



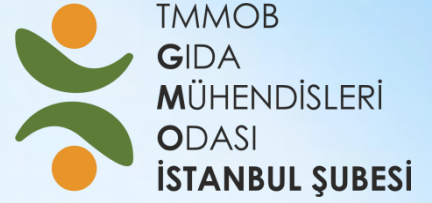
## GIDA MÜHENDİSİNİN GÜNDEMİ

### Gıda Güvenliğinde Gıda Mühendislerinin Rolü ve Kamuda İstihdamının Önemi

Gıda işletmesi sayısı ile bu işletmelere yönelik denetim sayısı arasında büyük bir uçurum bulunmaktadır. Oysa gıda güvenilirliğinin teminatı olan denetim süreçlerinin nitelikli ve etkin bir şekilde yürütülmesi, halk sağlığı açısından son derece önemlidir. Bu nedenle denetimlerde gıda mühendislerinin yer alması mutlak bir zorunluluktur. Sadece Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde değil, gıda ile ilgili denetim yapan diğer bakanlıklarda ve belediyelerde de gıda mühendislerinin görev alması gerekmektedir. Denetimlerden sorumlu Bakanlık, birincil üretimle ilgili olarak ziraat mühendisleri, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri ve veteriner hekimler gibi çeşitli meslek gruplarına görev vermektedir. Ancak bu meslek gruplarının çok sayıda alanda sorumluluk üstlenmiş olması, gıda işletmelerine yönelik denetimlere yeterli zaman ayıramamalarına neden olmaktadır. Bunun sonucunda, denetimler yalnızca sayı odaklı ve nitelikten uzak bir şekilde gerçekleştirilmekte; bu durum da halk sağlığını ciddi biçimde riske atmaktadır. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın kamuoyuyla paylaştığı taklit ve tağşiş listesi, yaşanan problemlerin yalnızca görünen kısmını oluşturmaktadır. Denetimlerin uygun meslek grupları, özellikle de gıda mühendisleri tarafından yürütülmesi durumunda; hem daha fazla numune alınabilecek hem de daha doğru ve kapsamlı analizler yapılabilecektir. Bu sayede söz konusu listede yer alan firma ve ürün sayısının başlangıçta artması muhtemel olsa da, etkin ve bilimsel denetimler sayesinde uzun vadede bu olumsuzlukların azalması sağlanacaktır. Doğru, bilimsel ve etkili denetimlerin gerçekleştirilebilmesi ancak doğru istihdam politikalarıyla mümkündür. Bu nedenle kamuda daha fazla gıda mühendisi istihdamı, yalnızca mesleki bir gereklilik değil, halk sağlığının korunması açısından da vazgeçilmez bir zorunluluktur.



Ocak –Şubat- Mart 2025



## 22 MART DÜNYA SU GÜNÜ- SU GELECEKTİR! GELECEĞİMİZİ KORUYALIM

Sağlıklı yaşam, güvenli gıda ve temiz suya erişim, her bireyin temel hakkıdır. 22 Mart Dünya Su Günü, suyun hayatımızdaki önemini ve değerini bir kez daha hatırlatmak için önemli bir fırsattır. Su, yalnızca bir yaşam kaynağı değil, aynı zamanda geleceğimizin de teminatıdır. Su kaynaklarımızı koruyarak sürdürülebilir bir gelecek inşa edebiliriz. Unutmamalım ki, her bir damla suyun kıymeti çok büyüktür ve bu değeri bilmek, gelecek nesillere sağlıklı bir dünya bırakmamız için çok önemlidir.



## BİLİNÇLİ TÜKETİCİ, TOPLUM VE ÇAĞDAŞ YÖNETİM PANELİNE PANELİST OLARAK KATILDIK

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 Komisyonunun “**Dünya Tüketici Hakları Günü**” dolayısıyla gerçekleştirdiği “**Bilinçli Tüketici, Toplum ve Çağdaş Yönetim**” Panelinin “**Gıda Güvenliği ve Denetim**” konulu oturumunda panelist olarak açıklamalarda bulundu.

[İzlemek için tıklayınız.](#)





Ocak –Şubat-Mart 2025

**Anadolu'da  
Emperyalizme Geçit  
vermeyen 18 Mart  
Çanakkale Zaferi Kutlu  
Olsun.**



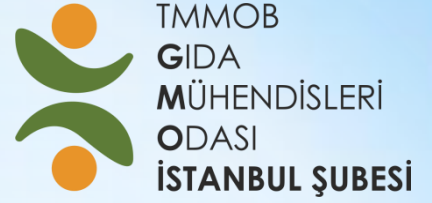
**TMMOB İSTANBUL İL KOORDİNASYON KURULU (İKK) KADIN KOMİSYONU "8  
MART KADINLARIN ULUSLARARASI BİRLİK, MÜCADELE VE DAYANIŞMA  
GÜNÜ" ETKİNLİĞİNE KATILDIK!**



**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 katılım  
sağladık.**



Ocak –Şubat- Mart 2025



## TÜRKİYE’DE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNE UYUM EYLEMİNİN GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ - EĞİTİM TOPLANTISINA KATILIM SAĞLADIK! 18-19 ŞUBAT 2025

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.





