

TMMOB
GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI
MARMARA BÖLGE ŞUBESİ
3. DÖNEM ÇALIŞMA RAPORU

**TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI MARMARA BÖLGE
ŞUBESİ 3. OLAĞAN GENEL KURULU**

BİRİNCİ GÜN:

Tarih : 04 Şubat 2012
Saat : 09.00 – 17.00
Yer : Nazım Hikmet Kültür Merkezi
Adres : Osmanağa Mah. Ali Suavi sok. no:7 Bahariye Kadıköy /
İSTANBUL

GÜNDEM

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

İKİNCİ GÜN: SEÇİMLER

Tarih : 05 Şubat 2012
Saat : 09.00 – 17.00
Yer : Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi
Adres : Osmanağa Mah. Nüzhetefendi Sok. No:34 K:1 D:3 Kadıköy /
İSTANBUL

İÇİNDEKİLER

1. SUNUŞ	4
2. ŞUBE ORGANLARI	6
2.1. Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek Üyeleri	6
2.2. Bağlı Temsilcilikler	7
2.3. illere Göre Üye Sayıları.....	7
3. BÖLGE ŞUBE TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER	7
3.1. Dünya Gıda Günü Etkinlikleri	7
3.1.1. 2010 Yılı Etkinlikleri	8
3.1.2. 2011 Yılı Etkinlikleri	9
3.2. Dünya Süt Günü	10
3.3. Eğitim ve Seminerler	11
3.3.1. 2010 Yılı Eğitimleri	12
3.3.1. 2011 Yılı Eğitimleri	15
3.4. Düzenlenen Seminerler	19
3.4.1. 2010 Yılı Seminerleri	19
3.4.2. 2011 Yılı Seminerleri	28
3.5. Sosyal Etkinlikler	37
3.6. Düzenlenen Toplantılar	38
3.6.1. Yönetim Kurulu Toplantıları	38
3.6.2. Genel Üye Toplantıları	38
4. TMMOB İSTANBUL İKK BÜNYESİNDE KATILIM SAĞLANAN VE ORTAK DÜZENLENEN ETKİNLİKLER.....	42
4.1. Kurultaylar	42
4.2. Panel, Konferans, Sempozyumlar Toplantılar.....	43
4.3. Basın Açıklamaları	46
4.4. Mitingler	58
4.5. TMMOB ve GIDAMO Toplantıları.....	60
5. BASIN	65
5.1. Basında Makalelerimiz	65
5.3. Radyo ve TV Programları	101
6. KOMİSYON ÇALIŞMALARI VE DİĞER FAALİYETLER	110
7. ZİYARETLER	113
8. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİNDEN.....	117
9. MALİ RAPOR VE 2. DÖNEM GERÇEKLEŞEN BÜTÇE	125

SUNUŞ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi olarak bir dönemi de daha geride bıraktık. Geride bıraktığımız bu dönem ülke ve dünya açısından oldukça hareketli bir dönem oldu. Meslek alanımız üzerinden söylemler üreten bizler, yaptıklarımız ve yapacaklarımız, hiçbir şekilde dünyadan ve ülkemizin yaşadığı sorunlardan bağımsız olmayacağını savunarak bu dönemde yapmış olduğumuz çalışmaları sizlere özetlemeye çalıştık.

Bu süreçte tüm dünyada kapitalist sistemin çarpıklıkları yine gün yüzüne çıktı, yine kapitalizmin varlığı farklı biçimlerde tartışıldı. Kapitalizm 1970’li yılların başından bu yana, uzun süreli durgunluk dönemlerinden birisini, kapitalizm tarihindeki en uzun durgunluk dönemini yaşıyor. Kısa süreli büyüme dönemlerini ciddi ekonomik bunalımlar izliyor. Kapitalizmin ekonomik bunalımının bu süreçteki patlaması finansal alanda oldu ve sonucu yeni bir çöküş şeklinde yaşandı. Her ekonomik bunalımda olduğu gibi bu bunalımda da krizin ağırlığını yoksullar ve mühendislerin de içerisinde olduğu ücretli çalışanlar çekti. Ücretler düşmeye devam etti ve kronik açlık yaşayanların sayısı 925 milyona ulaştı. Dünyadaki ekonomik sorunlara, çok önemli siyasal gelişmeler eşlik etti.

Dünyadaki gelişmelerin ülkemiz üzerindeki yansımalarını, yurttaşlar olarak olanca ağırlığıyla yaşadık, yaşamaya devam ediyoruz. Bu yansımaların yanı sıra, ülkemizde egemen olan siyasi ortamın topluma dayattığı koşullar ve yarattığı sorunlar sonucu toplumsal barışın daha da bozulmasını, hukuktan ve demokrasiden giderek daha fazla uzaklaşılmasını, şiddet kültürünün toplumda korkutucu ölçülerde yerleşmesini yaşadık. Yaşadık, ama kabullenmedik. Geleceğe umutla bakmaktan vazgeçmeyerek, gelecekte umutlu olmanın yaşanan olumsuzluklara karşı gelmek ve doğruları söylemekten geçtiğini unutmadan yaşadık. Bu süreçte TMMOB örgütlülüğü ile dayanışma içinde olmaya özen gösterdik. Ülke ve kent gündemine ilişkin sorunlara dair kaygılarımızı, tepkilerimizi, çözüm önerilerimizle birlikte dile getirdik.

Bu dönem mesleğimiz açısından da önemli gelişmelerin yaşandığı bir dönem oldu. Mesleğimizin çalışma alanını düzenleyen yasal mevzuatın AB’ne uyum adı altında tamamen değiştirildiği bu dönemde halkımızın gıda güvenliğini, dolayısıyla da sağlığını korumaya yönelik mevzuat değişikliklerine destek verdik. Ancak; gıda güvenliğini belli bir meslek grubunun alanı olarak gören bir anlayışla mevzuat hazırlanmasına ve multidisipliner bir alan olan "gıda" konusunda bilimselliğe aykırı şekilde diğer meslekleri dışlayan anlayışa karşı mücadele ettik, eleştirilerimizi ve kaygılarımızı her ortamda dillendirdik.

Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” olarak hazırlanan ve gıda sektörünü, sadece hayvansal üretime indirgeyen gıda yasasıyla ilgili olarak, ilgili diğer meslek odalarıyla ortaklaşa çalışmalar yaptık, bu yasa yasanın yanlışlığını her tarafta dile getirmeye, sesimizi yükseltmeye ve çözüm üretmeye çalıştık. Sorumlu Yöneticilikle ilgili mevcut uygulamalarda yaşadığımız sorunların ve haksızlıkların çözümü konusunda ilgili otoriteden çözüm beklerken ve elimizi taşın altına koymaya hazır olduğumuzu dile getirirken, yetkili otorite, bu yasa ile, Sorumlu Yöneticilik uygulamasını kaldırmıştır. Kamuda sağlamadığı, özel sektörde sağlamaya çalıştığımız istihdam ile ilgili bakış açısını ortaya koymuştur. Bu süreçte yeni kanuni düzenlemelerin sadece istihdam mevzuu olmadığını, Gıda güvenliği, halk sağlığı üzerindeki rolü nedeniyle tüm dünyada gelişmişlik düzeyinin önemli bir göstergesi, Türkiye’nin Avrupa Birliği’ne uyum sürecinde önemli bir hedef olduğunu her platformda dile getirdik.. Gıda güvenliğinin sağlanmasında yeterli hukuki, idari ve teknik alt yapıya, başta Gıda Mühendisleri olmak üzere bu alanda çalışanların sayısının artırılması ve niteliğinin iyileştirilmesine, bununla birlikte süreci iyi yönetebilecek siyasi ve bürokratik irade ve anlayışa gereksinim vardır. Bunun gerçekleştirilmesinde, nesnel, bilimsel ve ülke gerçekleriyle uyumlu, halkımızın ve ülkemizin çıkarlarını koruyan bir mevzuat temel gereklilik ve zorunluluktur. Görüşlerimizi, ilgili kesimlerin görüşlerini de dikkate alarak, temel ilkelerde bulduğumuz tüm ilgili taraflarla ortaklaştırarak sürdürdük.

planlanan ve uygulanan Eğitim ve Seminer programları ile meslektaşlarımıza, meslek içi sürekli eğitim prensibiyle birçoğu ilk olarak odamızda gerçekleştirilen başlıklar altında ücretsiz seminerlerle teknik destek verdik. Sadece teknik olarak üyelerimiz ile buluşmakla yetinmedik düzenlediğimiz çeşitli sosyal etkinlikler ile olan iletişimlerin artırılmasına destek olduk.

Gıda ile ilgili ülke gündeminde yer alan konular hakkında toplumun doğru bilgilendirilmesi ve yönlendirilmesi ve hatta gündeminin belirlenmesinde etkin bir rol oynamak ve mesleki açıdan söz sahibi olabilmek, güçlü bir oda örgütlülüğünü zorunlu kılmaktadır. Gün daha örgütlü ve daha güçlü olma günüdür. Bu gücü hep birlikte yaratmak dileğiyle....

