



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

**TMMOB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ
10. DÖNEM FAALİYETLERİ
OCAK 2024 – ARALIK 2025**

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İSTANBUL ŞUBESİ 10. OLAĞAN GENEL KURULU

1.GÜN: GENEL KURUL

Tarih : 20 Aralık 2025 – Cumartesi

Saat : 09.00 -16.00

Yer : Prof. Dr. Türkan Saylan Kültür Merkezi

Adres : Gülsuyu Mah. Gülsuyu Kavşağı No: 100 Maltepe/ İstanbul

GENEL KURUL GÜNDEMİ

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

2. GÜN: SEÇİMLER

Tarih : 21 Aralık 2025 - Pazar

Saat : 09.00-17.00

Yer : Akademi Cafe

Adres : Osmanağa Mah. Pavlonya Sok. Şan Apt. No: 10 A Kadıköy / İstanbul

SUNUŞ

Meslek odaları; yalnızca mesleki hakların savunulduğu yapılar değil, mesleğin toplumsal sorumluluğunu üstlenen, ortak akılla hareket eden örgütlü yapılardır. Meslek odası çatısı altında bir araya gelmek; yalnız kalmamak, sesimizi büyötmek, taleplerimizi görünür kılmak ve mesleğimiz adına söz söyleme gücünü birlikte üretmek demektir.

“**Oda benim için ne yapıyor?**” sorusunun pasifliğine sıkışmak yerine, “Mesleğim ve toplum için ben ne yapabilirim?” sorusunu çoğaltabildiğimiz ölçüde güçlenebiliriz. Odamız; ancak üyelerinin fikirleri, eleştirileri, talepleri ve dayanışmasıyla gerçek anlamda bir mücadele odağına dönüşebilir.

Bu bilinçle yürüttüğümüz 10. Çalışma Dönemimizde, gıda mühendisliğinin toplumsal sorumluluğunu merkeze alan bir anlayışla hareket ettik. Mesleki gelişimin desteklenmesi kadar, **gıda güvenliği ve güvenli gıdaya erişimin temel bir insan hakkı olduğu gerçeğini** savunmayı temel görevimiz olarak gördük. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın tüm çalışmalarında **toplum sağlığının korunması**, vazgeçemediğimiz ana motivasyonumuz oldu.

Ancak bu çalışmalar, ülkenin içinde bulunduğu ağır ekonomik ve sosyal krizden bağımsız düşünölemez. Uzun süredir devam eden **ekonomik kriz; hayat pahalılığı, işsizlik, derinleşen yoksulluk ve güvencesizlikle** birlikte toplumun geniş kesimlerini sağlıklı yaşam olanaklarından mahrum bırakmıştı. **Artan kiralar, kontrolsüz fiyatlar, temel gıda maddelerine erişimde yaşanan güçlükler ve düşen alım gücü;** sağlıklı beslenmeyi bir ayrıcalık haline getirmiştir.

Gıda hammaddelerinde dışa bağımlılık, döviz kuruna endekli tarım ve gıda politikaları, iklim krizi ve doğal kaynakların hızla tükenmesi; gıda arzını ve gıda güvenliğini ciddi biçimde tehdit etmektedir. Bunun doğal sonucu olarak artan **gıda enflasyonu, sahtecilik ve tağşiş vakaları** toplum sağlığını doğrudan hedef almaktadır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak açıkça ifade ediyoruz: **Doğru tarım ve gıda politikaları** uygulanmadığı sürece bu sorunlar geçici değil, kalıcı ve telafisi zor sonuçlar doğuracaktır.

İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi'nin 25. maddesi; beslenme hakkını, sağlıklı yaşamın vazgeçilmez bir parçası olarak tanımlar. Bu hak, yalnızca bireysel değil, kamusal bir sorumluluktur. Sağlıklı beslenme hakkı korunmadığında, yalnızca bugünü değil, geleceği de kaybederiz.

Bu kaybın en ağır bedelini ise çocuklar ödemektedir. **Yetersiz ve dengesiz beslenme;** çocukların fiziksel, zihinsel ve duygusal gelişimini kalıcı biçimde etkilemektedir. Bu durumu yalnızca bir “sosyal sorun” olarak değil, çocuk haklarının açık bir ihlali ve yapısal bir şiddet biçimi olarak görmek zorundayız.

Özellikle yaşamın ilk 1000 gününde sağlıklı beslenme, bireyin tüm yaşamını belirleyen kritik bir süreçtir. Bugün çocukların yeterli ve güvenli beslenmesi için ayrılmayan her kaynak, yarın katlanarak artacak sağlık harcamaları ve toplumsal maliyetler olarak karşımıza çıkacaktır.

Bu nedenle;

- Yetersiz beslenme riski altındaki aileler kamusal mekanizmalarla tespit edilmeli, okul öncesi çocuklar için evde gıda destekleri sağlanmalıdır.
- Okul çağındaki **tüm çocuklara, en az bir öğün ücretsiz ve sağlıklı yemek,** okullarda sunulmalıdır.
- Bu politikalar için merkezi bütçeden kaynak ayrılmalı; yerel yönetimler kamusal dayanışma programlarıyla sürece aktif biçimde dahil edilmelidir.

10. Çalışma Dönemimiz boyunca; savaşların, afetlerin ve krizlerin gölgesinde, toplum sağlığını önceleyen bir duruş sergiledik. Aynı zamanda meslektaşlarımızın ekonomik, demokratik ve mesleki haklarını savunmak için mücadele ettik.

- **Demokrasiye, laikliğe, özgürlüklere, bağımsızlığa ve toplumculuğa** olan bağlılığımızdan asla vazgeçmedik.
- Meslek alanlarımızı ve toplumu ilgilendiren yasa, yönetmelik ve uygulamalara ilişkin değerlendirmelerimizi kamuoyuyla paylaştık.
- Kamuda **gıda mühendisi istihdamının** yetersizliğini ısrarla gündemde tuttuk.
- Bilimsel ve teknik gelişmeleri üyelerimizle buluşturduk, mesleki birikimi çoğaltmaya çalıştık.
- **TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak**, mesleki dayanışmamızı güçlendirmek, üyelerimize sunduğumuz hizmetlerin kalitesini artırmak ve çalışmalarımızı daha verimli bir ortamda sürdürebilmek amacıyla kurumsallaşma yolunda önemli bir adım daha attık. Mülkiyeti odamıza ait **Kadıköy'deki yeni hizmet binamıza** taşınarak, açılışını **5 Temmuz 2025 Cumartesi günü** geniş bir katılımı ile gerçekleştirdik.
- TMMOB'nin ortak değerlerini ve mücadele geleneğini meslektaşlarımızla paylaşmayı sürdürdük.

Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi 10. Olağan Genel Kurulu, bu çalışmaların birlikte değerlendirilmesi, eksiklerin cesaretle konuşulması ve yeni dönemin hedeflerinin ortak akılla belirlenmesi açısından önemli bir buluşma olacaktır. Gıda sektörünün bugünü ve geleceği, mesleğimizin toplumsal rolü, tarım ve gıda politikalarının sonuçları, gıda arzı ve güvenli gıdaya erişimin güvencesi bu genel kurulda kapsamlı biçimde ele alınacaktır.

Bu süreçte emeği geçen; TMMOB örgütlülüğünü büyütme için özveriyle çalışan yönetim kurulu üyelerimize, örgütlü üyelerimize, çalışma gruplarımıza, eğitim ve etkinliklerde katkı sunan

uzmanlara, öğrenci temsilciliklerimize ve oda emekçisi arkadaşlarımıza içtenlikle teşekkür ederiz.

Mesleki birlik ve dayanışmanın güçlendiği, toplum sağlığının korunduğu, eşit ve adil bir gelecek için mücadelemizi sürdüreceğiz.

YAŞASIN TMMOB, YAŞASIN GIDAMO!

YAŞASIN ÖRGÜTLÜ MÜCADELEMİZ

Saygılarımızla,
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi
10. Dönem Yönetim Kurulu

İçindekiler

1. ŞUBE ORGANLARI.....	3
1.1. Yönetim Kurulu Asil Ve Yedek Üyeleri.....	3
1.2. 10. Dönem Yönetim Kurulu Görev Dağılımı	4
2. İSTANBUL ŞUBE TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER	5
2.1. Dünya Su Ve Gıda Günü Etkinlikleri	5
2.2. Eğitimler	10
2.3. Seminerler.....	15
2.4. Söyleşiler, Sunumlar	29
2.5. Fuarlar	39
2.6. Toplantılar.....	42
2.6.1. Genel Üye Toplantıları	42
2.7. 25 Eylül Gıda Mühendisleri Günü Etkinlikleri.....	44
2.8. Düzenlediğimiz Diğer Etkinlikler	46
2.9. İndirim Protokolleri.....	49
3. BASIN	50
3.1. Basın Açıklamalarımız	50
3.2. Radyo, TV Ve Sosyal Medya Programları	74
3.3. İnternet Sitesi Ve Basın Açıklamaları	83
4. KATILDIĞIMIZ ETKİNLİKLER VE DİĞER FAALİYETLER	86
5. ZİYARETLER VE ZİYARETÇİLERİMİZ	108
6. ÖĞRENCİ TEMSİLCİKLERİMİZ	116
7. GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER.....	132

7.1. Danışma Kurulu Toplantıları	132
7.2. Katıldığımız Diğer GIDAMO Etkinlikleri	136
8. TMMOB İSTANBUL İKK BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN VE ORTAK DÜZENLENEN ETKİNLİKLER.....	138

1. ŞUBE ORGANLARI

1.1. Yönetim Kurulu Asil Ve Yedek Üyeleri

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi 9. Olağan Genel Kurul görüşmeleri 13 Ocak 2024 tarihinde, Seçimler ise; 14 Ocak 2024 tarihinde TMMOB Mimarlar Odası İstanbul Büyükşehir Şubesinde gerçekleştirildi.

İstanbul Şube Genel Kurul Süreci, Cumartesi günü, TMMOB Temsilcimiz Sayın Yusuf SONGÜL, Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Yaşar



ÜZÜMCÜ, Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyelerimiz Sayın Emre TAŞKIN ve Sezgin ÇALIŞKAN'ın de hazır bulunduğu toplantının ardından Pazar günü yapılan seçimler ile sonlandırılmıştır.

Genel Kurul görüşmeleri ardından yapılan seçimler neticesinde TMMOB Gıda

Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi 10. Dönem Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek Üyeleri aşağıdaki gibidir.

Yönetim Kurulu Asil Üyeleri: Canan ŞENCAN, Cem KÖYLÜOĞLU, Cemil GÜLSU, Onur AKBULUT, Sevda ŞAHİN, Rasim YAMAN, Zühal KILAVUZ

Yönetim Kurulu Yedek Üyeleri: Ebru AKDAĞ, Eda Duygu KARAKURT, Esra COŞKUN DOĞAN, Hanzey KILINÇ, Saim TAŞDEMİR, Uğur MARANGOZ, Zeynep ORUÇ

1.2. 10. Dönem Yönetim Kurulu Görev Dağılımı

13-14 Ocak 2024
Cumartesi/Pazar günleri
tamamlanan TMMOB Gıda
Mühendisleri Odası İstanbul
Şubesi 9. Olağan Genel
Kurulu ve seçim sonucunda
oluşan TMMOB Gıda
Mühendisleri Odası İstanbul



Şubesi 10. Dönem Yönetim Kurulumuzun görev dağılımı 22 Ocak 2024 tarihinde yapılan Yönetim Kurulu Toplantısı sonucunda aşağıdaki gibi şekillendirilmiştir.

Saygılarımızla.

	Asil		Yedek
Başkan	Onur AKBULUT	Yedek Üye	Zeynep ORUÇ
2. Başkan	Canan ŞENCAN	Yedek Üye	Ebru AKDAĞ
Yazman Üye	Sevda ŞAHİN	Yedek Üye	Eda Duygu KARAKURT
Sayman Üye	Cem KÖYLÜOĞLU	Yedek Üye	Hanzey KILINÇ
Üye	Cemil GÜLSU	Yedek Üye	Saim TAŞDEMİR
Üye	Rasim YAMAN	Yedek Üye	Esra COŞKUN DOĞAN
Üye	Zühal KILAVUZ	Yedek Üye	Uğur MARANGOZ

Yönetim Kurulu asil üyemiz Cemil GÜLSU'nun 16-17 Mart 2024 tarihinde yapılan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 15. Olağan Genel Kurulu'nda Genel Merkez Yönetim Kuruluna seçilmesiyle boşalan asil üyeliğe Yönetim Kurulu yedek üyemiz Zeynep ORUÇ geçmiştir.

2. İSTANBUL ŞUBE TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER

2.1. Dünya Su Ve Gıda Günü Etkinlikleri

Dünyanın Geleceği Bizim Elimizde! Başlıklı 22 Mart Dünya Su Günü Paneli Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, TMMOB Çevre Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi ve Ataşehir Belediyesi iş birliğiyle "Dünya Su Günü" kapsamında 22 Mart 2024 Cuma günü Sabah Saat 10.00'da Ataşehir Mustafa Saffet Kültür Merkezi'nde "Dünyanın Geleceği



Bizim Elimizde" konulu Paneli



Birleşmiş Milletler 1993 yılından bu zamana 22 Mart'ı "Dünya Su Günü" olarak ilan etmiştir. Dünya Su Günü kapsamında her sene, yılın teması konusu işlenmektedir. 2024 yılının temasını ise "Barış İçin Sudan Faydalanmak" olarak belirlemiştir. Yılın teması kapsamında, Gıda ve

Gıda üretiminde Su, İstanbul Su Durumu, Suyun Yaşamsal Önemi, Su Kıtlığı ve Bilinçli Su Tüketiminin Sağlanması konularında farkındalık oluşturmak amacıyla, Moderatörlüğünü Ataşehir Belediyesi İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürü Sn. Çiğdem KARA'nın yaptığı, Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT ve TMMOB Çevre Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi Doç. Dr. Hakan DULKADİROĞLU'nun panelist oldukları etkinliğimizde, Şube Başkanımız Onur Akbulut, "Gıda Üretiminde

Su” konusu hakkında önemli bilgiler paylaştı. Su ve besinlerle bulaşan hastalıklardan korunmak için yapılması gerekenlerden bahsetti. Tükettiğimiz gıdaların son kullanma tarihlerinin önemine de dikkat çekti. Ayrıca gıda hijyen yönetmeliği ve tüketici haklarıyla da ilgili bilgilendirmeler yaptı. Tükettiğimiz gıda ürünlerinin tazeliği ve hijyeni hakkında aydınlatıcı açıklamalarda bulundu. Özellikle satın alınan ürünlerle ilgili üzerlerinde bulunan “katkısız, koruyucusuz ve %100 organik” gibi ibarelerin güvenilirliğinin sorgulanması gerektiğini dile getirerek, etiket içeriklerinin dikkatli okunması gerektiğini vurguladı. Ayrıca, Gıda su aktivitesinin önemi ve gıda da su ayak izi hakkında da bilgiler verdi.

Suyun yaşamın vazgeçilmezi olduğu bir kez daha vurgulanan panelde, su kıtlığına dikkat çeken ve bu konuda farkındalık oluşturmak amacıyla hazırlanan video içerikleri de izletildi. Panelin sonunda katılımcılara, suyun akış yoğunluğunu azaltarak su tasarrufu sağlamaya yarayan “perlatör” aparatı hediye edildi.

Etkinliğin düzenlenmesinde emeği geçen her kese teşekkür ederiz.

16 Ekim 2024 Dünya Gıda Günü Etkinliği Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 16 Ekim Dünya Gıda Günü kapsamında kurucu bileşeni olduğumuz, İstanbul Tarım Platformu'nun tüm bileşenleri ile beraber 16 Ekim 2024 Tarihinde Kadıköy Barış Manço Kültür Merkezi'nde Dünya Gıda Günü etkinliği gerçekleştirdik.



Etkinliğimiz açılış konuşmasından sonra Basın açılması ile devam etti. Basın metnini şubemiz adına Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT okudu. Basın açıklamasının ardında "Tohumdan Tohuma" filmlerini Türkçeye çeviren Bediz Yılmaz ve Komün üzerine çalışan Dr. Kiraz Özdoğan'ın sunumlarının sonrasında, Longo Maï Komünü ve Avrupa Sivil Forum tarafından biyoçeşitliliği koruyan tarımın yaygınlaştırılması ve

öğretilmesi için hazırlanan "Tohumdan Tohuma" film serisinden bir seçkinin sunumu yapıldı.

Katılım ve katkı sunan herkese teşekkür ederiz.

16 Ekim 2025 Dünya Gıda Günü Etkinliğini Gerçekleştirdik

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nün kuruluş tarihi olan **16 Ekim**, her yıl **Dünya Gıda Günü** olarak kutlanmaktadır. FAO tarafından 2025 yılı için belirlenen **“Daha İyi Gıdalar ve Daha İyi Bir Gelecek İçin El Ele”** teması kapsamında; TMMOB adına sekreteryasını üstlendiğimiz TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GIDAMO), Kimya Mühendisleri Odası (KMO), Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO)** iş birliği ve **Maltepe Belediyesi'nin katkılarıyla, 16 Ekim 2025 tarihinde Maltepe Yaşar Kemal Kültür Merkezinde Dünya Gıda Günü Etkinliğini** başarıyla gerçekleştirdik.



◆Etkinlik Programı:

Etkinliğimizin sunuculuğunu, Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyesi **Sn. Elif UYSAL** üstlendi.

Saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın okunmasının ardından etkinliğin açılış konuşmaları, üç oda başkanı adına TMMOB ZMO Yönetim Kurulu Başkanı **Sn. Baki Remzi SUIÇMEZ**'in konuşması ve ortak

basın açıklamasının okunmasıyla başladı. Ardından:

- ◆ TMMOB Yönetim Kurulu Üyesi **Feramuz AŞKIN**,
 - ◆ FAO Türkiye Kıdemli Program Koordinatörü **Özcan TÜRKOĞLU**,
 - ◆ Maltepe Belediye Başkan Yardımcısı **Cevahir EFE AKÇELİK**,
 - ◆ İBB Muhtarlıklar ve Gıda Daire Başkanı **Ahmet ATALIK**. Açılış konuşmaları ile katılımcılara hitap ettiler.
- Açılış konuşmalarının ardından etkinliğin panel ve forum bölümlerine geçildi.

□ *Etkinliğimiz 2 panel ve 1 forum ile devam etti.*

🎯1. Panel: “*Daha İyi Gelecek için Gıda Egemenliği*”

TMMOB KMO YK Sekreter Üyesi **Sn. Ş. Işın ÇAVDAR**’ın kolaylaştırıcılığında gerçekleşen bu panelde, **gıda üretimi ve tüketimi üzerinde toplumsal denetimin artırılması, yerel üreticilerin desteklenmesi, tüketici haklarının korunması ve kamusal gıda politikalarının önemi** konuşuldu.

Gıda egemenliği kavramı; mühendislik, tarım ve tüketici hakları perspektifinden çok yönlü olarak ele alındı.

🎤 **Konuşmacılar;**

- ◆ TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanı **Onur AKBULUT**,
- ◆ TMMOB KMO'dan **Ali UĞURLU**,
- ◆ TMMOB ZMO İstanbul Şube Başkanı **Murat KAPIKIRAN**,
- ◆ TÜKODER–TÜDEF’ den **Aziz KOÇAL** konuşmacı olarak sunumlarını gerçekleştirdiler.

🎯2. Panel: “*Daha İyi Gıdalar ve Daha İyi Gelecek İçin El Ele*”

TMMOB ZMO İstanbul Şube Başkanı **Sn. Murat KAPIKIRAN**’ın kolaylaştırıcılığında düzenlenen ve etkinliğimizin ana teması olan ikinci oturumda; **sağlıklı ve sürdürülebilir gıdaya erişim, iklim değişikliğinin gıda sistemlerine etkisi, bilimsel temelli üretim yöntemleri ve toplum sağlığının korunması** konuları masaya yatırıldı. Akademisyenlerin bakış açılarıyla, **gıda sistemlerinin geleceğine dair çözüm önerileri** sunuldu.

🗣️ **Konuşmacılar;**

◆ **Dr. Şafak KÖSEOĞLU,**

◆ **Doç. Dr. Zeynep TACER CABA,**

◆ **Prof. Dr. Nuray ERKAN** Gıda sistemlerinin sürdürülebilirliği, bilimsel gelişmeler ve toplum sağlığı üzerine sunumlar yaparak panelde değerli bilgilerini katılımcılarla paylaştılar.

✦ **Forum: "Gıda Alanında Güncel Uygulamalar ve Sorunlar"**

Etkinliğin son bölümünde, TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Başkanımız **Sn. Onur AKBULUT** kolaylaştırıcılığında gerçekleştirilen forumda, gıda sektörünün çeşitli alanlarında uzman isimler deneyimlerini ve güncel bilgilerini katılımcılarla paylaştığı Forum kapsamında;

◆ **Burcu YILMAZ,** Gıda Mühendisi- DrSchar - Kalite Güvence ve Global Ürün Geliştirme Direktörü (*Glütensiz ürün geliştirme, Çölyak hastaları için beslenme*)

◆ **Rasim YAMAN** TMMOB GIDAMO Yönetim Kurulu Üyesi – Üretim Müdürü (*Unlu mamuller üretimi ve tedariki*)

◆ **Hakkı AĞIRBAŞ** – Yönetim Sistemleri Uzmanı (*Gıda güvenliği uygulamaları*)

◆ **Ogün DEĞİRMENCİ** – Kalite Mühendisi (*Gıda lojistiği ve hazır yemek hizmetleri*) gibi konular ele alındı.

Katılımcıların sorularının da yanıtlandığı forum, **etkileşimli yapısıyla yoğun ilgi gördü.**

Toplu fotoğraf çekimiyle sona eren etkinliğimiz, meslek örgütlerinin toplumsal sorumluluğunu bir kez daha ortaya koyarken; daha sağlıklı, daha adil ve sürdürülebilir bir gıda sistemi için el ele vererek birlikte neler başarabileceğimizin güçlü bir



örneğini sundu.

Etkinliğimize katılımlarıyla bizleri onurlandıran; TMMOB Yönetim Kurulu Üyeleri Yusuf SONGÜL, Sefa APAYDIN, TMMOB GIDAMO Genel Merkez 2. Başkanımız Funda UYAR ÖZPINAR, TMMOB GIDAMO Sayman Üyemiz Tufan GÜNDÜZALP, TMMOB GIDAMO İzmir Şube Başkanı Ö. Ulaş KIRIM, İzmir Şube YK Üyesi Elif UYGURLU ALP' a ve etkinliğimize katkılarından dolayı başta Maltepe Belediye Başkanı Sn. Esin KÖYÜMEN olmak üzere, Yaşar Kemal Kültür Merkezi'nin değerli çalışanlarına, tüm sivil toplum kuruluşlarına, siyasi parti temsilcilerine, konuşmacılarımıza, katılımcılarımıza, desteklerinden dolayı oda ve öğrenci üyelerimize ve emeği geçen herkese gönülden teşekkür ederiz.

2.2. Eğitimler

Türk Gıda Kodeksi (TGK) Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Eğitimini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 17 Ağustos 2024 Cumartesi günü Şube Başkanımız Sn. Onur AKBULUT'un eğitmen olduğu "Türk Gıda Kodeksi (TGK) Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği" eğitimini gerçekleştirdik. Etiketleme ve



Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Gereklikleri, Örnek Etiket İncelemeleri Konu başlıklarının anlatıldığı eğitimde katılımcıların soruları yanıtlandı. Eğitim sonunda katılımcılara Eğitim Katılım Belgesi verilmiştir. Katılım ve katkıları için katılımcılarımıza ve emeği geçenlere teşekkür ederiz.

Türk Gıda Kodeksi (TGK) Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Eğitimini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 16 Şubat 2025 Pazar günü Şube Başkanımız Sn. Onur AKBULUT'un eğitmen olduğu "Türk Gıda Kodeksi (TGK) Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği" eğitimini gerçekleştirdik.



Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Gereklikleri, Örnek Etiket İncelemeleri Konu başlıklarının anlatıldığı eğitimde katılımcıların soruları yanıtlandı. Eğitim sonunda katılımcılara Eğitim Katılım Belgesi verilmiştir. Katılım ve katkıları için katılımcılarımıza ve emeği geçenlere teşekkür ederiz.

BRC Global Standart Ambalaj Materyalleri V7 Eğitimini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 28-29 Haziran 2025 tarihlerinde Şube Eğitim Salonumuzda "BRC Global Standart Ambalaj Materyalleri V7 Eğitimi" başarıyla gerçekleştirilmiştir.

Eğitim kapsamında;

- Eğitimin tanıtımı,
- Standardın yapısı ve sağladığı faydalar,
- Kapsamı ve formatı,
- Gereklikler:

- **Bölüm 1:** Üst Yönetimin Taahhüdü
- **Bölüm 2:** Tehlike ve Risk Yönetimi
- **Bölüm 3:** Ürün Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemi
- **Bölüm 4:** İşletme Standartları
- **Bölüm 5:** Ürün ve Proses Kontrol



- **Bölüm 6:** Personel
- **Bölüm 7:** Ticari Ürünler için Gereklilikler
- Denetim protokolü ve
- BRCGS uyum konuları detaylı şekilde ele alınmıştır.

İki gün süren eğitimin sonunda katılımcılara “**Katılım Belgesi**” takdim edilmiştir.

Değerli katkıları için eğitmenimiz Sn. **Aysel TANKAŞ** 'a ve eğitime gösterdikleri ilgi için tüm katılımcılarımıza teşekkür ederiz.

Bilirkişilik Temel Eğitimimizi Başarıyla Tamamladık

Bilirkişilik faaliyetlerinin etkin, tarafsız ve nitelikli bir şekilde yürütülmesini sağlamak amacıyla 6754 sayılı Bilirkişilik Kanunu kapsamında hazırlanan **Bilirkişilik Yönetmeliği**, 03 Ağustos 2017 tarihinde Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Yönetmelik uyarınca, adli ve idari



yargı alanlarında bilirkişilik yapacak kişilerin, **Bilirkişilik Temel Eğitimi** almaları ve bu eğitimi başarıyla tamamlayarak sertifika sahibi olmaları zorunlu hale getirilmiştir.



kontenjan olarak gerçekleştirilen “**Bilirkişilik Temel Eğitimi**” ni başarıyla tamamladık.

Eğitim Teorik ve Uygulama olarak 2 bölüm şeklinde gerçekleştirildi.

*Eğitimin teorik bölümü, 12-13 Temmuz 2025 tarihlerinde alanında uzman ve deneyimli hukukçu **Doç. Dr. Av. Serhat ESKİYÖRÜK** tarafından verildi.*

Bu bölümde;

- Türk Yargı Teşkilatı, Yargılamanın sùjeleri, yargılama hukukuna ilişkin teme/ hak ve ilkeler,
- İspat hukukunun Temel Kavramları,
- Bilirkişinin tanımı, nitelikleri ve yetkileri ile bilirkişi incelemesi kavramı,
- Bilirkişinin Yükümlülükleri ve etik ilkeler,
- Bilirkişinin denetimi ve sorumluluğu,
- Bilirkişinin incelemesine başvuru,
- Bilirkişinin Görevlendirilmesi,
- Bilirkişi İncelemesinin Yapılması,
- Bilirkişinin Oy ve Görüşünün Sunulması ilişkin hukuki çerçeve gibi başlıklar detaylı olarak işlendi.

Katılımcılar bu bölümde yalnızca mevzuat bilgisini değil, aynı zamanda bilirkişiliğin yargı sistemindeki konumunu ve uygulamadaki önemini derinlemesine kavrama fırsatı buldu.

*Eğitimin uygulama kısmı ise; 19-20 Temmuz 2025 tarihlerinde üyemiz, **Gıda Mühendisi ve A Sınıfı İş Güvenliği Uzmanı Mehmet YAZICI** tarafından yürütüldü.*

Bu bölümde;

- Bilirkişi raporlarının yazımı, sunumu ve değerlendirilmesi,
- UYAP Bilirkişi Bilgi Sistemi ve UYAP Bilirkişi Portalı'nın tanıtımı ve etkin kullanımı,
- Gerçek vakalardan uyarlanmış örnek olay analizleri,
- Katılımcılar tarafından yapılan bilirkişi raporu sunumları,
- Eğitimci ve grup eşliğinde gerçekleştirilen karşılıklı geri bildirimlerle pekiştirme çalışmaları yapıldı.

Bu bölüm, katılımcıların öğrendikleri teorik bilgileri pratikte nasıl uygulayacaklarını somut örnekler üzerinden deneyimleyerek uygulamalı eğitimle bilgi, pratikle pekiştirilmesi sağlandı.

Toplamda 24 saat süren ve hem teorik hem uygulamalı bölümleri kapsayan **Bilirkişilik Temel Eğitimi**, tüm katılımcıların aktif katılımı ve eğitimcilerimizin özverili katkıları ile başarıyla tamamlandı. Eğitim sonunda

yapılan genel değerlendirmede katılımcılardan alınan olumlu geri bildirimler, eğitimin verimli geğtiğini ve amacına ulaştığını göstermiştir.

