta çeki ve vadesiz hesapta tutulduğu gösterilmiştir.

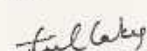
Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	0,32.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	3.466,55.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	:	845,42.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	273,89.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	82,64.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	1.321,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	121,41.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	767,00.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		:	34.784,44.-YTL
TOPLAM		:	41.663,27.-YTL

DENETLEME KURULU

ÜYE


FATMAGÜL TUNCER

ÜYE


TULAY ÇAKIR

ÜYE


K.FİKRET OKANT

Oda Yönetim Kurulu üyelerinin katılımı ile 01.01.2006-31.09.2006 döneminin denetimi yapılmıştır.

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2006-31.09.2006 tarihleri arasında 21 adet toplantı yapıldığı, 114 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

2-Yönetim Kurulu Üyelerinin hakkı huzur almadığı görülmüştür.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Oda'nın borcu olmadığı saptanmıştır.

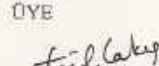
4-31.09.2006 tarihi itibarıyla genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 11.422,37.-YTL olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre Bankada bulunan döviz hesabının o günkü kur üzerinden YTL karşılığı,yatırım fonu,posta çeki ve vadesiz hesapta tutulduğu gösterilmiştir.

Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	2.196,32.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	2.509,54.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	:	4.800,77.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	892,89.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	117,64.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	971,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	51,03.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	1.281,50.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		:	47.678,94.-YTL
TOPLAM		:	60.500,23.-YTL.

DENETLEME KURULU

ÜYE

FATMAGÜL TUNCER

ÜYE

TULAY ÇAKIR

ÜYE

K.FİKRET OKANT

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2006-31.06.2006 tarihleri arasında 16 adet toplantı yapıldığı, 77 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Odanın borcu olmadığı saptanmıştır.

4-31.06.2006 tarihi itibarıyla genel merkez, şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 16.129,16-YTL olduğu görülmüştür.

Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	4.62.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	5.242,04.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	7.106,12.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	1.145,89.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	2.234,59.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	687,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	1.571,89.-YTL
Posta Çeki Hesabında		565,00.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		56.697,81.-YTL
TOPLAM		75.255,56.-YTL

DENETLEME KURULU

ÜYE
Fatma Güç Tuncer
FATMA GÜÇ TUNCER

ÖYE
TULAY ÇAKIR

DYE
K. FIKRET OKANT

DİMME İLDA MEHMETİSİZERİ QAZI
Ayyaşın: 135. Mırtışmı mevlam
85 ve 86 sayılı KHK ve 7007 sayılı yasa da dñ pñ
42'5 sayılı yasa n gıra kurtmaz dımı kurma
mırtışmı de mevlam kurtkuzur.

Silme: I. Sok. No. 36/15
Tl - 08850 Kuzly - Antap
hr. (312) 232 40 38 Fax: (312) 232 40 37
E-mail: gidamoz@gidamoz.org.tr
Web: www.gidamoz.org.tr

27.06.2006 tarihinde Oda Yönetim Kurulu Üyelerinin katılımı ile 01.01.2006-31.03.2006 döneminin denetimi yapılmıştır.

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2006-31.03.2006 tarihleri arasında 10 adet toplantı yapıldığı, 44 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

2-Yönetim Kurulu Üyelerinin hakkı huzur almadığı görülmüştür.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Odanın borcu olmadığı saptanmıştır.

4-27.06.2006 tarihinde;31.03.2006 tarihi itibarıyla genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 12.824,54.-YTL olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre Bankada bulunan döviz hesabının o günkü kur üzerinden YTL karşılığı,yatırım fonu,posta çeki ve vadesiz hesapta tutulduğu gösterilmiştir.

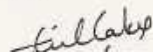
Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	7.646,92.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	7.402,66.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	:	12.824,75.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	4.362,39.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	234,79.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	2.343,00.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	290,49.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	428,00.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		:	64.689,00.-YTL
TOPLAM		:	100.222,00.-YTL.

