



Kasım ayında gıda zehirlenmeleri ülke çapında toplumun gündeminde önemli bir yer tuttu. Odamız bu zehirlenmelerin nedenleri, çözüm yolları ve gıda mühendisliği mesleğinin önemine ilişkin «Gıda Zehirlenmeleri Kader Değildir» başlığında basın açıklaması düzenlendi.

İstanbul Şube olarak 13-15 Kasım 2025 tarihleri arasında düzenlenen 14. Gıda Kongresine katılım sağladık.





Kasım 2025

3. ULUSAL BAĞCILIK VE ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMUNA KATILDIK

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 **Urla 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.





Kasım 2025

TAKLİT VE TAĞŞIŞIN ÖNLENMESİ EĞİTİM PROGRAMINA KATILDIK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sn. Onur AKBULUT, 05 Kasım 2025 tarihinde Gıda Güvenliği Derneği tarafından düzenlenen "Taklit ve Tağşışın Önlenmesi Eğitim Programı" na katılım sağlamıştır.



Program kapsamında, gıda sektöründe taklit ve tağşışın 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.



ARI ÜRÜNLERİNDE KALİTE STANDARTLARI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİM UYGULAMALARI SÖYLEŞİSİNİ GERÇEKLEŞTİRDİK!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 08 Kasım 2025 tarihinde oda Üyemiz Yüksek Gıda Mühendisi & Arı Ürünleri Uzmanı Sn. Dr. Aslı Elif TANUĞUR SAMANCI' nın konuşmacı olduğu "Arı Ürünlerinde Kalite Standartları ve Sürdürülebilir Üretim Uygulamaları" konulu söyleşi gerçekleştirdik.





Kasım 2025



Söleşide, **“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 TANUGUR SAMANCI**'ya ve göstermiş oldukları ilgiden dolayı tüm katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

LEZZETİN DUYUSAL BİLEŞENLERİ: KOKU, TAT, AROMA SÖYLEŞİSİNİ GERÇEKLEŞTİRDİK

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.

Söleşide, lezzet kavramını oluşturan duysal bileşenler (koku, tat ve aroma) üzerine kapsamlı bir değerlendirme yapılırken; lezzetin yalnızca duysal 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 bilgilerinizi bizlerle paylaşan Sn. **Vedat Ozan**'a, ilgi ve katılımlarıyla etkinliği zenginleştiren tüm katılımcılara ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.





Kasım 2025

14. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİNE KATILDIK

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.





ODAMIZIN 15. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU TOPLANTISINA KATILDIK

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.





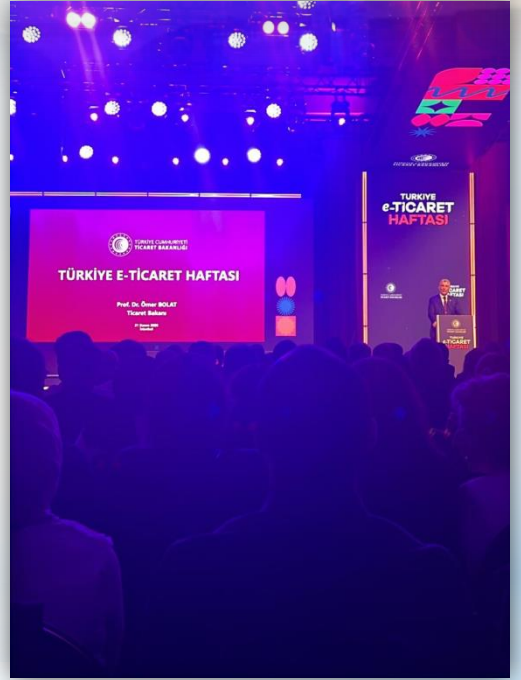
Kasım 2025

TÜRKİYE E-TİCARET HAFTASI ETKİNLİĞİNE KATILDIK

T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından, ETİD ve TOBB Türkiye E-Ticaret Meclisi'nin katkılarıyla düzenlenen 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.





Kasım 2025

LEBİB YALKIN EKİBİ ŞUBEMİZİ ZİYARET ETTİ

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 sürecine dair değerlendirmelerde bulundular.

Ziyaret sırasında, Odamızı temsilen Şube Başkanımız Sn. Onur AKBULUT ile Şube Müdürümüz Sn. Serdar ATAK görüşmede hazır bulunarak yapılan iş birliği hakkında karşılıklı bilgi alışverişinde bulundular.

