

Odamız Faaliyetleri Şubat Ayında da Hız Kesmeden Devam Etti

Kocaeli İl Temsilciliği
Ziyareti



Gıda Etiketleme Ve Tüketicileri
Bilgilendirme Yönetmeliği Eğitimi



Food Up'4 Gıda Zirvesi



Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Atölye
Çalışması





Şubat 2026



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

UNUTMADIK! AFFETMEYECEĞİZ!

Kaybettiklerimizi saygıyla anıyoruz.

#6Şubat

#6şubatdepreminiunutmayacağız





Şubat 2026

KOCAELİ İL TEMSİLCİLİĞİ ŞUBEMİZE DAYANIŞMA ZİYARETİ GERÇEKLEŞTİRDİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubemize **11 Şubat 2026** tarihinde **Kocaeli İl Temsilciliğimiz** dayanışma ziyaretinde bulundu.

Ziyarette, Yeni Dönem Yönetim Kurulumuza tebrik ve başarı mesajları iletilirken, önümüzdeki süreçte yürütülecek çalışmalar üzerine görüş alışverişinde bulunuldu. Birlikte gerçekleştirilebilecek mesleki etkinlikler, eğitim faaliyetleri, teknik çalışmalar ve örgütlülüğümüzü güçlendirecek ortak projeler hakkında değerlendirmeler yapıldı. Dayanışmanın artırılması ve iş birliğinin güçlendirilmesi yönünde karşılıklı iyi niyet ve ortak çalışma iradesi vurgulandı.

Görüşmede ayrıca Odamızın 16. Olağan Genel Kurul süreci ele alınarak, genel kurulda sunulması planlanan öneriler üzerine fikir alışverişi gerçekleştirildi. Mesleğimizin gelişimi, meslektaşlarımızın hak ve çıkarlarının korunması ile Odamızın örgütsel yapısının daha da güçlendirilmesine yönelik öneriler değerlendirildi.

Ziyaretlerinden dolayı TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kocaeli İl Temsilcimiz Sn. **Sema Olkun Kopal**'a ve Temsilci Yardımcısı **Hakan Kızıltoprak**, Eğitim Komisyonu Başkanı **Özge Kızıltoprak**, Genel Merkez Delegeleleri **Evren Genç** ve **Yurdağül Gökalp**'a teşekkür ederiz.

Dayanışma ve birlikte üretme kültürümüzün güçlenerek devam etmesini diliyoruz.





Şubat 2026

TÜRK GIDA KODEKSİ (TGK) GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ EĞİTİMİNİ GERÇEKLEŞTİRDİK!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **14 Şubat 2026 Cumartesi** günü **Şube Başkanımız Sayın Onur Akbulut**'un eğitmenliğinde **"Türk Gıda Kodeksi (TGK) Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği"** eğitimini başarıyla gerçekleştirdik.

Meslektaşlarımızın mevzuata uyum süreçlerine katkı sağlamak ve etiketleme uygulamalarında karşılaşılan sorunlara ışık tutmak amacıyla düzenlenen eğitim programında, yönetmeliğin temel çerçevesi kapsamlı şekilde ele alınmıştır.

Eğitim kapsamında; Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nin temel gereklilikleri, Zorunlu etiket bilgileri, Güncel mevzuat çerçevesinde dikkat edilmesi gereken hususlar, Örnek etiket incelemeleri ve uygulama değerlendirmeleri detaylı şekilde ele alınmıştır.

Katılımcıların interaktif katkılarıyla yürütülen eğitimde, uygulamada karşılaşılan sorunlar sektörel örnekler eşliğinde değerlendirildi. Yöneltilen sorular kapsamlı şekilde yanıtlanırken, mevzuata uygun etiket hazırlama konusunda teknik bilgi ve farkındalığın güçlendirilmesi hedeflendi.

Eğitim sonunda katılımcılarımıza **Eğitim Katılım Belgesi** takdim edilmiştir.

Katılım ve değerli katkıları için tüm katılımcılarımıza ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz.