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Marmara Bölge Şubesi
3. Dönem Yönetim Kurulu

2. ŞUBE ORGANLARI

2.1. YÖNETİM KURULU ASIL VE YEDEK ÜYELERİ

Bu bölümde Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek üyeleri yer almaktadır:

Bölge Şube Yönetim Kurulu			
	Asıl		Yedek
Başkan	Bilge ÖLMEZ(19.04.2011 tarihine kadar)	Yedek Üye	Cenan Yıldırım(23.03.2010 tarihine kadar)
Başkan	Cenan YILDIRIM(19.04.2011 tarihinden itibaren)	Yedek Üye	Tufan Dağhan(19.04.2011 tarihine kadar)
2. Başkan	Faruk KOR	Yedek Üye	Ayşe Özdeş BODUR KAYMAK(19.04.2011 tarihine kadar)
Yazman Üye	Şehriban ÇAM(12.04.2011 tarihine kadar)	Yedek Üye	Serap Nazır
Yazman Üye	Murat KUZUK(12.04.2011 tarihinden itibaren)	Yedek Üye	Celal Selçuk ESEN
Sayman Üye	İlker ÇALIŞKAN(19.04.2011 tarihine Kdar)	Yedek Üye	Mehmet BEYİK
Sayman Üye	Cemil GÜLSU(19.04.2011 tarihinden sonra)	Yedek Üye	Cemil GÜLSU(19.04.2011 tarihine kadar)
Üye	Murat KUZUK(12.04.2011 tarihine kadar)		
Üye	İlker ÇALIŞKAN(19.04.2011 tarihinden sonra)		
Üye	Alper Mutlu TÜRK		
Üye	Fuat TEKNECİ(23.03.2010 tarihine kadar)		
Üye	Ayşe Özdeş BODUR KAYMAK(19.04.2011 tarihine kadar)		
Üye	Cenan YILDIRIM(23.03.2010 tarihinden itibaren)		

2.2 MARMARA BÖLGE ŞUBE'YE BAĞLI TEMSİLCİLİKLER

Temsilcilikler	Temsilci
Balıkesir İl Temsilciliği	Emel Koçak ŞATIR
Kocaeli İl Temsilciliği	Mehmet Akif ŞEN
Tekirdağ İl Temsilciliği	Şakir ADA

2.3. İLLERE GÖRE ÜYE SAYILARI

İl	Üye Sayısı
Balıkesir	199
Bilecik	21
Çanakkale	75
Edirne	64
İstanbul	2553
Kırklareli	81
Kocaeli	279
Sakarya	101
Tekirdağ	228
Yalova	23
TOPLAM	3624

3. MARMARA BÖLGE ŞUBE TARAFINDAN GERÇEKLEŞTİRİLEN ETKİNLİKLER

3.1. DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ

Bu bölümde Dünya Gıda Günü nedeniyle gerçekleştirdiğimiz etkinlikler yer almaktadır.

3.1.1 2010 YILI DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ

16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ FİLM GÖZTERİMİ, İSTANBUL

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde şubemiz eğitim salonunda geçtiğimiz aylarda NTV’de de yayımlanan “Gıda A.Ş.” adlı filmin gösterimi gerçekleştirildi. İlginin az olduğu etkinliğimiz 5 kişi ile gerçekleştirildi.



16 EKİM DÜNYA GIDA BGT EĞİTİMLERİ, İSTANBUL

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde İstanbul Teknik Üniversitesi öğrenci temsilciliğimiz aracılığı ile Milli Eğitim Bakanlığına bağlı 4 İlköğretim Okulunda İlköğretim öğrencilerine Bilinçli Gıda Tüketimi Eğitimleri verildi.



16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ STAND VE BROŞÜR DAĞITIMLARI, İSTANBUL, ÇANAKKALE, TEKİRDAĞ, BOLU, SAKARYA

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesin ve İstanbul Teknik Üniversitesi Namık Kemal Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 18 Mart Üniversitesi öğrenci temsilciliklerimiz aracılığı ile alışveriş merkezlerinde standlar açılarak Odamızın Bilinçli Gıda Tüketimi

konulu broşürü dağıtımı yapılarak halkımız gıda konusunda bilinçlendirme çalışmaları yapıldı. FAO'nun açlığa dikkatleri çekmek amacı ile düzenlemiş olduğu imza kampanyası da stantlarımızda imza toplanarak desteklendi. Stantlarımız için hazırlanan balonlarla renkli görüntülerin yaşandığı standlar toplanarak yönetim kurulumuz ve öğrenci temsilciliklerimiz şubemizde günün değerlendirmesi için şubemizde buluştular.



3.1.2 2011 YILI DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ

ÖĞRENCİLER KONUŞUYOR

16 Ekim Dünya Gıda Günü dolayısıyla TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi, Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi, Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi tarafından **15 Ekim 2011 Cumartesi** günü "**Öğrenciler Konuşuyor-Açlık, Gıda Hakkı, Gıda Güvenliği**" konulu panel söyleşi-gerçekleştirildi. Söyleşi de şubemizi temsilen İTÜ öğrenci temsilciliğinden Merve GÜVEN konuşmacı olarak görev aldı.



16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde İstanbul Teknik Üni., Tekirdağ Namık Kemal Üni. , Sakarya Üni., Bolu-Abant İzzet Baysal Üni., Çanakkale 18 Mart Üni., Edirne Trakya Üni. öğrenci temsilciliklerimiz aracılığı ile alışveriş merkezlerinde ve şehir merkezlerinde standlar açılarak, İlköğretim

okullarında Bilinçli Gıda Tüketimi eğitimler verildi, Odamızın BGT konulu broşürünü dağıtımı yapılarak halkımızı gıda konusunda bilinçlendirme çalışmaları yapıldı.



3.2. DÜNYA SÜT GÜNÜ ETKİNLİKLERİ

2010 VE 2011 YILLARINDA 21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ'NDE ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİMİZLE BİRLİKTE ORTAK ETKİNLİK DÜZENLENDİ.

21 Mayıs dünya süt günü etkinlikleri kapsamında tüm ülkede düzenlenen BGT eğitimleri İstanbul ayağı 16-20 Mayıs tarihleri arasında Avcılar, Kartal, Pendik, Beşiktaş ilçelerindeki 8 ilköğretim okulunda gerçekleştirildi. Daha önceki yıllarda Öğrenci temsilciliklerimizin aktif olduğu eğitimlerde bu sene üyelerimiz görev aldı. Üyelerimizden Özlem SARIOĞLU, Pınar POLAT, Murat AYDIN, Cemil GÜLSU ve Deniz BEYCAN katılımları ile İlköğretim Okulu öğrencilerini nasıl bilinçli tüketicisi olunur konulu eğitimler gerçekleştirildi.



21 Mayıs Dünya Süt Günü Etkinleri çerçevesinde Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Öğrenci temsilciliğimizin organize ettiği Süt Şenliği'ne Şubemiz adına Şube Çalışanımız Murat Aydın katılarak Öğrenci Temsilciliğimize destek verdi. Çanakkale Valiliği, Çanakkale İl Milli eğitim Müdürlüğü ve Tarım İl Müdürlüğü'nün de destek verdiği şenlikte ilköğretim öğrencilerine süt hakkında bilgilendirme ve süt dağıtımı yapıldı. Çeşitli oyun ve gösterilerin gerçekleştirildiği şenlik büyük ilgi ve beğeni ile karşılandı.



3.3 EĞİTİM VE SEMİNERLER

2010 yılında, Marmara Bölge Şubesi bünyesinde verilen eğitimlerin çeşitliliği ve sayılarının artırılmasına için çalışmalar yaparak, toplam 7 başlıkta 18 adet eğitim planlanmıştır. Bu eğitimlerden farklı başlıklarda 4 farklı konuda 7 adet eğitim gerçekleştirilmiştir. Bu eğitimlerden 1 tanesi bir firmanın kendi ofisinde düzenlenen eğitim olmuştur. 2010 yılında 17 farklı başlıkta 18 seminer planlanmış bunlardan 5 tanesi düzenlenmiştir.

2011 yılında, geçmiş deneyimlerin eğitimlerdeki verimliliğe yansıtılması ve programın zenginleştirilmesi için yapılan anketler ile program 6 aylık olarak planlanmıştır. 2011 yılının il 6 ayın için yapılan programda 15 ayrı başlıkta 18 eğitim, teknik, sektörel ve sosyal konularda 17 ayrı başlıkta 18 ücretsiz seminer ve söyleşi planlandı. Bu eğitimlerden 3 eğitim 7 seminer gerçekleştirilmiştir. 2011 yılının ikinci yarısında da aynı konularda planlanan eğitimlerden 3 eğitim ve 3 seminer düzenlenmiştir.

Yıl	Eğitim Sayısı	Seminer ve Söyleşi Sayısı
2010	7	17
2011	8	17

3.3.1. 2010 YILINDA DÜZENLENEN EĞİTİMLER

ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

2010 yılı eğitim ve seminer programı dâhilinde 20–21 Şubat 2010 Cumartesi-Pazar günleri yapılan ISO 9001:2008 kalite yönetim sistemi eğitimine 12 kişi katıldı. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi



ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi'nin 2010 yılı Eğitim-Seminer Programı dâhilinde 03-04 Nisan 2010 Cumartesi/Pazar günleri “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” gerçekleştirildi. Üyemiz Sayın Aysel TANKAŞ'ın eğitimci olduğu eğitime 12 kişi katılım sağladı. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



İTÜ ÖĞRENCİLERİ İLE ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

17-18 Nisan 2010 Cumartesi / Pazar günlerinde 1. Günü Ziraat Mühendisleri İstanbul Şubesi, 2. günü Şubemiz Eğitim Salonunda İstanbul Teknik Üniversitesi son sınıf öğrencilerine yönelik “ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Eğitimi” gerçekleştirildi. Üyemiz Okşan BİTİRMİŞ’in eğitimci olarak görev aldığı eğitime İTÜ Öğrenci Temsilciliğimizden 13 Gıda Mühendisliği öğrencisi eğitime katılım sağladı. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

Devam eden 2010 Eğitim, Seminer ve Etkinlik programımız kapsamında 19-20 Haziran 2010 Cumartesi / Pazar günleri ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 19 kişinin katıldığı ve üyemiz sayın Aysel TANKAŞ'ın katıldığı eğitim sonunda katılımcılara katılımcı belgeleri verildi.



ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ ve ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ İÇ DENETÇİ EĞİTİMİ!