DENETLEME KURULU

ÜYE


FATMAGÜL TUNCER

ÜYE


TULAY ÇAKIR

ÜYE


K.FİKRET OKANT

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
Anayasamız 135. Maddesinde tanımlanan
66 ve 85 sayılı KHK ve 7303 sayılı yasa ile değişik
6235 sayılı yaseye göre kurulmuş kamu kurumu
niteliğinde bir meslek kuruluşudur.

Sümer 2. Sok. No: 36/15
TR - 06650 Kızılay - Ankara
Tel: (312) 232 40 39 Fax: (312) 232 40 57
E-mail: gidemo@gidamo.org.tr
Web: www.gidamo.org.tr

Oda Yönetim Kurulu Üyelerinin katılımı ile 01.01.2007-31.12.2007 döneminin denetimi yapılmıştır.

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2007-31.12.2007 tarihleri arasında 20 adet toplantı yapıldığı, 130 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

2-Yönetim Kurulu Üyelerinin hakkı huzur almadığı görülmüştür.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Odanın borcu olmadığı saptanmıştır.

4-31.12.2007 tarihi itibarıyla genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 14.797,32.-YTL olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre Bankada bulunan döviz hesabının o günlük kur üzerinden YTL karşılığı,yatırım fonu,posta çeki ve vadesiz hesapta tutulduğu gösterilmiştir.

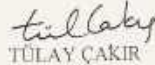
Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	338,98.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	4.416,54.-YTL
Vakıflar Bankası	Yenişehir Şubesi	:	2.384,61.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	860,19.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	277,64.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	32,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	0,31.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	3.208,00.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		:	45.322,51.-YTL
TOPLAM		:	56.841,38.-YTL

DENETLEME KURULU



FATMAĞÜL TUNCER

ÜYE



TÜLAY ÇAKIR

ÜYE



K.FİKRET OKANT

ÜYE

Oda Yönetim Kurulu üyelerinin katılımı ile 01.01.2007-31.09.2007 döneminin denetimi yapılmıştır.

1-Yönetim Kurulu Karar Defterinin incelenmesi sonucu 01.01.2007-31.09.2007 tarihleri arasında 13 adet toplantı yapıldığı ,84 adet karar alındığı ve toplantılarda çoğunluğun sağlandığı saptanmıştır.

2-Yönetim Kurulu Üyelerinin hakkı huzur almadığı görülmüştür.

3-Kira,yakıt,su,telefon ve elektrik ödemelerinin düzenli yapıldığı ve Odanın borcu olmadığı saptanmıştır.

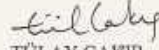
4-31.09.2007 tarihi itibarıyla genel merkez,şube ve temsilciliklerin kasalarında toplam 12.205,18.-YTL olduğu,fazla paranın muhasebe kayıtlarına göre Bankada bulunan döviz hesabının o günkü kur üzerinden YTL karşılığı,yatırım fonu,posta çeki ve vadesiz hesapta tutulduğu gösterilmiştir.

Garanti Bankası	Kızılay Şubesi	:	201,87.-YTL
İş Bankası	Kızılay Şubesi	:	4.425,21.-YTL
Vakıflar bankası	Yenişehir Şubesi	:	7.242,35.-YTL
Vakıflar Bankası	Alsancak Şubesi	:	1.996,09.-YTL
Vakıflar Bankası	Kadıköy Şubesi	:	633,64.-YTL
Vakıflar Bankası	Merkez Şubesi	:	532,60.-YTL
İş Bankası	Uray Şubesi	:	279,31.-YTL
Posta Çeki Hesabında		:	915,10.-YTL
Vakıflar Bankası Fon Hesabı		:	60.898,53.-YTL
TOPLAM		:	77.124,70.-YTL.