Şubat 2026

FOOD UP'4 GIDA ZİRVESİ'NE KATILDIK



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 16 Şubat 2026 tarihinde İstanbul Teknik Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Gıda Mühendisliği Kulübü (İTÜ GMK) tarafından “Sürdürülebilirlik Işığında Gıdanın Geleceği” temasıyla düzenlenen Food Up'4 Gıda Zirvesi'ne fuaye alanı sponsoru olarak katılım sağladık.

Gıda sektörünün sürdürülebilirlik perspektifiyle ele alındığı zirvede; akademi, sektör ve öğrenciler bir araya gelerek gıdanın geleceğine dair yenilikçi yaklaşımları, güncel gelişmeleri ve mesleki sorumluluklarımızı kapsamlı biçimde değerlendirme fırsatı buldu.

Etkinlik süresince fuaye alanında yer alan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi standımızda; Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut, 2. Başkanımız Zelaya Kal ve Şube Müdürümüz Serdar Atak ile birlikte GıdaMO İTÜ öğrenci temsilcilerimiz ve öğrenci üyelerimiz aktif olarak yer aldı.

Standımızda öğrencilerle birebir iletişim kurarak Odamızın çalışmaları, mesleki örgütlülüğün ve dayanışmanın önemi, üyelik süreçleri, kariyer olanakları ile gıda mühendisliğinin güncel ve geleceğe dönük çalışma alanları hakkında bilgilendirmelerde bulunduk.

Genç meslektaş adaylarımızla kurduğumuz bu değerli temasın, mesleki bilincin güçlenmesine ve Oda-öğrenci ilişkilerinin daha da pekişmesine katkı sunduğuna inanıyoruz.

Gıda mühendisliğinin sürdürülebilir, bilimsel ve toplum yararını önceleyen bir anlayışla geleceğe taşınmasında emeği geçen herkese teşekkür eder; bizleri davet eden ve başarılı bir organizasyona imza atan İTÜ GMK'ye teşekkürlerimizi sunarız.





Şubat 2026

TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ ATÖLYE ÇALIŞMAMIZI GERÇEKLEŞTİRDİK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak; eşitliğin yalnızca bir kavram değil, birlikte inşa edilen toplumsal bir sorumluluk olduğu inancıyla düzenlediğimiz **“Toplumsal Cinsiyet Eşitliği”** başlıklı atölye çalışmalarını, **21 Şubat 2026 Cumartesi** günü yönetim kurulu üyelerimiz ve oda üyelerimizin katılımıyla gerçekleştirdik.

Toplumsal yapıyı şekillendiren cinsiyet temelli eşitsizlikleri bilimsel, hukuksal ve psikososyal boyutlarıyla ele aldığımız atölye çalışmasında; toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanmasının demokratik ve adil bir toplum için taşıdığı kritik önem vurgulandı. Eşitsizlikleri görünür kılmak, sorgulamak ve dönüşümün aktif bir parçası olmak amacıyla gerçekleştirilen etkinlikte, katılımcılar ortak bir öğrenme ve tartışma zemini oluşturdu.



Atölye kapsamında; “cinsiyet” ve “toplumsal cinsiyet” kavramları çok boyutlu bir perspektifle değerlendirilerek, gündelik yaşamı şekillendiren toplumsal cinsiyet rollerinin oluşum süreçleri ve bu rollerin bireysel ve toplumsal etkileri tartışıldı. Toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin; ayrımcılık, cinsiyete dayalı iş bölümü, mesleki yaşamda karşılaşılan eşitsizlikler ve şiddet ile olan ilişkisi ele alındı. Ayrıca eşitlikçi ve kapsayıcı bir dilin, toplumsal dönüşüm sürecindeki belirleyici rolü üzerinde duruldu.

Etkinlikte, meslek örgütlerinin yalnızca mesleki hak ve çıkarlar çerçevesinde değil, aynı zamanda toplumsal sorumluluk bilinciyle hareket etmesinin gerekliliği vurgulanarak; toplumsal cinsiyet eşitliğinin çalışma yaşamında, karar alma mekanizmalarında ve örgüt içi temsilde güçlendirilmesinin önemi değerlendirildi.