2010 Yılı Eğitim ve Seminer programı kapsamındaki ücretli eğitimlerimiz devam ediyor. Program kapsamında geçen yılda gerçekleştirdiğimiz, oldukça ilgi ve beğeni gören eğitimimiz 23-24 Ekim 2010 Cumartesi / Pazar günleri aynı beğeni ile Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirdi. Eğitimcilerimiz Sayın Aysel TANKAŞ ve Pınar ŞEKER ile gerçekleştirilen ve 2 gün süren eğitimimize 20 kişi katılım sağladı. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

27-28 Kasım 2010 Cumartesi / Pazar günleri ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 16 kişinin katıldığı ve üyemiz sayın Selda BAYRAKDAR eğitmen olarak katıldığı eğitim sonunda katılımcılara katılımcı belgeleri verildi.



TEMEL MİKROBİYOLOJİ EĞİTİMİ

Şubemize gelen eğitim talepleri içinde LGM Hava İşletmeleri isimli firmanın istediği Temel Mikrobiyoloji konulu eğitimimizi 10 Aralık 2010 Cumartesi günü gerçekleştirdik. Üyemiz Okşan BİTİRMİ KARDEŞ'in eğitmen olduğu eğitim firmanın eğitim salonunda gerçekleşti ve 11 kişinin katılımı oldu. Eğitim sonunda katılımcılar Başarı belgeleri verildi.



3.3.2. 2011 YILI EĞİTİMLERİ

ÖNGEREKSİNİM PROGRAMLARI-PAS 220 EĞİTİMİ

2011 yılının ilk ayı için planlanan eğitim ve seminer programımızın ilk ve yeni eğitimi olan Öngereksinim Programları-Pas 220 Eğitimi 23-23 Ocak 2011 Cumartesi / Pazar günleri gerçekleştirildi. 10 kişinin katıldığı seminerde Üyemiz Hasan MORDENİZ eğitmen olarak yer aldı. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



CATERİNG SEKTÖRÜNE ÖZGÜ ISO 22000:2005 EĞİTİMİ

2011 yılın yeni eğitimlerinden olan ve eğitimlerimizdeki verimi artırmak amacı ile sektöre yönelik eğitimlerimizin ilki olan Catering Sektörüne Özgü ISO 22000:2005 Eğitimi 29/30 Ocak 2011 Cumartesi / Pazar günleri gerçekleştirildi. Catering Sektöründe çalışan 10 üyemizin katıldığı eğitimde Üyelerimiz Okşan BİTİRMİŞ KARDEŞ ve Serap ÖZÇALICI SALDAMLİ eğitimci olarak görev aldılar. 2 gün süren eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



ISO 22000: 2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

2011 yılının ilk ayı için planlanan eğitim ve seminer programımız dâhilinde olan ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ 12-13 Şubat 2011 Cumartesi Pazar günleri gerçekleştirildi. Üyemiz Yonca AKDAĞCIK'ın Eğitmen olarak katıldığı eğitime 12 kişi katılım sağladı. Eğitim Sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



HACCP&ÖNGEREKSİNİM&YASAL ŞARTLAR EĞİTİMİ

Şubemize gelen eğitim talepleri içinde AJA Belgelendirme isimli firmanın istediği HACCP&ÖNGEREKSİNİM&YASAL ŞARTLAR konulu eğitimimizi 14 Mayıs 2011 Cumartesi günü gerçekleştirdik. Üyemiz Ekrem ÇINAR'IN eğitmeni olduğu eğitim firmanın ofisinde gerçekleşti ve 8 kişinin katılımı oldu. Eğitim sonunda katılımcılar Başarı belgeleri verildi.



ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ İÇ DENETÇİ EĞİTİMİ

03-04 Haziran 2011 Cumartesi/Pazar günleri Şubemizde eğitimcilerimiz Aysel TANKAŞ ve Pınar ŞENER gözetiminde gerçekleştirilen eğitime 10 kişilik bir katılım sağlandı. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ EĞİTİMİ

Şubemizin eğitim faaliyetleri kapsamında 06/07 Ağustos 2011 Cumartesi/ Pazar günleri 10 Üyemizin katılımı ile gerçekleştirilen eğitimde meslektaşımız Yonca AKDAĞCIK eğitimci olarak görev yaptı. Eğitim sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi.



ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ VE ISO 9001:2008 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ İÇ DENETÇİ EĞİTİMİ!

Ücretli eğitimlerimizden ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Ve ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi İç Denetçi Eğitimi 17-18 Eylül 2011 tarihlerin şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 12 kişinin katıldığı eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



IRCA ONAYLI ISO 22000:2005 GIDA GÜVENLİĞİ BAŞ DENETÇİ EĞİTİMİ!

2011 yılının yeni eğitimlerinden olan IRCA onaylı ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Baş Denetçi eğitimi 21/25 Aralık 2011 Çarşamba / Pazar günleri gerçekleştirildi. 19 üyemizin katıldığı eğitimde Üyemiz Nalan KALYONCU eğitmeni olarak görev aldı. 5 gün süren eğitim sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



3.4 DÜZENLENEN SEMİNERLER

3.4.1. 2010 YILI SEMİNER VE SÖYLEŞİLERİ

GIDA SEKTÖRÜNDE ETİKETLEME KURALLARI SEMİNERİ

Marmara Bölge Şube 2010 yılı eğitim, seminer ve sosyal etkinlik programı çerçevesinde 9 Ocak 2010 Cumartesi günü Şube eğitim ve seminer salonumuzda “Gıda Sektöründe Etiketleme Kuralları” konulu seminer düzenlendi. Odamız üyesi ve gıda denetçisi Onur Akbulut tarafından verilen ve yaklaşık 40 kişinin katıldığı seminer; yapılan sunumun ardından dinleyicilerden gelen sorular cevaplandırılarak sonlandırıldı.



GIDA SEKTÖRÜNDE İZLENEBİLİRLİK VE ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMA SEMİNERİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi'nin 2010 yılı Eğitim-Seminer ve Sosyal Etkinlik Programı dâhilinde 13 Şubat 2010 Cumartesi günü “Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma” konulu seminer gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu 2. başkanımız Sayın Faruk Kor'un konuşmacı olduğu seminere 48 kişi katılım sağladı. Ücretsiz düzenlenen seminerlerimizde katılım belgesi uygulamasının başlamasıyla seminer katılanlara katılım belgeleri verildi.



FELSEFECE DÜŞÜNMEK SÖYLEŞİNDE “KRİZE NASIL BAKMALI” SÖYLEŞİSİ

Felsefeci Düşünmek söyleşisinde 27 Şubat 2010 Cumartesi günü “Krizе Nasıl Bakmalı” konulu söyleşi yapıldı. Söyleşiye TMMOB Metalurji Mühendisler Odası'ndan Çetin DURUKANOĞLU konuşmacı olarak katılırken, 7 üyemiz ve 2 öğrenci üyemiz söyleşiye katılım sağladı. Söyleşi sonrası Yönetim Kurulu üyelerimiz, üyelerimizi Metalurji ve Kimya mühendisleri Odası'nda katılımlarla genel bir sohbet gerçekleştirildi.



GIDA SEKTÖRÜNDE YABANCI MADDE KONTROL YÖNETİMİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi'nin 2010 yılı Eğitim-Seminer ve Sosyal Etkinlik Programı dâhilinde 27 Mart 2010 Cumartesi günü “Gıda Sektöründe Yabancı Madde Kontrol Yönetimi” konulu seminer gerçekleştirildi. Üyemiz Sayın Selen SELEN'in konuşmacı olduğu seminere 42 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



GIDA SEKTÖRÜNDE HİJYENİK EKİPMAN DİZAYNI SEMİNERİ

Ücretsiz seminer dizimiz içinde yer alan “Gıda Sektöründe Hijyenik Ekipman Dizaynı” semineri 10 Nisan 2010 Cumartesi günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu 2. Başkanı Sayın Faruk KOR'un konuşmacı olduğu seminerimize 37 kişinin katıldı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi



ÇALIŞMA HAYATINDA CİNSİYET AYRIMCILIĞIYLA HUKUKİ MÜCADELE VE OLUMLU AYRIMCILIK POLİTİKALARI SEMİNERİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Kadın Komisyonu tarafından organize edilen “Çalışma Hayatında Cinsiyet Ayrımcılığıyla Hukuki Mücadele Ve Olumlu Ayrımcılık Politikaları Semineri” 30 Nisan 2010 Cuma günü gerçekleştirildi. Doç. Dr. Sayın Kadriye BAKIRCI’nın konuşmacı olduğu seminere 15 kişi katılım sağladı.



HAVA, SU VE BUHAR KONTROL YÖNETİMİ SEMİNERİ

Devam eden ücretsiz seminerler dizimizde yer alan “Gıda Sektöründe Hava, Su ve Buhar Kontrol Yönetimi” konulu seminer 05 Haziran 2010 Cumartesi Günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. Üyemiz Sayın Ekrem ÇINAR’ın konuşmacı olduğu seminere 25 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri takdim edildi.



TMMOB İŞYERİ TEMSİLCİLİĞİ SÖYLEŞİSİ

Çevre, Kimya, Metalurji, Harita ve Kadastro Mühendisleri Odaları ile ortaklaşa TMMOB örgütlenmesinde önemli etkisi olan işyeri temsilciliği söyleşisi 12 Haziran 2010 Cumartesi günü şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 1974-1975 yıllarında Seydişehir Alüminyum Tesislerinde İşyeri temsilliği yapmış sayın Hikmet BİLGE'nin konuşmacı olduğu seminere 20 kişi katılım sağladı.