Ocak –Şubat- Mart 2025



## TÜRK GIDA KODEKSİ (TGK) GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ EĞİTİMİNİ GERÇEKLEŞTİRDİK! 16- ŞUBAT 2025

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 Gereklilikleri, 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.



## Unutmadık! Affetmeyeceğiz!

Afetlerin bu kadar büyük yıkımlara sebep olmasına neden olan akıldan ve bilimden uzak rantçı politikaların uygulayıcılarını biliyor, tanıyor, #affetmiyoruz

#unutmadıkaffetmeyeceğiz





Ocak –Şubat- Mart 2025



## TMMOB GIDAMO İSTANBUL ŞUBE GENEL ÜYE TOPLANTISINI GERÇEKLEŞTİRDİK

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.





Ocak –Şubat- Mart 2025



## TÜRKİYE’ DE VE DÜNYADA ATIK YÖNETİMİ SEMİNERİNİ GERÇEKLEŞTİRDİK

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 Eğitimliğini 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.





Ocak -Şubat-Mart 2025



## TMMOB İSTANBUL İL KOORDİNASYON KURULU (İKK) VE İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ (İBB) ORTAK TOPLANTIYA KATILDIK

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 GıdaMO İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT** şubemizi temsilen katılım sağladı.



## İSTANBUL TARIM PLATFORMU (İTP)/ TARIMSAL ÖĞRETİMİN 179. YIL DÖNÜMÜ KAPSAMINDA ÇELENK SUNUMU TÖRENİ VE BASIN AÇIKLAMASI GERÇEKLEŞTİRDİ

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.



📄 [Basın Açıklamasının Tam Metni İçin Tıklayınız](#)

[#TarımsalÖğretimin179.YılıKutluOlsun](#)



Ocak -Şubat-Mart 2025

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

## HUKUKSUZ GEZİ TUTUKLAMALARINA KARŞI 990. GÜNÜNDE ADALET NÖBETİMİZ DEVAM EDİYOR!

Gezi tutsaklarına adalet, onurumuz ve geleceğimiz için; TMMOB GıdaMO İstanbul Şubesi olarak İstanbul Adalet Nöbetinin 990. gününde 09 Ocak 2025 tarihinde Mimarlar Odası İstanbul Büyükkent Şubesi'nde [#AdaletNöbeti](#)'nde olduk.

Deprem Toplanma Alanı olan Gezi Parkı betona boğulmasını 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.

Biz kazanacağız!  
Dayanışmayla,  
Karanlık Gider Gezi Kalır!

[#GeziyeÖzgürlük](#)  
[#karanlıkgidergezikalır](#)



## GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE KARIYER GELİŞİMİ SEMİNERİNİ GERÇEKLEŞTİRDİK!

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.





Ocak –Şubat- Mart 2025



Basın Açıklaması: Dünya Okul Yemekleri Günü'nde kurucu bileşeni olduğumuz Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu'ndan Çağrı:

Basına ve Kamuoyuna  
13.03.2025

Dünya Okul Yemekleri Günü'nde kurucu bileşeni olduğumuz Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu'ndan Çağrı:

**Her Çocuk İçin Ücretsiz ve Sağlıklı Yemek ve İçilebilir Temiz Su!**

Bugün, Dünya Okul Yemekleri Günü vesilesiyle bir kez daha hatırlatıyoruz: Türkiye'de her çocuğun sağlıklı, dengeli ve ücretsiz okul yemeğine erişimi bir ayrıcalık değil, bir lütuf değil, temel bir hak olmalıdır!

Dünya çapında 100'ün üzerinde ülkede ücretsiz okul yemekleri, çocukların fiziksel ve zihinsel gelişimlerini destekleyen kritik bir devlet politikası olarak uygulanıyor.

Ancak Türkiye'de milyonlarca çocuk, beslenme yetersizliği nedeniyle eğitimde geri kalıyor, okul terkler artıyor, çocukların fiziksel ve bilişsel sağlığı risk altına giriyor ve zaten kamusal nitelikli eğitime erişemeyen çocuklar beslenme alanında da adil ve eşit fırsatlardan yararlanamıyor.