Bilgi üretimini ve toplumsal farkındalığı birlikte büyüttüğümüz bu değerli çalışmaya katkı sunan **Uzm. Psikolog Elif İşcan** ve **Av. Ekin Baltaş’a**; ilgi ve katılımlarıyla etkinliğimizi zenginleştiren tüm üyelerimize ve emeği geçen herkese teşekkür ederiz. Toplumsal cinsiyet eşitliğini temel bir ilke olarak benimseyen Odamız, bu alandaki çalışmalarını sürdürmeye ve eşitlikçi bir mesleki ve toplumsal yaşam için katkı sunmaya devam edecektir.





Şubat 2026

İSTANBUL İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ SUAT PARILDAR'I MAKAMINDA ZİYARET ETTİK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **23 Şubat 2026** tarihinde **İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürü Suat PARILDAR'**ı makamında ziyaret ettik.

Ziyarete Yönetim Kurulu Başkanımız **Onur AKBULUT**, Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz **Rasim YAMAN** ve Yönetim Kurulu Üyemiz **Canan ŞENCAN** katıldı.

Görüşmede, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümlerince yürütülen gıda resmi kontrollerinin risk esaslı planlanması, uygulama birliğinin sağlanması ve teknik kapasitenin güçlendirilmesinin gıda güvenilirliği açısından önemi ele alındı. Odamızın görev ve sorumlulukları hakkında bilgi verilmesiyle görüşme devam etti. Görüşmede ayrıca, gıda işletmelerinde **çalıştırılması zorunlu personel** uygulaması ele alındı. Odamız üyesi gıda mühendislerinin bu görevleri, gıda güvenilirliği sisteminin sahadaki temel unsurlarından biri olarak değerlendirildi. Üyelerimizin mesleki yetki alanlarının korunması, Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) kayıtları ve oda belgelerinin düzenli kontrolü, asgari ücret tarifi ve özlük haklarının gözetilmesi konuları öncelikli olarak ele alındı.

Bunun yanında gıda kontrol görevlilerinin çalıştırılması zorunlu personellerin gıda işletmesinde adı anılan Kanununa göre istihdam edilip edilmediği, istihdam edilen personelin gıda işletmesinin faaliyet gösterdiği zamanlarda çalışıp çalışmadığı ve görevini gıda etiğine uygun olarak gerçekleştiren meslektaşlarımızın insan sağlığı, gıda güvenirliliği ve gıda güvencesi için yaptıklarının kontrol edilmesinin önemi vurgulandı.

Ayrıca, Türk Gıda Kodeksi, hijyen ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına dayalı gıda güvenliği sistemi (HACCP) ilkeleri doğrultusunda işletmelerde gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesi ve hijyenik tasarım kriterlerinin üretim süreçlerine entegrasyonu konularında Odamızın teknik katkıya hazır olduğu belirtildi.

Kamu otoritesi ile meslek örgütü arasında bilimsel ve teknik iş birliğinin sürdürülmesinin önemi karşılıklı olarak teyit edildi.

Nazik kabulleri ve yapıcı değerlendirmeleri için Sayın İl Müdürü **Suat PARILDAR'**a teşekkür ederiz.

Odamız, gıda güvenliği ve mesleki standartların korunması için üyelerimiz adına gerekli çalışmaları sürdürecektir ve sürecin takipçisi olmaya devam edecektir.





Şubat 2026

GREENPEACE AKDENİZ ÜLKE DİREKTÖRÜ BERKAN ÖZYER ŞUBEMİZİ ZİYARET ETTİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, 26 Şubat 2026 tarihinde Greenpeace Akdeniz Ülke Direktörü Berkan Özyer'i şubemizde ağırladık.

Ziyarette, odamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanımız Onur Akbulut, 2. Başkanımız Zela Kal ve Şube Müdürümüz Serdar Atak hazır bulundu.

Toplantıda, gıda güvenliğinin güçlendirilmesi ve sürdürülebilir gıda üretiminin desteklenmesine yönelik yapılabilecek çalışmalar kapsamlı bir şekilde ele alındı. Özellikle, gıdalarda pestisit kalıntıları ve mikrobiyolojik bulaş risklerinin minimize edilmesine yönelik önlemler ile uygulanabilir yöntemler tartışıldı. Üretimden tüketime kadar olan tüm aşamalarda denetim, izleme ve eğitim faaliyetlerinin kritik önemi vurgulandı.