AVRUPA BİRLİĞİ VE GIDA MEVZUATI SEMİNERİ

Geçen yıllarda da düzenlediğimiz ve üyelerimiz tarafından ilgi ile karşılanan AB ve Gıda Mevzuatı konulu seminerimiz bu yılda gerçekleştirdik. TBMM Genel Kurulunda kabul edilen Veteriner Hizmetleri bitki sağlığı Gıda ve Yem Kanunu ile önem kazanan seminerimize ilgi yine büyüktü. 10 Temmuz 2010 Cumartesi günü düzenlenen ve 30 Üyemizin katıldığı seminerimizde Adana Tarım İl Müdürlüğünde görevli meslektaşımız Sayın Ahmet PAN seminerci olarak yer aldı.



GIDA SEKTÖRÜNDE ALLERJEN MADDE KONTROL YÖNETİMİ SEMİNERİ!

Ücretsiz seminerlerimiz serisinde en çok ilgi gören ve daha önce gerçekleştirilen Gıda sektöründe Allerjen Madde Kontrol Yönetimi konulu seminerimize de ilgi yine büyüktü 40 kişinin katıldığı seminerimizde Kraft Gıda A.Ş. Kalite Müdürü Üyemiz Sayın Ömür ATAMAN Konuşmacı olarak katıldı.



GIDA SEKTÖRÜNDE TEDARİK ZİNCİRİ VE LOJİSTİK TÖNETİMİ

2010 yılında devam eden eğitim ve seminer programı kapsamında “Gıda Sektöründe Tedarik Zinciri ve Lojistik Yönetimi” konulu seminer 7 Ağustos 2010 Cumartesi günü gerçekleştirildi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Koordinasyon Kurulu Üyesi Sayın Özgür YAYLA’nın konuşmacı olduğu seminere 40 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



GIDA SEKTÖRÜNDE ETİKETLEME KURALLARI SEMİNERİ!

2009 yılı Eğitim ve Seminer programında yer alan ve oldukça ilgi gören ve bu yılda ikincisini düzenlediğimiz “Gıda Sektöründe Etiketleme Kuralları” konulu seminerimiz yine ilgiyle karşılandı. 14 Ağustos 2010 Cumartesi günü düzenlenen ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı İstanbul-Sarıyer İlçe Müdürlüğünde görev yapan Gıda denetçisi Sayın Onur AKBULUT’un konuşmacı olduğu seminere 40 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



İYİ LABORATUVAR UYGULAMALARI SEMİNERİ

Ücretsiz seminerlerimizin yoğun olduğu Ağustos ayında sıcak yaz günleri olmasına rağmen katılım ve ilgi oldukça yüksekti. 21 Ağustos 2010 Cumartesi günü gerçekleştirdiğimiz ve Üyemiz Sayın Fatma İNCEOĞLU’nun konuşmacı olduğu İyi Laboratuvar Uygulamaları konulu seminere 50 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



İŞ KANUNU SEMİNERİ

Ücretsiz seminerlerimiz serisinde en çok ilgi gören seminerlerimizden olan “İş Kanunu” konulu seminerimize ilgi yine büyüktü. 28 Ağustos 2010 Cumartesi gerçekleştirilen ve 45 kişinin katıldığı seminerimizde Av. Kemal TUNCAELLİ konuşmacı olarak katıldı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri takdim edildi.



TSE EN ISO 17025 SEMİNERİ

Planlanan 2010 yılı eğitim ve seminer programında yer almayan ancak 14 Ağustos 2010 Cumartesi günü düzenlenen “İyi Laboratuvar Uygulamaları” seminere olan ilgi ve gelen istekler üzerine Eğitim Komisyonu Üyemiz, İl Kontrol Laboratuvar emeklisi Sayın Işık Sena MECİT ‘in konuşmacı olduğu TSE EN ISO 17025- Deney ve Kontrol Laboratuvarlarının Akreditasyonu için Gerekli Şartlar Semineri planlanarak gerçekleştirildi. **04 Eylül 2010 Cumartesi** günü gerçekleştirilen seminerimize **40** kişi katılım sağladı. Seminer Sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



GIDA SEKTÖRÜNDE İZLENEBİLİRLİK VE ÜRÜN GERİ ÇAĞIRMA SEMİNERİ

Seminer Gıda seminer 2 Ekim 2010 Cumartesi günü gerçekleştirildi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Yedek Üyesi Sayın Cemil GÜLSU'nun konuşmacı olduğu seminere 30 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



CATERİNG SEKTÖRÜNDE HİJYEN SANİTASYON VE ÜRETİM PLANLAMA SEMİNERİ

2009 yılı Eğitim ve Seminer programında yer alan ve oldukça ilgi gören “seminerimiz yine ilgiyle karşılandı. 9 Ekim 2010 Cumartesi günü düzenlenen ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı İstanbul-Büyükçekmece İlçe Müdürlüğünde görev yapan Gıda denetçisi ve Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Murat KUZUK ve yine Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın İlker ÇALIŞKAN'IN konuşmacı olduğu seminere 65 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



3.4.2. 2011 YILI SEMİNER VE SÖYLEŞİLERİ

GIDA SEKTÖRÜNDE CIP SİSTEMLERİNE GENEL BAKIŞ SEMİNERİ

2011 Yılıının ilk altı ayı için planlanan eğitim ve seminer programımızın ilk semineri olan Gıda Sektöründe CIP Sistemlerine Genel Bakış konulu seminer 08 Ocak 2011 Cumartesi günü Şubemiz Eğitim salonunda gerçekleştirildi. 23 Kişinin katıldığı ve Turkey Diversey Eğitim Müdürü Sayın Nilgün DENERİ’NİN konuşmacı olduğu seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



ÖZGEÇMİŞ HAZIRLAMA VE DEĞERLENDİRME SEMİNERİ

2011 yılının ilk ayı için planlanan eğitim ve seminer programımız dâhilinde olan Özgeçmiş hazırlama ve değerlendirme semineri 15 Ocak 2011 Cumartesi günü şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. Carrefoursa Alışveriş Merkezleri İnsan Kaynakları Uzmanı Sayın Çiğdem CEYLAN konuşmacı olarak katıldığı seminere 11 kişi katılım sağladı. Seminer Sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



İŞ KANUNU SEMİNERİ

Daha önce yıllar ve programlarında da yer verdiğimiz ve her seferinde ilgi ile karşılanan İş Kanunu Bilgilendirme Semineri **29 Ocak 2011 Cumartesi** günü Şube eğitim salonumuzda gerçekleştirildi. Carreforsa Alış Merkezleri Hukuk Danışmanı Avukat Sayın **Tuğçe ZEREN**'in konuşmacı olduğu seminere 20 kişilik katılım gerçekleşti.



GIDA SEKTÖRÜNDE SATINALMA YÖNETİMİ SEMİNERİ

2011 Yılıının ilk altı ayı için planlanan eğitim ve seminer programımızın içinde yeni bir seminer olan Gıda Sektöründe Satınalma Yönetimi Semineri 12 Şubat 2011 Cumartesi günü Şubemizde gerçekleştirildi. İlk Defa düzenlenen ve Tamek Meyve Suları Satınalma Uzmanı Meslektaşımız Buket PARMAKSIZ'IN konuşmacı olduğu seminere 40 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi.



GIDA DENETİMLERİ ve MEVZUATI BİLGİLENDİRME SEMİNERİ

22 Şubat 2011 Salı günü Yeditepe Üniversitesi'ndeki Beslenme ve Diyetetik Bölümündeki öğrencilere yönelik Gıda Denetimleri ve Mevzuatına ilişkin bilgilendirme semineri gerçekleştirildi. Seminerde Üyemiz Gıda Kontrol Görevlisi Sayın **Onur AKBULUT'un** hazırlamış olduğu sunum ardından Şube Çalışanımız **Murat AYDIN'ın** da katılımı ile soru ve cevap ile seminer tamamlandı.



GIDA SEKTÖRÜNDE HİJYENİK EKİPMAN DİZAYNI SEMİNERİ

2011 Yılı'nın ilk altı ayı için planlanan eğitim ve seminer programımızın içinde planlanan **Gıda Sektöründe Hijyenik Ekipman Dizaynı Semineri 05 Mart 2011 Cumartesi** günü Şubemizde gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Sayın Faruk Kor'un konuşmacı olduğu seminere **10 kişi** katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi.



GIDA SEKTÖRÜNDE ÖLÇÜM TEKNOLOJİLERİ SEMİNERİ

2011 Yılıının ilk altı ayı için planlanan eğitim ve seminer programımızın içinde planlanan **Gıda Sektöründe Ölçüm Teknolojileri** konulu seminer **26 Mart 2011 Cumartesi** günü Şubemizde gerçekleştirildi. Testo Elektronik ve Test Ölçüm Cihazları Dış Tic. Ltd. Şti. Uzman Bölge Sorumlusu **Sayın Nevra EKİM**'in konuşmacı olduğu seminere **15 kişi** katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi.



ORGANİK TARIM FARKINDALIK SEMİNERİ

2011 Yılıının birinci altı aylık eğitim ve seminer programı içerisinde planlanan Organik Tarım Farkındalık Semineri 30 Nisan 2011 Cumartesi günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 17 Kişinin katıldığı seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



GIDA SEKTÖRÜNDE ENTEGRE ZARARLI YÖNETİMİ SEMİNERİ

2011 Yılıının birinci altı ayı için planlanan Gıda Sektöründe Entegre Zararlı Yönetimi konulu seminer 14 Mayıs 2011 Cumartesi günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 18 Kişinin katıldığı Seminerde ISS Türkiye Haşere Kontrol Hizmetleri A.Ş Eğitim ve Müşteri Memnuniyet Departmanı Direktörü Şule BİLGİLİ ile ISS Türkiye Haşere Kontrol Hizmetleri A.Ş Ziraat Mühendisi Fümigasyon Sorumlusu Deniz DEMİR konuşmacı olarak bulundu. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



İŞ KANUNU SEMİNERİ

Üyelerimiz iş yaşamında karşılaşılabilecekleri sorunların çözümleri ve iş yaşamındaki hakları,ödevleri ve sorumluluklarını belirleyen iş kanunu ile ilgili seminer düzenlendi. 13 temmuz 2011 cumartesi günü avukat Tuğçe ZEREN'İN konuşmacı olduğu seminere 15 üyemizin katılım sağladı.