Okullarda ücretsiz ve sağlıklı yemek uygulaması, sadece bir sosyal politika değil, aynı zamanda bugünümüzü ve geleceğimizi şekillendirecek bir toplumsal yatırım. Çocuk yoksulluğunun arttığı, temel gıdaya erişimin giderek zorlaştığı bu dönemde, okul yemekleri konusunda daha fazla öteleme kabul edilemez. Türkiye Okul Yemekleri Koalisyonu olarak çağrımız nettir:

- Okul yemekleri devlet ve anayasa güvencesinde olmalıdır.
- Her çocuğa ücretsiz, sağlıklı ve besleyici öğünler ve içilebilir temiz su sunulmalıdır. Bu konuda dünyadaki iyi uygulama örnekleri referans olarak alınmalıdır.
- Bu politika, bütçeye bir yük değil, Türkiye'nin bugününe ve geleceğine yapılan en önemli yatırım olarak görülmelidir.

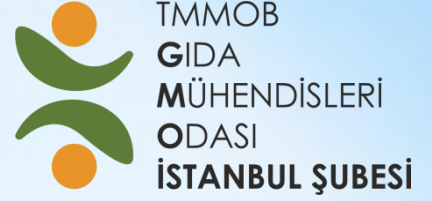
Yetkilileri bir sonraki bütçe görüşmelerini beklemeksizin, çocuk açlığı ve çocuk yoksulluğunun tarihi açıdan zirve yaptığı bir dönemde, bu alanda acil adım atmaya, kamuoyunu ise çocuklarımızın sesi olmaya davet ediyoruz. Yarın çok geç olabilir.

**Türkiye Okul Yemeği Koalisyonu**

[#okulyemegehemenşimdi](https://www.instagram.com/okulyemegehemenşimdi)



Ocak –Şubat- Mart 2025



## İFTAR VE SAHUR SOFRALARINDA GIDA GÜVENLİĞİ ÖNLEMLERİ KONULU BASIN AÇIKLAMAMIZ

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 ağzı 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



Ocak –Şubat- Mart 2025

## YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ ONUR AKBULUT / 9. KÖY HABER SİTESİ - PESTİSİT KALINTI LİMİTİ GÜNCELLENDİ: GÜNCELLEME SAĞLIKLI GIDAYA ERİŞİM İÇİN YETERLİ Mİ? RÖPORTAJ



TMMOB GıdaMO 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 yanıtladığı röportaja aşağıdaki bağlantıdan ulaşabilirsiniz.

[9. Köy Onur Akbulut İlgili Haberi Okumak İçin Tıklayınız](#)

## AGRO TV /GÜNAYDIN PROGRAMI / YÖNETİM KURULU ÜYEMİZ EBRU AKDAĞ CANLI YAYIN BAĞLANTISI İLE BİLGİLENDİRMELERDE BULUNDU

TMMOB GıdaMO 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.

[İzlemek için tıklayınız.](#)





Ocak –Şubat- Mart 2025

📢 26.03.2025 TARİH VE 32853 SAYILI RESMİ GAZETE / TÜRK GIDA KODEKSİ GIDALARDAKİ MİKOTOKSİN SEVİYELERİNİN RESMİ KONTROLÜ İÇİN NUMUNE ALMA VE ANALİZ METODU KRİTERLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2025/7)

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından, **Türk Gıda Kodeksi Gıdalardaki Mikotoksin Seviyelerinin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma Ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2025/7)** 26.03.2025 tarih ve **32853** sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

🔗 Söz konusu Tebliğe aşağıdaki bağlantıdan ulaşabilirsiniz.

🔗 [Türk Gıda Kodeksi Gıdalardaki Mikotoksin Seviyelerinin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği \(Tebliğ No: 2025/7\)](#)

**BİLGİLENDİRME**

Resmî Gazete'de Türk Gıda Kodeksi Gıdalardaki Mikotoksin Seviyelerinin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği yayınlandı.

Bu tebliğ, gıdalardaki mikotoksin seviyelerinin resmî kontrolü için numune alma ve analiz metodu kriterlerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

📢 13.02.2025 TARİH VE 32812 SAYILI RESMİ GAZETE / TÜRK GIDA KODEKSİ MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER YÖNETMELİĞİ

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından, **Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği** 13.02.2025 tarih ve **32812** sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

🔗 Söz konusu Yönetmeliğe aşağıdaki bağlantıdan ulaşabilirsiniz.

🔗 [Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği](#)

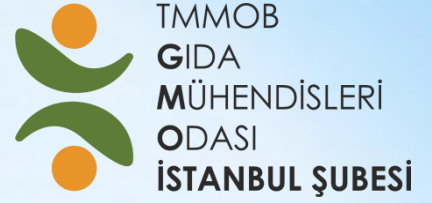
**BİLGİLENDİRME**

Resmî Gazete'de Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği değişti.

Bu yönetmelik, gıdaların mikrobiyolojik kriterleri ile gıda işletmecilerinin 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirlenen genel ve özel hijyen gerekliliklerini yerine getirirken uyması gereken kuralları belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.