Başarılı bir şekilde tamamlanan bu eğitim programının hayata geğirilmesinde emeği geçen başta eğitmenlerimiz **Doç. Dr. Av. Serhat ESKİYÖRÜK** ve **Gıda Mühendisi /A Sınıfı İSG Uzm. Mehmet YAZICI** olmak üzere, katılım gösteren tüm katılımcılara ve sürecin sorunsuz yürütülmesini sağlayan emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, üyelerimizin mesleki gelişimlerine katkı sunmaya ve meslektaşlarımızı yeni sorumluluklara en iyi şekilde hazırlamaya devam edeceğiz.

ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **20-21 Eylül 2025** tarihlerinde Şube Eğitim Salonumuzda “**ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Temel Eğitimi**” başarıyla gerçekleştirilmiştir.

Eğitim süresince katılımcılar; ISO 22000 Gıda Güvenliği Standardı nedir?, Standardın hedefleri, ISO 22000’e uygun sistem kurmak için gerekli temel araçlar, Sistemin kuruluşlara sağladığı faydalar, İşletmelerin neden bu sistemi kurması ve belgelendirmesi gerektiği, Gıda güvenliğiyle ilgili diğer standartlar ve karşılaştırmaları, ISO 22000’e göre ürün kapsamaları ve sertifikasyona tabi sektörler, Uygunsuzlukların sınıflandırılması ve tanımları, HACCP prensipleri ve etkili bir HACCP sisteminin gereklilikleri, ISO 22000 standardının maddeleri (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Yönetim Sorumluluğu, Kaynak Yönetimi, Güvenli Ürün Planlama ve Gerçekleştirme, Sistem Geçerliliği, Doğrulama ve İyileştirme), ISO 22000 tetkik kuralları gibi konular hakkında örneklerle desteklenen kapsamlı bilgiler edinmiştir.

İki gün süren eğitimin sonunda katılımcılara “**Katılım Belgesi**” takdim edilmiştir.



Değerli bilgi ve katkıları için eğitmenimiz **Sn. Hakkı AĞIRBAŞ'a**, eğitime gösterdikleri ilgi ve katkıları için tüm katılımcılarımıza teşekkür ederiz.

2.3. Seminerler

İstanbul Teknik Üniversitesinde Gıda Mevzuatına Bakış Semineri Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 13 Mart 2024 tarihinde GIDAMO İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin organize ettiği Gıda Mühendisliği bölüm öğrencilerine " Gıda Mevzuatına Bakış" konulu seminer vermiştir.

Türkiye'deki Gıda Mevzuatını okunması ve yorumlanması, mevzuata erişim yöntemleri ve Tarım ve



Orman Bakanlığı tarafından gerçekleştirilen resmi kontroller hakkında bilgilendirmede bulunmuştur. Ayrıca Odamızın ve Öğrenci Temsilciliğinin önemi hakkında bilgilendirme yapmıştır. Seminerin düzenlenmesinde emeği geçen GIDAMO İTÜ Öğrenci Temsilciliğimize ve katılım sağlayan öğrencilere teşekkür ederiz.

Gıda Sanayinde Ambalaj Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 04 Mayıs 2024 Cumartesi günü Oda Üyemiz Gıda Mühendisi Sn. Burhanettin İLTER'in konuşmacı olduğu "Gıda Sanayinde Ambalaj" seminerimizi gerçekleştirdik. Pazar Hacmi ve Ekonomik Değerler, Ambalaj Türleri ve Baskı Teknikleri, Migrasyon, Ambalaj Analizleri, Sürdürülebilirlik, Pazar Beklentileri, İnovasyon ve Dizayn konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. İstanbul Şube Yönetim Kurulu Sayman

Üyemiz Cem KÖYLÜOĞLU Seminerin Eğitimliğini üstlenen Burhanettin İLTER'e şubemize ve üyelerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim etmiştir. Seminerin gerçekleşmesinde emeği geçen her kese ve göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza teşekkür ederiz.



Satış Teknikleri Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 18 Mayıs 2024 Cumartesi günü Oda Üyemiz Gıda Mühendisi Sn. Ender ÇELİK'in konuşmacı olduğu "Satış Teknikleri" seminerimizi gerçekleştirdik.



Pazar Araştırması, Müzakere

Yöntemleri, Müşteri Yönetimi konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. İstanbul Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Canan ŞENCAN Seminerin Eğitimliğini üstlenen Ender ÇELİK'e şubemize ve üyelerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim etmiştir.

Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Tugay ÖZTÜRK'e, diğer komisyon üyelerimize, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Gıda Endüstrisinde İnovasyon Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 01 Haziran 2024 Cumartesi günü moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Elif ÇULHACI'nın yaptığı Global İnovasyon Direktörü Sn. Sinan

BAYRAMOĞLU'nun konuşmacı olduğu "Gıda Endüstrisinde İnovasyon" konulu "seminerimizi Microsoft Teams uygulaması üzerinden çevrimiçi olarak gerçekleştirdik.

Gıda Endüstrisinde İnovasyon, Tüketici İçgörüsü ve Pazar Araştırmaları, İnovasyonun Trendleri ve İtici Güçleri, Gıda Endüstrisinde İnovasyon Alanları, Gıda Endüstrisinde İnovasyon KPI'ları, Araştırma ve Geliştirme Alanındaki Kariyer Alanları, Profesyonel gelişim ve Network Oluşturma konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı.



Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Elif ÇULHACI'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitmenimiz Sn. Sinan BAYRAMOĞLU'na göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Gıda Mevzuatına Genel Bakış Seminerini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 08 Haziran 2024 Cumartesi günü Oda Üyemiz Yüksek Gıda Mühendisi Sn. Nurcan BAKIR ÖZATA'n konuşmacı olduğu "Gıda Mevzuatına Genel Bakış" seminerimizi gerçekleştirdik. 5996 Sayılı Kanun, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Yatay ve Dikey Gıda Kodeksi konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı.



İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Hanzey KILINÇ Seminerin Eğitmenliğini üstlenen Sn. Nurcan BAKIR ÖZATA'ya şubemize ve üyelerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim etmiştir.

Seminerin gerekleŖmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, göstermiŖ oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeiği geçen herkese teŖekkür ederiz.

Gıda Endüstrisinde Sürdürülebilirlik Seminerini GerekleŖtirdik



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 29 Haziran 2024 Cumartesi günü Oda Üyemiz Sn. Begüm YONTAR AVCI'nın konuşmacı olduğu "Gıda Endüstrisinde Sürdürülebilirlik" seminerimiz

i gerekleŖtirdik. Gezegenel Limitler ve Gıda Endüstrisi, Türkiye'ye BakıŖ ve Sektörel Ödevlerimiz Konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. İstanbul Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Canan ŞENCAN Seminerin Eğitmenliğini üstlenen Sn. Begüm YONTAR AVCI'ya şubemize ve üyelerimize katkılarından dolayı teŖekkür belgesi takdim etmiŖtir. Seminerin gerekleŖmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, göstermiŖ oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeiği geçen herkese teŖekkür ederiz.

FSSC 22000 Versiyon 6 Temel Bilgilendirme Seminerini GerekleŖtirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 20 Temmuz 2024 Cumartesi günü Oda Üyemiz Sn. Hakkı AęIRBAŖ'ın konuşmacı olduğu "FSSC 22000 Versiyon 6 Temel Bilgilendirme" Semineri gerekleŖtirdik. ISO 22000: 2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri, ISO 22002-1 Gıda Güvenliğinde Ön Koşul



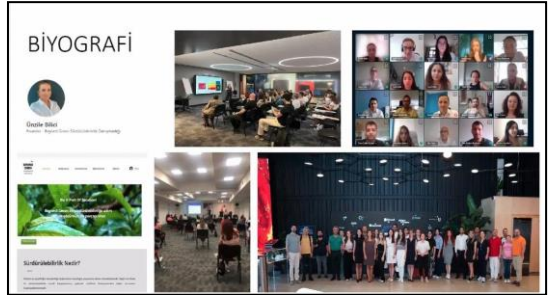


Programları, FSSC 22000 V.6 Ek Gereklilikleri Konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. İstanbul Şube Yönetim Kurulu Yazman üyemiz Sevda ŞAHİN Seminerin Eğitimliğini üstlenen Sn. Hakkı AĞIRBAŞ'a şubemize ve

üyelerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim etmiştir. Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Kurumsal Sürdürülebilirlik Uygulamalarına Genel Bakış Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 25 Temmuz 2024 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Sinem İNKAYA'nın yaptığı Çevre Mühendisi ve Sürdürülebilirlik



Uzmanı Sn. Ünzile BİLİCİ'nin konuşmacı olduğu "Kurumsal Sürdürülebilirlik Uygulamalarına Genel Bakış" seminerimizi Microsoft Teams uygulaması üzerinden çevrimiçi olarak gerçekleştirdik. Küresel Isınma ve İklim Değişikliği, Sürdürülebilirlik Nedir?, Sürdürülebilirlik ve İş Dünyası, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları, Sürdürülebilir Markalar ve Yeşil Aklama (Greenwashing) konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Sinem İNKAYA'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitimimiz Sn. Ünzile BİLİCİ'ye göstermiş

oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Gıda Mühendisinin Takım Çantası Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 10 Ağustos 2024 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Sn. Sinem

İNKAYA'nın yaptığı, TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Eğitim Komisyonu Başkanı - Gıda

Mühendisi ve Üretim Yönetimi Eğitmeni Sn. Harun TUYGAN'ın konuşmacı olduğu "Gıda Mühendisinin Takım Çantası" seminerimizi Microsoft Teams uygulaması üzerinden çevrimiçi olarak gerçekleştirdik.

Mühendislik, Mühendislik Problemleri ve Gıda Mühendisliği, Görev ve Sorumluluklarda Kontrol, Gelişim, Değişim Etkinlikleri, Mühendislik Alışkanlıkları, Finansal Farkındalık, Performans Yönetimi, Çatışma Yönetimi, Gıda Mühendisi ve Erdem Etiği, Politik Zekâ, Kariyer Planlama, Kişisel Gelişim konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtladı.

Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Sinem İNKAYA'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitmenimiz Sn. Harun TUYGAN'a göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

GBF (MSDS) Güvenlik Bilgi Formlarını Okuma & Değerlendirme Seminerini Gerçekleştirdik.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 24 Ağustos 2024 Cumartesi günü Oda Üyemiz Sn. Nilüfer HIZARCIOĞLU'nun konuşmacı olduğu "GBF (MSDS) Güvenlik Bilgi Formlarını Okuma & Değerlendirme" Seminerini gerçekleştirdik. Karşılaştığımız GBF'lerin



geçerliliğini ve güncelliğini anlayabilmek, GBF formatı hakkında bilgi sahibi olmak, GBF'lerden hangi bilgileri öğrenebileceğimizi ve ne amaçla kullanacağımız konusunu değerlendirmek.

Konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur



AKBULUT Seminerin Eğitmenliğini üstlenen Sn. Nilüfer HIZARCIOĞLU'na şubemize ve üyelerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim etmiştir. Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Mutfak Hijyeni Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 10 Eylül 2024 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Elif ÇULHACI'nın yaptığı Saha Eğitim Müdürü Sn. Mustafa EMİRLİ'nin konuşmacı olduğu "Mutfak



Hijyeni" seminerimizi çevrimiçi olarak gerçekleştirdik. Mutfak Hijyeni Nedir, Mutfakla ilgili alanlar nelerdir? Hijyen nedir? Temizlik nedir? Kir nedir? Kir türleri nelerdir, Mutfakta en çok karşılaşılan kir türleri, Dezenfeksiyon nedir?, Temizlik ve dezenfeksiyon arasındaki fark?, Mutfak hijyeninin süreçleri, Mutfakta hijyen problemlerine en çok neden olan unsurlar?, Tüketicilerin hijyen beklentileri, İşletmeler açısından

mutfak hijyeninin önemi konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı.

Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Elif ÇULHACI'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitimcimiz Sn. Mustafa EMİRLİ'ye göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Hijyenik Mühendisliğine Giriş Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 18 Eylül 2024 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Sinem İNKAYA'nın yaptığı, oda üyemiz, Kalite ve Gıda Güvenliği Danışmanı Sn. Zühal BAŞARAN'ın konuşmacı



olduğu "Hijyenik Mühendisliğine Giriş" seminerimizi çevrimiçi olarak gerçekleştirdik. Hijyenik tasarım nedir? Bir işletmede hijyenik tasarım neden önemlidir? Hijyenik tasarım kılavuzlar, Hijyenik Tasarımda 5 ana alan, Hijyenik bina tasarımı, İşletme yerleşim planı ve bariyerler, Bina tasarımı, yapı malzeme seçimi (bina unsurları: duvarlar, zeminler, drenajlar, çatılar, pencereler, kapılar) konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Sinem İNKAYA'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitimcimiz Sn. Zühal BAŞARAN'a göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Kurumsal İletişim Seminerini Gerçekleştirdik

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, 02 Ekim 2024 tarihinde "Kurumsal İletişim" seminerini çevrimiçi olarak gerçekleştirdik.

Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, Eğitimimize, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



Gıda Sektörü İçin FDA Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 08 Ekim 2024 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Elif ÇULHACI'nın yaptığı, oda üyemiz Sertifikasyon Müdürü Sn. Yeliz ÜLGÜDÜR KANGAL'ın konuşmacı olduğu "Gıda Sektörü İçin FDA" seminerimizi çevrimiçi olarak gerçekleştirdik. FDA Nedir? FDA US Agent Görevi Nedir? FDA Kayıt Süreci, FDA Denetimleri, Bir Gıda Firmasının FDA İçin Gereklilikleri Nelerdir? Konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı.



Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Elif ÇULHACI'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitimimiz Sn. Yeliz ÜLGÜDÜR KANGAL'a göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Gıda İle Temas Eden Malzemeler Ve 2025 Yılı Kimyasal Riskler Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 23 Ekim 2024 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Elif ÇULHACI'nın yaptığı, Y. Kimyager Sn. Fatma HASKAN ARMAN'ın konuşmacı olduğu "Gıda İle Temas Eden Malzemeler ve 2025 Kimyasal Riskler" seminerimizi çevrimiçi olarak gerçekleştirdik. Gıda ile temas eden

malzemelerde gıda güvenliğini sağlamak üzere çalışan, kalite, ürün güvenliğine önem veren kişilerin kimyasalların riskleri ve 2025 yılı için özellikle dikkat etmesi gereken kimyasallar üzerine konuşuldu. Sonrasında katılımcıların soruları yanıtlandı.

Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Elif ÇULHACI 'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitimcimiz Fatma HASKAN ARMAN 'a göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



Gıda Sanayisinde Proses Mühendisinin Rolü Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **14 Kasım 2024** tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz **Sinem İNKAYA**'nın yaptığı, oda üyemiz Fabrika Direktörü **Sn. Ekrem ÇINAR**'ın konuşmacı olduğu "**Gıda Sanayisinde Proses Mühendisinin**



Rolü" seminerimizi çevrimiçi olarak gerçekleştirdik.

Gıda sanayiinde üretim sisteminde çalışan gıda mühendislerinin proses mühendisliği ile endüstriyel performansa nasıl katkı sağlayabileceğine dair kıymetli deneyimlerin paylaşıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı.

Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz **Sinem İNKAYA** 'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitimcimiz **Sn. Ekrem ÇINAR**'a göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

IFS FOOD Standardı Ve Uygulamaları Semineri Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, IFS (International Featured Standards), USB Certification iş birliği ile **28 Kasım 2024** tarihinde üyelerimizin katılımıyla şubemizde **IFS Food v8 Standardı ve Uygulamaları**



Semineri'ni IFS Türkiye Temsilcisi ve Kıdemli Kalite Müdürü oda üyemiz Sn. **Ezgi DEDEBAŞ UĞUR** ve Gıda ve Tüketici Ürünleri Belgelendirme Müdürü Sn. **Derya BÜYÜKYILDIRIM**'ın eğitimliğinde gerçekleştirdik.

IFS Kimdir ve IFS'in İhracattaki Yeri ve Önemi, IFS Food Standardına Genel Bakış, FS Standartlarının Uygulanmasındaki Önemli Noktalar, Kök Neden Analizi, Tedarikçi Denetiminde IFS Progress Food Programının Önemi ve Standard Maddelerine Genel Bakış, FS Standartlarının Uygulanmasındaki



Önemli Noktalar, Kültür Planının Oluşturulması, IFS Standartlarının Uygulanmasındaki Önemli Noktalar, Çevresel Patojen İzleme Programı konularının anlatıldığı eğitimde katılımcılardan gelen sorular yanıtlandı.

İş birliği için IFS (International Featured Standards), USB Certification yetkililerine, değerli katkıları için Sn. **Ezgi DEDEBAŞ UĞUR**'a ve Sn. **Derya BÜYÜKYILDIRIM**'a göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Gıda Mühendisliğinde Kariyer Gelişimi Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 07 Ocak 2025 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz Sinem İNKAYA'nın yaptığı, oda üyemiz Gıda Yüksek Müh. Sürdürülebilirlik ve

Eğitim Uzmanı Sn. Mithat TAŞ'ın konuşmacı olduğu "Gıda Mühendisliğinde Kariyer Gelişimi" seminerimizi çevrimiçi olarak gerçekleştirdik.

Kariyer Planlama ve Hedef Belirleme, Uzmanlaşma Alanları ve Globalleşme ve Uluslararası Kariyer Fırsatları üzerine dair kıymetli deneyimlerin paylaşıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon üyemiz Sinem İNKAYA'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitmenimiz Sn. Mithat TAŞ'a göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



Türkiye’de Ve Dünyada Atık Yönetimi Seminerini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 25 Ocak 2025 Cumartesi günü Oda Üyemiz Sn. Ulaş KAYIR'ın konuşmacı olduğu "Türkiye’de ve Dünyada Atık Yönetimi" Seminerini gerçekleştirdik.

Türkiye’de ve Dünyada Gıda Atığı Sorunu, Sürdürülebilir Gıdanın 5 Altın Kuralı, Gıda Geri Kazanım Hiyerarşisi, Gıda Sektöründe Döngüsel Ekonomi Modelleri, Atık Yönetiminde Gıda Mühendislerinin Rolü Konu başlıklarının anlatıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı.

İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT Seminerin Eğitmenliğini üstlenen Sn. Ulaş KAYIR'a şubemize ve üyelerimize katkılarından dolayı teşekkür belgesi takdim etmiştir.



Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Gıda Sektöründe Esnek Ambalaj Seminerini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 17 Nisan 2025 tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Başkanımız Sinem İNKAYA'nın yaptığı, oda üyemiz Gıda Mühendisi Ambalaj Uzmanı Sn. Turgay ÖĞÜTLÜ'nün konuşmacı olduğu "Gıda Sektöründe Esnek Ambalaj" seminerimizi çevrimiçi olarak gerçekleştirdik.



Gıda endüstrisinde kullanımı oldukça yaygın olan esnek ambalajların kullanım sebepleri, faydaları ve Gıda Mühendislerinin bu sektördeki yeri ve geleceği ile ilgili kıymetli deneyimlerin ve bilgilerin paylaşıldığı seminerimizde katılımcıların soruları yanıtlandı.

Seminerin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyon başkanımız Sinem İNKAYA'ya, diğer komisyon üyelerimize, Eğitimimiz Sn. Turgay ÖĞÜTLÜ'ye göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza teşekkür ederiz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi / Öğrenci Seminer Programımızı Gerçekleştirdik

Gıda Mühendisliği öğrenci üyelerimizin mesleki gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak 13-28 Mayıs 2025 tarihleri arasında düzenlediğimiz "Öğrenci Seminer Programı"nı başarıyla tamamladık.



Beş farklı başlıkta gerçekleşen bu seminer serimizde;

- ◆ Kök Neden ve Problem Çözme
- ◆ Gıda Mühendisinin Takım Çantası
- ◆ CV Hazırlama ve Mülakat Teknikleri
- ◆ Gıda Sektöründe Uygulanan Standartlar
- ◆ Yalın Üretim ele alındı

Değerli bilgilerini bizlerle paylaşan eğitmenlerimiz; Harun Tuygan, Büşra Ayaz, Hakkı Ağırbaş, Damla Kaya ve Canan Şencan'a gönülden teşekkür ederiz.

Programın moderatörlüğünü üstlenen Eğitim Komisyonu üyelerimiz Sinem İnkaya ve Elif Çulhacı'ya, etkinliğe katılım sağlayarak katkı sunan tüm öğrenci üyelerimize ve bu programın hayata geçmesinde emeği geçen herkese ve Eğitim Komisyonumuza teşekkür ederiz.

Geleceğin gıda mühendislerinin yanında olmaya, mesleki gelişimlerini desteklemeye devam edeceğiz.

Esnek Ambalaj Üretiminde Kullanılan Hammaddeler Seminerini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde yüz yüze 21 Haziran 2025 Cumartesi günü saat 14.00'da ücretsiz olarak "Esnek Ambalaj Üretiminde Kullanılan Hammaddeler" seminerini gerçekleştirdik.



✓ Esnek ambalajların başlıca hammaddesini oluşturan film, kâğıt ve alüminyum folyoların özellikleri,

✓ Esnek ambalaj üretiminde kullanım sebepleri,

✓ Gıdalara ve paketleme makinelerine etkisi hakkında numuneler üzerinden bilgiler paylaşıldı.

Konuşmacı Turgay ÖĞÜTLÜ'ye (Gıda Mühendisi – Ambalaj Uzmanı) ve katılımcılara teşekkür ediyoruz.

Gıda İnovasyonundaki Mega Trendler Seminerini Gerçekleştirdik

TMMOB GIDAMO
İstanbul Şubesi olarak, 19
Haziran 2025 Perşembe
akşamı saat 19.30`da Microsoft
Teams uygulaması
üzerinden "Gıda
İnovasyonundaki
Trendler" Mega
seminerini
gerçekleştirdik.

Seminerde,

✓ Gıda İnovasyonundaki Mega Trendler

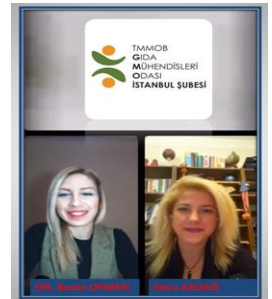
✓ Fermentasyon Teknolojisi ile Üretilen Fonksiyonel Bileşenler ele alınmıştır.

Konuşmacı Sn.Nurcihan AYDIN'a (Gıda Yüksek Mühendisi), moderatör Sn. Elif ÇULHACI'ya (GIDAMO İstanbul Şube Eğitim Komisyonu Üyesi) ve katılımcılara teşekkür ederiz.

2.4. Söyleşiler, Sunumlar

Yapay Et Nasıl Yapılır? Soframıza Ne Zaman Gelir? Instagram Canlı Yayın Söyleşisi Gerçekleştirdik!

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi ve KTMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak 23 Ocak 2024 tarihinde moderatörlüğünü KTMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Beste OYMEN'in yaptığı TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Ebru AKDAĞ'ın konuşmacı olduğu "Yapay Et Nasıl Yapılır? Soframıza Ne Zaman Gelir?" konulu Söyleşimizi Instagram uygulaması üzerinden



canlı olarak gerçekleştirdik. Yapay et ile ilgili soruların yanıt bulduğu söyleşimize katkı ve katılım sunan herkese teşekkür ederiz.

8 Mart Dünya Kadınlar Günü Etkinliği Kapsamında Medeni Kanun, Medeni Yaşam Ve Kadın Söyleşisini Gerçekleştirdik!



TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, Takvimler 8 Mart'a doğru yaklaşırken biz kadınların ortak dertlerini, mücadelesini ve birlikte neler yapabileceğimizi konuşmak yanı sıra kadın dayanışması ruhuyla, 02 Mart

2024 Cumartesi günü saat 13.00'da şubemizde "Medeni Kanun, Medeni Yaşam ve Kadın" konulu Söyleşi gerçekleştirdik. Kadın Cinayetlerini Durduracağız Platformu, Kadın Meclisleri Avukatı Sn. Belma EREN'in konuşmacı olduğu söyleşide 6284 Sayılı kanun ile ilgili konuşuldu. HPV aşısı hakkında bilgilendirme yapıldı. Katkılarında dolayı Kadın Cinayetlerini Durduracağız Platformu, Kadın Meclislerine ve Av. Belma EREN'e katılım sağlayan değerli öğrenci ve kadın üyelerimize teşekkür ederiz.

Yeditepe Üniversitesi'nde Oda Ve Meslek Tanıtım Söyleşisi Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanımız Onur AKBULUT, Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümüne 15 Mayıs 2024 Çarşamba günü ziyaret ve söyleşi gerçekleştirdi. Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. F. Yeşim EKİNCİ, Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyeleri ve bölüm öğrencilerinin katıldığı söyleşiye Yönetim Kurulu



Başkanımız, meslek ve oda tanıtımı ilgili sunum gerçekleştirirken aynı zamanda öğrencilerle mesleki tecrübelerini aktarmış, ülkemizde gıda sanayi ve üretimi, gıda ithalatı ve ihracatı ile dünyada ve ülkemizde gıda mevzuatı hakkında bilgi paylaşmıştır. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliği ile ilgili detaylı bilgilendirme de yapılmıştır. Etkinliğin düzenlenmesine destek olan Prof. Dr. F. YEŞİM EKİNCİ, programa katılan Doç. Dr. Özlem GÜÇLÜ ÜSTÜNDAĞ, Doç. Dr. Gonca Bilge ÖZEL, Dr. Öğr. Üyesi Özge TAŞTAN, Araştırma Görevlisi Sinem ARGÜN ile program sürecinde iletişim ve destek sağlayan Araştırma Görevlisi Yağmur KÜÇÜKDUMAN ve katılım sağlayan öğrencilere teşekkür ederiz.

Gıda Konuşmaları /Ulusal Gıda Güvenliği Kurumu İhtiyacı Söyleşisini Gerçekleştirdik

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü'nde İdare Hukukçusu Arş. Gör. Rabia ERSOY'la "Türkiye'nin Ulusal Gıda Güvenliği Kurumu ihtiyacını" konuştuğumuz söyleşiyi çevrim içi olarak gerçekleştirdik.

Katkılarından dolayı, Sn. Rabia ERSOY ve göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılara teşekkür ederiz.



3. Nesil Kahve Ve Yapım Teknikleri Etkinliğini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 09 Haziran 2024 Pazar günü Barista Eğitmeni - Yazar Sn. Naim KOCA'nın eğitimliğinde "3. Nesil Kahve ve Yapım Teknikleri" etkinliğimizi gerçekleştirdik. Kahvenin tarihi,



çeşitleri ve yapım aşamalarının anlatıldığı etkinliğimizde üyelerimizle birlikte keyifli ve verimli bir Pazar günü geçirdik.

Bilgi ve tecrübelerini bizimle paylaşan Sn. Naim KOCA'ya, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Çalıştırılması Zorunlu Personel (ÇZP) Hakkında Sık Sorulan Sorular Söyleşisi Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde 07 Temmuz 2024 Pazar günü Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyemiz Cemil GÜLSU'yun konuşmacı olduğu "Çalıştırılması Zorunlu Personel (ÇZP) Hakkında Sık Sorulan Sorular" söyleşisi gerçekleştirdik. ÇZP görev tanımları ve sorumlulukları, ÇZP özlük hakları, hangi sektörlerde ÇZP gerekli? Tarım ve Orman Bakanlığı resmi denetim türleri ve içeriği bilgilendirmesi Konu başlıklarının konuşulduğu söyleşimizde katılımcıların soruları yanıtlandı. Katkılarından dolayı Sn. Cemil GÜLSU'ya Söyleşinin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



25 Kasım Kadına Yönelik Şiddete Karşı Uluslararası Mücadele Günü Söyleşisi Gerçekleştirdik

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, **23 Kasım 2024 Cumartesi** günü, kadın üyelerimizin katılımıyla, "**25 Kasım Kadına Yönelik Şiddete Karşı Uluslararası Mücadele Günü**" özelinde, içinden geçtiğimiz bu zor zamanlarda birbirimizden aldığımız güç ile yan yana durmak ve dayanışmayı güçlendirmek adına söyleşi gerçekleştirdik.

Kadın Cinayetlerini Durduracağız Platformu, Kadın Meclislerinden Av. Esin İzel Uysal'ın programı sebebiyle temsilen, **Av. Belma EREN**'in konuşmacı olduğu söyleşide Kadınların Şiddete karşı korunması, kadının çalışma hayatında karşılaştığı sorunlar, Mobbing, Toplumsal Cinsiyet Eşitliği, Kadın Mücadelesi, 6284 sayılı kanun ve Medeni kanun ile ilgili konular konuşuldu.



Gıda Üretiminde Sanitasyon Söyleşisini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizde yüz yüze **30 Kasım 2024 Cumartesi** günü **14.00 – 18.00** saatleri arasında, konuşmacı olarak, Mustafa EMİRLİ (Saha Eğitim Müdürü), Baturalp PÖGE (Gıda ve İçecek Bölümü Ülke Müdürü), Sabri TAŞ'ın (Gıda ve İçecek Bölümü Bölge Müdürü) katılımlarıyla gerçekleştirilmiştir.