Ayrıca, tüketici sağlığını korumaya yönelik bilimsel ve teknik araştırmaların artırılması gerektiği ifade edildi. İlgili kurumlar arasında iş birliğini güçlendirecek ortak projelerin geliştirilmesi konusunda fikir alışverişinde bulunuldu ve geleceğe yönelik somut iş birliği fırsatları değerlendirildi.

Toplantı, karşılıklı değerlendirmeler ve ileriye dönük öneriler ile tamamlandı; verimli bir görüşme ortamı sağlanmış olup, gıda güvenliği alanında sürdürülebilir ve somut iş birliği fırsatlarının önünü açtı.

Ziyareti ve değerli katkıları için Berkan Özyer'e teşekkür ederiz.





Şubat 2026

ODAMIZIN 16. OLAĞAN GENEL KURULU HAZIRLIKLARI KAPSAMINDA DELEGE TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRDİK

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, **27–28 Mart 2026** tarihlerinde **Ankara’da** gerçekleştirilecek **16. Olağan Genel Kurul** öncesinde, İstanbul İli delegelerimizin katılımıyla **28 Şubat 2026 Cumartesi** günü **hibrit** (çevrim içi ve yüz yüze) formatta bilgilendirme toplantısı düzenledik.

İstanbul Şube Delegelerimiz ile Genel Kurul sürecine ilişkin kapsamlı bir değerlendirme yapılmış; toplantıda ele alınan gündem başlıkları çerçevesinde Odamızın mevzuatı, yönetmelikleri ve işleyişine ilişkin konular görüşülmüştür.

Toplantıda ayrıca, Genel Kurul gündemine sunulacak öneriler hakkında görüş alışverişinde bulunulmuş; delegelerimizin Genel Kurula katılım koşullarına dair bilgilendirme gerçekleştirilmiştir.

Genel Kurulda oluşturulacak komisyonlara önerilecek isimler değerlendirilmiş; ortak görüş ve öneriler doğrultusunda fikir birliğine varılmıştır.

Katılım sağlayan tüm delegelerimize teşekkür eder; 16. Olağan Genel Kurulumuzun Odamız ve meslektaşlarımız adına verimli, yapıcı ve başarılı geçmesini temenni ederiz.





Şubat 2026

BASIN AÇIKLAMASI / RAMAZAN AYINDA İFTAR VE SAHUR SOFRALARINDA GIDA GÜVENLİĞİ

Basına ve Kamuoyuna
18.02.2026

Ramazan Ayında İftar Ve Sahur Sofralarında Gıda Güvenliği

Toplumsal ve sosyal yaşamımızda önemli bir yeri olan Ramazan ayında beslenme düzeni ve alışkanlıklarımız önemli ölçüde değişmektedir. Bu süreçte dengeli beslenmenin yanı sıra sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim hayati önem taşımaktadır. Toplu yemek organizasyonlarının artması, gıda üretim sürelerinin kısalması ve alışverişlerin belirli zamanlara sıkışması, Ramazan ayında gıda güvenliği risklerini daha da artırmaktadır. Devamı için [tıklayınız](#)

BASIN BÜLTENİ

18 Şubat 2026

Ramazan Ayında İftar Ve Sahur Sofralarında Gıda Güvenliği

Toplumsal ve sosyal yaşamımızda önemli bir yeri olan Ramazan ayında beslenme düzeni ve alışkanlıklarımız önemli ölçüde değişmektedir. Bu süreçte dengeli beslenmenin yanı sıra sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim hayati önem taşımaktadır. Toplu yemek organizasyonlarının artması, gıda üretim sürelerinin kısalması ve alışverişlerin belirli zamanlara sıkışması, Ramazan ayında gıda güvenliği risklerini daha da artırmaktadır.