Ocak –Şubat- Mart 2025



🔊 12.02.2025 TARİH VE 32811 SAYILI RESMÎ GAZETE / TÜRK GIDA KODEKSİ GIDALARDAKİ ESER ELEMENTLER VE İŞLEME BULAŞANLARININ RESMÎ KONTROLÜ İÇİN NUMUNE ALMA VE ANALİZ METODU KRİTERLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2024/10)

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından, **Türk Gıda Kodeksi Gıdalardaki Eser Elementler Ve İşleme Bulaşanlarının Resmî Kontrolü İçin Numune Alma Ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2024/10)** 12.02.2025 tarih ve 32811 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Söz konusu Tebliğe aşağıdaki bağlantıdan ulaşabilirsiniz.

[Türk Gıda Kodeksi Gıdalardaki Eser Elementler ve İşleme Bulaşanlarının Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği \(Tebliğ No: 2024/10\)](#)

**BİLGİLENDİRME**

Resmi Gazete'de Türk Gıda Kodeksi Gıdalardaki Eser Elementler ve İşleme Bulaşanlarının Resmî Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği yayımlandı.

Bu tebliğ, gıdalardaki eser elementler ve işleme bulaşanlarının resmî kontrolü için numune alma ve analiz metodu kriterlerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

🔊 07.01.2025 TARİH VE 32775 SAYILI RESMÎ GAZETE / TÜRK GIDA KODEKSİ PESTİSİTLERİN MAKSİMUM KALINTI LİMİTLERİ YÖNETMELİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından, **Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik 07.01.2025** tarih ve 32775 sayılı Resmi Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Söz konusu Yönetmeliğe aşağıdaki bağlantıdan ulaşabilirsiniz.

[Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik](#)

**BİLGİLENDİRME**

Resmi Gazete'de Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik yayımlandı.

27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'ne bazı geçici maddeler eklenmiştir.



Ocak –Şubat- Mart 2025



TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI  
İSTANBUL ŞUBESİ

## » SANİTA SAĞLIK GURUBU İLE KURUMSAL İNDİRİM ANLAŞMASI İMZALADIK

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 olabileceklerdir. Değerli Sanita Sağlık Grubuna bu güzel iş birliği için teşekkür ederiz. Tüm meslektaşlarımıza sağlıklı günler dileriz.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
İstanbul Şube 10. Dönem Yönetim Kurulu

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI  
ÜYELERİ VE 1. DERECE  
YAKINLARINA ÖZEL**

IMPLANT HİZMETİ %25 İndirim	TEDAVİ HİZMETLERİ %25 İndirim
ESTETİK İŞLEMLERİ %25 İndirim	ORTODONTİ %10 İndirim
CERRAHİ HİZMETLERİ %25 İndirim	PEDODONTİ %10 İndirim

MUAYENE, RÖNTGEN, TOMOGRAFI  
ÜCRETSİZ

Kadıköy Şişli Bayraklı

Şişli - Merkez Mh. Darülaceze Cd. No:18 Şişli / İSTANBUL +90 (212) 970 80 80  
Kadıköy - Osmanağa Mh. Korlar Sk. No:3 Kadıköy / İSTANBUL +90 (216) 970 80 80  
İzmir - Adalet Mh. Şehir Polis Fethi Sokak Cd. Ventus Tower GF Bayraklı / İZMİR +90 (232) 970 80 80

0541 476 8080 QR KODU OKUT

## » ÇALIŞTIRILMASI ZORUNLU PERSONEL 2025 YILI ÜCRETİ BELİRLENDİ

TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odası olarak imzalanan protokol ve alınan ortak karar çerçevesinde **01.01.2025** tarihinden itibaren geçerli olmak üzere **2025 yılında Çalıştırılması Zorunlu Personel** unvanı ile tam zamanlı olarak çalışacak olan üyelerimizin alabileceği en az ücret tutarı aylık **net 62.500,00 TL** (Altmış İki Bin Beş Yüz Türk Lirası) olarak tespit edilmiştir.

**ÇZP**  
ücreti belirlendi

Çalıştırılması zorunlu personel olarak çalışacak üyelerimizin alabileceği en az ücret tutarı aylık net 62.500.00 Türk lirası olarak tespit edilmiştir.

TMMOB  
GIDA  
MÜHENDİSLERİ  
ODASI



Ocak –Şubat- Mart 2025



# Sosyal Medyada Buluşalım



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



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



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



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



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

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ  
ODASI İSTANBUL ŞUBESİ

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

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

Tel:0 (216)771 51 47

Adres: Osmanağa Mah. Halitağa Cad. No: 24 Ergener  
İşhanı Kat: 3 Daire: 13-14 Kadıköy / İstanbul