"**Gıda Üretiminde Sanitasyon**" konulu Söyleşimizin ilk bölümünde, temizlik ve sanitasyonun hakkında temel bilgilerden bahsedilmiş, ikinci bölümde ise; katılımcılarımızdan gelen sorular doğrultusunda gıda üretiminde etkin bir sanitasyon için iyi uygulamalar paylaşılmıştır.

Gıda Endüstrisinde Üretim Yöneticiliği Kariyer Söyleşisini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **20 Aralık 2024** tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz **Elif ÇULHACI**'nın yaptığı, Gıda Mühendisi Sn. **Elif EVİN**'in konuşmacı

olduğu **Gıda Endüstrisinde Üretim Yöneticiliği Kariyer** söyleşisini çevrimiçi olarak gerçekleştirdik.

Söyleşimizde; **Sn. Elif EVİN** üretim sisteminde başarılı sonuçlar almak için önemli bazı kavramları tanıttı, ayrıca üretim mühendisliğinden Fabrika

Direktörlüğüne üretim kariyeri hakkında kıymetli deneyimlerin paylaşıldığı söyleşimizde katılımcıların soruları yanıtladı.



Söyleşinin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, **Sn. Elif EVİN**'e göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcularımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Öğrenci Üyelerimizle Sektör Söyleşileri Etkinliğini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, öğrenci üyelerimizin kariyer planlamalarına katkı sağlamak amacıyla **24 Mayıs 2025** tarihinde şube eğitim salonumuzda, gıda sektörünün çeşitli alanlarında uzmanlaşmış meslektaşlarımızla yüz yüze bir sektör söyleşisi gerçekleştirdik.



Farklı uzmanlık alanlarından deneyimli konuşmacılarla gerçekleştirdiğimiz "**Sektör Söyleşileri**" etkinliğimizde; **Ar-Ge, Kamu, Girişimcilik, Satış ve Pazarlama** alanlarında bilgi ve birikimlerini bizlerle paylaşan değerli üyelerimiz **Ragibe ÖZKÜTÜKÇÜ, Nurcan BAKIR ÖZATA, Necla ALTINDAL** ve **Hüseyin ŞİRİN** Sektör deneyimlerini aktardılar.

İnteraktif bir şekilde gerçekleşen etkinlikte, öğrencilerimizden gelen sorular yanıtlandı. Söyleşinin moderatörlüğünü ise Yönetim Kurulu 2. Başkanımız **Canan ŞENCAN** üstlendi.

Etkinliğimize katılım sağlayarak katkıda bulunan tüm konuşmacılarımıza, öğrenci üyelerimize, oda üyelerimize, etkinliğin düzenlenmesinde emeği geçen Eğitim Komisyonumuza ve katkı sunan herkese teşekkür ederiz.

Etkinliğimizin sonunda, şubemize ve üyelerimize sundukları katkılardan dolayı değerli konuşmacılarımıza teşekkür belgeleri takdim edilmiştir.

Tedarik Zincirinden Akademiye Yolculuk Söyleşisini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **09 Ağustos 2025** tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz **Selçuk Esen'in** yaptığı, **Dr. Serap NAZIR'ın** (Öğretim Üyesi ve Gıda Mühendisi - Beykoz üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı) konuşmacı olduğu "**Tedarik Zincirinden Akademiye Yolculuk**" söyleşisini odamız eğitim salonunda gerçekleştirdik.



Söyleşimizde; Gıda Güvenliği, Üretim Süreçleri, Depolama Yönetimi, Tedarikçi Yönetimi, Kalite Yönetim Sistemleri, Gastronomide Akademik çalışmalar konuları ele alınmış, yaklaşık 3 saat sürmüştür.

Söyleşinin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, **Sn. Dr. Serap NAZIR'a**, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Gıda Girişimciliği Ve Fonksiyonel Gıdalar Söyleşisini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **13 Eylül 2025** tarihinde moderatörlüğünü Eğitim Komisyonu Üyemiz **Elif ÇULHACI**'nin yaptığı, Gıda Mühendisi **Barış KONCA**'nın konuşmacı olduğu "**Gıda Girişimciliği ve Fonksiyonel Gıdalar**" söyleşisini odamız eğitim salonunda gerçekleştirdik.



Söyleşimizde; Gıda Girişimciliği Nedir?, Gıda Mühendisleri İçin Girişimcilik Kariyeri Risk Mi Fırsat Mı?, Fonksiyonel Gıdalar ve Geleceğin Beslenme Trendleri, Fonksiyonel Gıdalarda Bilim ve Pazarlama Dengesi ve Gıda Girişimciliğinde Case Studyler Üzerine bilgiler paylaşıldı.

Söyleşinin gerçekleşmesine katkı sağlayan eğitim komisyonu üyelerimize, **Sn. Barış KONCA**'ya, göstermiş oldukları ilgiden dolayı katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

İşim İletişim – İnteraktif Atölye Çalışması Etkinliğini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **11 Ekim 2025** tarihinde TMMOB **GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Sn. Cem KÖYLÜOĞLU**'nun eğitimliğinde "**İşim İletişim**" konulu **İnteraktif Atölye Çalışmasını** odamız eğitim salonunda gerçekleştirdik.



Atölye, mesleki yaşamda iletişimin gücünü keşfetmek, etkili iletişim tekniklerini geliştirmek ve iş hayatında karşılaşılan iletişim sorunlarına çözüm üretmek amacıyla tasarlandı. Katılımcılar, uygulamalı etkinlikler ve interaktif çalışmalarla iletişim becerilerini güçlendirme fırsatı buldu.



Etkinlik; tanışma ve tanıtım oturumuyla başladı. “İşim İletişim” kavramı açıklanarak, meslek örgütlerinde güçlü iletişimin önemi vurgulandı.

Devamında gerçekleştirilen bilgilendirme bölümünde etkili iletişimin temel ilkeleri, iletişim engelleri ve bu engelleri aşma yolları ele alındı.

Programın uygulamalı bölümünde ise, grup çalışmaları, vaka analizleri ve rol canlandırmalarıyla katılımcılar gerçek hayattan iletişim örneklerini deneyimlediler. “Zor müşteriyle iletişim”, “telefonda iletişimin zorlukları” ve “çatışma çözümü” gibi senaryolar üzerinde çalışıldı. Ayrıca “ben dili” ve “biz dili” egzersizleriyle etkili ifade teknikleri pekiştirildi.

Atölye, günün değerlendirmesi ve katılımcıların kişisel iletişim hedeflerini belirleyerek somut adımlar planladıkları Eylem Planı bölümüyle sona erdi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak; etkinliğin gerçekleşmesine katkı sunan **Eğitim Komisyonu üyelerimize**, değerli paylaşımları için **Sn. Cem KÖYLÜOĞLU**'na ve göstermiş oldukları ilgiden dolayı tüm katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Arı Ürünlerinde Kalite Standartları Ve Sürdürülebilir Üretim Uygulamaları Söyleşisini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **08 Kasım 2025** tarihinde oda Üyemiz Yüksek Gıda Mühendisi & Arı Ürünleri Uzmanı **Sn. Dr. Aşlı Elif TANUĞUR SAMANCI**'nin konuşmacı

olduğu "Arı Ürünlerinde Kalite Standartları ve Sürdürülebilir Üretim Uygulamaları" konulu söyleşi gerçekleştirdik.

Söyleşide, “**Kaliteli Üretimden Sürdürülebilir Geleceğe**” teması çerçevesinde; arı ürünlerinde kalite standartlarının belirlenmesi, üretim süreçlerinde sürdürülebilir yöntemlerin uygulanması ve çevresel sorumluluk bilinciyle kalite yönetiminin nasıl sağlanabileceği konularında kapsamlı bilgiler paylaşıldı.

Katılımcılar ayrıca sektördeki güncel gelişmeler, yasal düzenlemeler ve iyi uygulama örnekleri hakkında da bilgilendirildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak; etkinliğin gerçekleşmesine katkı

sunan **Eğitim Komisyonu üyelerimize**, değerli paylaşımları için **Sn. Dr. Aslı Elif TANUĞUR SAMANCI**'ya ve göstermiş oldukları ilgiden dolayı tüm katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



Lezzetin Duyusal Bileşenleri: Koku, Tat, Aroma Söyleşisini Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **15 Kasım 2025** tarihinde Yönetim Kurulu Üyemiz Sn. **Ebru Akdağ**'ın moderatörlüğünde; Yazar, Araştırmacı ve Parfümör Sn. **Vedat Ozan**'ın konuşmacı olduğu “**Lezzetin Duyusal Bileşenleri: Koku, Tat, Aroma**” başlıklı interaktif söyleşimizi başarıyla gerçekleştirdik.



Söyleşide, lezzet kavramını oluşturan duyuşsal bileşenler (koku, tat ve aroma) üzerine kapsamlı bir değerlendirme yapılırken; lezzetin yalnızca duyuşsal bir süreç olmadığı, kültürel bağlamlar, bireysel hafızalar ve toplumsal alışkanlıklarla şekillenen çok katmanlı bir deneyim olduğu vurgulandı. Katılımcıların aktif olarak yer aldığı interaktif sohbet, konuya dair ufuk açıcı bir perspektif sundu.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak; etkinliğin gerçekleşmesine katkı sağlayan Eğitim Komisyonu üyelerimize, değerli bilgilerini bizlerle paylaşan Sn. **Vedat Ozan**'a, ilgi ve katılımlarıyla etkinliği zenginleştiren tüm katılımcılara ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

2.5. Fuarlar

14. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata Ve Teknolojileri Ibatech Fuarına Katılım Sağladık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube olarak, 24-27 Nisan 2024 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde "14. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri (IBAKTECH) Fuarı"na katılım sağladık.



Fuar süresince GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyeleri, öğrenci arkadaşlarımız ve üyelerimizle birlikte, 2'nci Hall 229 numaralı standımızda katılımcı ve ziyaretçilerle sektörel bilgi alışverişinde bulunduk. Odamız ve faaliyetleri hakkında bilgilendirmeler yaptık.

32. Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri (Worldfood İstanbul) Fuarına Katılım Sağladık!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube olarak, 03-06 Eylül 2024 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde "32. Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri (Worldfood İstanbul) Fuarı"na katılım sağladık. Fuar süresince GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyeleri, öğrenci arkadaşlarımız ve üyelerimizle birlikte, Hall 10/ A115 numaralı standımızda



katılımcı ve ziyaretçilerle sektörel bilgi alışverişinde bulunduk.

Odamız ve faaliyetleri hakkında bilgilendirmeler yaptık.

17. Gıda İşleme Teknolojileri Uluslararası İhtisas (FOTEG) Fuarına Katıldık!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 24-26 Nisan 2025 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi Hall 5-6'da düzenlenen 17. Gıda İşleme Teknolojileri Uluslararası İhtisas (FOTEG) Fuarına destekleyici kurum profiliyle katıldık.



Fuar süresince, Hall 6 / K58 numaralı standımızda Yönetim Kurulu Üyelerimiz, öğrenci temsilcilerimiz ve üyelerimizle birlikte Odamızın faaliyetleri hakkında bilgilendirmelerde bulunduk.

Standımıza ziyaretleriyle katkı sunan Bursa ve Konya Şube Yönetim Kurulu ve oda üyelerine ayrıca ilgi gösteren tüm ziyaretçilerimize teşekkür ederiz.

18- 20 Haziran 2025 Tarihinde Food & Nutritional Ingredients Fuarına Katılım Sağladık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, 18-20 Haziran 2025 tarihleri arasında İstanbul Fuar Merkezi'nde gerçekleşen "6. Uluslararası Gıda, Beslenme Bileşenleri, İçerikleri ve Teknolojileri Fuarı: Food & Nutritional Ingredients 2025" fuarına Stratejik Partner profili ile katılım sağladık.



Artkim Fuarçılık'a bizimle işbirliği ve destekleri için; fuarda standımızı ziyaret eden ve organizasyonda emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

FNI 2025 Fuarında Gıda Güvenliği Ve Beslenme Panelini Gerçekleştirdik

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, Stratejik Partner profiliyle katılım sağladığımız FNI 2025 Fuarı kapsamında, Artkim Fuarçılık iş birliğiyle 20 Haziran 2025 tarihinde 14:15-15:45 saatleri arasında "Gıda Güvenliği ve Beslenme" başlıklı panelimizi, TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız & Fellas Gıda Kalite Sistem Müdürü Canan ŞENCAN moderatörlüğünde gerçekleştirdik.



Panelde, gıda mevzuatı, katkı maddeleri ve beslenme güncel gelişmeler ve uygulamalarla birlikte ele alınmıştır.

Panel katılımcıları, Onur AKBULUT'a (Gıda Yüksek Mühendisi TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanı Tarım ve Orman Bakanlığı İstanbul İl Müdürlüğü), Ragibe ÖZKÜTÜKÇÜ'ye (Gıda Mühendisi Kerry Türkiye RD&A and Regulatory Lead), Dilek TOPUZ'a (Diyetisyen & Beslenme Uzmanı Nişantaşı Amerikan Hastanesi Yemekhane İşletme Müdür Yardımcısı/Sorumlu Diyetisyen) katkılarından ötürü ve değerli vakitlerini ayırdıkları için çok teşekkür ederiz.

Ayrıca Artkim Fuarçılık'a bize böylesi bir olanak sundukları ve işbirlikleri için teşekkür ederiz.

33. Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri (Worldfood İstanbul 2025) Fuarına Katıldık!

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, **02-05 Eylül 2025** tarihleri arasında **TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi**'nde gerçekleşen "**33. Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri (WorldFood İstanbul) Fuarı**" na katılım sağladık.

Fuar süresince, **Salon 11 A / D652** numaralı standımızda Yönetim Kurulu Üyelerimiz, öğrenci temsilcilerimiz ve üyelerimizle birlikte Odamızın faaliyetleri hakkında bilgilendirmelerde bulunduk.

Standımıza ziyaretleriyle katkı sunan **Bursa ve İzmir Şube Yönetim Kurulu** ve **oda üyelerine** ayrıca ilgi gösteren tüm ziyaretçilerimize teşekkür ederiz.



2.6. Toplantılar

2.6.1. Genel Üye Toplantıları

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube 1. Genel Üye Toplantısını Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube "Genel Üye" toplantısı 28 Mart 2024 tarihinde Yönetim Kurulu ve Üyelerimizin katılımı ile yüz yüze gerçekleştirildi. İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT toplantıda; Yapılan



Faaliyetler ve Odamızın Genel Kurulu hakkında bilgilendirmelerde bulundu. Gelecek dönemde yapılacak etkinlik ve aktiviteler hakkında fikir alışverişinde bulunuldu. Üyelerimizden gelen sorular, dilek ve öneriler sonrasında toplantımız son buldu.

Toplantıya katılım ve katkı sunan üyelerimize teşekkür ederiz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube 2. Genel Üye Toplantısını Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube "Genel Üye" toplantısı 24 Ağustos 2024 tarihinde Yönetim Kurulu ve Üyelerimizin katılımı ile yüz yüze gerçekleştirildi. İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT toplantıda; Yapılan



Faaliyetler hakkında bilgilendirmelerde bulundu. Gelecek dönemde yapılacak etkinlik ve aktiviteler hakkında fikir alışverişinde bulunuldu. Üyelerimizden gelen sorular, dilek ve öneriler sonrasında toplantımız son buldu. Toplantıya katılım ve katkı sunan üyelerimize teşekkür ederiz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube 3. Genel Üye Toplantısını Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube "Genel Üye" toplantısını 25 Ocak 2025 tarihinde Yönetim Kurulu ve Üyelerimizin katılımı ile yüz yüze gerçekleştirdik.

İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT toplantıda; Gıda Mühendisliği mesleğini güçlendirmek ve meslektaşlarımızın ihtiyaçlarına daha etkin bir şekilde karşılayabilmek amacıyla Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizin taşınacağı yeni

adresinden hizmet vereceğini bildirmekten büyük bir memnuniyet duyduğunu ifade etti.

Şubemizin mülkiyeti kendine ait olacak bu yeni yerinde Kadıköy'ün merkezi konumu ve erişim kolaylığının, üyelerimize daha iyi destek verebilme hedeflerimiz doğrultusunda ideal bir tercih olduğunu belirtti.

Yönetim olarak hedefimiz, mesleki dayanışmayı artırmayı ve siz değerli meslektaşlarımıza daha kaliteli hizmet sunmayı amaçlamaktayız sözleri ile devam etti.

Taşınma sürecimiz ile ilgili tüm güncel bilgiler, web sitemiz ve sosyal medya hesaplarımız üzerinden siz değerli üyelerimizle paylaşılacağı bilgisi verildi.



Üyelerimizin görüş ve önerileri, çalışmalarımızın her aşamasında bizler için büyük önem taşıdığı vurgusunu yaptı.

Toplantımız, yapılan faaliyetler hakkında bilgilendirmeler ile devam etti. Gelecek dönemde yapılacak etkinlik ve aktiviteler hakkında fikir alışverişinde bulunuldu. Üyelerimizden gelen sorular, dilek ve öneriler sonrasında toplantımız son buldu.

Toplantıya katılım ve katkı sunan üyelerimize teşekkür ederiz.

2.7. 25 Eylül Gıda Mühendisleri Günü Etkinlikleri

25 Eylül (2024) Gıda Mühendisleri Günü Ve Meslekte Onur Yılı Ödül Töreni Etkinliğimizi Gerçekleştirdik!

Odamızın 15. Genel Kurulu'nda almış olduğu karar doğrultusunda, 25 Eylül tarihi Gıda Mühendisleri Günü olarak kabul edildi ve bu yıl ilk kez çeşitli etkinliklerle kutlandı. Ülkemizde Gıda Mühendisi unvanı ile ilk diplomannın

verildiği tarih olan 25 Eylül'ü bundan sonra Gıda Mühendisleri Günü olarak her yıl kutlamaya devam edeceğiz. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Olarak, 25 Eylül 2024 Çarşamba akşamı TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesinde üyelerimizle bir araya geldiğimiz etkinliğimiz Şube Başkanımız Sn. Onur AKBULUT'un açılış konuşması ile başladı. Devamında Meslekte 25. ve 40. yılını dolduran üyelerimize Onur Belgesi Takdim Töreni yapıldı. Sonrasında etkinliğimize katılım sağlayan öğrenci ve oda üyelerimizle kokteyl etkinliğimiz de keyifli anlar yaşadık. Etkinliklerimize desteklerinden dolayı, Sardunya Hazır yemeğe, TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesine, Örgütlülük komisyonumuza, katılım sağlayan tüm üyelerimize ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



25 Eylül (2025) Gıda Mühendisleri Günü Ve Meslekte Onur Yılı Ödül Töreni Etkinliğini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın 15. Genel Kurulu'nda alınan karar doğrultusunda, ülkemizde Gıda Mühendisi unvanı ile ilk diplomanın verildiği tarih olan **25 Eylül, Gıda Mühendisleri Günü** olarak kabul edilmiştir.

Güvenli gıdaya erişimin sağlanmasında kilit bir rol üstlenen ve halk sağlığının korunmasına önemli katkılar sunan gıda mühendisleri olarak, her yıl **25 Eylül'ü Gıda Mühendisleri Günü** olarak kutlamaktayız.



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak bu yıl ikincisini düzenlediğimiz **25 Eylül Gıda Mühendisleri Günü ve Meslekte Onur Yılı Ödül Töreni** etkinliğimizi, Kadıköy Belediyesi Barış Manço Kültür Merkezi'nde gerçekleştirdik.

Üyelerimizle bir araya geldiğimiz bu özel günün sunuculuğunu değerli üyemiz **Sn. Yeşim Umar** üstlendi. Etkinliğimiz, Şube Başkanımız **Sn. Onur Akbulut**'un açılış konuşmasıyla başladı. Ardından, gıda mühendisliği



mesleğimizin 50 yıllık tarihine ışık tutan sinevizyon gösterimi ile geçmişe kısa bir yolculuk yapıldı. Gösterimin ardından *meslekte 25. ve 40. yılını dolduran üyelerimize Onur Belgeleri* takdim edilerek emekleri ve katkıları onurlandırıldı.

Etkinliğimizin devamında, meslektaşlarımız ve öğrenci üyelerimizle birlikte gerçekleştirilen kokteyl programında keyifli anlar yaşandı, mesleki dayanışma ve birliktelik ruhu pekiştirildi.

Etkinliğimize katkı sunan **Kadıköy Belediyesi**'ne, **Barış Manço Kültür Merkezi**'ne, **Beyaz Fırın**'a, **Peylaş Gıda**'ya, **Doğuşzade Gıda**'ya katılım sağlayan tüm üyelerimize ve emeği geçen herkese gönülden teşekkür ederiz.

2.8. Düzenlediğimiz Diğer Etkinlikler

Geleneksel Boğazda Tekne Yemeğimizi 07 Eylül Akşamı Gerçekleştirdik!

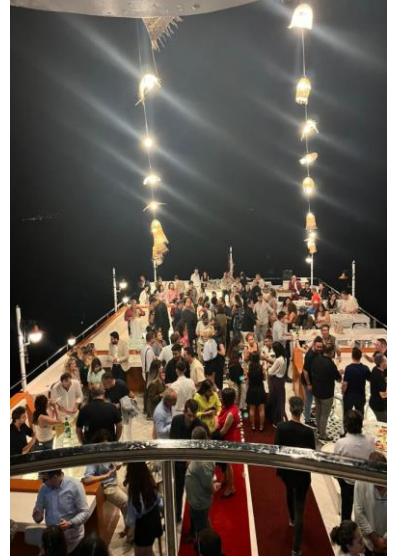
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemizin gelenekselleşen “Boğazda Tekne Yemeğini” 07 Eylül 2024 Cumartesi akşamı İstanbul Boğazında gerçekleştirdik.

İstanbul ‘un iki yakasından davetlilerin alınmasıyla başlayan etkinliğimiz, hep birlikte yenilen akşam yemeği ve müzik eşliğinde eğlenceyle devam etti.

Tekne yemeğimizde Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT’un üyelerimize ve davetlilere yapmış olduğu açılış konuşmasının ardından eşsiz İstanbul manzarası eşliğinde keyifli bir akşam geçirildi.

Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar ÜZÜMCÜ, Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyemiz İ.Uğur TOPRAK ve İzmir Şube Başkanı Ömer Ulaş KIRIM tekne yeğimize katılım sağlayarak dayanışma desteğinde bulundular.

Üyelerimiz ile dayanışmanın ve kaynaşmanın tadını çıkardığımız etkinliğimizde İstanbul Şube çatısı altında çok büyük bir aile olmanın mutluluğunu yaşadık.



Çok değerli üyelerimize, ailelerine, Genel Merkez Yönetim Kurulumuza, öğrenci üyelerimize, tüm katılımcılara ve etkinliğimize destek veren tüm her kese teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Gıda Mühendisleri İş Fırsatları Buluşması Etkinliğini Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, üyelerimizin istihdamına katkı sağlamak amacıyla, İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB) Bölgesel İstihdam Ofisi işbirliğiyle, 25 Eylül 2024 tarihinde İBB Şişli Bölgesel İstihdam ofisinde “Gıda Mühendisleri İş Fırsatları Buluşması” temalı mülakat etkinliğini gerçekleştirdik. Katılımcı firmaların ve iş arayışında olan üyelerimizin bir araya geldiği bu buluşmada Gıda mühendisi istihdamı

sağlayacak firmalar ile adayların birebir iletişime geçtiği, iş ve staj başvuruları alındığı ön mülakatın yapıldığı keyifli bir buluşma gerçekleşti. Etkinliğimizin gerçekleşmesine destek veren ; Altınmarka Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş., Cuisine Catering Grubu, Emirgan Sütüş, Eurest Sofra Grubu, ISS Hazır Yemek Üretim ve Hiz. A.Ş., Plus Kitchen, Perfetti Van Mele, Sardunya Hazır Yemek Üretim ve Hiz. A.Ş., Yemekhane Yiyecek İçecek Grubu, ZBarz Sağlıklı Atıştırmalık Ürünleri, İBB Bölgesel İstihdam Ofisi, İBB Şişli Bölgesel İstihdam Ofisi ve İSPER'e, İBB Bölgesel İstihdam Ofisi Grup Operasyon Sorumlusu Hüseyin Ferdi OLUR'a, Birim Sorumlusu Pelin MERAL'e, Şubemizin İstihdam ve Örgütlülük Komisyonu üyelerine, etkinliğimize katılım sağlayan oda ve öğrenci üyelerimize teşekkür ederiz.

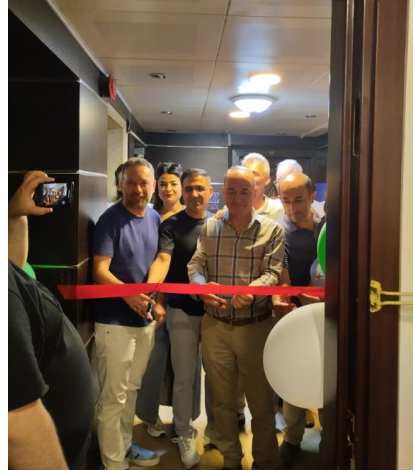


Kadıköy Şube Açılış

Yeni Yerimizin Açılışını Büyük Bir Coşkuyla Gerçekleştirdik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, mesleki dayanışmamızı daha da güçlendirmek, üyelerimize yönelik hizmet kalitemizi artırmak ve çalışmalarımızı daha verimli bir ortamda sürdürebilmek amacıyla, mülkiyeti odamıza ait olan yeni hizmet binamızın açılışını 5 Temmuz 2025 Cumartesi günü büyük bir katılımıla gerçekleştirdik.

Yeni adresimizin kapılarını üyelerimize ve dostlarımıza açmanın gururunu yaşadığımız bu anlamlı günde, TMMOB Temsilcimiz Sn. Yusuf SONGÜL, Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Yaşar ÜZÜMCÜ, İkinci Başkanımız Sn. Funda UYAR ÖZPINAR, Sayman Üyemiz Sn. Tufan



GÜNDÜZALP, Yönetim Kurulu Üyemiz Sn. Deniz ŞAHİN ve Bursa Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Serkan DURMUŞ bizlerle birlikte olarak, açılış kurdelesini hep birlikte kestiler ve günün anlamına ilişkin değerli konuşmalar gerçekleştirdiler.

Açılış törenimizin ardından gerçekleştirilen kokteyl etkinliğimizde üyelerimiz, meslektaşlarımız ve dostlarımızla bir araya gelerek hem özlem giderdik hem de yeni mekânımızda geleceğe dair umut ve dayanışma dolu sohbetler gerçekleştirdik.



Bu özel günümüzde bizleri yalnız bırakmayan, heyecanımıza ortak olan tüm üyelerimize, meslektaşlarımıza ve paydaşlarımıza gönülden teşekkür ederiz. Yeni yerimizin, mesleki birlikteliğimizi pekiştiren, bilimsel ve toplumsal katkılarımızı daha ileriye taşıyacak bir merkez olacağına inancımız tamdır.

Kokteyl etkinliğimize katkılarıyla destek veren Anadolu Efes, Beyaz Fırın, Doğuş Çay, Saraylı Gıda ve Keyifli Tatlar'a ayrıca teşekkür ederiz. Dayanışma ve destekleriyle bu özel günü daha da anlamlı kıldılar.

Yeni yerimizde birlikte nice güzel etkinliklerde buluşmak dileğiyle...

2.9. İndirim Protokolleri

Sanita Sağlık Grubu İle Kurumsal İndirim Anlaşması İmzaladık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak yaptığımız protokol doğrultusunda tüm Türkiye genelindeki TMMOB Gıda Mühendisleri Odası üyesi meslektaşlarımız ile oda çalışanları ve onların 1. derecede yakınları, Sanita Sağlık Grubu Ağız ve Diş Sağlığı merkezinde aşağıdaki görselde belirtilen indirim oranları üzerinde muayene ve tedavi

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI ÜYELERİ VE 1. DERECE YAKINLARINA ÖZEL	
IMPLANT HİZMETİ %25 İndirim	TEDAVİ HİZMETLERİ %25 İndirim
ESTETİK BAKIMLARI %25 İndirim	ORTODONTİ %30 İndirim
PERİODONTİ HİZMETLERİ %25 İndirim	PERİODONTİ %30 İndirim
MÜAYENE, KONTROL, TOMOGRAFİ ÜCRETSİZ	

Sanita Sağlık Grubu, İstanbul Şubesi, Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi. Adres: ...

olabileceklerdir.

Değerli Sanita Sağlık Grubuna bu güzel iş birliği için teşekkür ederiz.

Tüm meslektaşlarımıza sağlıklı günler dileriz.

Batıgöz Sağlık Gurubu İle Kurumsal İndirim Anlaşması İmzaladık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak yaptığımız protokol doğrultusunda tüm TMMOB Gıda Mühendisleri Odası üyesi meslektaşlarımız ile oda çalışanları ve onların 1. derecede yakınları, Batı Özel Göz Sağlığı Ve Lazer Merkezi Medikal Gereçler Tic. Ve San. A.Ş aşağıdaki görselde belirtilen indirim oranları üzerinde İstanbul-Altunizade kliğinde muayene ve tedavi olabileceklerdir.