SATINALMA SEMİNERİ

Ücretsiz seminerlerimiz içerisinde yer alan ve daha önce düzenlendiğinde de yoğun ilgiyle karşılanan ‘Satınalma Semineri’ 13 Ağustos 2011 Cumartesi günü 35 kişinin katılı ile gerçekleştirildi. Seminerde Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.-Satın Alma Uzmanı olan meslektaşımız Buket PARMAKSIZ konuşmacı olarak yer aldı.



GIDA İŞLETMELERİNDE GENEL HİJYEN KURALLARI SEMİNERİ

Ücretsiz seminer dizimizde yeni bir seminerimiz olan Gıda İşletmelerinde Genel Hijyen Kuralları semineri 20 Ağustos 2011 Cumartesi günü gerçekleştirildi. İstanbul il kontrol laboratuvarı emeklisi meslektaşımız Işık Sena MECİT seminerde konuşmacı olarak yer alırken seminere 25 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi.



TÜRKİYE’DE AB SÜRECİ VE GIDA MEVZUATI, YAPILANMA SEMİNERİ

Ücretsiz seminer dizimiz daha önce benzer içerikte gerçekleştirilen seminer 17 Eylül 2011 Cumartesi günü yönetim kurulu başkanımız R.Petek ATAMAN’IN konuşmacı olarak katılımı ile gerçekleştirildi. Yoğun ilgi gören seminere 35 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgeleri verildi.



ET SEKTÖRÜNDE GIDA GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI SEMİNERİ

Ücretsiz seminer dizimizde, seminer ve eğitimlerdeki verimi artırmak amacıyla planladığımız sektöre özgü seminerlerden olan Et Sektöründe Gıda Güvenliği Uygulamaları konulu seminer 24 Eylül 2011 Cumartesi günü gerçekleştirildi. Seminerimizde konuşmacı olarak Konya Şeker Et ve Dondurulmuş Ürünler Kategori Müdürü meslektaşımız Fuat TEKNECİ yer alırken 25 katılımcıya da seminer sonunda katılım belgeleri verildi.



TSE EN ISO 17025- DENEY LABORATUARLARININ AKREDİTASYONU İÇİN GEREKLİ ŞARTLAR SEMİNERİ!

08 Ekim 2011 Cumartesi günü gerçekleştirilen seminerde meslektaşımız Işık Sena MECİT konuşmacı olarak yer alırken, seminere 15 kişi katılım sağladı. Seminer sonunda katılımcılara katılım belgesi verildi.



GIDA SEKTÖRÜNDE HİJYENİK DİZAYN SEMİNERİ!

Ücretsiz seminer dizimizde yer alan "Gıda Sektöründe Hijyenik Dizayn" konulu seminerimiz 19 Kasım 2011 Cumartesi şubemiz etkinlik salonunda gerçekleştirildi. Seminerde Türkiye Diversey Gıda Hijyeni Bölümü Eğitim Müdürü Nilgün DENERİ konuşmacı olarak yer alırken seminer sonunda katılımcı olan 25 kişiye katılım belgeleri verildi.



GIDA MEVZUATI SEMİNERİ ÇANAKKALE

Bölge şube kapsamında bulunan Çanakkale'deki üyelerimiz ile 18 Mart Üniversitesi öğrenci temsilciliğimiz ile düzenlediğimiz seminer 18 Mart Üniversitesi Mimarlık ve Mühendislik fakültesi toplantı salonunda 28 Aralık 2011 günü gerçekleştirildi. Seminerde Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Murat KUZUK ile Yönetim Kurulu Sayman Üyemiz Cemil GÜLSU konuşmacı olarak yer aldı.



5996 SAYILI VETERİNER HEKİM HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI GIDA VE YEM KANUNU İLE İLGİLİ YÖNETMELİKLERİN BİLGİLENDİRİLMESİ SEMİNERİ

Seminerimiz 21 Ocak 2012 Cumartesi şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. Seminerde Üyelerimiz Onur AKBULUT, Işık Sena MECİT ile Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Murat Kuzuk konuşmacı olarak yer aldı. Oldukça ilgi gören seminere 45 kişilik katılım sağlandı.



3.5. SOSYAL ETKİNLİKLER

KAHVALTIDA HEP BİRLİKTEYDİK!

Mesleğimiz adına geçirdiğimiz sıkıntılı süreçte, şehrin gürültüsünden uzak, boğaz manzarasında, birlikte kahvaltı yapabilmek ve yol çizebilmek adına, Mevsim Buluşması adını verdiğimiz ilk etkinliğimizi 4 Temmuz 2010 Pazar günü Kuzguncuk'da gerçekleştirdik. 60 Üyemizin katıldığı 10.30-14.30 arası gerçekleştirilen kahvaltıda uzun ve hoş sohbetler gerçekleştirildi.



GELENEKSEL TEKNE YEMEĞİ-2010

Geçen senelerde de düzenlenen ve katılımcıları tarafından büyük beğeni toplayarak gelenekselleşen Tekne Yemeğimizi bu yıl da 18 Eylül 2010 Cumartesi günü gerçekleştirdik. 280 kişinin katıldığı tekne yemeğimiz İstanbul'un iki yakasından davetlilerin alınmasıyla başlayan yemeğimiz, hep birlikte yenilen akşam yemeğimiz ve canlı müzik eşliğinde eğlenceyle devam etti.



GELENEKSEL TEKNE YEMEĞİ-2011

Büyük beğeni toplayarak gelenekselleşen Tekne Yemeğimizi bu yıl da 10 Eylül 2011 Cumartesi günü gerçekleştirdik. 200 kişinin katıldığı tekne yemeğimiz İstanbul'un iki yakasından davetlilerin alınmasıyla başlayan yemeğimiz, hep birlikte yenilen akşam yemeğimiz ve canlı müzik eşliğinde eğlenceyle devam etti.



3.6. DÜZENLENEN TOPLANTILAR

3.7.1. YÖNETİM KURULU TOPLANTILARI

Marmara Bölge Şube 2. Dönem Yönetim Kurulu 01.02.2010 – 31.01.2012 tarihleri arasında toplam 59 adet olağan toplantı gerçekleştirmiş ve toplam 125 adet karar almıştır.

3.7.2. GENEL ÜYE TOPLANTILARI

Marmara Bölge Şube 3. Döneminde gerçekleştirilen 12 adet genel üye toplantısıyla ilgili özet bilgiler ve istatistikî veriler aşağıda yer almaktadır:

OCAK 2010

9 Ocak 2010 Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda yaklaşık 35 üyemizin katılımıyla gerçekleştirdiğimiz ve Aralık ayı etkinlik bülteninin sunumuyla başlayan toplantı; 23–24 Ocak tarihlerinde yapılacak Marmara Bölge Şube Genel Kurul süreci hakkında bilgilendirme yapılarak devam etti. Marmara Bölge Şube 2010 Yılı eğitim, seminer ve sosyal etkinlik programı hakkında kısa bir bilgilendirmenin ardından toplantı dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

SUBAT 2010

13 Şubat 2010 Cumartesi günü Şube toplantı salonumuzda **41** üyemizin katılımıyla gerçekleştirdiğimiz ve Ocak ayı etkinlik bülteninin sunumuyla başlayan toplantı; 23–24 Ocak tarihlerinde yapılan Marmara Bölge Şube Genel Kurul süreci değerlendirmesi ve 13–14 Mart 2010 tarihlerinde Ankara’da yapılacak 8. Olağan Genel Kurul süreci hakkında bilgilendirmelerde bulunuldu. Şubemiz kapsamında oluşturulacak ve Genel Kurulumuzdan sonra çalışmalara başlayacak olan komisyonların tanıtımı ve komisyonlara üye alımının ardından genel üye toplantımız dilek ve öneriler bölümüyle sonlandırıldı.

NİSAN 2010

10 Nisan 2010 Cumartesi günü gerçekleştirildi. Şubat ve Mart 2010 faaliyetlerinin özetlenmesi ile başlayan toplantımız yeni Gıda Yasası ve Mayıs şenliği hakkında bilgilendirmelerle devam etti. Toplantımıza **20 Üyemiz** katılım sağladı.

HAZİRAN 2010

12 Haziran 2010 Cumartesi günü her ayın ikinci cumartesi yapılacak şekilde belirlenen genel üye toplantımızın haziran toplantısı şubemiz eğitim salonunda 9 üyemizin katılımı ile gerçekleştirildi.

TEMMUZ 2010

10 Temmuz 2010 Cumartesi düzenlediğimiz bir seminer bir toplantı programımızı gerçekleştirdik. AB ve Gıda Mevzuatı konulu seminerin ardından düzenlenen toplantımıza 20 üyemiz katıldığı toplantıda Haziran ayında yapılan etkinliklerin değerlendirilmesinin ardından Veteriner hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu değerlendirildi.

AĞUSTOS 2010

14 Ağustos 2010 Cumartesi günü düzenlediğimiz bir seminer bir toplantı programımızı gerçekleştirdik. İyi Laboratuar Uygulamaları semineri ardından düzenlenen toplantımıza **20** üyemiz katıldığı toplantıda Temmuz ayında yapılan etkinliklerin değerlendirilmesinin ardından Geleneksel tekne yemeği, TMMOB Olağanüstü genel Kurulu, Oda Danışma kurulu ile Eğitim ve seminerler hakkında bilgilendirmelerde bulunuldu.