DENETLEME KURULU


FATMAGÜL TUNCER

ÜYE


TÜLAY ÇAKIR

ÜYE


K.FİKRET OKANT

ÜYE

21. 6. OLAĞAN GENEL KURUL DELEGE LİSTESİ

NO	SİCİL NO	ADI-SOYADI	BÖLGE
1	00001	HACI AHMET KOÇAK	DOĞAL DELEGE
2	00003	EMİNE CEYLAN RASAN	DOĞAL DELEGE
3	00005	TAYLAN KIYMAZ	DOĞAL DELEGE
4	00008	RECEP HELVACI	DOĞAL DELEGE
5	00016	RAHİME PETEK ATAMAN	DOĞAL DELEGE
6	00028	BERRİN ŞENÖZ	DOĞAL DELEGE
7	00034	ŞENNUR ÖZKAYA	DOĞAL DELEGE
8	00118	KEMAL FİKRET OKANT	DOĞAL DELEGE
9	00128	YAŞAR ÜZÜMCÜ	DOĞAL DELEGE
10	00181	AYTAÇ SAYGIN GÜMÜŞKESEN	DOĞAL DELEGE
11	00323	FATMAGÜL TUNCER	DOĞAL DELEGE
12	00425	FULYA ARICAN ÖZNUR	DOĞAL DELEGE
13	00481	M.NURSEREN BUDAK	DOĞAL DELEGE
14	01441	SAİT AYKUT AYTAÇ	DOĞAL DELEGE
15	02214	TÜLAY ÇAKIR	DOĞAL DELEGE
16	00244	ZERRİN ERGİNKAYA	ADANA
17	00245	IŞIL VAR	ADANA
18	00622	ÖZGÜR GÖLGE	ADANA
19	00705	ALİ KAÇAR	ADANA
20	02714	ÖDÜL ÖZDAMAR	ADANA
21	02819	İBRAHİM SAYDAM BAŞAR	ADANA
22	03030	ADEM KANAT	ADANA
23	04844	CİHAN ÇELİK	ADANA
24	06625	BARIŞ ONUR ÖRS	ADANA
25	07772	ULVİYE YARDIMCIEL	ADANA
26	07988	SEMA HAZNADAR İLGİZ	ADANA
27	08325	ERDAL AĞÇAM	ADANA
28	00002	ATAKAN GUNAY	ANKARA
29	00004	MUHTAR FİKRET ÖZEKİN	ANKARA
30	00006	YUSUF SONGÜL	ANKARA
31	00012	MUAMMER SULU	ANKARA
32	00015	KADİR DAĞHAN	ANKARA
33	00017	TUFAN GÜNDÜZALP	ANKARA
34	00019	İMRAN ER	ANKARA
35	00035	BEDİHA DEMİRÖZÜ	ANKARA
36	00123	NAZAN MARAŞ	ANKARA

37	00170	NEZAHAT DEMİR	ANKARA
38	00471	MURAT ŞANLI	ANKARA
39	00476	CEVAHİR AKKURT	ANKARA
40	00477	VASFİYE BAŞBAYRAKTAR	ANKARA
41	00524	BETÜL VAZGEÇER	ANKARA
42	00568	ÜMRAN UYGUN	ANKARA
43	00692	SEVİLAY KIRIŞ	ANKARA
44	00698	MEHMET BİNGÖL	ANKARA
45	00994	DENİZ BERBER	ANKARA
46	01900	ESEF ÖZAT	ANKARA
47	01902	AYKUD UÇALLI	ANKARA
48	02208	EYLEM BAŞAK KAYA ÇETİNER	ANKARA
49	02350	SERDAR ALP SUBAŞI	ANKARA
50	02431	KAZIM ÖZTÜRK	ANKARA
51	02433	KUDRET AVCI	ANKARA
52	02601	ZEHRA KARAGÖZ	ANKARA
53	03031	AHMET BARIŞ BAL	ANKARA
54	03333	ÖZGE ÇETİNKAYA ACAR	ANKARA
55	03481	AHMET ÖLMEZ	ANKARA
56	03500	HATİCE YENİSOY	ANKARA
57	03609	NUR HANDIRLI	ANKARA
58	03666	FATMA DİLER ERCAN	ANKARA
59	03770	KEMAL ZEKİ TAYDAŞ	ANKARA
60	04215	DENİZ ARSLANTAŞ	ANKARA
61	04617	HALİME TOKGÖZ	ANKARA
62	04978	NESLİHAN SUCU	ANKARA
63	05168	BAHAR OKYAY	ANKARA
64	06155	SAMET SERTTAŞ	ANKARA
65	06463	MUSTAFA UZ	ANKARA
66	06467	AHMET ERHAN ÇİÇEK	ANKARA
67	08314	KORHAN SELAMLAR	ANKARA
68	00946	MUSTAFA DENİZ YILMAZ	ANTALYA
69	02106	HAKAN AK	ANTALYA
70	02228	HAKAN ÖZKARA	ANTALYA
71	02487	ÇINAR YAMAN	ANTALYA
72	03123	SEMİR YEŞİLOĞLU	ANTALYA
73	03298	ALİ ÜNAL	ANTALYA
74	05786	BURHAN FİDAN	ANTALYA
75	05787	ERDEM ÖZMEN	ANTALYA
76	06119	NUMAN YAZIR	ANTALYA