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

Lebib Yalkın ile yapılan indirim anlaşmasının detaylarına aşağıdaki haber linkimizden ulaşabilirsiniz.

Lebib Yalkın ile yapılan indirim anlaşmasının detayları için [Tıklayınız](#)



Lebib Yalkın Yayınları & Gıda Mühendisleri Odası İş Birliği

ODA ÜYELERİNE ÖZEL %30 İNDİRİMLİ MEVBANK NEO MEVZUAT TAKİP PROGRAMI

Gıda Mühendisleri Odası olarak, meslektaşlarımızın gıda mevzuatı takibini kolaylaştırmak, denetim süreçleri hazırlığını hızlandırmak ve kalite yönetim sistemlerine dijital bir altyapı kazandırmak amacıyla Lebib Yalkın Mevbank Neo Yönetim Sistemleri Programı ile özel bir iş birliği gerçekleştirdik.

Bu iş birliği kapsamında, üyelerimiz Mevbank Neo'ya %30 indirimli abonelik fırsatından faydalanabilecekler.

Ücretsiz denemek için formu doldurunuz!
<https://lebiyyalkin.com.tr/mevbank-neo/yonetim-sistemleri>

Mevbank Neo'nun Sizlere Sağlayacağı Faydalar:

- Gıda, İSG, Çevre ve 64 farklı mevzuat başlığında konularına göre ayrılmış tüm mevzuat belgelerine tek bir platformdan ulaşabilirsiniz.
- Güncel mevzuat değişiklikleri için kişiselleştirilmiş anlık bildirim sistemi (e-posta ve mobil uygulama) ile her an güncel mevzuatı yakından takip edebilirsiniz.
- Kendi kişisel mevzuat klasörlerinizi oluşturabilir, ilgilendiğiniz belgeleri özel olarak takip edebilirsiniz.
- Yasal şart tablolarını saniyeler içinde oluşturabilir, Excel'e aktarabilirsiniz.
- Mevzuatlara dair uzman yorumlarıyla uygulamaya yönelik destek alabilirsiniz.
- ISO 22000, BRC Food, BRC Packaging, ISO 9001, ISO 14001 gibi standartlara uygun 10+ kalite kitavuz dokümanına ulaşabilirsiniz.
- Denetimlerde kullanılmak üzere Mevzuat Takip Belgesi ve Yasal Şart Tablosu alabilirsiniz.
- Mevzuatla ya da uygulamayla ilgili sorularınız olması halinde Lebib Yalkın Mevzuat Uzmanlarına danışabilirsiniz.
- Mobil erişim sayesinde her zaman, her yerden güncel mevzuatı yakalayabilirsiniz.
- Sürdürülebilirlik alanında yayımlanan tüm mevzuat belgelerine ve duyurulara tek bir klasörden ulaşabilir ve güncel gelişmelerden öncelikli olarak haberdar olabilirsiniz.

Ücretsiz Denemek ve %30 İndirimden Yararlanmak İçin Formu Doldurun:

<https://lebiyyalkin.com.tr/mevbank-neo/yonetim-sistemleri>

Ayrıca Lebib Yalkın Akademi Gıda Mevzuatı Eğitimlerinde ve diğer Lebib Yalkın ürünlerinde %20 indirim fırsatından da yararlanabilirsiniz.

Lebib Yalkın Akademi:
<https://lebiyyalkin.com.tr/akademi/akademi-egitim-kategorileri>

Lebib Yalkın Mağaza:
<https://magaza.lebiyyalkin.com.tr/>

satis@lebiyyalkin.com.tr

0549 649 66 90



Kasım 2025

🔊 BASIN TOPLANTISI/ GIDA ZEHİRLENMELERİ KADER DEĞİLDİR!

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.