EKİM 2010

Genel Üye Toplantımızı Ekim ayında Dünya Gıda Gününde üyelerimiz ve meslektaşlarımızla birlikte olabilmek için 16 Ekim 2010 Cumartesi günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirdik. 15 üyemizin katıldığı toplantıda Ağustos ve Eylül ayları faaliyetlerinin değerlendirmesi, Dünya Gıda Günü üzerine değerlendirmeler ardın önümüzdeki dönem faaliyetler hakkında değerlendirmeler yapıldı. Şubemiz faaliyetleri hakkında gelen eleştiri ve iyi dileklerin paylaşılması ile toplantı sonlandırıldı.

OCAK 2011

2011 yılının ilk toplantısı olan Ocak Ayı Genel Üye Toplantısı **08 Ocak 2011 Cumartesi** günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 13 Üyemizin katıldığı toplantıda Aralık ayı faaliyetlerinin değerlendirilmesinden sonra mesleğimiz yakından ilgilendiren ve 13 Aralık 2010 tarihi itibarı ile yürürlüğe giren 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem kanunu hakkında bilgilendirme ve değerlendirmeler yapıldı.

ŞUBAT 2011

2011 yılının ikinci toplantısı olan Şubat Ayı Genel Üye Toplantısı **12 Şubat 2011 Cumartesi** günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. 15 Üyemizin katıldığı toplantıda Ocak ayı faaliyetlerinin değerlendirilmesinden sonra mesleğimiz yakından ilgilendiren mevzuat değişiklikleri hakkında genel bilgilendirme yapıldı. 2011 yılının ilk 6 ayı için planladığımız eğitim ve seminer programının değerlendirmesinden sonra dilek ve öneriler ile toplantımız sona erdi.

NİSAN 2011

Genel Üye toplantılarımızın Nisan 2011 toplantısı **09 Nisan 2011 Cumartesi** günü Şubemiz toplantı salonunda gerçekleştirildi. 6 kişinin katıldığı toplantıda mart ayı faaliyetlerinin değerlendirilmesi ve önümüzdeki sürece ilişkin konularla ilgili paylaşıldı.

EYLÜL 2011

17 Eylül 2011 Cumartesi günü gerçekleştirdiğimiz Türkiye’de Ab Süreci Ve Gıda Mevzuatı, Yapılanma seminerinin ardından genel üye toplantısı gerçekleştirildi. Toplantı başkanlığını Yönetim kurulu Başkanımız R.Petek

ATAMAN gerçekleştir. Toplantıda Yönetim kurulu Başkanımız bakanlığın yeni yapılanması ve Oda'mız tarafından yayımlanan SMM yönetmeliği hakkında bilgilendirmelerin ardından mesleğimiz sorunları ve oda'mızın yapması gerekenle üzerine paylaşımlarda bulunuldu.

OCAK 2012

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 3. Marmara Bölge Şubesinin 3. Döneminin son gel üye toplantısı 21 Ocak 2012 Cumartesi günü yapıldı. Toplantıya 25 üyemiz katıldı. Toplantıda geçen bu dönemin değerlendirmesi ile önümüzdeki döneme ilişkin değerlendirme yapıldı. 3. Olağan genel kuru bilgilendirmesi ile son buldu.

Marmara Bölge Şube genel üye toplantılarına katılım durumu:

2010 Yılı Toplantıları		2011 Yılı Toplantıları	
Toplantı Tarihi	Katılan Kişi Sayısı	Toplantı Tarihi	Katılan Kişi Sayısı
Ocak 2010	35	Ocak 2011	13
Şubat 2010	41	Şubat 2011	15
Nisan 2010	20	Nisan 2011	7
Haziran 2010	9	Eylül 2011	19
Temmuz 2010	20	Ocak 2012	45
Ağustos 2010	20		
Ekim 2010	15		
TOPLAM	160	TOPLAM	99

2010 – 2011 YILLARINDA ŞUBEMİZDE GERÇEKLEŞTİRİLEN TOPLANTILAR

Toplantı Adı	Sayısı
Gıda MO Marmara Bölge Şube YK Toplantısı	59
Gıda MO Marmara Bölge Şube Örgütlülük Komisyonu Toplantısı	10
Gıda MO Marmara Bölge Şube Eğitim Komisyonu Toplantısı	21
Gıda MO Marmara Bölge Şube Mevzuat Komisyonu Toplantısı	3
TOPLAM	93

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

4.1 KURULTAYLAR

TMMOB 2. KADIN KURULTAYI

TMMOB üyesi Mühendis, Mimar, Şehir Plancısı kadınların sorunlarını ve çözüm önerileri tartıştıkları TMMOB 2. Kadın Kurultayı 17-18 Aralık 2011 tarihlerinde Ankara'da İMO Teoman Öztürk Konferans Salonu'nda gerçekleştirildi.

"Kadınlar Örgütlü TMMOB Daha Güçlü" düşüncesiyle gerçekleştirilen kurultay müzik dinletisi ve yerel kurultaylardan görüntülerin yer aldığı bir sunu ile başladı.

Mimar, Mühendis, Şehir Plancısı toplam 252 kadın delege ile kadın örgütlerinden ve çeşitli kurumlardan 58 konuğun bulunduğu Kurultay'a Odamız Şubemiz adına Yönetim kurulu üyeleri ve kadın komisyonu üyelerimiz aktif katılım sağladı.

Açılışta konuşan TMMOB Yürütme Kurulu ve Kurultay Düzenleme Kurulu Üyesi Berna Vatan, Kadından Sorumlu Devlet Bakanlığının kaldırılmasını eleştirerek, bunun kadın sorununun aile sorununa indirgediğinin göstergesi olduğunu ifade etti. Kadınların geçici ve kayıtdışı işlerde çalıştığını, ev içi emeğinin görünmez kılındığını belirten Vatan, "Kadın erkek eşitliğinin sağlanması için daha kaç yüzyıl gerekli" diye sordu. Erkekler tarafından yönetilen bir dünyada kadın olmanın zorluğuna dikkat çakan Vatan, bugün kadın erkek eşitliğini savunanların bile bilinçaltılarında "erkeklerin egemen olduğu" düşüncesinin yattığını söyledi. Devlet yöneticilerinin sadece yüzde 16'sının kadın olduğunun altını çizen Vatan, mücadele edilmezse bu gerçeklikle yaşamaya devam edileceğini belirtti. Vatan, "Kadınlar artık yeter diyerek, susmayarak haklarını her yerde savunmalı" dedi.

TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı da açılışta yaptığı konuşmada, Kurultayın sosyal adalet, iş güvencesi, eşit işe eşit ücret, kadınlara yönelik sosyal, siyasal ve kültürel alandaki ayrımcılığın kaldırılması, fırsat eşitliği, kamusal ve özel alanda kadına yönelik şiddetin son bulması, çalışma yaşamındaki cinsiyetçi bakışın değişmesi, kadınların yetki ve karar mekanizmalarında yer alması, kadın mühendis, mimar ve şehir plancılarının sorunlarının görünür kılınması açısından önem taşıdığını ifade etti.

4.2. PANEL, KONFERANS, SEMPOZYUMLAR VE TOPLANTILAR

SAĞLIKLI BESLENMEDE EKMEĞİN YERİ VE ÖNEMİ SEMPOZYUMU

12 Ocak 2010 Salı günü Esmâ Sultan Yalısı'nda düzenlenen ve Tarım ve Köyişleri Bakanı Sn. Mehmet Mehdi Eker'in de katıldığı "Sağlıklı Beslenmede Ekmeğin Yeri ve Önemi" Konulu sempozyuma katıldık. 12 Ocak Salı günü 14:30 – 19:00 saatleri arası düzenlenen sempozyuma Şubemiz adına, 2. Dönem Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya, II. Başkan Nilüfer Hizarcıoğlu, Yönetim Kurulu Üyeleri Murat Kuzuk ve İlker Çalışkan ile üyelerimizden Serap Nazır ve Fikret Ak katılım sağladı.



‘SİVİL TOPLUM İLE YENİ AB STRATEJİSİ VE ÜYELİK MÜZAKERE SÜRECİ’ TOPLANTISI

Avrupa Birliği yolunda Sivil Toplum Kuruluşlarıyla düzenli olarak yapılan toplantı serisinin İstanbul toplantısı 13 Şubat 2010 Cumartesi günü saat 13.30'da İstanbul Grand Cevahir Otel ve Kongre Merkezinde gerçekleştirildi. Sivil Toplum ile "Yeni AB Stratejisi ve Üyelik Müzakere Süreci" toplantısına yönetim kurulu üyelerimiz Sayın Murat KUZUK ve Sayın Alper Mutlu TÜRK katılım sağladı.



GÜNEY KORELİ ÇİFTÇİLER İLE ÜLKE TARIMI İLE İLGİLİ SOHBET GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

Güney Kore'den Türkiye'ye ülkemiz tarımı hakkında bilgilenmek için gelen bir çiftçi grubuna **16 Mart 2010 Salı** günü Şubemiz Eğitim salonunda Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şube Başkanı **Sayın Ahmet ATALIK** ile Şubemiz Yönetim Kurulu Başkanı **Sayın Bilge ÖLMEZ** bilgilendirmelerde bulundu



GIDA VE GIDA ÜRÜNLERİ FUAR'INDA GDO VE BİYOGÜVENLİK SEMİNERİDEYDİK!

23 Nisan 2010 Cuma günü TÜYAP tarafından Bursa'da düzenlenen 9. Gıda ve Gıda Ürünleri Fuarında gerçekleştirilen 'GDO ve Biyogüvenlik Yasası' konulu seminere Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ konuşmacı olarak katıldı. Yönetim Kurulu başkanımız Sayın R. Petek ATAMAN'ın da konuşmacı olduğu seminer meslektaşlarımız ve basın tarafında yoğun ilgi gördü.



AVRUPA SOSYAL FORUMU VE SUYUN TİCARİLEŞTİRİLMESİ!