77	07455	HAFİZE DEMİRALAY	ANTALYA
78	07834	BARIŞ OLGUN	ANTALYA
79	08056	ARİFE AHI	ANTALYA
80	08083	ASLI ÜSTEK	ANTALYA
81	08513	ASLI ATALAY	ANTALYA
82	00930	ENGİN YARALI	AYDIN
83	00972	NİLGÜN OLAN	AYDIN
84	03919	ÜLKÜ ÜLKEN	AYDIN
85	08253	HAKAN YIKILMAZ	AYDIN
86	00602	DUYGU ERGÜN	BOLU
87	07770	ZEHRA KADAŞ	BOLU
88	00903	METİN TEMİZ	BURSA
89	01508	CANAN KATMER	BURSA
90	01509	EKREM KATMER	BURSA
91	01599	SADETTİN KABAKÇI	BURSA
92	01783	BEDİHA ŞENTÜRK	BURSA
93	02102	İLKAY YILMAZ	BURSA
94	04391	ÇİĞDEM DAĞLIOĞLU	BURSA
95	04510	SERKAN DURMUŞ	BURSA
96	05124	SERHAN BÜYÜKKIRCALI	BURSA
97	05995	MUSTAFA AKIN	BURSA
98	06177	EMİR HASAN YILMAZ	BURSA
99	06190	BÜLENT UTKU TURUNÇ	BURSA
100	07152	ÖZKAN VATANSEVER	BURSA
101	07162	ADNAN FATİH DAĞDELEN	BURSA
102	07181	LALE YILDIZ	BURSA
103	07678	SEZEN ÇİFTÇİOĞLU	BURSA
104	07902	MUSTAFA ŞENOL	BURSA
105	00590	ERDOĞAN DEMİRCİLER	DENİZLİ
106	03169	YUSUF AVCI	DENİZLİ
107	03878	ESİN AYSAN	DENİZLİ
108	03997	ANDAÇ IŞIK	DENİZLİ
109	08595	M.YAĞMUR DALKILIÇLILAR	DENİZLİ
110	00406	RECEP ÖZMETİN	DÜZCE
111	02313	MEHMET MURAT KARAOĞLU	ERZURUM
112	02315	HİLAL YILDIZ	ERZURUM
113	02557	ZÜHRE KAVUNCUOĞLU	ERZURUM
114	04009	GÜZİN KABAN	ERZURUM
115	04399	REFİK AKSU	ERZURUM
116	05314	AHMET AKKÖSE	ERZURUM