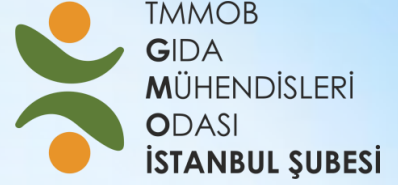
Açıklamanın ardından basın mensupları ve katılımcılar, gıda güvenliği politikaları, mevzuat uygulamaları ve meslektaşlarımızın sahadaki gözlemleriyle ilgili sorular yöneltti. Sorular, Şube Başkanımız ve Yönetim Kurulu üyelerimiz tarafından kapsamlı şekilde yanıtlanarak kamuoyunun doğru ve bilimsel bilgilerle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

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





Kasım 2025



GIDA ZEHİRLENMELERİ KADER DEĞİLDİR Basına ve Kamuoyuna 26.11.2025

Gıda kaynaklı hastalıklar bireyde akut ve kronik sağlık sorunlarına sebep olduğu gibi, bağışıklık sistemi zayıf olan çocuklar, yaşlılar veya kronik hastalığı olan kişilerde daha ağır seyredebilir ve ölüme sonuçlanabilir. Yine gıda kaynaklı hastalıklar ölüme neden olmadığı durumlarda da sağlık sorunlarının yanı sıra ülke ekonomisine ciddi zarar vermekte, iş gücü ve üretimi düşürmekte, sağlık sistemi üzerinde yük oluşturmaktadır. Yine toplumda gıdalara ve sektöre olan güvenin azalmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla, gıda kaynaklı hastalıklar ve zehirlenmelerin üzerinde ciddiyetle durulması ve acil çözümlerin alınması gereken hayati bir sorun olarak önümüzde durmaktadır.

Gıda zehirlenmesi vakalarının son günlerde artması, Türkiye'de gıda güvenliğinin ne denli kırılgan olduğunu bir kez daha acı şekilde gözler önüne sermiştir. Sadece Kasım ayının ilk 3 haftasında 750'den fazla yurttaşımız gıda zehirlenmesi ile karşı karşıya kalmıştır. Basına yansıyan haberlere göre, Samsun'da bir okul yemekhanesinde hamburger yiyen 5 öğrenci, Karabük'te yardım kermesinde yemek yiyen 28 öğrenci, Kayseri'de bir okulda sucuk festivalinde 80 kişi, Rize'de mevlide gidip yemek yiyen 104 kişi, Bursa'da tavuk pilav yiyen 11 işçi, Trabzon'da düğün yemeği yiyen 100 kişi, Şişli'de bir restoranda yemek yiyen 25 kişi, Gümüşhane'de bir imam hatip ortaokulunda öğle yemeğinde pide ayran tüketen 29 öğrenci, Adıyaman'ın Besni ilçesindeki KYK yurtlarında akşam yemeğinin ardından 70 öğrenci, Sakarya Ferizli ilçesinde açık ceza infaz kurumunda 131 mahkum, Gaziantep İl Göç İdaresi'ne bağlı Geri Gönderme Merkezi'nde verilen akşam yemeğinde 56 mülteci, Kocaeli 'de özel bir lisede eğitim gören 14 öğrenci kantinden aldıkları tavuk ürünü tükettikten sonra gıda zehirlenmesi şüphesiyle hastaneye kaldırıldı.

Tüm bunların altında yatan temel neden, **Gıda Güvenliği İlkelerine** uyulmamasıdır.

Özellikle toplu tüketim yerlerinde artan maliyetler karşısında düşük kaliteli ürün kullanımı, hijyen gerekliliklerinin yerine getirilmemesi, soğuk/sıcak zincirin kırılması, maliyetten kaçınmak için dezenfektan kullanılmaması-yeterli kullanılmaması, yeterli sayıda teknik personel çalıştırılmaması, restoran, büfe, lokanta, fast food noktaları gibi yerlerde ise düşük kaliteli ürün kullanımı, soğuk/sıcak zincire dikkat edilmemesi, çapraz bulaşıya neden olacak şekilde çalışılması, personel ve alet ekipman hijyeninin yeterince sağlanmaması, gıda üretiminde kullanılan suyun doğrudan tüketime uygun su olmaması, işverenlerin ve bu alanlarda çalışan personellerin gıda güvenliği konusunda eğitimsiz olması gibi hatalar ön plana çıkmaktadır.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası olarak tekrar uyarıyoruz.

Yerel yönetimler, işporta tarzi, seyyar gıda satışı yapan ve herhangi bir izni veya ruhsatı olmayan bu tür noktalara kesinlikle izin vermemeli, bunlara göz açtırmamalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı ise tüm gıda üretim ve tüketim noktalarının gerek açılışından önce gerekse faaliyet süresince risk esasına göre etkili ve yeterli denetim yapmalıdır. Denetçi sayısı artmadığı halde denetim sayısının artıyor olması ise etkinliğinin azaldığını göstermektedir. Denetim ekipleri arttırılmalı ve denetim ekipleri içerisindeki gıda mühendisi sayıları da kesinlikle arttırılmalıdır. Çünkü gıda mühendisliği, gıda mikrobiyolojisi, gıda güvenliği konusunda eğitilmiş ve yetkin olan meslektir.