1-5 Temmuz 2010 tarihleri arasında İstanbul Teknik Üniversitesinde gerçekleştirilen Avrupa Sosyal Forumunda 1 Temmuz 2010 Perşembe günü Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın R. Petek Ataman İnşaat Mühendisleri Odası tarafından organize edilen “Eğitiminin Özelleştirilmesi” konulu oturumda; 2 Temmuz 2010 Cuma Elektrik Mühendisleri oda tarafından organize edilen “Suyun Ticarileştirilmesi” adlı oturumda Şube çalışmamız Murat AYDIN tarafından Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge Ölmez’in hazırlamış olduğu çalışmanın sunumu gerçekleştirildi.



İSTANBUL İL KOORDİNASYON KURULU İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ KOMİSYONU BİLGİLENDİRME TOPLANTISI

TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu bünyesinde oluşturulan ve şubemizde çalışmalarına aktif olarak katıldığı işçi sağlığı ve iş güvenliği komisyonu (İSİG) tarafından gerçekleştirilen ve sanayi bölgelerinde çalışan üyelerimize yönelik olana İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği konulu bilgilendirme eğitimi 27 Ocak 2011 Perşembe günü Tuzla Mermeciler Organize Sanayi bölgesinde gerçekleştirildi. İSİG hakkında genel bilgilendirme ve mevzuat hakkındaki değerlendirmeler ile oluşan eğitime şubemizi temsilen Şube çalışmamız Cemil İLGÖZ katılım sağladı.

DÜNYA TÜKETİCİ HAKLARI GÜNÜ PANELİ- İSTANBUL

15 Mart Dünya Tüketici Hakları günü kapsamında Tüketicileri koruma derneğinin(TÜKODER) organize ettiği Gıda Güvenliği konulu panele Şubemizi temsilen Üyemiz Onur AKBULUT'un konuşmacı olarak katıldı.15 Mart 2011 Salı günü İstanbul Barosu'nda düzenlenen panele değişik meslek gruplarında yaklaşık 150 kişi katılım sağladı. Panelin il bölümünde söz alan

konusmacımız Gıda Güvenliği konusunda yaklaşımlarımız ve yeni gıda yasası hakkında katılımcılara bilgi verdi.

ODA'LAR OTAK TOPLANTILARI ŞUBEMİZDE YAPILDI.

TMMOB bünyesinde olan Oda'ların temsilcileri ile gerçekleştirilen ortak toplantı Şubemiz eğitim salonunda 09 Nisan 2010 Cuma günü gerçekleştirildi. Toplantıda önümüzdeki dönemdeki ortak mücadele ile İKK yönetmeliği hakkında fikir alışverişi yapıldı. Şubemizi toplantıda Yönetim Kurulu Üyelerimiz temsil etti.



YENİ GIDA YASASI HAKKINDA EYLEM PLANI DEĞERLENDİRME TOPLANTISI YAPILDI!

TBMM Meclis Gündeminde görüşülmesi beklenen “Veteriner Hizmetleri Bitki sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı” hakkında üyelerimizle durum değerlendirme toplantısı 17 Nisan 2010 Cumartesi günü Şubemiz Eğitim Salonunda gerçekleştirildi. 30 Üyemizin katıldığı toplantı da taslak ile ilgili son durumun değerlendirmesi ve önümüzdeki süreçle ilgili yapılması gerekenler değerlendirildi. Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Sayın Başkanı Haşmet CAMCI ve Yönetim Kurulu Üyeleri de toplantımıza katılım sağladı.

4.3. Basın Açıklamaları

Şubemizin yapmış olduğu ve katılım sağladığı basın açıklamaları ile ilgili ayrıntılar aşağıda verilmiştir.

16.02.2010

SAĞLIKLI VE UCUZ KIRMIZI ET İÇİN POPULİST SÖYLEMLER DEĞİL YAPISAL ÇÖZÜMLER GEREKİYOR !

Son dönemde gıda sektörünün farklı sanayi kollarında, özellikle de kırmızı et ve et ürünleri ile ilgili olarak yazılı ve görsel basında, ekonomik ve sosyal içerikli haber ve yorumlara sıkça yer verildiği görülmektedir. Halkımızın sağlığı ve kamu menfaati açısından bu yayınların önem ve etkisini dikkate alarak medyanın ve kamuoyunun bilimsel temele dayalı, daha geniş bir perspektiften bilgilendirilmesi ve bilinçlendirilmesi amacı ile bir basın açıklaması yapma gereği duyulmuştur.

Kırmızı et ve et ürünleri, yeterli ve dengeli beslenme açısından en önemli besin gruplarından birini oluşturmaktadır. İnsanın fiziksek ve zihinsel gelişimi için gerekli olan bazı esansiyel aminoasitler sadece kırmızı et ve ürünlerinde mevcut olup bunların belirli miktarlarda tüketilmesi, yeterli ve dengeli beslenme açısından bir zorunluluktur.

Ne yazık ki ülkemizdeki kırmızı et ve et ürünleri üretim ve tüketimi, gelişmiş ülkelerdeki endüstriyel standartların çok gerisinde seyretmektedir. Ülkemizdeki kişi başı kırmızı et tüketiminin AB ortalamasından en az 4 kat düşük olduğu tahmin edilmektedir. Satınalma gücü açısından bakıldığında ise Türkiye'deki kırmızı et fiyatı, AB ortalamasından yaklaşık 7 kat daha pahalıdır. Bunun en önemli nedenlerinden biri; özellikle 1990'lı yıllarda yürütülen yanlış özelleştirme politikaları ile EBK, SEK, YEMSAN gibi düzenleyici ve müdahale edici kuruluşların tasfiye edilmesi sonucunda, yem, et ve süt piyasasındaki arz-talep dengesinin bozulması ve piyasanın spekülâtlara açık hale gelmesidir.

Özellikle son 6 aylık dönemde, kırmızı et fiyatlarında %50'yi aşan orandaki artışlar, halkımızın zaten sınırlı alım gücü dikkate alındığında, toplumumuzun önemli bir çoğunluğunun kırmızı et tüketmesini imkansız hale getirmiş ve sağlıklı beslenmesini risk altına sokmuştur. Aynı zamanda bu durum, insan sağlığını hiçe sayan ve sadece ticari çıkar peşindeki kişi ve kuruluşların suistimaline uygun şartlar yaratmaktadır. Bunun örnekleri geçtiğimiz günlerde bazı illerimizde yaşanan ve basına yansıyan olaylarda görülmüştür.

Et ve et ürünleri, fiziksel ve kimyasal özellikleri itibari ile mikrobiyal bozulmalar açısından en riskli gıda gruplarından birini oluşturmakta olup bunların üretimi ve satışı konusunda yapılabilecek ihmal ve/veya suistimaller halk sağlığına ciddi zararlar verecektir.

Söz konusu tehlikelerden korunmak için halkımız;

- Etini alırken her zaman bir denetçi hassasiyeti ile hareket etmeli, aldığı ürünün etiket bilgilerini kontrol etmeli, özellikle raf ömrü ve üretim izni bilgilerini mutlaka sorgulamalı,
- Şüphelendiği ürünleri kesinlikle satın almamalı ve bu tür durumlarda mutlaka yetkili mercileri bilgilendirmeli,
- Denetlendiğini bildiği ve güvendiği organize satış noktalarını tercih etmeli,
- Satın aldığı ürünleri uygun sıcaklıkta taşınmalı, muhafaza etmeli ve mümkün olduğunca kısa süre içinde tüketmelidir.

Türkiye de et ve et ürünleri sanayi, canlı hayvan yetiştiriciliğinden nihai ürünün tüketimine kadar pek çok önemli sorunla karşı karşıyadır. Sanayide yaşanan bir çok soruna ilişkin kısa vadeli çözüm; sıklaştırılmış denetimler ve ağırlaştırılmış cezalar gibi görünmekle birlikte, halk sağlığı ve ulusal ekonomik çıkarlarımız açısından kırmızı et ve et ürünlerinin endüstriyel sorunlarının kökten çözümü için aşağıdaki yapısal reformlardan başka çıkar yol görülmemektedir :

1. Kesik et ithalatı gibi sonradan faturasını ödeyeceğimiz kolaycı çözümler yerine, resmi ve akademik kurumlar, meslek odaları ve konunun ilgili tüm taraflarıyla birlikte, kapsamlı ve uzun vadeli, dışa bağımlı olmayan ulusal tarım, hayvancılık ve gıda politikası geliştirmesi ve yasal düzenlemelerin bir an önce tamamlanarak yürürlüğe sokulması,
2. Üretici birliklerinin örgütlenmesinin teşvik edilmesi; bilimsel yöntemler ve dünyadaki teknolojik gelişmelere dayalı besicilik modellerinin uygulamaya sokulması,
3. Yapısal sorunların temelini oluşturan ilkel kesimhane koşulları, yetersiz lojistik altyapı, kayıtdışı besicilik, kaçak kesim ve merdivenaltı işlenmiş ürün üretiminin hızla ortadan kaldırılmasına yönelik geniş önlemler alınması ve etkin şekilde uygulanması,
4. Besicilikten satışa kadar tedarik zincirinin her aşamasında yetkin ve eğitilmiş teknik personelin istihdam edilmesini sağlayacak yasal düzenlemelere gidilmesi; bu çerçevede özellikle sorumlu teknik yöneticilik uygulamasının etkinleşmesinin sağlanması,
5. Piyasa fiyatlarının spekülasyon etkilere maruz kalmaması için canlı hayvan ve kesik et borsalarının çok daha işlevsel hale getirilmesi; bu çerçevede Et ve Balık Kurumu'nun bağımsız bir birim olarak piyasayı kontrol ve düzenleyici bir rol oynayabilecek şekilde yeniden yapılandırılması ve güçlendirilmesi,
6. Sektörel birliklerin endüstriyel sorunların çözümünde resmi, akademik kurumlar ve meslek örgütleriyle ortak çalışmalar yürüterek çok daha etkin bir rol oynaması ve otokontrol mekanizmaları oluşturmaları,
7. Özellikle taze kırmızı ette markalaşma sürecinin teşvik edilmesi ve ambalajlanmış ürün tüketiminin özendirilmesi; izlenebilirlik

konusunda gerekli teknik ve hukuki alt yapının yeniden düzenlenerek hayata geçirilmesi,

8. Resmi ve akademik kurumların koordinasyonunda, meslek örgütleri, sektör temsilcileri ve medya organlarının halkımızın sürekli ve doğru bilgilendirilmesi ve bilinçlendirilmesini sağlayacak ortak projeler geliştirmesi ve uygulaması gerekmektedir.