BATIGOZ

SGK Anlaşmamız Yordur

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI İSTANBUL ŞUBESİ

MUAYENELERDE: %20
TEKİLELERDE: %15
LAZER VE AMELİYATLARDA: %15

İndirim Ayrıcalığı Sunuyoruz

444 23 24

İZMİR - İSTANBUL - MANİSA - SİĞIR - BATMAN
ROMANYA - UKRAYNA - HOLLANDA - AZERBAIJAN

© batigoz.com / f @ i n x

Değerli BATIGÖZ sağlık grubuna bu güzel iş birliği için teşekkür ederiz. Tüm meslektaşlarımıza sağlıklı günler dileriz.

3. BASIN

3.1. Basın Açıklamalarımız

Market Reyonlarındaki Sirkelere Dikkat! Bazılarında Elma Ve Üzüm Hiç Yok' Konulu Basın Açıklamamız

Basına ve Kamuoyuna

16.02.2024

Ülkemizde devlet üniversitesi olan Çukurova Üniversitesi'nin Merkezi Araştırma Laboratuvarı (ÇÜMERLAB) tarafından çok önemli bir ticari gıda ürün olan sirke ile ilgili hileler yapıldığına dair haber yayımlanmıştır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak ülkemizde gıda güvenirliliği, halk sağlığı ve tüketicilerin korunması için gıda mühendisliği mesleğini meslek etiğine uygun olarak gıda işletmelerinde meslektaşlarımızın yer alması hususunda ısrarla mücadele etmekteyiz.



Bilindiği üzere ülkemizde Tarım ve Orman Bakanlığınca 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümlerine göre gıda işletmelerinde resmi kontroller gerçekleştirilmektedir. Bu resmi kontrollerin sayısı değil, gıda bilimi konusunda uzman meslek grubu olan gıda mühendislerinin yer alması ile niteliği önem arz etmektedir.

Günümüzde küreselleşen dünya ekonomisinin yanı sıra doğal felaketler, pandemi vb. olaylar nedeni ile tüketicilerin yaşam koşullarında ambalajlı gıdaların önemi artmaktadır. Bu durumda ise değişen ekonomik koşulları ülkemizdeki gıda enflasyonunun artmasına ve maalesef ki gıda üreticilerinin ürün üretme sırasında zihniyetlerinin yanlış olması nedeni ile gıda ürünlerinde tağşiş ve taklit yapılarak tüketicilerin gıda için harcadıkları paranın karşılığı olmayan gıdaların üretilmesine neden olmaktadır.

Geleneksel ürünlerimizden sirke ile ilgili olarak Tarım ve Orman Bakanlığınca hazırlanmış bir ürün tebliği bulunmamaktadır. Dolayısıyla belirlenmiş gıda güvenliği ve kalite kontrol kriterleri olmadığı için Bakanlığa bağlı Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğün sirkelerde analizler yapılamamaktadır.

TSE 1880 EN 13188 sirke standardına göre sirkenin asitlik oranı min % 4 olmalıdır. Doğal sirkelerde asitlik doğal fermantasyon yoluyla bakteriler tarafından şekerin önce alkole, sonra asetik asite dönüştürülmesiyle elde edilir. Yalnız, bazı firmalar sentetik yolla elde edilen asetik asiti sirke içerisine karıştırarak sahtecilik yapabilmekte, bazen de beyaz sirkede tamamen doğal sirke yerine sentetik asetik asit kullanabilmektedirler. Ya da çok az miktarda doğal sirke ile asetik asiti karıştırıp, tağşiş yapabilmektedirler. Mevcut analiz yöntemi ile bu durum tespit edilememektedir.

Gıdaya uygun olmayan türde sentetik asetik asit kullanılması ise insan sağlığı için tehlike oluşturabilmektedir. Doğal sirke, fermantasyon sürecinde oluşan probiyotikler ve diğer besin maddeleri açısından zengin olabilirken, sentetik sirke bu besin değerini sağlamaz. Diğer yandan Türkiye’de mevzuatta bulunmayan karbon izotop analizi ile kullanılan meyvenin etiketi üzerinde yazan meyveden üretilip üretilmediğine ve sentetik asetik asit içerip içermediğine ulaşılabilmektedir.

Bu neden ile sirke üretim yerlerinde resmi kontrollerin etkin gerçekleştirilmesi, bu resmi kontrollerde gıda mühendislerinin yer alması ve alınacak numunelerin analizinin gerçekleştirilmesinin sağlanması gerekmektedir.

Aynı zamanda ilgili analiz yapan kurum tarafından bu bilgilerin Tarım ve Orman Bakanlığı ile paylaşılması ve ilgili gıda konusunda yerel otorite olan bakanlıkça kamuoyu ile paylaşılması gıda güvenirliliği için elzemdir.

Saygılarımızla.

TMMOB
Gıda Mühendisleri Odası
İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu

Zeytinyağlarında Büyük Oyun! Ucuz Diye Alıyoruz Ama... Bakanlık O Yağlar İçin Harekete Geçti! Konulu Basın Açıklamamız

29 Mart 2024

Basına ve Kamuoyuna 29.03.2024

“Zeytinyağlarında Büyük Oyun! Ucuz Diye Alıyoruz Ama... Bakanlık O Yağlar İçin Harekete Geçti” Ülkemizde Piyasaya Arz Edilen Zeytinyağları İle İlgili Hileler Yapıldığına Dair Haber Yayımlanmıştır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak ülkemizde gıda güvenirliliği, halk sağlığı ve tüketicilerin korunması için gıda mühendisliği mesleğini meslek etiğine uygun olarak gıda işletmelerinde meslektaşlarımızın yer alması hususunda ısrarla mücadele etmekteyiz.

Ülkemiz küreselleşen dünya ekonomisinin gıda ticaretinde yıldızı parlayan bir konuma gelmesi, Asya ve Avrupa arasındaki jeopolitik önemi nedeni ile 2023 yılında 12.4 milyar dolar gerçekleşmiştir. Türkiye İhracatçılar Birliği (TİM) verilerine göre ne kadar ihracat yasağı devam ve rekolte düşüklüğü neden ile gerilese de 2022 yılı Kasım ayında 10bin 828 ton iken 2023 Kasım ayında 4 bin 363 ton olarak gerçekleşmiştir.

Zeytinyağı hem sağlık hem de besleyicilik anlamında sofralarımızdan eksik etmediğimiz gıdalardan birisi olduğunu anlatmaya gerek olmadığını düşünüyoruz. İşte bu durumda ise mevsimsel olarak var ve yok yılı olarak üretimi değişen hem de artan maliyetler nedeni ile tüketicilerin zeytinyağına erişimi güvence altına alınması gerekmektedir.

Biraz yasal düzenlemeleri incelemek ile basın bültenimize devam etmek zorunda hissediyoruz. En önemli yasal düzenleme olarak meslektaşlarımızda görev alabileceği 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Ek-1 i, 06.12.2019 tarih ve ‘Gıda ve Yem İşletmelerinde Çalıştırılması Zorunlu Meslek Mensuplarının Belirlenmesine Dair Tebliği’ ile

16.	Margarin, bitkisel yağ ve zeytinyağı ⁽²⁾ üreten işletmeler (30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran işletmeler	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager, gıda teknoloğu ⁽¹⁾
-----	---	--

)	
--	---	--

(2) Mevsimlik olarak faaliyet gösteren zeytin sıkım tesisleri hariç.

Yapılan düzenleme ile mevsimlik olarak çalışan yağ sıkım yerlerinde çalıştırılması zorunlu personel olarak gıda biliminin en çok bilen meslek grubumuzun süreli olarak istihdam edilmesi ile Tarım ve Orman Bakanlığınca gerçekleştirilen resmi kontrollerin niteliği azaltılmaktadır. Yani üretici zihniyeti bırakılan zeytinyağı sıkım işlemleri, denetimin niteliğinin ve riske göre gerçekleştirilmesinde aksaklığa neden olmaktadır.

Başka bir bakış açısı ile zeytinyağı üretiminden bahsederseniz, yemeklik olarak soframıza gelen zeytinlerin daha değerli olmasından, yağlık olarak kalan zeytin sıkım tesislerine gönderilen zeytinyağları ise kaba tabir ile elek altında kalan zeytinler kullanılmaktadır. Bunu matematiksel olarak incelediğimizde bu sene zeytin sıkım tesislerine yağlık olarak giden zeytinin kilogramın 50-60TL bandında iken, ve 5-6 kilogramdan 1 litre zeytinyağı alınıyor ise, üreticinin maliyeti zati en 250-360TL arasında hesaplanabilir. Tabi ki burada bir sıkım tesislerinin sıkım ücreti olarak verilen 1 litre zeytinyağı da eklenir ise, 300-420TL olarak düşünülmesi gerekmektedir.

Bu durumda TARIŞ olarak bilenen İncir, Üzüm, Pamuk ve Yağlı Tohumlar Tarım Satış Kooperatifleri Birliği Başkanı tarafından 2023-2024 yılında kilogram zeytinyağı alım fiyatı 295TL olarak belirledikleri açıklandı. Geçen 2022-2023 yılı için ise 81TL olarak açıklanmıştı. Burada yemeklik olarak asitlik oranı en düşükten hesaplandığını açıklamak gerekmektedir.

İşte bu noktada Tarım ve Orman Bakanlığının resmi kontrolleri ve bu resmi kontrollerde gıda bilimini ve ders olarak zeytinyağı ile ilgili konuyu bilen Gıda Mühendislerinin resmi kontrollerde görev alması önem arz etmektedir.

Diğer bir açıdan ise Tarım ve Orman Bakanlığınca bir ürün tebliği olması konu hakkında yeterli analizlerin yapılması gerekmektedir. Bir çok tüketici şunu merak etmektedir. Piyasaya arz edilen zeytinyağları tağışışli mi yani sahte olup olmadığını, başka yağlar ile karıştırılmış mı diye merak etmektedir. İş te bu noktada resmi kontrollerde alınacak numuneler, zeytin sıkım tesislerinde çıkan her yağın Gıda Hijyen Yönetmeliğinin yedinci maddesinin üçüncü fıkrasının (d) bendi “Numune almak ve analiz etmek veya ettirmek. “ hükmü gereğince ilgili tesisleri hammadde alırken veya bitmiş ürünlerinde zeytinyağının taklit, tağışış veya sahte olup olmadığını belirleyecek, Yağ asitleri kompozisyonu, Sterol kompozisyonu, Eritrodiol ve uvaol miktarı, Mumsu madde, ECN42 adlı analizlerin yaptırılması ve bu analizler için alınacak numuneler ve bu numunelerin analiz sonuçlarını yorumlayabilecek

teknik personel olan gıda mühendislerinin istihdam edilmesi önem arz edecektir.

Şu an baktığımız zaman uzaktan satış yöntemi yer sağlayıcı siteler, sosyal medya siteleri, ve kendi kurdukları internet siteleri, bir gıda pazar yeri gibi görünen sanal satış yerlerinde 5litresi 450TL civarında ürünler ile, sosyal medya siteleri olan facebook, instagram, tiktok vb yerlerde etiketsiz pet şişelerde zeytinyağlarının satışa sunulduğu görülmektedir.

Bizler sizlere, etiketsiz ürünler almayınız, uzaktan satış yöntemlerinde tarafınıza fatura gönderilmeyen ürünleri tüketmemenizi, aldığınız ürünler üzerinde yer alan gıda işletmecisi, işletme kayıt numarası gibi bilgileri www.ggbs.tarim.gov.tr adresinde yer alan “Kayıtlı/Onaylı Gıda İşletmeleri Listesi” nden kontrol etmeyi unutmayınız.

Bizler gıda denetimlerinde sorumlu Tarım ve Orman Bakanlığının gıda güvenliği ve tüketici menfaatleri amacını görev edinerek zeytinyağı konusunda da denetimlerin sıklaştırılması, yer türlü mecradan numuneler alınması ve yukarıda belirttiğimiz analizlerin yaptırılarak kamuoyu ile paylaşılması gerektiğini, yol kenarlarında satılan etiketsiz pet şişelerdeki ürünlerin satışlarının belli bir mevzuata uygun hale getirilmesinin sağlanmasını talep etmekteyiz.

Ve bu konuda tüm işlerde görev almak isteriz.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İstanbul Şube

10. Dönem Yönetim Kurulu

**Yediğiniz Dondurma, Yenilebilir Buz, Sorbe Ve Gelato
Keyfinizi Kaçırmasın! Konulu Basın Açıklamamız**

Basına ve Kamuoyuna

07.08.2024


**Yediğiniz Dondurma, Yenilebilir Buz, Sorbe ve Gelato Keyfinizi
Kaçırmasın**

Yaz aylarında dondurma, yenilebilir buz, sorbe ve gelato tüketimi de artış göstermektedir. Dondurma besin değerleri açısından besleyici, yaz aylarında sıcağın etkisini azaltan serinletici özelliği gibi, en masum tatlılardan biridir. Ancak, dondurma alırken ve tüketirken gıda güvenliği risklerine karşı dikkatli olunması gerekmektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak dondurma üretiminde kullanılan süt, süt ürünleri ve yumurtaların pastörize edilmiş ve mikrobiyolojik faaliyetlerin önlenmiş olması kritik önem taşımaktadır. Pastörize edilmemiş veya pastörizasyonu yeterli olmayan süt, süt ürünleri ve yumurta kullanımı dondurma içerisinde *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella* bakterilerinin bulaşmasına ve ciddi bir gıda zehirlenmesi geçirmenize neden olabilmektedir.

Dondurma üretiminde personel ve tesis hijyenine uyulmaması, üretim hattında pastörizasyonun yeterli olmaması da dondurmaya *Escherichia coli* ve *Staphylococcus aureus* bakterilerinin bulaşmasına eden olabilir. *Escherichia coli* eller vasıtasıyla dışkı kökenli yolla dondurmaya bulaşabilir ve gıda zehirlenmesine yol açabilirken, *Staphylococcus aureus* ellerden, deri lezyonlarından bulaşabilir ve ciddi solunum yolu enfeksiyonlarına neden olabilir.

Bakanlığın gıda güvenliği bilgi sistemi üzerinden kontrol ettiğimiz de ilimizde kayıt kapsamında 400 üzerinde dondurma üreticisi bulunmaktadır. Bunun yanında nüfusun çok yoğun olduğu ilimizde diğer illerden de dondurma üreticileri ürün göndermektedir. Sizlerde ambalajlı veya ambalajsız dökme satılan dondurma satın alırken buradan kontrol edebilirsiniz.



BASIN BÜLTENİ
7 Ağustos 2024

Yediğiniz Dondurma, Yenilebilir Buz, Sorbe ve Gelato Keyfinizi Kaçırmasın

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu
tarafından Dondurma konulu basın bülteni
yayınlanmıştır.

Dondurmalar içerdikleri kuruyemiş ve meyveler sebebiyle alerjen, pestisit kalıntısı ve aflatoksin içerebilir. Özellikle seyyar, ekmek fırınları ve market önlerinde dondurmalarda hijyen koşullarıyla beraber kullanılan hammaddelere ilişkin analiz sonuçların talep edilmesi her ne kadar yasalarla imkansız kılınsa da her yurttaşın anayasal hakkıdır. Dondurmalarda kullanım limitlerine bağlı olarak gıda katkı maddelerinin kullanımı da diğer hususlar kadar önem taşımaktadır. Gıda katkı maddeleri ve diğer kimyasal riskler belirlenen limitlerin üzerine çıktığında ciddi sağlık sorunlarına neden olabilmektedir.

Özellikle alerjisi bulunan yurttaşlarımızın alerjen içeriğiyle ilgili bilgi talep etmesi ve durumdan emin olması hayati önem taşımaktadır.

Türkiye'nin içerisinde bulunduğu ekonomik durum ve düşen kâr marjıyla birlikte özellikle dondurmaların depolama ve saklama koşullarında gıda güvenliği kuralları ihlal edilmektedir. Hem açık hem de paketli dondurmalar yetersiz soğutma sebebiyle mikroorganizmaların üremesi için uygun bir zemine dönüşmektedir. Bu nedenle yetersiz soğutulduğu belli olan, soğuk zincir kırıldığı için üzeri buz tutan dondurmaların tüketilmemesi önem taşımaktadır. Ekonomik açıdan akşam soğutucu dolapların fişlerinin çekilerek çalışmaması sağlandığı görülmektedir. Yaşanacak elektrik kesintileri de soğuk zincirde kırılmalara neden olduğundan dondurmadaki mikrobiyolojik riski arttıracaktır.

Soğuk zincirdeki kırılmalarla ısınmaya başlayan dondurmalar mikrobiyolojik olarak organizmaların gelişebileceği ideal sıcaklık aralığına yaklaşacağından mikroorganizmaların gelişimi için ideal koşulları sağlamakta ve mikrobiyal yükü artmaktadır.

Özellikle açıkta satılan dondurmalar hem personel hijyeni hem de kullanılan ekipmanlar nedeniyle çapraz bulaşıya açık durumdadır. Açıkta satılan dondurmalarda her bir dondurma için ayrı bir dondurma kepçesi kullanılmalı, kullanımdan sonra sıcak suyla yıkanmalı ve sonrasında gıdayla temas eden yüzeyler için kullanılan solüsyonlarda bekletilmelidir.

Dondurmayı servis eden personel maske, bone, kolluk ve eldiven kullanmalı, her servisten sonra eldivenlerini değiştirmelidir. Dondurma kaşıklarının girdiği su kabı metal olmalı ve her 15 dakikada bir temizlenmeli, içerisindeki daldırma solüsyonu yenilenmelidir. Su kabının içerisinde sünger gibi malzemeler bulunmamalı, böyle malzemelerle hijyen sağlanmaya çalışılmamalıdır.

Dondurma satın alırken paketliyse etiketini okumanız, ambalajını kontrol etmeniz, dondurmanızı aldığınız dolabın sıcaklığına dikkat etmeniz, seyyar satılıyorsa personel ve ekipman hijyenine dikkat etmeniz, üretim süreci, hammadde ve işletmenin gıda güvenliği politikaları hakkında bilgi edinmeniz sağlığınız için yararlı olacaktır.

Bu önlemlerle dondurma alırken ve tüketirken gıda güvenliği risklerinden korunabilir, dondurmanızın keyfini çıkartabilirsiniz. Sorularınız veya daha fazla bilgi için bizimle iletişime geçmekten çekinmeyin.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İstanbul Şube

10. Dönem Yönetim Kurulu

Okul Kantinlerinde Hijyen, Gıda Güvenliği, Beslenme! Konulu Basın Açıklamamız

Ülkemizde 2024-2025 yılı eğitim ve öğretim yılı 07.09.2024 tarihi ile ülkemizde 20 milyondan fazla, İstanbul ilinde 3000 üzerinde okul kantini ile ders başı yaptı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, ülkemizde gıda güvenilirliği, halk sağlığı ve tüketicilerin korunması için gıda mühendisliği mesleğini meslek etiğine uygun olarak gıda işletmelerinde meslektaşlarımızın yer alması hususunda ısrarla mücadele etmekteyiz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, ülkemizde gıda güvenirliliği, halk sağlığı ve tüketicilerin korunması için meslektaşlarımızın gıda mühendisliği mesleğini meslek etiğine uygun olarak gıda işletmelerinde yapması hususunda ısrarla mücadele etmekteyiz.

Bilindiği üzere ülkemizde Tarım ve Orman Bakanlığınca 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümlerine göre gıda işletmelerinde resmi kontroller gerçekleştirilmektedir. Özellikle okul kantinleri ile ilgili olarak 05.12.2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmî Gazete de yayınlanan Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği hükümlerine göre yetkin meslek grubu gıda mühendisleri dışında diğer meslek grupları ile resmi kontroller gerçekleştirildiği görülmektedir.

Bu yönetmeliğin en can alıcı noktası ise Hijyen Eğitimi Yönetmeliği dışında çalışanların, Sağlık, Tarım ve Orman ve Milli Eğitim Bakanlığı'nca birlikte verilen ikinci bir hijyen eğitim belgesine de sahip olmaları gerektiğidir. Bu eğitim içeriğinin kamu ile paylaşılmadığı gibi bu konuda uzman olan yetkin meslek örgütlerinden de destek alınmamaktadır.



Her ne kadar gıda işletmelerinde resmi kontrol gerçekleştirecek yetkin kurum Tarım ve Orman Bakanlığı olsa da, internette de bulabileceğiniz Milli Eğitim Bakanlığınının 10.03.2016 tarihli ve E.2852893 sayılı 'Okul Kantinlerinde Satılacak Gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerinde Hijyen Yönünden Denetlenmesi' konulu Genelgesi ekindeki kontrol ve denetim formuna göre gerçekleştirilen denetimlerde, kantinlerde bu genelge ekinde yer alan satılması yasak ürünler olan cips, aromalı içecekler, çikolata vb. rahatlıkla satıldığı görülmektedir.

Bir okul kantininde satılan şıngalı çikolata tüketen 7 yaşındaki bir öğrencinin hayatının kaybetmesi denetimlerin önemini daha da arttırmıştır. Aynı zamanda herhangi bir arama motoruna okul, kantin, zehirlenme yazıp aratılırsa ülkemizin her yerinde farklı zamanlardaki birçok gıda zehirlenmesi haberlerine ulaşılabilir.

Aynı zamanda Tarım ve Orman Bakanlığı'nın yayımladığı 'Okul Gıdası Hakkında Tebliği' hükümlerine göre izin verilmiş ürün listesi incelendiğinde; sosis, tost peyniri, salam, kraker, balık kraker gibi ürünlerin, etiket okumayı bilmeyen, ürün bileşen listesini anlamayan bir öğrenci kitlesinin tüketeceği ürünler olarak sunulduğu görülmektedir. Bu konuda Milli Eğitim Bakanlığı'na 'Bilinçli Gıda Tüketimi' ile ilgili bir sunumumuz bulunduğu ve konu uzmanı olarak bizlere bir ders eğitim süresi verilir ise öğrencilerimizin eksik kalacağını inandığımız noktada görev almayı seve seve kabul edeceğimizi belirttik.

Başka dikkat çekmek istediğimiz konu ise okul kantinlerinde görülen hijyen eksiklikleridir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Okul Kantini Hijyen Mevzuatı'nda belirtilen;

“Pencere içi eşikler raf olarak kullanılmaz.”,

“Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulur. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklarla yapılır.”,

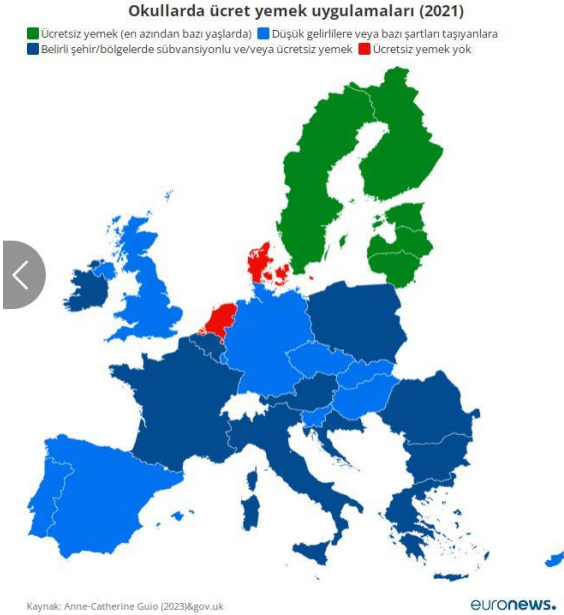
“Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılır ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulur.”,

“Günlük kıyafetler ile iş kıyafetleri ayrı dolaplara konulur.” gibi bazı hükümlerin birçok okul kantininde uygulanmadığını gözlemlemekteyiz.

En önemli diğer konu ise beslenmedir. Çünkü artan enflasyon sonucunda birçok öğrencinin bir öğün dahi yemek yemeden okuldan eve geldiğini düşünüyoruz. Gıda enflasyonuna bağlı artan fiyatlar üreticilerin ürün kalitelerinden öden vermelerine, ürün porsiyonlarının azaltılmasına neden olmaktadır.

Diğer taraftan içeriğinde daha çok katkı kullanarak raf ömürlerini uzatabilecekleri ürünlerin okul kantinlerine verileceği ve bu ürünlerin beslenme açısından yeterli olmayacağını düşünmekteyiz

Avrupa ülkeleri incelendiğinde ise, basın kaynaklarına göre hangi koşullara göre ücretsiz yemek verildiği dair yapılan araştırmanın sonucu grafikte görülmektedir.



Ülkemizdeki enflasyon ile de doğru orantılı olarak gelir seviyesi düşükçe gıda tüketiminde hayvansal ürünlerden uzaklaşıldığı ve “iki günde bir etli yemek, tavuk veya balık yemeye gücü yetmeyenler” olarak görülen bir besleme şekline dönüştüğü görülmektedir. Yani araştırmaların çok alt sıralarında bulunan ülkemizde okul çağında beslenmesi önemli olan çocuklarımızın doğru dürüst yemek tüketmemektedir.

Diğer bir taraftan ise okul kantinleri dışında, okul yemekhaneleri de mevcuttur. Yerinde ve taşınabilir olarak yemek hizmeti veren firmaların hijyen açısından özel bir hijyen mevzuatı olmadığı gibi, öğrenciler için yapılan yemeklerde kullanılacak bileşenler için özel bir mevzuat da bulunmamaktadır. Bu durumda kantini olmayıp okul yemekhanesi olan, okul içinde üretim ile okul dışından üretilip gelen yemeklerin Tarım ve Orman Bakanlığı'nca ne sıklıkla denetlendiği ve ne kadarının mevzuata uygun olduğu konusunda, bilgilendirme ve okul çağında gıda tüketiminin daha sağlıklı, daha güvenilir, daha besleyici olması için etkin denetim yapılması ve denetim sonuçlarının kamuoyu ile paylaşılmasını talep ediyoruz.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İstanbul Şube

10. Dönem Yönetim Kurulu

Sağlıklı Ve Güvenli Gıdanın Teminatı Gıda Mühendislerinin 25 Eylül Gıda Mühendisleri Günü Kutlu Olsun! Konulu Basın Açıklamamız

Sağlıklı ve Güvenli Gıdanın Teminatı Gıda Mühendislerinin

25 Eylül Gıda Mühendisleri Günü Kutlu Olsun

Gıda mühendisleri olarak önemli bir mesleğin temsilcileri olan bizler, ürettiğimiz gıdaların güvenli, besleyici ve lezzetli olmasını sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda gıda üretim süreçlerini iyileştirerek sürdürülebilir bir geleceğe de katkıda bulunuyoruz.

Gıda Mühendisleri olarak

mesleğimizin saygınlığını arttırmaya, daha sağlıklı toplum ve çevre için yeni adımlar atılmasına katkı sağlamaya devam edeceğiz.

Gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından böylesine önemli bir mesleğin kutlanılacak bu özel gününün aynı zamanda, yaşamakta olduğu plansız eğitim, eksik istihdam, güvencesiz çalışma gibi sorunlarının da çözümü için bir farkındalık yaratması beklentimizdir.

2024 yılı Gıda Mühendisleri Günü Kutlama etkinliğimiz aşağıdaki yer ve zamanda gerçekleştirilecektir. Siz değerli basın mensuplarını da aramızda görmekten onur duyacağız.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İstanbul Şube
10. Dönem Yönetim Kurulu

İftar Ve Sahur Sofralarında Gıda Güvenliği Önlemleri Konulu Basın Açıklamamız

Basına ve Kamuoyuna

03.03.2025

İftar ve Sahur Sofralarında Gıda Güvenliği Önlemleri

Ramazan ayında toplu yemek organizasyonlarının artması, gıda üretim zamanlarının daralması, gıda alışverişlerinin belirli zamana sıkıştırılması nedeniyle gıda güvenliği riskleri de yükseliyor.

Ramazan boyunca gıda güvenliğinin tehlikeye düşmemesi için bütün kamu kurumları üzerlerine düşen önlemleri almalı ve tüketicilerde gıda güvenliğini sağlamak için hassasiyet göstermelidir.

Soframıza koyduğumuz her tabak bir gıda güvenliği riski taşıyabilir. Bu nedenle, evlerimizde, ramazan çadırlarında, restoranlarda, gıda alışverişinde şüpheli davranmalı, farkında olmalı ve önlem alınmalıdır.

Ramazan kolisi hazırlarken, gıdaların bulunduğu koliye gıda harici herhangi bir şey konulmamalıdır. Kolide yer alan gıdaların son tüketim tarihi kontrol edilmeli, tüketim tarihi geçmiş gıdalar tüketilmemelidir. Etlerden akabilecek suyun diğer gıdalara bulaşma riskini önlemek için etleri ayrı bir koliye konulmalı. Soğuk zinciri kırmamak adına donuk gıdaların bulunduğu koli en son hazırlanmalı ve eve getirildiğinde hemen buzdolabına konulmalıdır.

Özellikle et alışverişi yapılan kasaplarda, tezgâhın ve ekipmanların temiz olduğundan; Tarım ve Orman Bakanlığı çalışma izni ve işyeri ruhsatlarının duvarda asılı olduğundan; personelin eldiven, bone, önlük ve kolluk kullandığından emin olunmalıdır. Gıda güvensizliğinden endişe duyulduğunda, temizlik ve önlemlerle ilgili sorular sormaktan çekinilmemelidir. Donuk gıda alışverişi yaparken de dolapların temizliği ve sıcaklığı kontrol edilmelidir.