117	00696	FİLİZ BEKTÖRE	ESKİŞEHİR
118	00789	İLKAY ÖZEL	ESKİŞEHİR
119	01046	ALİ İHSAN DÜLGER	ESKİŞEHİR
120	01758	MUSTAFA KEMAL TÜRKMEN	ESKİŞEHİR
121	04004	YAVUZ ALPAN	ESKİŞEHİR
122	07175	ÜMİT GÜNEŞ	ESKİŞEHİR
123	01750	GANİM KÜÇÜKOĞLU	GAZİANTEP
124	05030	ALİ OK	GAZİANTEP
125	05528	ÖNER ÖZKAN	GAZİANTEP
126	07898	FİGEN KOÇAK	GAZİANTEP
127	07944	HİCRAN UZUN	GAZİANTEP
128	07982	ANIL UZUN	GAZİANTEP
129	08251	MUSTAFA BAŞBENZER	GAZİANTEP
130	08566	SERAÇ DENİZ AKGÜNEŞ	GAZİANTEP
131	04761	DERYA GÜLLÜ	HATAY
132	06916	EMEL TAŞ	HATAY
133	00031	İBRAHİM HALDUN İNELMEN	İSTANBUL
134	00083	MEHMET SELİM DEMİR	İSTANBUL
135	00114	SERAP ÖZTÜRK	İSTANBUL
136	00264	CENAN YILDIRIM	İSTANBUL
137	00353	KAMURAN SARIYAR	İSTANBUL
138	00414	HASAN MORDENİZ	İSTANBUL
139	00764	ALİ HAYDAR SÜSLÜ	İSTANBUL
140	00953	İBRAHİM KAYA	İSTANBUL
141	01105	AYSEL TANKAŞ	İSTANBUL
142	01123	HASAN TOKDEMİR	İSTANBUL
143	01137	BÜLENT PUR	İSTANBUL
144	01280	EKREM ÇINAR	İSTANBUL
145	01934	NİLÜFER HIZARCIOĞLU	İSTANBUL
146	02546	SEÇİL ATAY	İSTANBUL
147	02575	HALİL YILDIRIM	İSTANBUL
148	02620	SOYDAN CENGİZ	İSTANBUL
149	02685	BARIŞ KARAKAŞ	İSTANBUL
150	02761	MURAT BOZTAŞ	İSTANBUL
151	02794	OYA ÇELİKKANAT	İSTANBUL
152	02875	SERKAN SERT	İSTANBUL
153	02893	DÜZGÜN ALİ YILDIRIM	İSTANBUL
154	02919	AYTAN AKIN	İSTANBUL
155	02928	ERKAN İLDAN	İSTANBUL
156	03259	BÜLENT POLAT	İSTANBUL

157	03366	DÖNDÜ PARLAK	İSTANBUL
158	03453	MUAMMER YEŞİLKAYA	İSTANBUL
159	03622	NİLÜFER YURDAGÜLEN	İSTANBUL
160	03676	OKŞAN BİTİRMİŞ	İSTANBUL
161	03711	ESRA TOKOĞLU	İSTANBUL
162	03773	FATİH MEHMET SAYGI	İSTANBUL
163	03952	DEVİRİM EMEL ÇİÇEK	İSTANBUL
164	04089	YELİZ ÜLGÜDÜR	İSTANBUL
165	04202	ŞEHRİBAN ÇAM	İSTANBUL
166	04423	CEMAL TOSUN	İSTANBUL
167	04595	ŞÜKRÜ BOZKURT	İSTANBUL
168	04934	TUFAN DAĞHAN	İSTANBUL
169	05249	ÖZGÜR KAYA	İSTANBUL
170	05392	UMUT KÜÇÜKÖZDEMİR	İSTANBUL
171	05415	TEMEL KAPLAN	İSTANBUL
172	05451	ALİ HAKAN DONDURAN	İSTANBUL
173	05720	UĞUR MARANGOZ	İSTANBUL
174	05743	MİTHAT TAŞ	İSTANBUL
175	05829	ONUR AKBULUT	İSTANBUL
176	05925	SAİM TAŞDEMİR	İSTANBUL
177	06199	MURAT KUZUK	İSTANBUL
178	06274	HALİT YENER	İSTANBUL
179	06313	CEMİL GÜLSU	İSTANBUL
180	06400	MAHİR KAPLAN	İSTANBUL
181	06424	EMRE ÇAKMAKÇI	İSTANBUL
182	06491	ŞULE ŞENOL	İSTANBUL
183	06504	SELÇUK GÜMÜŞ	İSTANBUL
184	06550	ALİ GÜNDÜZ	İSTANBUL
185	06690	ÜMİT TATAR	İSTANBUL
186	06833	ELÇİN ÇİÇEK	İSTANBUL
187	06958	İLKER ÇALIŞKAN	İSTANBUL
188	06987	BARIŞ GENÇOĞLU	İSTANBUL
189	07092	BİLGE ÖLMEZ	İSTANBUL
190	07226	SERAY TOPAL	İSTANBUL
191	07248	ENGİN ENGİN	İSTANBUL
192	07296	YUSUF KAPLAN	İSTANBUL
193	07359	YAMAN YILDIZ	İSTANBUL
194	07424	ALEV KUNDUR	İSTANBUL
195	07551	GAMZE KUŞLU	İSTANBUL
196	07556	MEHMET BEYİK	İSTANBUL