Kasım 2025



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

Hazır gıda sunumunun yapıldığı restoran, lokanta, büfe, fast food noktaları gibi yerler açılmadan önce, hem sahipleri hem de çalışanları gıda güvenliği eğitiminden geçirilmelidir. Bu eğitim, gıda/su/personel hijyeni, gıda güvenliği konularında temel bilgileri içeren nitelikli bir eğitim olmalı, sınavlı ve belgeli olacak şekilde planlanmalıdır. Bir işletmecinin ancak bu belgeyi aldıktan sonra iş yerini açabileceği şekilde bir yönetmelik Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından acilen hayata geçirilmelidir. Belirli aralıklarla tekrarlanacak bu eğitimlerin verilmesi konusunda gıda güvenliği ve gıda mikrobiyolojisi alanında yetkin olan başta Odamız olmak üzere ilgili meslek odaları görev almalıdır.

Ayrıca, küçük çaplı gıda işletmeleri ve satış noktaları herhangi bir teknik gözetim altında değildir. Bu boşluğun giderilmesi için bir an önce gerekli düzenlemeler yapılarak küçük gıda işletmelerini teknik gözetim altına almak için yetkilendirilmiş gıda danışmanlığı sistemi hayata geçirilmelidir.

Yine zehirlenmelerin sık yaşandığı ve toplu tüketimin çok yoğun olduğu Milli Eğitim Bakanlığı, Savunma Bakanlığı, Turizm Bakanlığı, Gençlik Spor Bakanlığı, Adalet Bakanlığı ve Üniversiteler gibi kurumlarda kendi iç kontrol ve denetim süreçleri için Gıda Mühendisi bulundurmaları alınacak önlemlerin başında gelmektedir.

Gıdada yaşanan güvenlik ihlallerinin ve hilelerin önüne geçilememesindeki en önemli etkenlerden bir diğeri ise yaptırımların yetersizliği ve verilen cezaların caydırıcı olmamasıdır. Ceza alan ya da uygunsuzluk tespit edilen bazı firmaların tekrar tekrar isim değiştirerek farklı firmalarla gıda sektöründe devam ediyor olması ise dikkat edilmesi gereken başka bir konudur. Bu tarz yanlışlıkları engellemek için önerimiz Gıda İhtisas Mahkemelerinin ivedilikle oluşturulmasıdır.

Ülkemizde gıda güvenliğinden tam anlamıyla bahsediyor olmak için sayılan bu önlemlerin bir an önce hayata geçirilmesi zorunludur.

Temel bir insan hakkı olan güvenli gıdaya ulaşabilmek ve halk sağlığını korumak, başta iktidar olmak üzere yetkili tüm kurum ve kuruluşların asli görevidir. Kamuoyu önünde bunu bir kez daha hatırlatıyor ve toplum sağlığını korumak için ülkemizde Gıda Güvenliğinin tam olarak sağlanmasını talep ediyoruz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu**



Kasım 2025

TRT RADYO 1- GÜNAYDIN TÜRKİYE PROGRAMI / YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ ONUR AKBULUT YAYIN KONUĞU OLARAK BİLGİLENDİRMELERDE 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 İsrافی" hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

► Aşağıdaki Bağlantıdan ve GıdaMO İstanbul [Youtube](#) kanalında programı dinleyebilirsiniz.

[#gıdagüvenliği](#) [#gidamo](#) [#gidamoistanbul](#) [#gidamühendisi](#)
[#taklit](#) [#tağşiş](#)



BLOOMBERG HT - TARIM ANALİZ PROGRAMI / YÖNETİM KURULU BAŞKANIMIZ ONUR AKBULUT CANLI YAYIN 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.

► Program yayınının tamamını GıdaMO İstanbul [Youtube](#) kanalında izleyebilirsiniz.





Kasım 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/company/gidamoistanbul)

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ
ODASI İSTANBUL ŞUBESİ

Web: istanbul.gidamo.org.tr

E-posta: 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