İftar yapılacak restoranlarda, masaların ve masa üzerindeki ekipmanların temizliği; Tarım ve Orman Bakanlığı çalışma izni ve işyeri ruhsatlarının duvarda asılı olduğundan; gıdayla temas eden personelin eldiven, bone, önlük ve kolluk kullandığını, gıdaların ve gıdayla temas eden ekipmanların birbirine temas etmediğini, çiğ gıdaların açıkta bekletilmediğini, yemeklerin sıcak servis edildiğini, pişmiş yemeklerin açıkta soğutulmadığını, soğuk gıda ve içeceklerin masada uzun süre bekletilmediğini kontrol edilmelidir.

Ramazan çadırlarında ikram edilecek gıdaların, iftardan en fazla 1 saat önce getirilmelidir. Gıdaların saklandığı kaplar tam kapalı olmalı, sıcaklığı 90 derecenin altına düşmemesi gerekir. Gıdalar çadırda hazırlanıp tüketiciye sunulacaksa; aşçılar ve diğer çalışanlar önlük, maske, bone, eldiven ve kolluk takmalı, gıdaların ve gıdaya temas eden ekipmanların birbirine temas etmesi önlenmelidir. Tüketiciler hazırlık ve üretim alanının hijyen açısından yeterli olduğundan ve gıdaların ağız açık şekilde bekletilmediğinden emin olmalıdır.

Tarım ve Orman Bakanlığı denetim sıklığını artırmalı; yerel yönetimler iftar çadırlarında ve üretim tesislerinde gıda üretimini gıda mühendisleri gözetiminde yapmalı; Sağlık Bakanlığı'ysa gıda zehirlenmesi vakalarını hassasiyetle takip etmelidir.

Gıda güvenliğini tehlikeye düşürebilecek herhangi bir durumla karşılaşıldığında halk sağlığını korumak için **ALO 174 Gıda hattına** mutlaka bildirimde bulunulmalıdır.

Evde iftar ve sahur hazırlanırken, çiğ et ve yumurta yıkanmamalıdır. Çiğ et için kullanılan kesme tahtası ve ekipmanları, pişmiş et için kullanılmamalıdır. Gıdaya temas etmeden önce ya da çiğ veya pişmiş gıdalara temas ettikten sonra eller mutlaka yıkanmalıdır. Donuk gıdalar tüketilebileceği kadarı çözdürülmeli, çözülmüş gıdalar yeniden dondurulmamalıdır.

Soğuk, sıcak gıdalar ve içecekler sofrada 45 dakikadan uzun süre bekletilmemelidir. Ambalajları açılan içeceklerin ve gıdaların, etiketlerde tavsiye edilen tüketim tarihine ve uyarılara dikkat edilmeli, ambalajı açılan ürünün açıldığı tarih üzerine yazılmalı ve uygun süre içinde tüketilmelidir. Hazırlanan gıdalar tekrar ısıtılarak tüketilmemelidir.

Ramazan ayı boyunca gıda güvenliğine hep birlikte sahip çıkalım.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İstanbul Şube

10. Dönem Yönetim Kurulu,

Gıda Güvenliği Komisyonu

**Listeria Uyarısı: Gıda Güvenliği İçin Daha Etkin Önlemler Şart
Konulu Basın Açıklamamız**

Basına ve Kamuoyuna

18.04.2025

Listeria Uyarısı: Gıda Güvenliği İçin Daha Etkin Önlemler Şart

Geçtiğimiz günlerde kamuoyuna yansıyan bilgiye göre, Şubat ayı içinde Sakarya'da faaliyet gösteren bir beyaz et üreticisine ait piliç köfte ürününde *Listeria monocytogenes* bakterisi tespit edilmiş ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından idari yaptırım uygulanmıştır.

Listeria monocytogenes, doğada yaygın olarak bulunan, birçok hayvanın ve insanın bağırsak florasında sessiz taşıyıcı olarak bulunabilen oldukça tehlikeli bir bakteridir. +4°C gibi düşük sıcaklıklarda dahi çoğalabilmesi, onu gıda güvenliği açısından en riskli mikroorganizmalardan biri haline getirir. Bu bakteri özellikle hamileler, yeni doğanlar, yaşlılar ve bağışıklık sistemi zayıflamış bireyler için ciddi sağlık tehditleri oluşturabilir.

Genel olarak et işleme tesisleri, hayvan dışıkları nedeniyle Salmonella ve *Listeria monocytogenes* açısından en yüksek bulaş riskine sahip üretim alanlarıdır. Bu nedenle temizlik, ekipman hijyeni, personel sağlığı, hava-su-toprak kontaminasyonu gibi konular hayati öneme sahiptir.

Bu tür patojenlerin varlığı, et işleme tesislerinde hijyen ve mikrobiyolojik kontrol sistemlerinin ne denli kritik olduğunu bir kez daha ortaya koymaktadır. Sakarya'daki vakada, hijyen kurallarına yeterince uyulmadığı ve mikrobiyolojik kontrollerin etkin yapılmadığı izlenimi oluşmuştur.

Gıda güvenliğinin toplum sağlığı açısından taşıdığı önemi göz önünde bulundurduğumuzda, yalnızca idari para cezası verilmesi ve ürün geri çağırma süreciyle konunun kapatılması yeterli değildir. Sürecin daha şeffaf, denetimlerin ise daha kararlı şekilde yürütülmesi gerekmektedir.

Bu çerçevede:

- İlgili işletmenin üretim faaliyetleri geçici süreyle durdurulmalı,
- Tesisin Tarım ve Orman Bakanlığınca verilen işletme onay belgesi insan sağlığına risk içermediği kanıtlanana kadar geçici olarak askıya alınmalı,

- Geri çağırma sürecini kontrollü ve şeffaf bir şekilde yürütmeli,
- Tesiste bulunan bulaşı saptanan ürünler uygun şekilde imha edilmeli,
- Tesis genelinde kapsamlı temizlik ve mikrobiyolojik tarama yapılmalı,
- Üretimin ancak tüm kontroller başarıyla tamamlandıktan sonra yeniden başlamasına izin verilmelidir.

Ayrıca, ürünlerin ulaştığı tüm satış noktaları tespit edilerek gerekli önlemler alınmalı, olası riskler halka açık ve kontrollü bir şekilde duyurulmalıdır. Sağlık Bakanlığı ile eşgüdüm sağlanarak vaka bağlantılı olası sağlık sorunları da izlenmelidir.

Bunun yanında Bakanlık, söz konusu bakterinin işletme bünyesinde neden daha önce tespit edilemediğini araştırmalı, tesisin kendi yaptığı analizleri gözden geçirmeli ve gerekiyorsa adli süreci başlatmalıdır.

Unutulmamalıdır ki, halk sağlığını etkileyebilecek bu tür riskler yalnızca idari yaptırımlarla geçiştirilemez. Kesilen para cezalarının işletmelerin günlük kazançlarıyla kıyaslandığında caydırıcılığını yitirdiği açıktır.

Tüketicinin güvenle alışveriş yapabilmesi ve sofraya güvenle oturabilmesi, hem kamunun hem özel sektörün temel sorumluluğudur.

Gıda güvenliği; sadece bir sektör sorunu değil, tüm toplumun hakkıdır.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İstanbul Şube
10. Dönem Yönetim Kurulu,
Gıda Güvenliği Komisyonu.

Kurban Bayramı'nda Sağlığımız İçin Kesim Ve Kesim Sonrası Dikkat Edilmesi Gerekenler Konulu Basın Açıklamamız

Basına ve Kamuoyuna

04.06.2025

Kurban Bayramı'nda Sağlığımız İçin Kesim ve Kesim Sonrası Dikkat Edilmesi Gerekenler

Kurban kesim ibadetini gerçekleştirirken hayvan seçiminden kesim koşullarına ve kesim sonrası uygulamalara kadar tüm aşamalarda dikkatli olunmaz ise hatalı ya da eksik uygulamalar nedeniyle gıda güvenliği sağlanamadığı için ciddi sağlık riskleri oluşabilir.

Bu nedenle, kurban kesiminde ve kesim sonrası taşıma, depolama ve tüketim aşamalarında gıda güvenliği riskleri göz önünde bulundurulmalı ve yurttaşlarımız bu aşğıdaki konulara noktalara dikkat etmelidir.



Kurban alınan yerlerin yerel yönetimler tarafından belirlendiğinden, kurban satış alanında görevli veteriner hekim kontrolü gerçekleştirildiğinden ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından da denetlendiğinden emin olunmalıdır.

Kurbanlık seçilirken veteriner hekim tarafından muayenelerinin gerçekleştirildiğinden, kurbana ait sağlık pasaportu, nakil belgesi ve küpesi mutlaka kontrol edilmeli, kurbana ait bütün evraklar görülmelidir.

Kesim yapılacak yerin yerel yönetimler tarafından ruhsatlandırıldığından, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından denetlendiğinden, kesilen hayvanlara ait kanlarla kesilen etlerin temas etmediğinden, kesilen

hayvanların yerle temas etmediğinden ve kesim yapılan alanın kolay temizlenebilir olduğundan emin olunmalıdır.

Hayvan kesilmeden önce 12 saat dinlendirilmeli ve strese girmesi engellenmelidir. Bu 12 saat süresince sakatatlardaki mikrobiyal yükün artmaması için hayvana yalnızca su verilmeli, yem verilmemelidir.

Kesilen hayvanların etinin ve iç organlarının veteriner hekim tarafından muayene edildiğinden emin olunmalıdır. Kesim öncesinde kendini göstermeyen Kist Hidatik, Şarbon, Sarılık, Sistiserkoz ve Sarkosporidoz gibi hayvanlardan insanlara geçen hastalıkların teşhisinin yapılabileceği unutulmamalıdır.

Kesim işlemi profesyoneller tarafından hızlı bir şekilde gerçekleştirilmeli, kesim sırasında hayvan strese sokulmamalı ve kesim sırasını bekleyen hayvanların da kesilen hayvanları görmesi engellenmelidir.

Kesim esnasında ya da kesim sonrasında hayvanın kanı insanlara ve çevreye bulaştırılmamalı, kontrollü bir şekilde uzaklaştırılmalıdır.

Kesim sırasında iç organ kontrolü, bağırsak gibi iç organların çıkartılması sırasında karkas etle organların teması en aza indirilmeli, organlara temas eden ekipmanlar temizlenmeli, temas eden kişiler el hijyenini tekrar sağlamalıdır. Derinin yüzülmesi sırasında deri dışı karkas etle temas etmemelidir.

Kurban kesildikten sonra parçalanan etler hemen poşete konulmamalı, güneş görmeyen hava akışının olduğu serin bir ortamda 1 saat süreyle dinlendirilmelidir. Dinlendirme sırasında kurban etine toprak, toz, dışkı bulaşmadığından ve sakatatlarla temas etmediğinden emin olunmalıdır.

Bir süre serin ortamda dinlendirildikten sonra temiz ve önceden kullanılmamış gıdaya uygun poşetlerle poşetlenen etin hala kas kütlesi olduğu bilinmeli, tüketilebilir ete dönüşmesi için en az 24 saat +4⁰C'de buzdolabında dinlendirilmesi sağlanmalıdır.

Et pişirilmeden önce yıkanmadan doğrudan pişirilmelidir. Etin yıkanmasıyla birlikte et yüzeyindeki mikroorganizmaların sıçrayan su vasıtasıyla lavaboya ve tezgâha bulaşacağı ve dolaylı yoldan eve yayılacağı ve sağlık sorunları yaratabileceği unutulmamalıdır.

Etin pişirilmesi sırasında çiğ etle temas sonrasında eller yıkanmalı, çiğ ete temas eden mutfak ekipmanlarıyla pişmiş ete temas edilmemelidir.

Buzdolabında saklanacak etin kanının diğer gıdalara bulaşması önlenmelidir. Bunun için saklanacak et ayrı bir dolapta ya da rafta saklanmalı, etin saklandığı poşetin ağzının iyice kapatıldığından ve poşette delik bulunmadığından emin olunmalıdır.

Daha sonra tüketilecek etler -18°C 'de saklanmalı, tüketileceği zaman 1 gün öncesinden buzdolabına alınarak çözündürülmeli, çözündürülen etler ısıtma işlemi uygulanmadan tekrar dondurulmamalıdır.

Kıyma çekimi için ayrılan etler dışarıda ya da buzdolabında bekletilmemeli, $+4^{\circ}\text{C}$ 'de en fazla 2 saat muhafaza edilmelidir. Kıyma çekiminden sonra ihtiyaca göre porsiyonlanarak dondurulmalıdır. Dondurulan kıymalar çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.

Sağlıklı bir bayram için gıda güvenliğinden ödün vermeyin.

Sevdiklerinizle beraber daha nice mutlu bayramlar geçirmenizi dileriz.

Saygılarımızla.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İstanbul Şube

10. Dönem Yönetim Kurulu

"Şekersiz" İfadesi Yasaklandı Mı?

Basına ve Kamuoyuna

06.08.2025

"Şekersiz" İfadesi Yasaklandı Mı?

Hayır, "şekersiz" ifadesinin kullanımı tamamen yasaklanmadı. Bu konuda medyada yer alan haberler tam olarak doğruyu yansıtmamaktadır. Yönetmeliğe göre, 100 gram veya 100 ml'de en fazla 0,5 gram şeker içeren ürünlerde "şekersiz" ifadesinin kullanılmasına devam edilebilmektedir. Bu tür ürünler için herhangi bir toplatma kararı da bulunmamaktadır.

Peki, Tam Olarak Ne Değişti?

Revize edilen "Türk Gıda Kodeksi Beslenme Beyanları Yönetmeliği Hakkında Kılavuz"daki düzenleme, "**İlave şeker içermez**" ve "**Şeker ilavesiz**" beyanlarının kullanımına yöneliktir.

Düzenlemenin temel amacı, tüketicilerin doğru bilgilendirilmesini sağlamak ve oluşabilecek yanlış algıları ortadan kaldırmaktır.

Yeni Düzenlemenin Detayları:

- "**İlave şeker içermez**" beyanının kısıtlanması: Daha önce, bal, pekmez, hurma şurubu, meyve suyu konsantresi gibi tatlandırıcılar eklenmiş ürünlere "**şeker ilavesiz**" denilebiliyordu. Ancak bu ürünler, şeker içerdiği için tüketicide "**şekersiz**" olduğu algısını yaratabiliyordu.

Yeni düzenleme ile sakaroz, glukoz, fruktoz gibi monosakkarit ve disakkarit içeren, ayrıca bal, pekmez gibi tatlandırma amaçlı kullanılan bileşenleri içeren ürünlerde "**ilave şeker içermez**" beyanının kullanılmasına artık izin verilmiyor.

- **Tüketiciyi bilgilendirme amaçlı yeni ifadeler:** Şeker ikamesi olarak bal, hurma şurubu gibi tatlandırıcılar kullanılan ürünler için, tüketiciyi daha doğru bilgilendirmek adına yeni etiketleme ifadeleri getirildi.

Artık bu ürünlerde "**... ile tatlandırılmıştır**", "**şekeri ...'den/dan**", "**meyve ile tatlandırılmıştır**" gibi ifadeler kullanılabilir. Örneğin, elma suyu konsantresi ile tatlandırılmış bir ürüne "**şekeri meyveden**" veya "**elma suyu konsantresi ile tatlandırılmıştır**" ibaresi konulabilir.

Özetle:

Türk Gıda Kodeksi'ndeki bu düzenleme, "şekersiz" ibaresini **yasaklamamaktadır**. Düzenleme, "**ilave şeker içermez**" beyanının, doğal da olsa şeker içeren ürünlerde tüketicileri yanıltmasını önlemek için yapılmıştır. **Medyada yer alan "şekersiz yasağı" veya "toplatılacak" gibi ifadeler gerçeği yansıtmamakta olup, kamuoyunu yanlış bilgilendirmektedir**. Asıl amaç, gıda etiketlerinde şeffaflığı ve dürüstlüğü artırarak tüketici haklarını korumaktır.

Acaba bu süreç yine uzatılacak mı?

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

İstanbul Şube

10. Dönem Yönetim Kurulu

Basın Toplantısı/ Gıda Zehirlenmeleri Kader Değildir!

Son günlerde yaşanan gıda zehirlenmelerine ilişkin, 26 Kasım 2025 tarihinde Genel Merkezimiz ile Şube ve Temsilciliklerimizde eş zamanlı basın toplantıları gerçekleştirilmiş ve aşağıdaki açıklama kamuoyu ile paylaşılmıştır.



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, şube binamızda basın mensuplarının katılımıyla düzenlediğimiz basın toplantısına Yönetim Kurulu ve oda üyelerimiz katıldı.

Basın açıklaması, Şubemiz adına Şube Başkanımız **Sn. Onur AKBULUT** tarafından kamuoyu ile paylaşıldı.

Açıklamanın ardından basın mensupları ve katılımcılar, gıda güvenliği politikaları, mevzuat uygulamaları ve meslektaşlarımızın sahadaki gözlemleriyle ilgili sorular yöneltti. Sorular, Şube Başkanımız ve Yönetim Kurulu üyelerimiz tarafından kapsamlı şekilde yanıtlanarak kamuoyunun doğru ve bilimsel bilgilerle aydınlatılması sağlandı.

Toplantı, gıda güvenliği konusunda toplumda farkındalık yaratma ve yetkili kurumların daha etkili önlemler alması çağrısı ile son buldu.

3.2. Radyo, TV Ve Sosyal Medya Programları

Agro Tv / Günaydın Programı / Küresel İklim Değişikliğinin Gıdaya Etkisi Ve Güvenilir Gıdaya Erişim - Yönetim Kurulu Üyemiz Ebru Akdağ /Canlı Yayın

Daha nitelikli ve derinlemesine denetimlere ihtiyaç olduğu, gıda kontrol görevlisi olarak sadece gıda eğitimi almış uzmanlara görev verilmesi, Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde gıda mühendisi istihdamının artırılması gerektiği, küçük gıda işletmelerine gıda mühendisi danışmanlığı hizmeti sunulması önem kazandığı ve belediyeler iş birliğiyle halk bilgilendirme toplantıları yapılmasıyla gıda okuryazarlığımızın geliştirilmesi, Bu konularda iş birliği yaparak gıda güvenliği ve sürdürülebilirliğini önemli ölçüde artırılabileceği gıda mühendisleri olarak, bilgi ve deneyimlerimizle yerel yönetimlere destek olmaktan mutluluk duyacağımızı birlikte, halkımız



için daha güvenli ve sağlıklı bir gıda sistemi oluşturabileceğimize vurgu yaptı.

Haber Global / Yönetim Kurulu Üyemiz Ebru Akdağ /Canlı Telefon Bağlantısı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyemiz Ebru AKDAĞ, 08 Mayıs 2024 tarihinde canlı bağlantı ile Haber Global kanalında Söymeye



Yılcı'nın sunduğu haber bülteninde son günlerde ambalajlı ürünler ile ilgili çıkan sorunlar ve ambalajlı ürünlerde gıda güvenliği ”hakkında bilgilendirmelerde bulundu. Yayında; hem ülkemizde hem de dünyada ambalajlı gıdalara olan bakış açısı ile ilgili detaylı bilgilendirme yapmıştır.

TRT 1 Ana Haber Bülteni/ Yönetim Kurulu Başkanı Onur Akbulut /Canlı Telefon Bağlantısı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, Kurban Bayramı kapsamında 14 Haziran 2024 Perşembe günü TRT1 Ana Haber Bülteni'ne “Kurban Bayramı'nda Sağlığımız İçin Kesim ve Kesim Sonrası Dikkat Edilmesi Gerekenler” konusunda konuk olarak katılım göstermiştir.



Şube Başkanımız Onur AKBULUT yakın zamanda yayınlanan basın bültenimize bahse konu hususlarda Kurban Bayramı'nda kurbanın kesilmeden önce, kesim sırasında ve kesim sonrasında gıda ve gıda güvenliği hakkında mesleki görüşlerimizi paylaşmıştır.

TV 100 Ana Haber Bülteni/ Yönetim Kurulu Başkanı Onur Akbulut /Canlı Bağlantı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 06 Ağustos 2024 tarihinde TV 100 Ana Haber Programında “Bitter Çikolatada Ağır Metal Kurşun bulaşması” ile ilgili olarak açıklamalarda bulunmuştur. Aşağıdaki bağlantıda ilgili yayını izleyebilirsiniz.



KRT TV Aslıhan Güvenilir İle Hafta Sonu Sabah Programı/ Yönetim Kurulu Başkanı Onur Akbulut /Canlı Yayın

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 06 Ekim 2024 tarihinde KRT TV’ de Aslıhan GÜVENİLİR İle Hafta Sonu Sabah Programına canlı yayın konuğu olarak katılmıştır.

Tarım ve Orman Bakanlığı’nın taklit ve tağşiş yapan gıda firmalarının listesini yayınlanması üzerine değerlendirmelerde bulunarak; taklit ve tağşiş yapılan gıdaları anlamak mümkün mü? Etiket okurken nelere dikkat etmeliyiz? Tükettiğimiz gıda ürünlerinden pestisit nasıl arındırırız? Gıda güvenliği ve gıda mühendisinin kamu ve özel sektörde istihdamının önemi ve odamız hakkında açıklamalarda bulunmuştur.



TRT Radyo1- Günaydın Türkiye Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Yayın Konuğu Olarak Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 08 Ekim 2024 tarihinde TRT Radyo1 radyo kanalında "Günaydın Türkiye" programına konuk olarak "Gıda Güvenliği" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



Kısa Dalga.Net - Sıcak Hava Dalgası Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Yayın Konuğu Olarak Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 16 Aralık 2024 tarihinde Kısa Dalga.net sitesinde "Sıcak Hava Dalgası" programında Özgür GÜRBÜZ'ün konuğu olarak "Gıda Krizi" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



Ulusal TV / Gündemin Nabzı Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Canlı Yayın Bağlantısı İle Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 20 Aralık 2024 tarihinde Ulusal TV Kanalında "Gündemin Nabzı" programında Bengü KANTEKİN'in konuğu olarak "Gıda Güvenliği ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan Taklit-Tağışış yapan gıda firmaları listesi" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



Ulusal TV / Gün İçinden Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Canlı Yayın Bağlantısı İle Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 22 Aralık 2024 tarihinde Ulusal TV Kanalında "Gün İçinden" programında Almıla ÇAKMAK'ın konuğu olarak "Gıdalardaki Pestisitler, Gıda Güvenliği ve Gıda İşletmelerinde Gıda Mühendisinin Önemi" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



Star TV – Ana Haber Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Yayın Konuğu Olarak Açıklamalarda Bulundu

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 24 Aralık 2024 tarihinde Star TV "Ana Haber" bülteninde Nazlı



ÇELİK'in konuğu olarak "Fransa ve İsveç'te dönen kuru incir ve Antep fıstığında tespit edilen Aflatoksin" hakkında açıklamalarda bulundu.

Agro TV /Günaydın Programı / Yönetim Kurulu Üyemiz Ebru Akdağ Canlı Yayın Bağlantısı İle Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GIDAMO

İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu üyemiz Sn. Ebru AKDAĞ, 04 Şubat 2025 tarihinde Agro TV Kanalında "Agro TV İle Günaydın" programında Taner ÖZTÜRK'ün konuğu olarak

"Salmonella Riskine Dikkat, Gıda Güvenliği Neden Önemli, Gıda Zehirlenmelerinden Nasıl Korunuruz." konuları hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



TRT Radyo 1- Günaydın Türkiye Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Yayın Konuğu Olarak Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, 15 Temmuz 2025 tarihinde **TRT Radyo1** radyo kanalında "**Günaydın Türkiye**" programına konuk olarak "**Güvenilir Gıda ve Gıda Mühendisinin Rolü**" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



TRT Radyo 1- Günaydın Türkiye Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Yayın Konuğu Olarak Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, 28 Ekim 2025 tarihinde TRT Radyo1 radyo kanalında "Günaydın Türkiye" programına konuk olarak "Gıda Güvenliği, Taklit ve Tağşiş, Gıda Etiket Okuryazarlığı, Gıda İsrafi" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



TD Tüketici Dostu Youtube Kanalı/ Nilüfer Tuba Akman İle Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut /Canlı Yayın

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 10 Kasım 2024 tarihinde Nilüfer Tuba AKMAN İle TD Tüketici Dostu Youtube kanalında canlı yayın konuğu olarak Gıda Terörü Hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanı Onur Akbulut gıda terörünü anlattı

Şube Başkanımız Onur Akbulut/ İsmet Ve Youtube Kanalı'na Konuk Oldu

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, "İsmet ve – Uzak ve Zaman ve



Piramit ve Yemek” programına konuk oldu.

Programda; **gıda güvenliği**, gıdaların **raf ömrü** ve **etiket okuma** konularında önemli bilgiler paylaştı. Tüketicilerin bilinçli tercihler yapabilmesi için dikkat edilmesi gereken hususlara değindi.

Oldukça keyifli geçen program için İsmet Ve’ye teşekkür ederiz.

Şube Başkanımız Onur Akbulut, Kuark Studio’ya Konuk Oldu

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur Akbulut**, 16 Mayıs 2025 tarihinde **Kuark Studio**’nun “*Ne Yiyoruz*” programına konuk oldu.

Programın ikinci bölümünde, **Türkiye’de pestisit kullanımı** ele alındı. Başkanımız Serinin ikinci bölümünde, tarımda kullanılan pestisitlerin bilinçsiz kullanımının insan sağlığı ve çevre üzerindeki olumsuz etkilerine dikkat çekti.

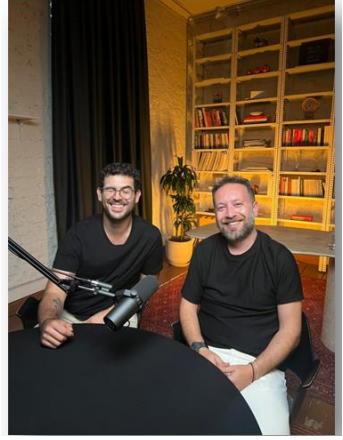


İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut, Aposto Youtube Kanalı’na Konuk Oldu

Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, 25 Ağustos 2025 tarihinde **Aposto YouTube Kanalı – Kuşbakışı** programına konuk oldu.

Programda, “**Gıda içerikleri neden ülkeden ülkeye değişiyor?**” sorusu kapsamlı bir şekilde ele alındı. Gıda mevzuatları, tüketici alışkanlıkları, üretim süreçleri ve uluslararası ticaretin etkileri üzerine detaylı değerlendirmelerde bulunan Akbulut, toplum sağlığı ve tüketici hakları açısından önemli noktalara değindi.

Nazik davetleri ve keyifli sohbetleri için Aposto ekibine teşekkürlerimizi sunarız.



TRT Radyo 1- Günaydın Türkiye Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Yayın Konuğu Olarak Bilgilendirmelerde Bulundu

TMMOB GıdaMO İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, 28 Ekim 2025 tarihinde TRT Radyo1 radyo kanalında "**Günaydın Türkiye**" programına konuk olarak "**Gıda Güvenliği, Taklit ve Tağşiş, Gıda Etiket Okuryazarlığı, Gıda İsrarı**" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



Bloomberg Ht - Tarım Analiz Programı / Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut Canlı Yayın Konuğu Oldu

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur Akbulut**, 19 Kasım 2025 tarihinde Bloomberg HT ekranlarında yayımlanan **Tarım Analiz** programına konuk olarak, program sunucusu **İrfan Donat**'ın sorularını yanıtlamıştır. Kamuoyunda son dönemde



sıkça tartışılan “**Gıda Zehirlenmeleri**” konusunda önemli değerlendirmelerde bulunmuştur.

Programda, gıda güvenliğinin sağlanmasında **bilimsel yaklaşımın, etkin denetim mekanizmalarının ve nitelikli mesleki kadroların** kritik önemi üzerinde durarak, mevcut sorun alanlarına ilişkin çözüm önerilerini kamuoyu ile paylaşmıştır. Ayrıca, üretimden tüketime uzanan tüm aşamalarda **izlenebilirliğin güçlendirilmesi** ve toplu tüketim yerlerinde **uygulama standartlarının artırılması** gerektiğini özellikle vurgulamıştır.

Bloomberg HT ekranlarında paylaşılan bu değerlendirmeler; sektör paydaşları, ilgili kamu otoriteleri ve kamuoyu açısından yol gösterici nitelik taşımakta olup, halk sağlığının korunmasına yönelik farkındalığın artırılmasına önemli katkı sağlamıştır.

3.3. İnternet Sitesi Ve Basın Açıklamaları

Market Reyonlarındaki Sirkelere Dikkat! Bazılarında Elma Ve Üzüm Hiç Yok Konulu Basın Açıklamamız Basında Yer Aldı!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 16 Şubat 2024 tarihinde Çukurova Üniversitesi'nin Merkezi Araştırma Laboratuvarı (ÇÜMERLAB) tarafından çok önemli bir ticari gıda ürün olan sirke ile ilgili hileler yapıldığına dair haberi üzerine “Market Reyonlarındaki Sirkelere Dikkat! Bazılarında Elma Ve Üzüm Hiç Yok” konulu basın açıklamamız aşağıda bağlantıları bulunan haber sitelerinde yer almıştır.