197	07666	PINAR TARHAN	İSTANBUL
198	07707	TUNCAY KAHLEOĞULLARI	İSTANBUL
199	07805	NURAY KEMENT	İSTANBUL
200	07849	AYÇA AYAR	İSTANBUL
201	08210	ALİ ERMİŞ BUĞUR	İSTANBUL
202	08580	SERKAN KANÇAĞI	İSTANBUL
203	00055	KERİM BİLEK	İZMİR
204	00056	MAHMUT GENÇ	İZMİR
205	00061	MEHMET NEJAT ADSAY	İZMİR
206	00074	METİN ÇETİN	İZMİR
207	00081	HÜLYA YASSIKAYA YILMAZ	İZMİR
208	00082	HAVVA GÜLNUR CİNGİ	İZMİR
209	00179	AHMET ZEKİ HEPÇİMEN	İZMİR
210	00191	FAHRİ YEMİŞÇİOĞLU	İZMİR
211	00205	TANER BAYSAL	İZMİR
212	00276	BENGİ AVUN	İZMİR
213	00284	BERİL İŞÇİOĞLU	İZMİR
214	00392	ZAFER DEĞİRMENCİOĞLU	İZMİR
215	00395	ŞENAY SARIOĞLU	İZMİR
216	00438	ÖZLEN KAYA (CANDEMİR)	İZMİR
217	00533	REHA KESKİNOĞLU	İZMİR
218	00674	ATIL GEDİK	İZMİR
219	00865	ABDULLAH KÜÇÜKTEKİN	İZMİR
220	00866	SİBEL KÜÇÜKTEKİN	İZMİR
221	00966	VİLDAN ÇOBAN	İZMİR
222	00971	ORHAN AKDOĞAN	İZMİR
223	01025	IŞIK AYDINER ŞAHBAZ	İZMİR
224	01298	MEHMET CEMİL ALTINIŞIK	İZMİR
225	01332	ŞENİZ EKİN	İZMİR
226	01380	GÖKHAN GÜLAĞALAR	İZMİR
227	01384	AHMET TURNA	İZMİR
228	01458	SEMRA YILMAZ	İZMİR
229	01914	ERKAN BAL	İZMİR
230	02029	HATİCE SEMA KUTLUAY	İZMİR
231	02606	SEDA ALPER	İZMİR
232	03156	ŞAFAK BİRTÜRK	İZMİR
233	03218	BİROL YAYIKÇI	İZMİR
234	03504	ZEKERİYA YAZICI	İZMİR
235	03561	RECEP ARITÜRK	İZMİR
236	03633	ELİF DEVRAN ÇEŞMECİ	İZMİR