Artan şehirleşme, azalan alım gücü ve denetim mekanizmalarındaki yetersizlikler göz önünde bulundurulduğunda, Ramazan alışverişi yapan tüketicilere önemli sorumluluklar düşmektedir. Özellikle düşük gelirli kesimlere yönelik, kayıt dışı veya uygun olmayan koşullarda üretilen ve neredeyse hammadde fiyatına satılan gıdalar halk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Ambalajsız, açıkta ve kontrolsüz şekilde satılan bu ürünler gıda zehirlenmelerine davetiye çıkarmaktadır.

Ülkemizde özellikle kırmızı et ve temel gıda fiyatlarının yüksekliği, halkın önemli bir bölümünün bu ürünlere erişimini zorlaştırmakta; bu durum taklit ve taşgış uygulamalarının artmasına neden olmaktadır. Soframıza gelen her tabak potansiyel bir gıda güvenliği riski taşıyabileceğinden, evlerde, restoranlarda, Ramazan çadırlarında ve alışveriş sırasında bilinçli ve şüpheci bir yaklaşım benimsenmelidir.

RAMAZAN AYINDA İFTAR VE SAHUR SOFRALARINDA GIDA GÜVENLİĞİNİN ÖNEMİNE DİKKAT ÇEKTİĞİMİZ BASIN AÇIKLAMAMIZ BASINDA YER ALDI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, Ramazan ayında gıda güvenliği konusunda toplumsal farkındalık oluşturmak amacıyla 18 Şubat 2026 tarihinde yayımladığımız “Ramazan Ayında İftar ve Sahur Sofralarında Gıda Güvenliği” başlıklı basın açıklamamız, Evrensel Gazetesi’nde yer bulmuştur.

Toplum sağlığının korunmasına yönelik çalışmalarımıza destek veren ve açıklamamızı kamuoyuna ulaştıran basın emekçilerine teşekkür ederiz.

[Evrensel Gazetesi](#)

BASIN BÜLTENİ

18 Şubat 2026

Ramazan Ayında İftar Ve Sahur Sofralarında Gıda Güvenliği

Toplumsal ve sosyal yaşamımızda önemli bir yeri olan Ramazan ayında beslenme düzeni ve alışkanlıklarımız önemli ölçüde değişmektedir. Bu süreçte dengeli beslenmenin yanı sıra sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim hayati önem taşımaktadır. Toplu yemek organizasyonlarının artması, gıda üretim sürelerinin kısalması ve alışverişlerin belirli zamanlara sıkışması, Ramazan ayında gıda güvenliği risklerini daha da artırmaktadır.

Artan şehirleşme, azalan alım gücü ve denetim mekanizmalarındaki yetersizlikler göz önünde bulundurulduğunda, Ramazan alışverişi yapan tüketicilere önemli sorumluluklar düşmektedir. Özellikle düşük gelirli kesimlere yönelik, kayıt dışı veya uygun olmayan koşullarda üretilen ve neredeyse hammadde fiyatına satılan gıdalar halk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Ambalajsız, açıkta ve kontrolsüz şekilde satılan bu ürünler gıda zehirlenmelerine davetiye çıkarmaktadır.

Ülkemizde özellikle kırmızı et ve temel gıda fiyatlarının yüksekliği, halkın önemli bir bölümünün bu ürünlere erişimini zorlaştırmakta; bu durum taklit ve taşgış uygulamalarının artmasına neden olmaktadır. Soframıza gelen her tabak potansiyel bir gıda güvenliği riski taşıyabileceğinden, evlerde, restoranlarda, Ramazan çadırlarında ve alışveriş sırasında bilinçli ve şüpheci bir yaklaşım benimsenmelidir.

evrensel

Ramazan öncesi gıda güvenliği uyarısı: 'Denetimler artırılmalı, halk sağlığı riske atılmamalı'

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi, Ramazan ayının yaklaşmasıyla birlikte, gıda güvenliği konusunda vatandaşlara uyarılar yapıyor. Özellikle düşük gelirli kesimlere yönelik, kayıt dışı veya uygun olmayan koşullarda üretilen ve neredeyse hammadde fiyatına satılan gıdalar halk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Ambalajsız, açıkta ve kontrolsüz şekilde satılan bu ürünler gıda zehirlenmelerine davetiye çıkarmaktadır.



TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi, Ramazan ayının yaklaşmasıyla birlikte, gıda güvenliği konusunda vatandaşlara uyarılar yapıyor. Özellikle düşük gelirli kesimlere yönelik, kayıt dışı veya uygun olmayan koşullarda üretilen ve neredeyse hammadde fiyatına satılan gıdalar halk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Ambalajsız, açıkta ve kontrolsüz şekilde satılan bu ürünler gıda zehirlenmelerine davetiye çıkarmaktadır.

'Halkın sağlığına dikkat'

Konuştuğu evrensel gazetesinde, gıda güvenliği konusunda vatandaşlara uyarılar yapıyor. Özellikle düşük gelirli kesimlere yönelik, kayıt dışı veya uygun olmayan koşullarda üretilen ve neredeyse hammadde fiyatına satılan gıdalar halk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Ambalajsız, açıkta ve kontrolsüz şekilde satılan bu ürünler gıda zehirlenmelerine davetiye çıkarmaktadır.

'Halkın sağlığına dikkat'

Konuştuğu evrensel gazetesinde, gıda güvenliği konusunda vatandaşlara uyarılar yapıyor. Özellikle düşük gelirli kesimlere yönelik, kayıt dışı veya uygun olmayan koşullarda üretilen ve neredeyse hammadde fiyatına satılan gıdalar halk sağlığı açısından ciddi riskler oluşturmaktadır. Ambalajsız, açıkta ve kontrolsüz şekilde satılan bu ürünler gıda zehirlenmelerine davetiye çıkarmaktadır.



Şubat 2026

BBC NEWS TÜRKÇE / YÖNETİM KURULU ÜYEMİZ EBRU AKDAĞ, STT VE TETT KONUSUNDA AÇIKLAMALARDA BULUNDU

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyemiz **Ebru AKDAĞ**, 02 Şubat 2026 tarihinde BBC News Türkçe kanalında yayımlanan röportajında, gıda etiketlerinde yer alan **Son Tüketim Tarihi (STT)** ve **Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT)** kavramları arasındaki farkları kamuoyuyla paylaşmıştır.

Röportaj kapsamında, ürünlerin satıldığı markette yapılan değerlendirmede; STT ve TETT kavramlarının sıklıkla karıştırıldığına dikkat çekilmiş, bu durumun hem gıda israfına hem de halk sağlığı açısından risklere yol açabileceği vurgulanmıştır.

Son Tüketim Tarihi (STT), gıda güvenliği açısından kritik öneme sahiptir. Bu tarihten sonra ürünün tüketilmesi sağlık riski oluşturabilir. Özellikle et, süt, balık ve benzeri çabuk bozulabilen gıdalarda yer almakta olup, STT'si geçmiş ürünlerin kesinlikle tüketilmemesi gerekmektedir.

Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT) ise ürünün kalite özelliklerini en iyi şekilde koruduğu tarihi ifade eder. Uygun saklama koşullarında muhafaza edilmiş ve ambalaj bütünlüğü bozulmamış ürünler, TETT sonrasında da duyuusal kontroller yapılarak tüketilebilir.

Röportajda ayrıca, bilinçli tüketici davranışının hem bireysel sağlık hem de ülke ekonomisi açısından önemine dikkat çekilmiştir. TETT'si yaklaşmış ürünlerin indirimli olarak satışa sunulmasının gıda israfını azaltabileceği; ancak STT'si geçmiş ürünlerin satışının ve tüketiminin kabul edilemez olduğu açıkça ifade edilmiştir.

Tüketicilerin; ürün etiketlerini dikkatle okumaları, saklama koşullarına uygun hareket etmeleri ve STT ile TETT ayrımını doğru yapmaları gerektiği vurgulanmıştır. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi olarak, gıda güvenliği konusunda toplumun doğru bilgilendirilmesini halk sağlığının temel unsurlarından biri olarak görmektedir; tüketicilerin bilinçli tercihler yapabilmesi için çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

► Röportaj yayınının tamamını GıdaMO İstanbul [YouTube](#) kanalından ve aşağıdaki bağlantıdan izleyebilirsiniz.





Şubat 2026



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI
İSTANBUL ŞUBESİ

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/GidaMO_istanbul)



[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