Güncel Kadın Com, Ege Lobisi Com, Medi Center TV Com, Şehitler Ölmez Com

Bayramda Şeker, Çikolata, Tatlı Alışverişine Dikkat Edin!" Konulu Basın Açıklamamız Basında Yer Aldı!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi 09 Nisan 2024 Tarihinde Yönetim Kurulu ve Gıda Güvenliği Komisyonu

tarafından bayramda Şeker - Çikolata - Tatlı Alışverişine dair "Bayramda Şeker - Çikolata-Tatlı Alışverişine Dikkat Edin! " konulu basın açıklamamız aşağıdaki haber sitelerinde yer almıştır.

Güncel Kadın, Gerçek Gündem, BirGün

Gıda Mühendisleri Odası: Bayramda şeker, çikolata, tatlı alışverişine dikkat edin!

by Güncel Kadın - 9 Nisan 2024, in Sağlık

0



Yediğiniz Dondurma, Yenilebilir Buz, Sorbe Ve Gelato Keyfinizi Kaçırmasın! Konulu Basın Açıklamamız Basında Yer Aldı!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 07 Ağustos 2024 Tarihinde Yönetim Kurulu ve Gıda Güvenliği Komisyonumuz tarafından hazırlanan, Yaz aylarında tüketimi fazla olan dondurma, yenilebilir buz, sorbe ve gelato ile ilgili yayınladığımız "Yediğiniz Dondurma, Yenilebilir Buz, Sorbe ve Gelato Keyfinizi Kaçırmasın!" konulu basın açıklamamız aşağıda bağlantıları bulunan haber sitelerinde yer almıştır.



Birgün, Bianet, T24, Kısa Dalga Net, Gerçek Gündem, Anka Haber Ajansı, KRT TV ve Medya Tava

Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu Basın Açıklaması Gerçekleştirdi!

Odamızda 16 Ekim 2024 tarihinde gerçekleşen Basın Toplantısının Yer Aldığı Haber Siteleri:

Anka Haber Ajansı, Cumhuriyet Gazetesi, Evrensel Gazetesi, Ekmek ve Gül, Birgün Gazetesi, MSN Com, 24 Saat Gazetesi İnternet Sitesi, İmece Gazetesi



Pestisit Kalıntı Limiti Güncellendi: Güncelleme Sağlıklı Gıdaya Erişim İçin Yeterli Mi? Röportaj

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 29 Ocak 2025 tarihinde "9. Köy" Haber Sitesinin Pestisit Kalıntı Limiti Güncellendi: Güncelleme Sağlıklı Gıdaya Erişim İçin Yeterli mi? Sorularını yanıtladı.

Pestisit kalıntı limiti güncellendi: Güncelleme sağlıklı gıdaya erişim için yeterli mi?

Yeni güncellenen Pestisit Kalıntı Limiti, tüketilen gıdaların sağlığını korumak için önemli bir adım olarak değerlendirilmelidir. Ancak bu güncelleme, sağlıklı gıdaya erişim için yeterli mi? Sorularını yanıtladı.

TMMOB GIDAMO
İstanbul Şube
Yönetim Kurulu Başkanı
Onur AKBULUT

TMMOB
GIDAMO
MÜHÜRÇÜLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

4. KATILDIĞIMIZ ETKİNLİKLER VE DİĞER FAALİYETLER

Bileşeni Olduğumuz Şişli Kent Konseyi Basın Açıklamasına Katılım Sağladık!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT bileşeni olduğumuz Şişli Kent Konseyi'nin 11 Şubat 2024 tarihinde Şişli'de bir alanın rezerv alan ilan edilerek çok katlı bir proje için verilmiş olmasına karşı yapılan basın açıklamasına katıldı. İnşaat önünde bir araya gelen konsey bileşenleri ve yurttaşlar, Rezerv alan ilanlarının hukuksuzluğuna dikkat çekerek, mahallelerinde rant odaklı projelere izin vermeyeceklerini vurguladılar. Proje hakkında kendileriyle hiçbir detay paylaşılmadığına dikkat çeken yurttaşlar, sermayeye değil, kamu yararına politikalara ihtiyaç olduğuna dikkat çektiler.



TMMOB İçmimarlar Odası İstanbul Şubesi'nin Kahvaltı Davetine Katıldık!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 17 Şubat 2024 tarihinde TMMOB İçmimarlar Odası İstanbul Şubesi'nin daveti üzerine tanışma kahvaltısına şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT katıldı. TMMOB



İçmimarları Odası İstanbul Şube Başkanı Herdem SÜER ve TMMOB Bağlı diğer odaların Yönetim Kurulları üyeleri ile tanışma fırsatı bularak fikir alışverişinde bulunduk. Nazik davetleri için TMMOB İçmimarları Odası

İstanbul Şube Yönetim Kurulu'na ve etkinliğin düzenlenmesinde emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Foodhack Etkinliğine Konuşmacı Olarak Katıldık!

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, 23 Şubat 2024 Cuma günü Avcılar Belediyesi Uygulamalı Çözüm ve İnovasyon Merkezinde Dr. Elif Güngör Reis 'in düzenleyip moderasyonu yaptığı Foodhack etkinliğine Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu üyemiz Sayın Cemil Gülsu konuşmacı olarak katılmıştır. Gıda alanında girişimciliği, sürdürülebilirliği, yeni trendleri ve fırsatları konuşulduğu bu verimli etkinliğe emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



İstanbul İklim Buluşması Etkinliğine Davetli Olarak Katıldık!

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, 27 Şubat 2024 tarihinde TMMOB Elektrik Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi ve İstanbul Büyükşehir Belediyesi işbirliği ile gerçekleştirilen "İstanbul İklim Buluşması - Gıda-Su Enerji Politikaları" etkinliğine davetli olarak Şubemizi Temsilen Yönetim Kurulu Üyemiz Cemil GÜLSU katılım sağladı.



Üretimden Tüketime Tarım Ve Gıda Sorunları Paneline Panelist Olarak Katıldık



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 19 Mart 2024 tarihinde, Kadıköy - Barış Manço Kültür Merkezi'nde TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesinin düzenlediği “15 Mart Dünya Tüketici Hakları Günü ve 22 Mart Dünya Su Günü Farkındalığı” kapsamında, “Üretimden Tüketime Tarım ve Gıda Sorunları” başlıklı Panele Şube Başkanımız Onur AKBULUT Panelist Olarak Katıldı!

Gıda Sektöründe Kalite Söyleşileri Etkinliğine Konuşmacı Olarak Katılım Sağladık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Olarak, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kulübü tarafından 30 Nisan 2024 tarihinde Sabahattin Zaim Üniversitesi Akşemseddin Konferans Salonunda düzenlenen Gıda Sektöründe Kalite Söyleşileri etkinliğine, Yönetim Kurulu



Başkanımız Sayın Onur Akbulut, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Sn. Canan Şencan ve Yönetim Kurulu Üyemiz Sn. Ebru Akdağ konuşmacı olarak katıldılar. İstanbul Şube olarak öğrenci üyelerimize ve gelecekteki genç meslektaş adaylarımıza deneyim ve tecrübelerimizi paylaşma fırsat veren İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kulübü'ne ve etkinliğin düzenlenmesine destek olan Gıda Mühendisliği bölüm başkanı Doç.

Dr. Ertan ERMİŞ'e, bizi yalnız bırakmayan TMMOB GIDAMO İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Öğrenci Temsilçiliğimize teşekkür ederiz.

Fahiő Fiyat Ve Tüketici Gerçekleri Söyleşisine Konuşmacı Olarak Katıldık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 08 Mayıs 2024 tarihinde Tüketiciyi Koruma Derneği'nin (TÜKODER) hazırladığı Fahiő Fiyat ve Tüketici Gerçekleri konulu söyleşie konuşmacı olarak katıldı.



8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresine Katıldık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak 09-10 Mayıs 2024 tarihlerinde İstanbul Grand Cevahir Otel ve Kongre Merkezi'nde düzenlenen 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'ne Odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sevdâ ŞAHİN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Cem KÖYLÜOĞLU, Yönetim Kurulu Üyelerimizden Zühal KILAVUZ, Ebru AKDAĞ, Eda Duygu KARAKURT, Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyemiz Cemil GÜLSU ve Öğrenci Temsilciliklerimiz katılım sağladılar. Mesleğimiz ve Gıda Güvenliği adına verimli geçen kongrenin düzenleme kuruluna ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



İstanbul Okul Yemeği Koalisyonu Basın Açıklaması Gerçekleştirdi.

Çocuklarımızın Bugünü Ve Yarını İçin Okul Yemeği Hemen Őimdi !

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, Türkiye Okul Yemeği Koalisyonunun bir parçası olan İstanbul Okul Yemeği Koalisyonunun bir paydaşı olarak 26 Ağustos 2024 tarihinde Şubemizin ev sahipliğinde "ÇOCUKLARIMIZIN BUGÜNÜ



VE YARINI İÇİN OKUL YEMEĞİ HEMEN ŐİMDİ !" sloganı ile okul çağındaki öğrencilerin okullarında düzgün beslenmesinin ülkemizin geleceğini nasıl etkileyeceğine dair önemini hatırlatan, bu konunun ne kadar önemli olduğuna dair bir basın açıklaması gerçekleştirilmiştir.

Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu Şubemizde Basın Açıklaması Gerçekleştirdi!

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, kurucu üyesi ve bileşeni olduğumuz Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu 20-21 Eylül 2024 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirdiği "Ücretsiz Okul Yemeği Hemen Őimdi" konulu çalıştayın sonuç bildirgesini 16 Ekim 2024 tarihinde Şubemizin ev sahipliğinde düzenlenen basın toplantısı ile kamuoyuyla paylaştı.



Halk Sağlığı alıştayına Katılım Sağladık!

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT, odamızı temsilen 06 Eylül 2024 tarihinde İstanbul Aydın Üniversitesi ve Anadolu Eğitim ve Kültür Vakfı (AKEV) Sosyal Sorumluluk alışmaları kapsamında yapılan “Halk Sağlığı alıştayı”na katıldı.



Çalıştayda; Tıp-Sağlık Masası, Halk Masası, Gıda ve Tarım Masaları oluşturuldu. Her masada, ilgili konular detaylı bir şekilde ele alındı. Ve özüm odaklı fikirler geliştirildi.

Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT alıştayda Gıda ve Tarım Masasında yer alarak Odamızın Gıda ve Tarım alanındaki politikalarını konuştu.

Çalıştayın düzenlemesinde başta Prof. Dr. Mine ERGÜVEN, Dr. Öğretim Üyesi Arta ARMANİ olmak üzere, ev sahibi İstanbul Aydın Üniversitesi ve Anadolu Eğitim ve Kültür Vakfı'na ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Sağlıklı Beslenme Ve Gıda Erişimi Paneline Panelist Olarak Katılım Sağladık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, Bakırköy Belediyesi ve Bakırköy kent konseyinin Dünya Gıda Günü kapsamında 27 Ekim 2024 tarihinde, düzenlediği 1. Gıda Şenliği etkinliği “Sağlıklı Beslenme ve Gıda Erişimi” konulu panele panelist olarak



katılım sağladı.

Panelde; gıda güvenliği, sağlıklı beslenme, gıda etiket okuryazarlığı, gıdada taklit ürünler ve tağşiş nedir? Konuları ile ilgili bilgiler paylaştı.

Tek Sağlık Sempozyumu / Meslek Odalarının Tek Sağlığa Bakışı Paneline Panelist Olarak Katılım Sağladık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, tüm dünyada her yıl 3 Kasım'da; "**Tek Sağlık**" kavramına ilişkin farkındalığı geliştirerek; insan, hayvan, bitki ve çevre sağlığını geliştirmek amacıyla kutlanan **Dünya Tek Sağlık Günü** dolayısıyla, **31 Ekim 2024** tarihinde Sarıyer Belediyesi ve Veteriner Halk Sağlığı Derneği'nin **Sarıyer Boğaziçi Kültür Sanat Merkezi**'nde düzenledikleri **Tek Sağlık Sempozyumu**'nda **Meslek Odalarının Tek Sağlığa Bakışı Paneli** 'ne panelist olarak katılım sağladı.



Panelde; Gıda mühendislerinin hammadde ile gıda üretimi arasında, dünya da çiftlikten sofraya gıda güvenliğinde fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak insan sağlığını risk edecek etmenlerin doğrulanması için görevlerini gıda mühendisliği etiğinde yapmaktadırlar.

Tek Sağlık yaklaşımı için Türk Mimar ve Mühendis Odalar Birliği (TMMOB)'nin tüm paydaşlarının bu yaklaşımı benimsemesi gerektiğinden bahsetti.

Gerektiği yerlerde çevresel faktörlerin gıda hammaddesi üretiminde çevre, ziraat ve meteoroloji mühendislerinin de önemli bakış açılarının da olduğunu belirtti.

Gıda Mevzuatı Söyleşisine Konuşmacı Olarak Katıldık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, **01 Kasım 2024 Cuma** Akşamı, Tüketici Konfederasyon (TÜKONFED) Gıda Komisyonun Hazırladığı Gıda Gündemi Programında Instagram Canlı Yayımında, **Gıda Mevzuatı** konulu söyleşide konuşmacı olarak Gıda Mevzuatı hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



GIDA GÜNDEMİ
TÜKONFED GIDA KOMİSYONU

Gıda Mevzuatı

MODERATÖR
Dilan EREN
Gıda Mühendisi
Tüköfed Gıda Komisyonu Üyesi

KONUK:
Onur AKBULUT
TMMOB Gıda Müh. Odası
İstanbul Şube Başkanı

KONUK:
Semih TÖMEN
Tüköfed Genel Sekreteri

1 Kasım
Cuma
21.00
@tukonfed
CANLI YAYIN

Dünya Gıda Günü Ve Türkiye Gündemi Konulu Söyleşiyeye Canlı Yayın Konuştu Olarak Katıldık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, **06 Kasım 2024 tarihinde Tüketiciyi Koruma Derneği'nin (TÜKODER)** hazırladığı "**Dünya Gıda Günü ve Türkiye Gündemi**" konulu söyleşinin canlı yayın konuşu olarak; gıda ile ilgili güncel konu ve sorunlardan bahsetti. Gıda denetimleri, gıda güvenliği hakkında bilgilendirmelerde bulundu



Aziz Koçel ve Leraan Erkan ile Tüketici Komisyonu

Ülkemizde Gıda Hakkı konusunda iyileştirilmesi gereken neler var?

www.tukoder.com.tr
RED TAMP CON

Gıda Sektöründe Hijyen Ve İSG Webinarına Konuşmacı Olarak Konuk Olduk!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, **13 Aralık 2024** tarihinde **Maltepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün** hazırladığı **Gıda Sektöründe Hijyen ve İSG** konulu **Online** Webinarda

eğitimi olarak bölüm öğrencilerine Gıda Sektöründe Hijyen ve İSG konularında sunum yaptı.

Webinarın gerçekleşmesine katkı sağlayan **Maltepe Üniversitesi Öğr.Gör. Sn. Mustafa KÖSEM'e** göstermiş oldukları ilgiden dolayı **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm öğrencilerine** ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Unlu Mamüller Ve Pastacılık Sektörü Söyleşisine Konuşmacı Olarak Katıldık

TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyemiz **Rasim YAMAN**, **20 Aralık 2024 Cuma** Akşamı, Tüketici Konfederasyon (TÜKONFED) Gıda Komisyonun Hazırladığı Gıda Gündemi Programında Instagram Canlı Yayımında, **Unlu Mamüller ve Pastacılık Sektörü** konulu söyleşide konuşmacı olarak Unlu Mamüller ve Pastacılık Sektörü hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



İstanbul Tarım Platformu (İTP)/ Tarımsal Öğretimin 179. Yıl Dönümü Kapsamında Çelenk Sunumu Töreni Ve Basın Açıklamasına katıldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak kurucu bileşeni olduğumuz **İstanbul Tarım Platformu**, 10 Ocak 2025 tarihinde "**Tarımsal Öğretimin 179. Yıl Dönümü**" dolayısıyla bir etkinlik düzenledi. Etkinlik, platform bileşenlerinin temsilcilerinin ve Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**'un katılımıyla, Kadıköy Atatürk Anıtı'na çelenk koyma töreniyle başladı. Ardından, **Ülkemizde Tarım Öğreniminin Başlangıcının 179. Yılında Tarım ve Gıda Krizi Derinleşiyor** konulu basın açıklaması gerçekleştirildi.



Türkiye’de İklim Değişikliğine Uyum Eyleminin Güçlendirilmesi Projesi – Eğitim Toplantısına Katılım Sağladık!

Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından ortaklaşa finanse edilen Türkiye’de İklim Uyum Eyleminin Güçlendirilmesi Projesi” Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı İklim Değişikliği Başkanlığı ve Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı Türkiye Ülke Ofisi (UNDP) ile birlikte yürütülmekte olup, ilgili proje kapsamında Tarım, Sanayi ve Ekosistem Hizmetleri konularına odaklanan Onuncu Sektörel Farkındalık



toplantısı 18-19 Şubat 2025 tarihlerinde İstanbul'da Mövenpick Golden Horn Otel'de düzenlendi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'nın daveti üzere, İklim dirençli sürdürülebilir kalkınma için karar alma araçlarının güçlendirilmesi, yerel düzeyde iklim değişikliğine uyum planlarının geliştirilmesi, iklim değişikliğine uyum eylemi için kapasitenin güçlendirilmesi ve iklim değişikliğine uyum hibe programı ile uygulama kapasitesinin artırılması amaçlanan proje kapsamında düzenlenen "iklim değişikliğine uyum eyleminin güçlendirilmesi projesi-eğitim" programına odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT katılım sağlamıştır.

Şube Başkanımız Onur AKBULUT; Eğitim süresinde, iklim değişikliği ile ilgili uzman kişiler tarafından yapılan sunumlar sonucunda yapılan eğitim içi çalışmada gıda ve gıda güvenliği konusunda oluşabilecek iklim değişikliklerinde gıda işletmelerine etkileri üzerine, değişecek gıda ve beslenme alışkanlıkları ile gıdaya erişim konularında odamız adına görüşlerimiz ve bilgilerimiz paylaşılmıştır.

Bilinçli Tüketici, Toplum Ve Çağdaş Yönetim Paneline Panelist Olarak Katıldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, **15 Mart 2025 Cumartesi** günü, TMMOB Makina Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Ürün Güvenliği ve Tüketici Hakları Komisyonun "**Dünya Tüketici Hakları Günü**" dolayısıyla gerçekleştirdiği "**Bilinçli Tüketici, Toplum ve Çağdaş Yönetim**" Panelinin "**Gıda Güvenliği ve Denetim**" konulu oturumunda panelist olarak açıklamalarda bulundu.



6. Ulusal Laboratuvar Akreditasyonu Ve Güvenliği (ULAG) Sempozyumuna Katıldık

TMMOB Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi tarafından düzenlenen ve destekleyici kurum olarak yer aldığımız **6. Ulusal Laboratuvar Akreditasyonu ve Güvenliği Sempozyumu ve Sergisi**, 16-18 Nisan 2025 tarihleri arasında **Maltepe Belediyesi Prof. Dr. Türkan Saylan Kültür Merkezi**'nde gerçekleştirildi.

Sempozyumun açılış törenine Şube Başkanımız **Onur AKBULUT** katılım sağlayarak, destekleyen kurumlar arasında yer alan odamıza takdim edilen teşekkür plaketini odamız adına teslim aldı.

Sempozyumun Düzenleme ve Bilim Kurulu'nda, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemiz adına üyemiz **Yeşim UMAR** görev aldı. Aynı zamanda bir oturumda oturum başkanlığı görevini de üstlenen Yeşim UMAR'a değerli katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Laboratuvar akreditasyonu ve güvenliği alanındaki mevcut uygulamaların değerlendirildiği, sektörün güncel sorunları ile çözüm önerilerinin ele alındığı bu sempozyumda; kamu kurumları, özel sektör, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarından 300'ün üzerinde katılımcı bir araya geldi. Etkinlik kapsamında 25 sözlü sunum ve 3 poster sunumu gerçekleştirildi.

Sempozyumun gerçekleşmesinde emeği geçen başta TMMOB Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu olmak üzere, Düzenleme Kurulu Başkanı Sn. Taylan Çoruh ve tüm emeği geçenlere teşekkür ederiz.



Sultangazi Şafak Okulları'nda Mesleğimizi Ve Odamızı Tanıttık!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **22 Nisan 2025 Salı** günü **Sultangazi Şafak Okulları Gıda Teknolojisi bölümü** öğrencileriyle bir araya geldik. Gerçekleştirdiğimiz tanıtım seminerinde hem mesleğimizi hem de Odamızın çalışmalarını anlattık.



Şube Yönetim Kurulu
Sayman Üyemiz **Cem**

KÖYLÜOĞLU'nun sunumuyla gerçekleşen etkinlikte, gıda mühendisliği mesleğine dair kapsamlı bilgiler paylaşıldı; öğrencilerin soruları yanıtlanarak mesleki deneyimlerin aktarılması sağlandı.

Bu değerli buluşmanın gerçekleşmesinde emeği geçen tüm öğretmenlere, ilgiyle katılım sağlayan öğrencilere ve misafirperverlikleri için Şafak Okulları'na teşekkür ederiz.

Gıda Etiketleri Yeniden Şekilleniyor: Bakanlıkların Perspektifinden Yeni Dönem” Çalıştaya Katıldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, TÜGİDER tarafından **28 Nisan 2025** tarihinde İstanbul'da düzenlenen “**Gıda Etiketleri Yeniden Şekilleniyor: Bakanlıkların Perspektifinden Yeni Dönem**” başlıklı çalıştaya Şube Başkanımız **Onur Akbulut** ve 2. Başkanımız **Canan Şencan** katılım sağlamıştır.



Çalıştayda; gıda etiketleme mevzuatı, yeni düzenlemeler, reklam ve tanıtım süreçleri ile mevzuatın uyumu ve geçiş süreleri gibi konular ele alınmış ve sektörel değerlendirmelerde bulunulmuştur.

Çalıştayın düzenlenmesinde emeği geçen tüm kişi ve kurumlara teşekkür ederiz.

1 Mayıs Birlik, Mücadele Ve Dayanışma Günü'nde Alanlardaydık

Emeğimiz, ülkemiz ve geleceğimiz için mühendisler, mimarlar ve şehir plancıları olarak **1 Mayıs**'ta alanlarda buluştuk.

1 Mayıs Emek ve Dayanışma Günü'nde, Yönetim Kurulu üyelerimiz ve Oda üyelerimizle birlikte İstanbul Kadıköy'de düzenlenen kutlamalara katıldık.



Çoklu Senaryo Temelli Afet Risk Yönetimi Çalıştayına Katıldık

Kentleri afetlere karşı daha dirençli hale getirmek amacıyla yürütülen uluslararası **PARATUS** Projesi kapsamında, **30 Haziran 2025** tarihinde Maltepe Belediyesi ev sahipliğinde düzenlenen "**Çoklu Senaryo Temelli Afet Risk Yönetimi Çalıştayı**"na, Maltepe Kent Konseyi Temsilcimiz ve Üyemiz **Sn. Perihan AKDAŞ** şubemizi temsilen katılım sağlamıştır.



Çalıştayda; On farklı ülkeden 19 kurumun yer aldığı bu önemli çalıştayda, İstanbul'a özgü çoklu deprem senaryoları ele alınmış; **risk değerlendirmeleri, müdahale stratejileri ve kurumlar arası koordinasyon süreçleri** kapsamlı şekilde tartışılmıştır.

Sürdürülebilir, güvenli ve afetlere hazırlıklı kentlerin inşasında; afet sonrası gıda arzının sürekliliği, güvenilir gıdaya erişimin sağlanması, gıda zincirinde oluşabilecek kırımların önlenmesi ve halk sağlığının korunması açısından gıda mühendislerinin rolü kritik öneme sahiptir.

Gıda güvenliğinin teminatı olan meslektaşlarımız, afet yönetiminin her aşamasında, risk analizinden hazırlık süreçlerine, müdahaleden iyileştirmeye kadar uzmanlıklarıyla hayati katkılar sunmaktadır.

Bu bilinçle, gıda mühendislerinin afet yönetimindeki yerini ve önemini her platformda savunmaya devam ediyoruz.

Guinness Dünya Rekoru Denemesinde Gözlemci Olarak Yer Aldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyemiz **Sn. Uğur MARANGOZ**, **18 Temmuz 2025** tarihinde Kahve Dünyası Fabrika Veliefendi mağazasında gerçekleştirilen **Guinness Dünya Rekoru** denemesinde gözlemci olarak görev almıştır.

Söz konusu etkinlikte, Kahve Dünyası adına rekor denemesini

gerçekleştiren dondurma ustası Sn. Gökhan ŞAHİN, 132 top dondurmayı tek bir külah üzerinde dengeli bir biçimde yerleştirerek büyük bir başarıya imza atmış; böylece Guinness Dünya Rekorları kapsamında “bir külah üzerinde dengede duran en fazla dondurma topu” kategorisinde yeni dünya



rekorunun sahibi olmuştur.

Daha önce bu alanda kırılmış olan rekor, 2018 yılında İtalya’da Dimitri Panciera tarafından 125 top dondurmayla elde edilmişti. Gökhan ŞAHİN, gerçekleştirdiği bu etkileyici performans ile hem önceki rekoru geride bırakmış hem de ülkemize büyük bir gurur yaşatmıştır.

Bu anlamlı başarıyı üstün ustalığıyla mümkün kılan ve ülkemize bu gururu kazandıran Sn. Gökhan ŞAHİN’e en içten teşekkürlerimizi sunar; rekorun tescillenmesi sürecine gözlemci olarak katkı sağlayan Yönetim Kurulu Üyemiz Sn. Uğur MARANGOZ’a da Odamızın bu anlamlı etkinlikteki sorumluluğunu başarıyla yerine getirmesinde gösterdiği değerli katkılar için teşekkür ederiz.

2. Kooperatifçilik Çalıştayına Katıldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 4-5 Ekim 2025 tarihlerinde Balıkesir-Ayvalık’ta düzenlenen “2. Kooperatifçilik Çalıştayı”na, odamızı temsilen Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Cem KÖYLÜOĞLU katılım sağladı.



Çalıştayın açılış programının ardından, çalıştayın çerçeve paneli, “Kooperatifçilik Türkiye Tarımının/Kırsalının Sorunlarına Çare Olabilir mi?” başlığıyla yapıldı.

Ana teması “Kalkınma Odaklı Kooperatifçilik: Tasarımdan Geleceğe Somut Adımlar” olan çalıştay süresince gerçekleştirilen oturumlar, forumlar ve sohbetlerde; kooperatifçiliğin mevcut durumu, sorun alanları, çözüm önerileri ve gelecek vizyonu kapsamlı biçimde ele alındı.

Avrupa Kooperatifler Birliği Başkanı Giuseppe Guerini’nin video konferans yöntemiyle katıldığı çalıştayda, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Cem Köylüoğlu, odamızın ve mesleğimizin tanıtımının yanı sıra, “Gıda ve Kooperatifçilik” ilişkisine dair bir sunum gerçekleştirdi.

4. Gıda İnovasyon Zirvesi Ve Ödül Törenine Davetli Olarak Katıldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur Akbulut, 14 Ekim 2025 tarihinde Boğaziçi Üniversitesinde düzenlenen 4. Gıda İnovasyon Zirvesi ve Ödül Töreni'ne davetli olarak katılım sağladı.

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GIFT) tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen etkinlik, “Tarım ve Gıda Sektöründe Bölgesinde Lider Ülke: Türkiye” temasıyla gerçekleştirilmiştir. Zirvede; tarım ve gıda sektörünün geleceği, inovasyonun sektöre etkisi, sürdürülebilirlik politikaları ve Türkiye'nin bölgesel liderlik potansiyeli gibi konular detaylı bir şekilde ele alınmıştır.



Etkinlikte, sektör temsilcileri, akademisyenler ile kamu ve özel sektör paydaşları bir araya gelerek bilgi ve deneyimlerini paylaşma fırsatı bulmuştur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanı Sn. **Onur Akbulut**, etkinlikte; **gıda mühendisliğinin stratejik önemine** dikkat çekmiş, **gıda güvenliği, nitelikli üretim ve mühendislik uygulamalarının** sektör için vazgeçilmez unsurlar olduğunu vurgulamıştır.

Bu değerli davet için **Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GIFT)**'ne ve etkinlikte emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

IFS Focus Day Türkiye 2025 Etkinliğine Davetli Olarak Katıldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT, 15 Ekim 2025 tarihinde düzenlenen IFS Focus Day Türkiye 2025 etkinliğine davetli olarak katılım sağlamıştır.

Gıda güvenliği ve kalite standartları alanında dünya çapında kabul gören IFS (International Featured Standards), Türkiye’deki sektör paydaşlarını bu önemli etkinlikte bir araya getirmiştir.