237	03636	OĞUZ PELİKLİ	İZMİR
238	03733	ALİ AŞKIN KARGINER	İZMİR
239	04290	ÖZKAN TAĞA	İZMİR
240	04313	YAKUP YALÇIN	İZMİR
241	04438	VOLKAN KANTARCI	İZMİR
242	04555	SADIK KÜLAHÇI	İZMİR
243	05055	ORHAN ÇİMEN	İZMİR
244	05071	AHMET SUAT ÖZGE	İZMİR
245	05120	İSMAİL DURSUN	İZMİR
246	05200	AHMET FEHİMOĞLU	İZMİR
247	05648	SEVİL BAŞLI	İZMİR
248	05705	ORHAN KAPLAN	İZMİR
249	05961	BAHTİYAR ÇİL	İZMİR
250	06777	BELGİN KANSOY	İZMİR
251	06809	MUSTAFA GÜVEN DELEN	İZMİR
252	06862	ÖYKÜ AYKAYA	İZMİR
253	07911	ARİF TAYFUN BEYGO	İZMİR
254	08160	NESRİN KUSİN	İZMİR
255	01832	FİKRET TÜRKMEN	KAYSERİ
256	04159	ERGÜL TÜR KARSLAN	KAYSERİ
257	04990	PINAR BOSTAN	KAYSERİ
258	05046	VİLDAN ER	KAYSERİ
259	06521	BURCU ÖZBEKAR	KAYSERİ
260	00529	MUKADDES ŞAMILOĞLU	KIRKLARELİ
261	01970	MEHMET AKİF ŞEN	KOCAELİ
262	02145	EMEL KARACAN	KOCAELİ
263	03799	PETEK ERDEM	KOCAELİ
264	03976	SEYRA AVCI	KOCAELİ
265	05938	İRFAN GÜNEŞ	KOCAELİ
266	07928	SİBEL KURAL	KOCAELİ
267	08250	ÖZGÜR YAYLA	KOCAELİ
268	00332	NESLİHAN NESİMOĞLU	KONYA
269	00816	ETHEM ÖZTOKLU	KONYA
270	00908	MEMİŞ ÖZDEMİR	KONYA
271	02828	GÜLDEN BAYDAR	KONYA
272	02902	ERKAN SUNAOĞLU	KONYA
273	03009	HAKER AKIN	KONYA
274	03211	RAMAZAN ÇELEBİ	KONYA
275	03269	ALPASLAN TEKİN	KONYA
276	03564	OSMAN TÜFEKÇİ	KONYA

277	03807	TAHSİN SÜER	KONYA
278	04915	ÇİĞDEM ATALAY	KONYA
279	05729	RAHİM ERDEM PAŞA	KONYA
280	06033	MEHMET TAŞKIN	KONYA
281	03019	FATMA TUĞBA KARAKUŞ	MALATYA
282	03024	EDA DABAĞ	MALATYA
283	04864	CEM FİDAN	MALATYA
284	00428	SEMRA AKMAN	MANİSA
285	00666	TUNÇER PEKTÜRK	MANİSA
286	03800	GÖKHAN KÖSE	MANİSA
287	04259	BİLGE AFŞAROĞLU	MANİSA
288	00612	AYSUN HASETÇİ	MERSİN
289	02124	AYŞEGÜL KOCAKAYA YILDIZ	MERSİN
290	02649	YUSUF DEĞİRMENCİ	MERSİN
291	02770	AZİZE KAVAK	MERSİN
292	03040	ASUMAN YILMAZ	MERSİN
293	03873	SERVET ÖZKAYA	MERSİN
294	03882	ÖZNUR TUNA	MERSİN
295	04792	ERSİN ÜNSAL	MERSİN
296	05666	İDİL TUĞBA SAVAŞ	MERSİN
297	08279	DEMET ŞAHUTOĞLU	MERSİN
298	00032	SÜREYYA KARADAĞ (KALKAN)	MUĞLA
299	01923	BÜLENT KARADENİZ	SAMSUN
300	04531	SEMİH AKINCI	SAMSUN
301	05260	BURCU ÇELİKKOL	SAMSUN
302	07627	OSMAN GÜL	SAMSUN
303	08470	ENES AĞBAL	SAMSUN
304	01051	ŞAKİR ADA	TEKİRDAĞ
305	01336	ÖZLEM ÖZER	TEKİRDAĞ
306	03352	HASAN MURAT VELİOĞLU	TEKİRDAĞ
307	06009	ASLI HACIOĞLU	TEKİRDAĞ
308	06813	FUNDA ÖZEN	TEKİRDAĞ
309	06828	ORHAN YILMAZ	TEKİRDAĞ
310	07543	AYÇA ÖZER	TEKİRDAĞ
311	00819	ÖZGÜR ERCEYES	TOKAT
312	01763	ELÇİN ERCEYES	TOKAT
313	04065	MUSTAFA BAYRAM	TOKAT
314	07317	AYŞE YILDIZ	TRABZON