Alanında uzman konuşmacıların yer aldığı programda, IFS standartlarındaki son gelişmeler, ürün güvenliğine yönelik iyi uygulamalar ve tedarik zincirinde sürdürülebilirlik konuları kapsamlı biçimde ele alınmıştır.



Etkinlik kapsamında ayrıca; Denetim süreçlerinde öne çıkan dikkat çekici başlıklar, Tedarik zincirinde karşılaşılan güncel sorunlar ve çözüm önerileri ve Gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesine yönelik stratejiler Paydaşlarla etkileşimli şekilde değerlendirilmiştir.

Türkiye’de ilk kez uygulanan oyunlaştırma temelli oturumlar sayesinde katılımcılar hem bilgi edinmiş, hem eğlenmiş hem de farklı disiplinlerden profesyonellerle sosyalleşme imkânı bulmuştur.

Bu değerli davet için IFS yetkililerine ve etkinlikte emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

İstanbul Aydın Üniversitesinde Dünya Gıda Günü Paneline Panelist Olarak Katılım Sağladık!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 16 Ekim 2025 tarihinde İstanbul Aydın Üniversitesi’nde düzenlenen *Dünya Gıda Günü Paneline* katılım sağladık.

İstanbul Aydın Üniversitesi Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Gıda



Teknolojisi Programı ve Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi Food Techs and Safety Kulübü tarafından organize edilen panelde, Şube Yönetim Kurulu Üyemiz, Zeynep ORUÇ panelist olarak yer aldı.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nün kuruluş tarihi olan 16 Ekim, her yıl *Dünya Gıda Günü* olarak kutlanmakta olup, bu yılın teması FAO tarafından “Daha İyi Gıdalar ve Daha İyi Bir Gelecek İçin El Ele” olarak belirlenmiştir.

Zeynep Oruç; Panelde tema çerçevesinde yaptığı sunumda: yanlış tarım ve ekonomi politikaları, iklim krizi ve gelir adaletsizliği nedeniyle sağlıklı gıdaya erişimin giderek zorlaştığını, bu durumun açlık ve yoksulluğu artırdığını ifade etti.

Tarım sektörünün çok uluslu şirketlerin kontrolüne geçtiğine ve yerli üretimin yeterince desteklenmediğine dikkat çeken Oruç, gıda güvenliği açısından kamu denetiminin artırılması, üreticinin korunması ve okul yemeği gibi sosyal destek mekanizmalarının yaygınlaştırılması gerektiğini vurguladı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın adil ve sürdürülebilir bir gıda sistemi için yürüttüğü mücadelenin altını çizen Oruç, toplumun tüm kesimlerini bu alanda daha bilinçli ve sorumlu davranmaya davet etti.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, kamu yararını önceleyen yaklaşımıyla, gıda politikalarının halk sağlığı, çevre ve toplumsal adalet ilkeleri doğrultusunda şekillendirilmesi için çalışmalarına devam edeceğinin önemine dikkat çekmiştir.

Nazik davetleri ve başarılı organizasyonları için İstanbul Aydın Üniversitesi'ne ve emeği geçen tüm herkese teşekkür ederiz.

16 Ekim Dünya Gıda Günü Etkinliği Kapsamında 7. Kadıköy Gıda Şenliği'nde Yerimizi Aldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri kapsamında bu yıl yedincisi düzenlenen Kadıköy Gıda Şenliği'ne katıldık. Kadıköy Belediyesi ve Kadıköy Kent Konseyi Gıda Tarım

Çalışma Grubu iş birliğiyle 18-19 Ekim 2025 tarihlerinde Özgürlük Parkı'nda gerçekleşen şenlikte, oda olarak açtığımız stant ile etkinlikteki yerimizi aldık.

İki gün süren şenlik boyunca, öğrenci ve üyelerimizle birlikte standımızda gıda güvenliği, halk sağlığı, sağlıklı ve yeterli beslenme gibi konularda katılımcıları bilgilendirerek gıda güvenliği ve halk sağlığına dikkat çektik.

Toplumun bilinçlenmesine katkı sunmayı amaçlayan bu çalışmalarımız büyük ilgi gördü. Standımıza uğrayan ziyaretçilerle keyifli sohbetler ettik, Odamız tarafında basılan Gıda Mühendisliği Dergisi, Süt ve Bilinçli Gıda Tüketimi Broşürü takdim ederek gıda alanındaki güncel sorunları paylaşma fırsatı bulduk.

“Daha İyi Gıdalar ve Daha İyi Bir Gelecek İçin El Ele” teması etrafında şekillenen şenlikte, çeşitli atölyeler, paneller ve forumların yanı sıra müzik dinletileri de yer aldı. Katılımcılar ve üyelerimizle birlikte müziğin ve açık havanın keyfini çıkararak, iki gün boyunca hem eğlendik hem de dayanışmayı pekiştirdik.



Şenlik kapsamında düzenlenen panel ve forumlara aktif katılım sağlayarak, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın adil, erişilebilir ve sürdürülebilir bir gıda sistemi için verdiği mücadeleyi bir kez daha vurguladık. Gıdanın sadece bir tüketim nesnesi değil; aynı zamanda bir hak, bir yaşam kaynağı ve bir toplumsal mücadele alanı olduğuna dikkat çektik.

Gıda hakkı, toplum sağlığı ve mesleki dayanışma için yürüttüğümüz çalışmaları kamuoyuyla paylaşma fırsatı bulduğumuz bu şenlikte, başta Kadıköy Belediyesi ve Kadıköy Kent Konseyi olmak üzere, bu anlamlı etkinliğin gerçekleşmesinde emeği geçen tüm kurum ve kişilere teşekkür ederiz.

Türkiye Ev Sahipliğinde İstanbul’da Düzenlenen “Gelenekten Geleceğe” Temalı Dünya Makarna Günü Etkinliğine Katıldık

Dünya Makarna Günü’nün temelleri, 1995 yılında Roma’da düzenlenen ilk Dünya Makarna Sanayicileri toplantısında Türk Makarna Sanayicileri tarafından atıldı. Bu öneri, 1997 yılında Amerika’da yapılan toplantıda kabul edilerek 25 Ekim tarihi “Dünya Makarna Günü” olarak ilan edildi. İlk kutlama 1998 yılında İtalya’nın Napoli kentinde gerçekleştirildi. O tarihten bu yana, Dünya Makarna Günü her yıl farklı ülkelerde büyük bir coşkuyla kutlanmaya devam ediyor.



Bu yıl ise Dünya Makarna Günü, 24-26 Ekim 2025 tarihleri arasında, “Gelenekten Geleceğe” temasıyla Türkiye’nin ev sahipliğinde İstanbul’da düzenlendi.

Sektör temsilcilerini, akademisyenleri ve gastronomi uzmanlarını bir araya getiren etkinlikte, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT, etkinliğe katılarak Türkiye’nin makarna sektöründeki bilimsel, teknolojik ve kalite odaklı gelişimini uluslararası katılımcılarla paylaştı.

Etkinlik, Türkiye’nin makarna üretimindeki liderliğini, sürdürülebilir büyüme vizyonunu ve dünya gastronomisindeki yükselen rolünü vurguladı.

Taklit Ve Tağşişin Önlenmesi Eğitim Programına Katıldık

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT, 05 Kasım 2025 tarihinde Gıda Güvenliği

Derneği tarafından dzenlenen "**Taklit ve Tağışın Önlenmesi Eğitim Programı**" na katılım sağlamıştır.

Program kapsamında, **gıda sektöründe taklit ve tağışın önlenmesine yönelik güncel yaklaşımlar, mevzuat uygulamaları ve denetim süreçleri** ele alınmış; konuya ilişkin bilgi ve deneyim paylaşımı gerçekleştirilmiştir.



Gıda Güvenliği Derneği'ne davetleri ve değerli katkıları için teşekkür ederiz.

Türkiye E-Ticaret Haftası Etkinliğine Katıldık

T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından, ETİD ve TOBB Türkiye E-Ticaret Meclisi'nin katkılarıyla dzenlenen **Türkiye E-Ticaret Haftası**, 21–22 Kasım tarihlerinde İstanbul Lütfi Kırdar Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilmiştir.

E-ticaret alanında faaliyet gösteren girişimciler, yatırımcılar, akademisyenler ve sektör liderlerini bir araya getiren etkinliğe, **TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT** katılım sağlayarak, **dijital dönüşümün toplumsal, ekonomik ve gıda sektörüne özgü etkilerine ilişkin değerlendirmelerimizi** paylaşmıştır.

Paneller, atölye çalışmaları ve S2B (Startup to Business) görüşmelerinin yer aldığı kapsamlı program; yapay zekâ, dijitalleşme, sürdürülebilir iş modelleri ve girişimcilik konularında önemli bir etkileşim ortamı sunmuştur.



Odamız, gıda sektöründe dijital dönüşümün sağlıklı, güvenilir ve izlenebilir üretim süreçlerine katkısının artırılması yönündeki çalışmalarını sürdürmeye; sektör paydaşlarıyla iş birliği ve iletişimi güçlendirmeye devam edecektir.

5. ZİYARETLER VE ZİYARETÇİLERİMİZ

İstanbul İl Tarım Ve Orman Müdürü Ahmet Yavuz Karaca'yı Makamında Ziyaret Ettik!



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 22 Şubat 2024 tarihinde, Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT ve Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Sn.Cem KÖYLÜOĞLU İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü Sn. Ahmet Yavuz KARACA'yı makamında ziyaret ettiler. Yapılan Görüşmede, ildeki gıda

işletmelerinin durumu, yapılan denetimler, denetimlerde karşılaşılan durumlar üzerine konuşuldu. Özellikle gıda işletmelerde Çalıştırılması Zorunlu Personel belgesinin takibi ve denetimlerin niteliğinin artması hususları üzerinde duruldu. Gıda Sektöründe yaşanan gelişmeler ve gıda mühendislerinin karşılaştığı sorunlar hakkında görüş alışverişinde bulunduk. Sayın Ahmet Yavuz KARACA göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.

İstanbul Maltepe İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Murat Gürel'i Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 18 Mart 2024 tarihinde, Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT Maltepe İlçe Tarım ve Orman Müdürü Gıda Mühendisi Sn. Murat GÜREL'i makamında ziyaret etti. Ziyarette; İlçede çalışan gıda mühendisi



gıda kontrol görevlilerinde katıldığı

görüşmede, ilçedeki gıda işletmelerinin durumu, yapılan denetimler, denetimlerde karşılaşılan durumlar üzerine konuşuldu. Özellikle gıda işletmelerde Çalıştırılması Zorunlu Personel belgesinin takibi ve denetimlerin niteliğinin artması hususları üzerinde duruldu. Gıda Sektöründe yaşanan gelişmeler ve gıda mühendislerinin karşılaştığı sorunlar hakkında görüş alışverişinde bulundu. Sayın Murt GÜREL'e göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.

Sultanbeyli İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Ramazan Tekin'in Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 11 Mart 2024 tarihinde, Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT Sultanbeyli İlçe Tarım ve Orman Müdürü Sn. Ramazan TEKİN'i makamında ziyaret ettiler. Yapılan Görüşmede, ilçedeki gıda işletmelerinin durumu, yapılan



denetimler, denetimlerde karşılaşılan durumlar üzerine konuşuldu. Özellikle gıda işletmelerde Çalıştırılması Zorunlu Personel belgesinin takibi ve denetimlerin niteliğinin artması hususları üzerinde duruldu. Gıda Sektöründe yaşanan gelişmeler ve gıda mühendislerinin karşılaştığı sorunlar hakkında görüş alışverişinde bulunduk. Sayın Ramazan TEKİN göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.

Şişli Belediye Başkanı Resul Emrah Şahan Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak 30 Mayıs 2024 tarihinde Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Canan ŞENCAN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Cem KÖYLÜĞLU ve Şube Müdürümüz Yusuf KAPLAN, Şişli Belediye Başkanı Sn. Resul Emrah ŞAHAN 'ı makamında ziyaret ettik. Ziyarete; Birlikte yapabileceğimiz ortak çalışmalar hakkında görüş alışverişinde bulunuldu.

Gıda mühendisleri odası olarak halk sağlığını koruyan, destekleyen her türlü projede bir bileşen olarak yer almak istediğimiz iletildi ve bu kapsamda planladığımız projelerimiz üzerinde değerlendirmeler yapıldı.

Sayın Resul Emrah ŞAHAN 'a göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlikleri için teşekkür ederiz.



İstanbul Bahçelievler İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Murat Levent'i Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 21 Mayıs 2024 tarihinde, Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT, İstanbul Bahçelievler İlçe Tarım ve Orman Müdürü Veteriner Hekim Sn. Murat LEVENT'i makamında ziyaret etti. Ziyarete; ilçedeki gıda işletmelerinin durumu, yapılan denetimler, denetimlerde karşılaşılan durumlar üzerine konuşuldu. Özellikle gıda işletmelerde Çalıştırılması Zorunlu Personel belgesinin takibi ve denetimlerin niteliğinin artması hususları üzerinde duruldu. Gıda Sektöründe yaşanan gelişmeler ve gıda mühendislerinin karşılaştığı sorunlar hakkında görüş alışverişinde bulundu. Sayın Murat LEVENT'in göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.



İstanbul Bayrampaşa İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Bülent Çalışkan'ı Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 03 Mayıs 2024 tarihinde, Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT Bayrampaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürü Gıda Mühendisi Odamızın Üyesi Sn. Bülent ÇALIŞKAN'ı makamında



ziyaret etti. Ziyarete; İlçede çalışan gıda mühendisi gıda kontrol görevlilerinde katıldığı görüşmede, ilçedeki gıda işletmelerinin durumu, yapılan denetimler, denetimlerde karşılaşılan durumlar üzerine konuşuldu. Özellikle gıda işletmelerde Çalıştırılması Zorunlu Personel belgesinin takibi ve denetimlerin niteliğinin artması hususları üzerinde duruldu. Gıda Sektöründe yaşanan gelişmeler ve gıda mühendislerinin karşılaştığı sorunlar hakkında görüş alışverişinde bulundu. Sayın Bülent ÇALIŞKAN'a göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.

İstanbul Gaziosmanpaşa İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Ayşegül Akdoğan'ı Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanımız Sayın Onur Akbulut, 02 Mayıs 2024 tarihinde, Gaziosmanpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürü olarak göreve yakın zamanda başlayan Ziraat Mühendisi Sayın Ayşegül Akdoğan'ı makamında ziyaret etti.



ISS Türkiye Genel Müdürlüğüne Ziyaret Gerçekleştirdik

Türk Mimar ve Mühendis Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak 03 Temmuz 2024 tarihinde ISS Türkiye Genel Müdürlüğüne ziyaret gerçekleştirdik. Odamız adına Şube Yönetim Kurulu Başkanı Onur AKBULUT ve Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanı Canan ŞENCAN ile ISS



Türkiye Genel Müdürlüğünden ise; ISS Türkiye İnsan Kaynakları Direktör Yardımcısı Ünal SEVEN, ISS Türkiye Mükemmellik Merkezi Güvenlik Direktörü Gürel TOPTAN, ISS Türkiye Mükemmellik Merkezi Müdürü Derya TUNALI, ISS Türkiye şirketine İSG Yöneticisi Veysel Vahdet VURAL ve ISS Türkiye Pazarlama İletişim Uzmanı Bağdaş AKTAŞ katılım göstermiştir. Gerçekleştirilen ziyarette, ISS Türkiye olarak faaliyet gösteren firmada çalışan gıda mühendislerinin ihtiyaçları ile ilgili istişareler yapılmış ve aynı zamanda gıda mühendisliği bölümünde okuyan meslektaşlarımız ile hazır yemek sektöründe çalışmak isteyen gıda mühendislerine yönelik odamız ile birlikte yapılacak projeler hakkında görüş alışverişi yapılmıştır. Misafirperverlikleri ve işbirliği konusunda pozitif yaklaşımları için teşekkür ederiz.

İstanbul İl Tarım Ve Orman Müdürü Suat Parıldar'ı Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 25 Kasım 2024 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Canan ŞENCAN ve Yönetim Kurulu üyemiz Rasim YAMAN İstanbul İl Tarım ve



Orman Müdürü Suat PARILDAR' makamında ziyaret etti.

Sayın PARILDAR'a yeni görevinin hayırlı olması dilekleriyle başlayan görüşmede, meslektaşlarımızın haklarının korunması için gıda işletmelerinde gıda kontrol görevlilerinin daha kaliteli ve etkin denetim yapması, çalıştırılması zorunlu personellerin gıda işletmelerinde SGK protokolü gereği gerekli bilgi ve belgelerin kontrol edilmesinin, gıda güvenilirliğinden tarladan sofraya gıdanın güvenilir olarak ulaşmasında önemli olacağı belirtildi. Odamızın görevleri ve sorumlulukları hakkında bilgi verilmesi ile görüşme devam etmiştir.

Gıda Mühendisi İstihdam Grubu İle Görüşme Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 10 Aralık 2024 tarihinde Gıda Mühendisi İstihdam Grubu ile görüşme yaptı.



Görüşmede; Gıda güvenliği için kamuda gıda mühendisi istihdamı artmalı konusu konuşuldu. Odamızın konu ile ilgili çalışmaları anlatıldı. Güvenli gıdaya erişimin teminatı gıda mühendisi ile sağlanabileceği vurgusu yapıldı.

İstanbul Tuzla İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Turan Siyer'i Makamında Ziyaret Ettik!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 16 Nisan 2025 tarihinde, Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT, İstanbul Tuzla İlçe Tarım ve Orman Müdürü Veteriner Hekim Sn. Turan SİYER'i makamında ziyaret etti.

Ziyarete; İlimizde yer alan en büyük işleme ve etlik kesimhanelerinin olması nedeniyle aynı zamanda diğer sektörlerde de büyük firmaların



bulunması ve meslektaşlarımızın buralarda istihdam edilmesi hususlarında görüş alışverişi yapıldı.

İlçedeki gıda işletmelerinin durumu, yapılan denetimler, denetimlerde karşılaşılan durumlar üzerine konuşuldu. Özellikle gıda işletmelerde Çalıştırılması Zorunlu Personel belgesinin takibi ve denetimlerin niteliğinin artması hususları üzerinde duruldu. Gıda Sektöründe yaşanan gelişmeler ve gıda mühendislerinin karşılaştığı sorunlar hakkında görüş alışverişinde bulundu.

Sayın Turan SİYER'e göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.

İstanbul Başakşehir İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Âdem Aydınalp'ı Makamında Ziyaret Ettik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 24 Nisan 2025 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT ve Yönetim Kurulu Üyemiz Rasim YAMAN, İstanbul Başakşehir İlçe Tarım ve Orman Müdürü görevine yeni atanan Veteriner Hekim Âdem AYDINALP'ı makamında ziyaret ettiler.

Sayın AYDINALP'a yeni görevinin hayırlı olması dileklerimizden iletildiği görüşmede; ilçedeki gıda işletmelerinin genel durumu, yapılan denetimler ve bu denetimlerde karşılaşılan sorunlar üzerine fikir alışverişinde bulunuldu. Gıda kontrol görevlilerinin işletmelerde daha nitelikli ve etkin denetimler yapabilmesinin önemi, çalıştırılması zorunlu personellerin SGK protokolü kapsamında gerekli bilgi ve belgelerinin denetlenmesinin gerekliliği gibi konular ele alındı. Meslektaşlarımızın haklarının korunmasına yönelik yapılabilecek iş birlikleri üzerinde duruldu.



Sayın Âdem AYDINALP'a yeni görevinde başarılar diler, görev süresince verimli çalışmalar temenni ederiz.

İstanbul Şişli İlçe Tarım Ve Orman Müdürü Jale Ülger'i Makamında Ziyaret Ettik

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 09 Eylül 2025 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT İstanbul Şişli İlçe Tarım ve Orman Müdürü Jale ÜLGER'i makamında ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında; ilçedeki gıda işletmelerinin durumu, gerçekleştirilen denetimler, denetimlerde karşılaşılan sorunlar ile gıda kontrol görevlilerinin daha nitelikli ve etkin denetimler yapabilmesinin önemi üzerine değerlendirmelerde bulunuldu. Ayrıca, çalıştırılması zorunlu personellerin SGK protokolü kapsamında gerekli bilgi ve belgelerinin denetlenmesi gerekliliği vurgulandı.



Özellikle, gıda işletmelerinde Çalıştırılması Zorunlu Personel Belgesi'nin takibi ve denetimlerin niteliğinin artırılması konuları üzerinde duruldu. Gıda sektöründeki güncel gelişmeler ve gıda mühendislerinin karşılaştığı sorunlar hakkında da karşılıklı görüş alışverişinde bulunuldu.

Sayın Jale ÜLGER'e göstermiş olduğu samimiyet ve misafirperverlik için çok teşekkür ederiz.

Lebib Yalkın Ekibi Şubemizi Ziyaret Etti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez tarafından, üyelerimizin mevzuat değişikliklerini anlık olarak takip edebilmesi ve güncel bilgilere hızlı erişim sağlayabilmesi amacıyla **Lebib Yalkın Mevbank Neo** ile indirim anlaşması gerçekleştirilmiştir.

Bu kapsamda, Lebib Yalkın İş Geliştirme Müdürü **Sn. Dilara Ekici Karamısır** ve Satış Müdürü **Sn. Serdar Çelik**, 25 Kasım 2025 tarihinde İstanbul Şubemizi ziyaret ederek Mevbank Neo uygulamasına ilişkin kapsamlı

bir tanıtım sunumu gerçekleştirdiler ve iş birliği s¼recine dair değerlendirmelerde bulundular.

Ziyaret sırasında, Odamızı temsilen şube Başkanımız **Sn. Onur AKBULUT** ile şube M¼d¼r¼m¼z **Sn. Serdar ATA**K g¼r¼řmede hazır bulunarak yapılan iş birliği hakkında karşılıklı bilgi alışverişinde bulundular.

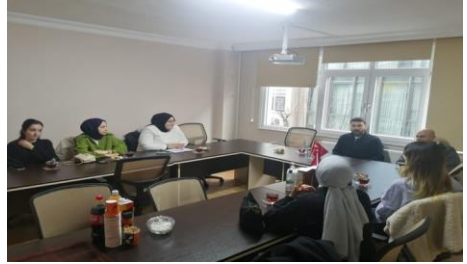
Nazik ziyaretleri ve değerli iş birlikleri için Lebib Yalkın'a teřekk¼r ederiz.



6. ¼GRENCİ TEMSİLCİKLERİMİZ

İstanbul Sabahattin Zaim ¼niversitesi ¼ęrenci ¼yelerimizle Toplantı Gerçekleştirdik!

TMMOB GIDAMO İstanbul şubesi olarak, İstanbul Sabahattin Zaim ¼niversitesi ¼ęrenci ¼yelerimizin talebi ile 17 şubat 2024 tarihinde Y¼netim Kurulu ¼yemiz Cemil G¼LSU ve Saim TAşDEMİR'in katılımıyla toplantı gerçekleştirdik. Yapılan Toplantıda; ¼ęrenci ¼yelerimiz oda çalışmalarında aktif g¼rev almak istediklerini ve bahar d¼nemin başlamasıyla yapılacak olan etkinlik ve faaliyetler hakkında g¼r¼ř alışverişinde bulunuldu. Toplantıya katılım sağlayan ¼ęrenci ¼yelerimize teřekk¼r ederiz.



TMMOB GIDAMO İstanbul Öğrenci Temsilcilikleri Ve Yönetim Kurulu Ortak Toplantı Gerçekleştirildi!

TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, 26 Şubat 2024 tarihinde Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Canan ŞENCAN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Cem KÖYLÜOĞLU, Yönetim Kurulu Üyelerimizden Cemil GÜLSU, Zuhale KILAVUZ, Zeynep ORUÇ, Hanzey KILINÇ ve Öğrenci Koordinasyon Üyesi Berivan ATA'nın katılımıyla, GIDAMO İstanbul Aydın, GIDAMO İstanbul Teknik, GIDAMO Sabahattin Zaim ve GIDAMO Yıldız Teknik üniversiteleri Öğrenci Temsilciliklerimiz ile 10. Dönem Yönetim Kurulumuz tanışma ve yeni dönem planlama toplantısı gerçekleştirildi. Tanışma ile başlayan toplantıda, yapılacak olan Teknik geziler, eğitim, seminer, söyleşi, staj programı ve sosyal etkinliklerin planlanması yapıldı. Diğer etkinlik ve faaliyetler hakkında görüş alışverişinde bulunuldu. Toplantıya katılım sağlayan öğrenci temsilciliklerimize teşekkür ederiz.



İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz (GIDAMO İTÜ) Polonez-Trakya Et Ve Süt Ürünleri Firmasına Teknik Gezi Gerçekleştirdi!

TMMOB GIDAMO İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz 07 Mart 2024 Perşembe günü İstanbul Çatalca'da bulunan Polonez-Trakya Et ve Süt Ürünleri Fabrikasına Teknik Gezi düzenlediler. Öğrencilerin teknik ve mesleki donanımına yüksek fayda



sağladığı bu teknik geziye destek veren Polonez -Trakya Et yetkililerine ve Şişli Belediyesi'ne teşekkür ederiz.

Yıldız Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz (GIDAMO YTÜ) Mondelez International Fabrikasına Teknik Gezi Gerçekleştirdi!

TMMOB GIDAMO
Yıldız Teknik Üniversitesi
Öğrenci Temsilciliğimiz 14
Mart 2024
Perşembe günü Kocaeli
Gebze'de bulunan Mondelez
International Türkiye / Kent
Gıda Maddeleri San. ve Tic.
A.Ş. fabrikasına Yönetim



Kurulu Yazman Üyemiz Sevda ŞAHİN Yönetim Kurulu Üyelerimizden Cemil GÜLSU ve Hanzey KILINÇ'ın katılımıyla Teknik Gezi düzenlediler. Tanışma, İş Sağlığı ve Güvenliği, Hijyen eğitimi ile başlayan gezi, Mondelez tanıtım sunumu sonrası fabrikanın üretim bölümlerinde şeker ve sakız bölümleri gezildi. Öğrencilerin teknik ve mesleki donanımına yüksek fayda sağladığı bu teknik geziye destek veren Mondelez International /Kent Gıda yetkililerine ve Şişli Belediyesi'ne teşekkür ederiz.

Sabahattin Zaim Üniversitesi'nde (İZÜ) Oda Tanıtımı Ve Mesleki Söyleşi Gerçekleştirdik

TMMOB Gıda Mühendisleri
Odası İstanbul Şubesi olarak, GIDAMO
Öğrenci Temsilciliğimizin
organizasyonu ile Genel Merkez
Yönetim Kurulu Üyemiz Cemil
GÜLSU, İstanbul Şube Yönetim Kurulu
Yazman Üyemiz Sevda ŞAHİN ve
Yönetim Kurulu Üyemiz Hanzey



KILINÇ Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümüne 21 Mart 2024 Perşembe günü ziyaret, oda tanıtımı ve mesleki söyleşi gerçekleştirdiler. Etkinliğin düzenlenmesine destek olan Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. ERTAN ERMİŞ'e, GIDAMO İZÜ Öğrenci Temsilciliğimize ve söyleşiye katılım sağlayan öğrencilere teşekkür ederiz.

Oda Ve Öğrenci Üyelerimizle İftar Yemeği Davetimizde Buluştuk

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 28 Mart 2024 Perşembe akşamı Oda ve Öğrenci üyelerimizin katılımı ile şubemizin terasında iftar yemeğimizi gerçekleştirdik. Yaklaşık 80 kişinin katılımı ile gerçekleştirdiğimiz iftarda, keyifli bir akşam yaşandı. İftar yemeğimize katılım sağlayan tüm üyelerimize ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz (GIDAMO İTÜ) İstanbul Halk Ekmek Fabrikasına Teknik Gezi Gerçekleştirdi!

TMMOB GIDAMO İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz 28 Mart 2024 Perşembe günü, İstanbul /Sultangazi –Cebeci’de bulunan Halk Ekmek Fabrikasına Teknik Gezi düzenlediler. Öğrencilerin teknik ve mesleki donanımına yüksek fayda sağladığı bu teknik gezi için İstanbul Halk Ekmek yetkililerine teşekkür ederiz.



Yıldız Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz (GIDAMO YTÜ) İstanbul Halk Ekmek Fabrikasına Teknik Gezi Gerçekleştirdi!

TMMOB GIDAMO Yıldız Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz 04 Nisan 2024 Perşembe günü, İstanbul

/Sultangazi –Cebeci’de bulunan Halk Ekmek Fabrikasına Yönetim Kurulu 2. Başkanımız ve Halk Ekmek Kalite Şefi Canan ŞENCAN, Yönetim Kurulu Üyemiz ve Halk Ekmek Gıda Mühendisi Eda Duygu KARAKURT,

Yönetim Kurulu Üyemiz Hanzey KILINÇ’ın katılımıyla Teknik Gezi düzenlediler. Öğrencilerin teknik ve mesleki donanımına yüksek fayda sağladığı bu teknik gezi için İstanbul Halk Ekmek yetkililerine ve ulaşım desteği için Beşiktaş Belediyesi'ne teşekkür ederiz.



İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz (GIDAMO İZÜ) İstanbul Halk Ekmek Fabrikasına Teknik Gezi Gerçekleştirdi!

TMMOB GIDAMO İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz 08 Mayıs 2024 tarihinde, İstanbul /Sultangazi – Cebeci’de bulunan Halk Ekmek Fabrikasına Yönetim Kurulu Üyemiz ve Halk Ekmek Gıda Güvenliği Uzmanı Eda Duygu KARAKURT’un



katılımıyla Teknik Gezi düzenlediler. Öğrencilerin teknik ve mesleki donanımına yüksek fayda sağladığı bu teknik gezi için İstanbul Halk Ekmek yetkililerine ve ulaşım desteği için Üniversite Yönetimine teşekkür ederiz.

GIDAMO İstanbul Öğrenci Temsilciliklerimiz Geleneksel Öğrenci Mayıs Şenliğine Katıldı.

TMMOB GIDAMO İstanbul Öğrenci Temsilciliklerimiz, 11 Mayıs 2024 Cumartesi günü Akdeniz Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin ev sahipliğinde Konyaaltı Beach Parkta gerçekleştirilen Odamızın “Geleneksel Öğrenci Mayıs Şenliğinin” 17.sine katılım gösterdiler. COVID-19 pandemisi sebebiyle 2020 yılından beri



gerçekleştirilemeyen Şenlikte Genel Merkez, Şubeler, İl Temsilcilikleri ve Ülkenin dört bir yanında gelen Öğrenci Temsilciliklerimiz ve öğrenci üyelerimizle pandemi sebebiyle ayrı kaldığımız günleri telafi niteliğinde, birbirimize dokunmanın büyük özlemi ve heyecanı ile gün boyu farklı aktiviteler ve birbirinden güzel ikramlarla keyifli zaman geçirdik. Şenliğin gerçekleşmesinde başta Akdeniz Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz ve Antalya Şubemiz olmak üzere, emeği geçen herkese teşekkür ediyoruz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Aydın Üniversitesi (GIDAMO İAÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Aydın Üniversitesi (GIDAMO İAÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi 16 Mayıs 2024 Perşembe günü yapıldı. Yapılan seçim ile yeni dönem temsilci ve temsilci yardımcıları belli oldu. Odamızın ve mesleğimizin en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte



yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır .Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Aydın Üniversitesi (GIDAMO İAÜ) 2024- 2025 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcılarını aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Emine DOLU

Temsilci Yardımcısı : Ayşegül KAŞBAŞI

Temsilci Yardımcısı : Busenur ERTÜRK

Temsilci Yardımcısı : Rabia GÜNER

Temsilci Yardımcısı: Sena BODURLAR

İstanbul Aydın Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz (GIDAMO İAÜ) İstanbul Halk Ekmek Fabrikasına Teknik Gezi Gerçekleştirdi!

TMMOB GIDAMO İstanbul Aydın Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz 22 Mayıs 2024 tarihinde, İstanbul/Sultangazi – Cebeci’de bulunan Halk Ekmek Fabrikasına Yönetim Kurulu Üyemiz ve Halk Ekmek Gıda Güvenliği Uzmanı Eda Duygu KARAKURT’un katılımıyla Teknik Gezi düzenlediler. Öğrencilerin teknik ve mesleki donanımına yüksek fayda sağladığı bu teknik gezi için İstanbul Halk Ekmek yetkililerine ve ulaşım desteği için Üniversite Yönetimine teşekkür ederiz.



İstanbul Aydın Üniversitesi'nde Oda Ve Meslek Tanıtım Söyleşisi Gerçekleştirdik!

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanımız Onur AKBULUT ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez Yönetim Kurulu Üyesi Cemil GÜLSU'nun katılımı ile



İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümüne 23 Mayıs 2024 Perşembe günü ziyaret ve söyleşi gerçekleştirdi. Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Abdulhadi BAYKAL, Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyeleri ve bölüm öğrencilerinin katıldığı söyleşiye Yönetim Kurulu Başkanımız, meslek ve oda tanıtımı ilgili sunum gerçekleştirmiştir. Sunum sonrasında Sn. AKBULUT ve Sn. GÜLSU öğrencilerle mesleki tecrübelerini aktarmış, ülkemizde gıda sanayi ve üretimi, gıda ithalatı ve ihracatı ile dünyada ve ülkemizde gıda mevzuatı hakkında bilgi paylaşılmıştır. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilciliği ile ilgili detaylı bilgilendirme de yapılmıştır. Etkinliğin düzenlenmesine destek olan Prof. Dr. Abdulhadi BAYKAL, programa katılan Prof. Dr. Avni ÇAKICI, Dr. Öğr. Üyesi Elif ÇAKIR, Dr. Öğr. Üyesi Meral YILDIRIM YALÇIN, Arş. Gör. Hatice Sena OLCAI, Arş. Gör. Tuğçe CEYHAN ve katılım sağlayan öğrencilere teşekkür ederiz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Teknik Üniversitesi (GIDAMO İTÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi Yapıldı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Teknik Üniversitesi (GIDAMO İTÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi 24 Mayıs 2024 Cuma günü yapıldı. Yapılan seçim ile yeni dönem temsilci ve temsilci yardımcıları belli oldu. Odamızın ve

mesleğimizin en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır. Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Teknik Üniversitesi (GIDAMO İTÜ) 2024- 2025 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcıları aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Berfin YILDIZ

Temsilci Yardımcısı : Alime AYDIN

Temsilci Yardımcısı : Begüm ÇAKMAK

Temsilci Yardımcısı : Sude BİLGE

Temsilci Yardımcısı : Şebnem ERKAN



TMMOB GIDAMO İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi (GIDAMO İZÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi (GIDAMO İZÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi 27 Mayıs 2024 Pazartesi günü yapıldı. Yapılan seçim ile yeni dönem temsilci ve temsilci yardımcıları belli oldu. Odamızın ve mesleğimizin



en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır. Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz. TMMOB GIDAMO İstanbul Sabahattin

Zaim Üniversitesi (GIDAMO İZÜ) 2024- 2025 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcılarını aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Fatma Nur ABİK

Temsilci Yardımcısı : Ecem Serra BOZKURT

Temsilci Yardımcısı : Esmanur ER

Temsilci Yardımcısı : Sümme ÖZEL

Temsilci Yardımcısı : Zeynep BOZKURT

TMMOB GIDAMO Yıldız Teknik Üniversitesi (GIDAMO YTÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yıldız Teknik Üniversitesi (GIDAMO YTÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi 29 Haziran 2024 Cumartesi günü yapıldı. Yapılan seçim ile yeni dönem temsilci ve temsilci yardımcılarını belli oldu. Odamızın ve mesleğimizin en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır. Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz.



TMMOB GIDAMO Yıldız Teknik Üniversitesi (GIDAMO YTÜ) 2024- 2025 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcılarını aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Emine Nur UĞURLU

Temsilci Yardımcısı : Doğa İrem BÜLBÜL

Temsilci Yardımcısı : Gülis FİDAN

Temsilci Yardımcısı : Kübra Nur TAZE

Temsilci Yardımcısı: Suna Deniz BOZKAYA

Staj Yeri Sağlama Programımız Başarılı Bir Şekilde Yapılmıştır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 2024 yaz dönemi staj yeri sağlama programı tamamlanmış olup 12 farklı üniversiteden 70 öğrencimize staj imkânı sağlanmıştır. Programda staj konusunda destek veren kurumlara ve meslek odamıza güvenen, destek talep eden öğrencilerimize teşekkür ederiz.



TMMOB GIDAMO İstanbul Öğrenci Temsilciliklerimiz Geleneksel Tanışma Kahvaltısında Buluşular

TMMOB GIDAMO İstanbul Öğrenci Temsilciliklerimiz (İstanbul Aydın, İstanbul Teknik, Sabahattin Zaim, Yıldız Teknik Öğrenci Temsilcilikleri) 09 Kasım 2024 Cumartesi günü 2024 - 2025 dönemi öğrenci temsilciliklerinin ve öğrenci üyelerimizin aralarındaki sosyal bağları güçlendirmek için şube binamızda Geleneksel Tanışma Kahvaltısında buluştular.



İstanbul Şube 2. Başkanımız Canan ŞENCAN, Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sevda ŞAHİN, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Cem KÖYLÜOĞLU, Yönetim Kurulu Üyemiz Saim TAŞDEMİR ve Yönetim Kurulu Üyemiz Hanzey KILINÇ'ın katılımlarıyla kahvaltı organizasyonu gerçekleştirilmiştir.

Kahvaltıda; Yönetim Kurulu Üyelerimiz öğrenciler ile sektör ile ilgili sohbet ederek, Oda ve meslek tanıtımı yaptılar, gelecek dönem yapılacak öğrenci etkinlikleri hakkında fikir alışverişi ve bilgilendirmelerde bulunmuşlardır.

Yıldız Teknik Üniversitesi Gıdanın Yıldızları: Sürdürülebilirlik Ve İklim Değişikliği Zirvesine Katılım Sağladık!



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **05 Aralık 2024** tarihinde Yıldız Teknik Üniversitesi Kongre Merkezinde düzenlenen **Gıdanın Yıldızları: Sürdürülebilirlik ve İklim Değişikliği Zirvesi**'ne Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz **Sevda ŞAHİN** ve Şube Müdürümüz **Serdar ATAK** davetli olarak katılım sağladılar.

Yapılan etkinlikte; **TMMOB GIDAMO Yıldız Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilçiliğimiz** ile birlikte Fuaye alanında stant açarak, Odamız, mesleğimiz, öğrenci temsilciliğinin yapısı, yapılan öğrenci çalışmaları, öğrenci üyeliği ve örgütlülüğü hakkında bilgilendirmeler yapıldı.

Emeği geçen herkese teşekkür ederiz.



GIDAMO İstanbul Öğrenci Temsilciliklerimiz Geleneksel Öğrenci Mayıs Şenliği'ne Katıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Öğrenci Temsilciliklerimiz, 10 Mayıs 2025 Cumartesi günü ODTÜ, Hacettepe ve Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerimizin ev sahipliğinde, ODTÜ Mezunlar Derneği Vişnelik Tesisleri'nde düzenlenen



Odamızın 18. Geleneksel Öğrenci Mayıs Şenliği'ne katılım sağladılar.

Genel Merkezimiz, Şubelerimiz, İl Temsilciliklerimiz ve ülkemizin dört bir yanından gelen Öğrenci Temsilciliklerimiz ile öğrenci üyelerimizin katılımıyla gerçekleşen şenlikte, gün boyu süren çeşitli etkinlikler ve birbirinden lezzetli ikramlarla keyifli anlar yaşandı.

Şenliğin gerçekleşmesinde emeği geçen başta ODTÜ, Hacettepe ve Ankara Üniversitesi Öğrenci Temsilciliklerimize ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

TMMOB GIDAMO İstanbul Aydın Üniversitesi (GIDAMO İAÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Aydın Üniversitesi (GIDAMO İAÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi, 2 Haziran 2025 Pazartesi günü başarıyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan seçim sonucunda, 2025-2026 dönemi öğrenci temsilcisi ve temsilci yardımcıları belirlenmiştir.



Odamızın ve mesleğimizin en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır. Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz.

Ayrıca; 2024-2025 dönemi temsilcilerimize öğrenci örgütülüğümüze, mesleğimize ve odamıza olan değerli katkıları ve emekleri için içten teşekkürlerimizi sunarız.

TMMOB GIDAMO İstanbul Aydın Üniversitesi (GIDAMO İAÜ) 2025- 2026 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcıları aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Rabia GÜNER
Temsilci Yardımcısı : Ebru Naz KANCA
Temsilci Yardımcısı : Elif ŞENDOĞAN
Temsilci Yardımcısı : Nezire Lerzan DEMİR
Temsilci Yardımcısı : Nisanur YILDIZ

TMMOB GIDAMO Yıldız Teknik Üniversitesi (GIDAMO YTÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yıldız Teknik Üniversitesi (GIDAMO YTÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi, 2 Haziran 2025 Pazartesi günü başarıyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan seçim sonucunda, 2025-2026 dönemi öğrenci temsilcisi ve temsilci yardımcıları belirlenmiştir.



Odamızın ve mesleğimizin en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır.

Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz.

Ayrıca; 2024-2025 dönemi temsilcilerimize öğrenci örgütlülüğümüze, mesleğimize ve odamıza olan değerli katkıları ve emekleri için içten teşekkürlerimizi sunarız.

TMMOB GIDAMO Yıldız Teknik Üniversitesi (GIDAMO YTÜ) 2025- 2026 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcıları aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Hüda TEMÜRLENK
Temsilci Yardımcısı : Ali Yahya AYDOĞAR
Temsilci Yardımcısı : Ezgi ATİK
Temsilci Yardımcısı : Nehir GÜLAY
Temsilci Yardımcısı : Kadriye AYDIN

TMMOB GIDAMO İstanbul Teknik Üniversitesi (GIDAMO İTÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Teknik Üniversitesi (GIDAMO İTÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi, 3 Haziran 2025 Salı günü başarıyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan seçim sonucunda, 2025-2026 dönemi öğrenci temsilcisi ve temsilci yardımcıları belirlenmiştir. Odamızın



ve mesleğimizin en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır. Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz. Ayrıca; 2024-2025 dönemi temsilcilerimize öğrenci örgütlülüğümüze, mesleğimize ve odamıza olan değerli katkıları ve emekleri için içten teşekkürlerimizi sunarız. TMMOB GIDAMO İstanbul Teknik Üniversitesi (GIDAMO İTÜ) 2025-2026 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcıları aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Sude BİLGE

Temsilci Yardımcısı : Ahmet Emre DURSUN

Temsilci Yardımcısı : Arzu TOPALOĞLU

Temsilci Yardımcısı : Sıla Nuriye TAŞOVA

Temsilci Yardımcısı : Zeynep Selin ERSÖZ

TMMOB GIDAMO Sabahattin Zaim Üniversitesi (GIDAMO İZÜ) Öğrenci Temsilciliği Seçimi Yapıldı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Sabahattin Zaim Üniversitesi (GIDAMO İZÜ) Öğrenci Temsilciliği seçimi, 27 Haziran 2025 Cuma günü başarıyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan seçim sonucunda, 2025-2026 dönemi öğrenci temsilcisi ve temsilci yardımcıları belirlenmiştir.



Odamızın ve mesleğimizin en dinamik gücü olan değerli öğrenciler ile birlikte yapacağımız etkinlikler ve faaliyetler gücümüze güç katacaktır.

Seçilen yeni dönem temsilcilerimizi tebrik eder, görevlerinde başarılar dileriz.

Ayrıca; 2024-2025 dönemi temsilcilerimize öğrenci örgütlülüğümüze, mesleğimize ve odamıza olan değerli katkıları ve emekleri için içten teşekkürlerimizi sunarız.

TMMOB GIDAMO Sabahattin Zaim Üniversitesi (GIDAMO İZÜ) 2025- 2026 dönemi Öğrenci temsilci ve temsilci yardımcıları aşağıdaki gibidir.

Temsilci : Yade Çiçek SEVİNÇ
Temsilci Yardımcısı : Beyzanur ALTINÖZEK
Temsilci Yardımcısı : Kübra ENGİ
Temsilci Yardımcısı : Nurgül KERKÜK
Temsilci Yardımcısı : Sudenaz KAZANCI

7. GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİKLER

7.1. Danışma Kurulu Toplantıları

Odamızın 15. Dönem 1. Danışma Kurulu Toplantısına Katıldık

Odamızın 15. Dönem 1. Danışma Kurulu Toplantısı Genel Merkez ve Şube Yönetim Kurulu Üyeleri, İl Temsilcileri ve üyelerin katılımı ile 02 Haziran 2024 tarihinde Ankara'da gerçekleşti.



İstanbul Şube Yönetim Kurulumuzu temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Onur AKBULUT, 2. Başkanımız Canan ŞENCAN, Yazman Üyemiz Sevda ŞAHİN, Yönetim Kurulu Üyelerimizden Zuhal KILAVUZ, Zeynep ORUÇ ve Eda Duygu KARAKURT toplantıya katıldılar.



Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar ÜZÜMCÜ'nün açılış konuşması ve sunumu ile başlayan toplantı, Genel Merkez Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Süleyman DEĞERLİ'nin genel bir değerlendirme sunumu ve Genel Merkez Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Tufan GÜNDÜZALP'in Oda mali durumu sunumu ile devam etti.

Toplantıda, mesleğimiz ve meslektaşlarımızla ilgili gündemde yer alan konular, önümüzdeki dönemde örgütlülüğümüzü daha da güçlendirmek, üyelerimizle daha etkili iletişim kurmak, Odamızı daha verimli ve üretken hale

15. Dönem 1. Öğrenci Temsilcilikleri Danışma Kurulu Toplantısı Gerçekleştirildi!

TMMOB GIDAMO Öğrenci Temsilcilikleri Danışma Kurulu Toplantısı **14 Aralık 2024 Cumartesi** günü Genel Merkez Başkanımız **Yaşar ÜZÜMCÜ**'nün ve II. Başkanımız **Funda UYAR ÖZPINAR**'ın açılış konuşması ile başlayan danışma kurulu, öğrencilerden sorumlu Genel Merkez Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz **Süleyman DEĞERLİ**'nin başkanlığında, Öğrenci Koordinasyon Kurulu üyelerimiz **Elif UYGURLU** ve **Gamze ATAR KAYABAŞI** yürütücülüğünde Oda Genel Merkezimizde gerçekleştirildi.



TMMOB GIDAMO
İstanbul
Öğrenci Temsilcilerimizden
**İstanbul Sabahattin Zaim
Üniversitesi, İstanbul Aydın
Üniversitesi** öğrenci
temsilciliklerimiz ve 17

üniversiteden 65'e yakın öğrencinin katılımı ile gerçekleştirilen danışma kurulunda önümüzdeki dönem gerçekleştirilecek, Mayıs Şenliği, Yaz Kampı başta olmak üzere etkinlikler ve çalışmalar değerlendirilmiştir.

Odamızın 15. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısına Katıldık!

Odamızın 15. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısı, 24 Mayıs 2025 tarihinde Ankara'da, Genel Merkez ve Şube Yönetim Kurulu Üyeleri, İl Temsilcileri ve üyelerimizin katılımıyla gerçekleştirildi.

İstanbul Şubemizi temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Onur **AKBULUT** ile Yönetim Kurulu Üyelerimiz **Rasim YAMAN** ve **Saim TAŞDEMİR** toplantıya katılım sağladılar.



Toplantı, Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız **Yaşar ÜZÜMCÜ**'nün açılış konuşması ve sunumu ile başladı. Ardından, Genel Merkez Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz **Süleyman DEĞERLİ** genel değerlendirme sunumunu, Sayman Üyemiz **Tufan GÜNDÜZALP** ise Odamızın mali durumu hakkındaki sunumunu paylaştı.

Toplantı boyunca; mesleğimiz ve meslektaşlarımızla ilgili güncel konular ele alındı, önümüzdeki dönemde örgütlülüğümüzü daha da güçlendirmek, üyelerimizle daha etkili iletişim kurmak ve Odamızı daha üretken hale getirmek için yapılabilecek çalışmalar üzerine karşılıklı görüş alışverişinde bulunuldu.

Odamızın 15. Dönem 4. Danışma Kurulu Toplantısına Katıldık

Odamızın
15. Dönem 4.
Danışma Kurulu
Toplantısı, **15 Kasım
2025** tarihinde
Antalya'da,
gerçekleştirilen 14.
Gıda Mühendisliği
Kongresi'nin ardında,
Genel Merkez ve Şube



Yönetim Kurulu Üyeleri, İl Temsilcileri ile üyelerimizin katılımıyla **hibrit** olarak gerçekleştirilmiştir. Toplantı, iki yılı kapsayan 15. Dönemin son danışma kurulu olması bakımından ayrıca önem taşımaktadır.

Toplantıya İstanbul Şubemiz adına; Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, Yönetim Kurulu Üyelerimiz **Rasim YAMAN** ve **Zuhal KILAVUZ** katılım sağlamıştır. Ayrıca İstanbul Şube üyelerimizden **Alev YAMAN** ve **Arzu POLAT** toplantıya **misafir** olarak iştirak etmişlerdir.

Toplantı, Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız **Yaşar ÜZÜMCÜ**'nün açılış konuşması ve sunumuyla başlamış; akabinde Genel Merkez Yazman Üyemiz **Süleyman DEĞERLİ** tarafından genel değerlendirme sunumu, Sayman Üyemiz **Tufan GÜNDÜZALP** tarafından ise Odamızın mali durumu hakkında bilgilendirme yapılmıştır.

Gündem kapsamında, mesleğimiz ve meslektaşlarımızı ilgilendiren güncel konular ele alınmış; önümüzdeki dönemde örgütsel yapımızın güçlendirilmesi, üyelerimizle iletişimin artırılması ve Odamızın daha etkin ve üretken bir yapıya kavuşturulmasına yönelik çalışmalar değerlendirilmiştir.

Karşılıklı görüş ve önerilerin paylaşıldığı toplantı, 15. Dönemin genel bir değerlendirmesinin yapılmasına ve gelecek dönem hedeflerinin belirlenmesine olanak sağlamıştır.

İki yıllık çalışma döneminin tamamlandığı bu son danışma kurulu toplantısı, dönem boyunca yürütülen faaliyetlerin sonuçlarının ele alındığı ve yeni döneme yönelik planlamaların şekillendirildiği verimli bir kapanış niteliği taşımıştır.

15. Dönem süresince Odamıza emek veren tüm Genel Merkez ve Şube Yönetim Kurulu Üyelerine, İl Temsilcilerimize, çalışma komisyonlarımıza ve değerli üyelerimize katkıları, katılımları ve özverili destekleri için teşekkür ederiz.

7.2. Katıldığımız Diğer GIDAMO Etkinlikleri

1. Ulusal Bağcılık Ve Ürünleri Sempozyumuna Katıldık

Sekretaryasını TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubemizin üstlendiği, Odamız ile TMMOB Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarının ortaklaşa düzenlediği **3. Ulusal Bağcılık ve Ürünleri Sempozyumu, 30-31 Ekim ve 1 Kasım 2025** tarihlerinde **İzmir'de, Ahmed Adnan Saygun Sanat Merkezi'nde** gerçekleştirildi.

Sempozyuma İstanbul Şubemiz adına Yönetim Kurulu Üyemiz **Rasim YAMAN** katılım sağlamıştır.

Sempozyumun temel amacı; ülkemizdeki bağcılık sektörünü bilimsel çalışmalarla destekleyerek yerel üzüm çeşitlerinin kullanım alanlarının genişlemesine katkı sağlamak, sektörün mevcut sorunlarını akademik düzeyde ele alarak ulusal ve sektörel stratejik hedefleri belirlemek ve sürdürülebilirlik için bir yol haritası oluşturmak olmuştur. Yapılan sözlü sunumlar, düzenlenen iki farklı saha gezisi ile desteklenmiştir.



Katılımcılar, coğrafi işaretli **Kavacık Üzümü** ve üretim süreçlerini yerinde incelemek üzere **Kavacık Köyü** ile beş farklı işletmeden oluşan **Urula Bağ Yolu**'nu ziyaret etmiş ve yöresel ürünleri tatma imkânı bulmuştur.

Uzun bir aradan sonra, sektörün bilim, teknoloji ve üretim ayağını bir araya getirerek Türkiye bağcılığının geleceğine yönelik stratejik kararların

alınmasına zemin hazırlayan sempozyum, üç günlük yoğun bir programın ardından başarıyla tamamlanmıştır.

Sempozyumun gerçekleşmesinde emeği geçen tüm kurum, kuruluş ve kişilere teşekkür ederiz.

14. Gıda Mühendisliği Kongresine Katıldık

Odamız tarafından düzenlenen 14. Gıda Mühendisliği Kongresi, 13–15 Kasım 2025 tarihleri arasında Antalya’da başarıyla gerçekleştirildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, mesleki gelişimimizi desteklemek ve sektördeki güncel bilimsel ilerlemeleri yakından takip etmek amacıyla kongrede aktif olarak yer aldık.

Bu yılki kongre kapsamında, gıda biliminin farklı alanlarına yönelik 90 akademik bildiri sunulmuş, sektörün güncel sorunları ve geleceğine ışık tutan iki ayrı panel oturumu düzenlenmiştir. Gıda sanayisi temsilcileri, akademisyenler, araştırmacılar ve öğrencilerden oluşan 200’ün üzerinde katılımcı, kongrede bilgi ve deneyim paylaşımında bulunarak güçlü bir etkileşim ortamı yaratmıştır.



Kongre; gıda güvenliği, sürdürülebilir üretim, yeni teknolojiler ve mevzuat gelişmeleri gibi birçok önemli konuda meslektaşlarımızla bir araya gelmemize, güncel çalışmalarını değerlendirmemize ve geleceğe yönelik stratejik yaklaşımlar geliştirmemize imkân sağlamıştır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, mesleki dayanışmayı artıran ve bilimsel gelişmelere katkı sunan bu değerli organizasyonda yer almaktan gurur duyuyor, emeği geçen tüm katılımcılara ve düzenleyicilere teşekkür ediyoruz.

8. TMMOB İSTANBUL İKK BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN VE ORTAK DÜZENLENEN ETKİNLİKLER

TMMOB 48. Olağan Genel Kurulu'na Katıldık

TMMOB 48. Olağan Genel Kurulu, 31 Mayıs - 02 Haziran 2024 tarihleri arasında Türkiye'nin dört bir yanından gelen delegeler ve konukların katılımıyla Ankara Kocatepe Kültür Merkezinde gerçekleştirildi.



İstanbul Şube Yönetim Kurulu Üyelerimiz ve TMMOB İstanbul İli Delegelerimizle birlikte TMMOB 48. Olağan Genel Kuruluna katılım sağladık.



Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanımız Yaşar Üzümcü, TMMOB 48. Olağan Genel Kurulu gündeminde yer alan konular üzerine söz alarak genel kurul bileşenleri ile Odamızın

görüş ve önerilerini paylaştı.

Kocatepe Kültür Merkezi'nde iki gün süren Genel Kurul, 02 Haziran 2024 Pazar günü TMMOB Teoman Öztürk Öğrenci Evi ve Sosyal Tesisinde yapılan seçimle sonlandı.

TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Ve İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB) Ortak Toplantıya Katıldık

TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu (İKK) İstanbul'da ortak mesleki denetim ve teknik iş birliği protokolünü görüşmek üzere, **20 Ocak 2025** tarihinde, İBB Saraçhane binasında İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB) İmar ve Şehircilik Daire Başkanı **Ramazan GÜLTEN** ile görüşme gerçekleştirdi.

İstanbul Büyükşehir Belediye Meclisi'nin almış olduğu karar doğrultusunda, TMMOB'ye Bağlı Odalar ile işbirliği protokolü sürecinin görüşüldüğü toplantıya, TMMOB GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT** şubemizi temsilen katılım sağladı.



TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Kadın Komisyonu "8 Mart Kadınların Uluslararası Birlik, Mücadele Ve Dayanışma Günü" Etkinliğine Katıldık!



katılım sağladık.

TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu Kadın Komisyonu tarafından 8 Mart Kadınların Uluslararası Birlik, Mücadele ve Dayanışma Günü kapsamında 09 Mart 2025 Pazar günü TMMOB Mimarlar Odası İstanbul Büyükkent Şubesi'nde (Karaköy) gerçekleştirilen etkinliğe

Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut/ 9. Köy Haber Sitesi -

Ölçü Dergisi Mayıs 2025 Sayısı Yayımlandı!

TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu (İKK) tarafından hazırlanan **Ölçü Dergisi**, Mayıs 2025 sayısını “**Yerel Yönetim, Planlama ve İmar**” dosya konusu ile yayımladı.

Bu sayıda, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GIDAMO) İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız ve üyemizden iki değerli yazı yer almaktadır.

✦ **Onur AKBULT** – GIDAMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanı

✦ *Kentleşmede Gıda Güvenirliliği – Sayfa 43*

✦ **Nurcan BAKIR ÖZATA** – GIDAMO İstanbul Şube Eğitim Komisyonu Üyesi

✦ *Kentleşen Şehirde Güvenilir Gıdaya Erişim – Sayfa 46*



Hukuksuz Gezi Tutuklamalarına Karşı Adalet Nöbetimiz Devam Ediyor!

Gezi tutsaklarına adalet, onurumuz ve geleceğimiz için; TMMOB GIDAMO İstanbul Şubesi olarak, Mimarlar Odası İstanbul Büyükkent Şubesi'nde gerçekleştirilen Adalet Nöbetini 2024-2025 yıllarında sürdürmeye devam ettik. Şube yönetimimiz üzerine düşen sorumluluğu en iyi şekilde yerine



getirme çabası içinde olmuştur.

Deprem Toplanma Alanı olan Gezi Parkı betona boğulmasının diye mücadele ettikleri için, Gezi Davası'nda tutsak edilen arkadaşlarımız ile dayanışmaya; mesleki etik ilkelerimiz çerçevesinde Anayasal görevlerimizi yerine getirmeye, milyonların eşitlik, özgürlük, kardeşlik taleplerini haykırdığı onurlu direnişimiz Gezi'yi savunmaya devam edeceğiz.