Görüleceği üzere, bu reformların uygulanması uzun vadeli bir yaklaşım ve çok boyutlu bir bakış açısı gerektirmekte, devletin görev ve sorumluluklarının öncülüğünde, toplumumuzun tüm kesimlerine görev ve sorumluluklar yüklemektedir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi olarak, halk sağlığının korunması ve gıda güvencesi ve güvenliğinin sağlanmasında, üzerimize düşen tüm yükümlülükleri yerine getirmeye hazır olduğumuzu bildiririz.

Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Marmara Bölge Şubesi

01.06.2010

HALK SAĞLIĞI TEHDİT ALTINDA, İŞSİZLİK ARTIYOR; İKTİDAR ÇÖZÜM DEĞİL SORUN YARATIYOR!

Son günlerin en yoğun tartışmasının işsizlik ve yoksulluk olduğu açıktır. Türkiye’de TÜİK istatistiklerine göre 3.5 milyon kişi işsizdir. İş aramaktan vazgeçenlerle birlikte bu sayı 5.9 milyona yükselmekte ve işsizlik oranı % 22’yi bulmaktadır. İşsizlik olgusunun tahammül edilemez boyutlara ulaşması ve halkın gündeminin en öncelikli konusunun istihdam sorunları olması üzerine, Başbakan, yıl sonuna kadar işsizlik oranının % 10 düzeyine çekileceğini ifade etmiştir. Bu vaadin inandırıcılığı yoktur. Çünkü ülkemizde üretim çökmekte, var olan üretim yapıları da istihdam dostu olmaktan uzak görünmektedir. Bütün bunlardan öte, bir taraftan istihdam yapması için TOBB’a baskı yapan Hükümet, diğer taraftan TBMM’den geçirmek üzere olduğu bir Yasa ile 20 bin Gıda, Kimya, Ziraat, Su Ürünleri ve Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi’ni işsiz bırakmaya hazırlanmaktadır. Muhtemelen 1 Haziran 2010 günü TBMM Genel Kurulu’nda görüşülmeye başlanacak olan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanun Tasarısı, sorumlu yöneticilik müessesini kaldırmakta, 30

beygir gücü ve 10 çalışanın altındaki büyüklükteki işyerlerini \"mikro işletme\" olarak tanımlamakta ve teknik eleman çalıştırma zorunluluğundan muaf kılmaktadır. Sözü edilen boyut; Türkiye'deki 40 bin gıda işletmesinin yaklaşık % 80'ini ifade etmektedir. Gıda güvenliğine aykırı uygulamaların ağırlıkla bu işletmelerden kaynaklandığı değerlendirildiğinde; sözü edilen Tasarı'nın, gıda güvenliği ve halk sağlığı için ne denli tehlikeli sonuçlar yaratacağı kolayca öngörülebilir. Günde 20 ton süt işleyen veya günde 8 bin adet ekmek üreten işletmeler, mikro işletmeler değildirler. Bunlar, halk ve tüketici sağlığı açısından büyük riskler yaratabilecek ölçüde üretim gücüne sahiptirler. Bu riskler, kısa vadede gıda zehirlenmesi olabileceği gibi, uzun vadede toksik ve kanserojen etkiler de olabilecektir. Üstelik bilinmektedir ki, yalnızca işletme sahibinin bilgisine ve alışkanlıklarına terk edilmiş bu tip işletmelerin gıda üretimleri, kamunun denetim gücünün oldukça eksik ve yıpranmış olduğu günümüz koşullarında, her gün basına yansıyan bir başka gıda skandalının konusu durumundadırlar. Üzülerek ifade ediyoruz ki, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanun Tasarısı, yaklaşan seçim koşullarında, halk sağlığı yerine ticaret rantını tercih etmektedir. Kimi kesimler tarafından TBMM'de yürütülmekte olan lobi faaliyetleri, işletmelerin kapatılacağı ya da kayıt dışına taşacağı söylemleriyle, gıda güvenliğini hiçe sayan yaklaşımların boyut kazanmasına neden olmaktadır. Bizler, kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları olan Odalar olarak, bu konuda da kamu yararına bir tavrın geliştirilmesinin ısrarlı takipçileriyiz. Bu çerçeve içinde diyoruz ki; gıda güvenliğinin vazgeçilmezliği ilkesi çerçevesinde, doğru üretim yapma gayreti içinde olan esnafı da koruyan çözümler bulunmalı ve yaşama geçirilmelidir. Bu doğrultuda, gıda güvenliğini sağlama amaçlı mevcut düzenlemelerden geri adım atarak halk sağlığını riske etmek yerine; hem işletmelerin teknik ve hijyenik standartlarının yükseltildiği ve hem de personel çalıştırmanın küçük işletmeler üzerine bir yük oluşturmayacağı ara çözümler, sorunun halk, esnaf ve mühendis ortak yararına olacak biçimde çözümlenmesi için en doğru yol olarak görülmektedir. Bu sonucun ortaya çıkması, tüm gıda işletmelerinin eksiksiz bir biçimde teknik eleman çalıştırma zorunluluğuna tabi tutulması, küçük işletmelerde görev yapacak, işin nevine göre konusuyla ilgili lisans eğitimi almış personelin yetkilendirilmiş denetçi niteliğiyle kamu adına çalışması ve bir anlamda denetim yapması, hizmetinin karşılığı olan ücret ve sosyal güvenlik primlerinin ise tarım bütçesine konulacak ödenek ile karşılanması ile mümkündür. Böylece küçük esnaf, işyerinde kamu finansmanı ile çalışacak ve niteliği madde kapsamında sayılmış olan personelin hizmet ve denetimine kendi işyerini açık tutmak ve bundan yarar sağlamak suretiyle, bir taraftan işyerinin standartlarını yükseltecek, diğer taraftan herhangi bir finansman yükü altına girmeyecektir. Bu yöntemde, aynı zamanda, konu ile ilgili lisans eğitimi almış personel işyeri sahibinin çalışanı konumundan çıkarılmakta, böylelikle mevcut sistemin aksayan en önemli kısmı da yeniden ve uygun biçimde düzenlenmiş olmaktadır. Sözü edilen yöntemin tarım bütçesinde doğuracağı finansman yükünün, yıllık 100 milyon TL düzeyinde olacağı, tarafımızdan

hesaplanmaktadır. Bu rakam, 5.5 milyar lira olan toplam tarım bütçesinin 50’de 1’inden daha azdır. Üstelik bilinmektedir ki, gıda güvenliğine bütçe ayırmayan toplumlar, çok daha fazlasını sağlık harcamalarına ayırmak zorunda kalmaktadırlar. Bunun da yanında, ilk üretim ve işleme süreçlerinde önleyici yaklaşım sergilenmediği sürece, son ürün kayıpları ve imhaları nedeniyle finansman yükünün ağırlaştığı da bilinmektedir. Bu finansmanın sağlanması yanında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, meslek Odaları ve esnaf odalarının işbirliği içinde çalışması, gıda sektörünün gelişimine ve çağdaş standartlara kavuşmasına neden olacak, böylelikle gıda güvenliği de sağlanmış olacaktır. Ayrıca, alanında yükseköğrenim görmüş gıda, kimya ve ziraat mühendislerinin, sahip oldukları bilgi ve deneyimi, gıda işletmelerinde değerlendirmelerine olanak tanınmış ve ülkenin en önemli sorunu olan istihdam alanında da olumlu bir adım atılmış olacaktır. Bizler, meslek odaları ve sivil toplum örgütleri olarak, halk ve kamu yararına olan bu teklifin yaşama geçirilmesi için, TBMM’yi göreve davet ediyoruz. Bunu yapmak yerine mühendisi üretim süreçlerinden dışlayıp halk sağlığını hiçe sayan bir tutumun geliştirilmesi tercih edilirse, bilinmelidir ki, tüketici dernekleri ve meslek odaları olarak, karşılıklı çıkara dayalı bu temiz olmayan ilişki biçimini deşifre etmek için, üyelerimiz ile birlikte her türlü meşru mücadeleyi yürütmek kararlıyız.

Kamuoyuna saygı ile duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi

TMMOB Kimya Mühendisleri İstanbul Şubesi

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi

04.08.2010

BAKANLIK, SADECE DENETLEDİĞİ DEĞİL, DENETLEMEDİĞİ GIDA GERÇEĞİYLE DE YÜZLEŞMELİ!

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2009 yılı denetim raporunu açıkladı. Raporla birlikte, ülkemizde “gıda güvenliği” başlığı altında iki temel sorun dikkat çekmektedir. Kayıtlı gıda üretiminin denetlenmesi ve kayıtlı olmayan gıda üretim yerlerinin denetlenmemesi.

Söz konusu rapora göre; 2009 yılında, Bakanlık içerik ve ambalaj denetimi şeklinde iki ayrı denetim programı yürütmüştür. Yapılan denetimlerde 22.172 gıda örneğinin analiz edilmiştir. Bu konuda dikkat edilmesi gereken nokta, alınan 22.172 numunenin binlerce ürün çeşidi olan gıda sektörü içerisinde kaç tane ürün üzerinde denetimlerin yoğunlaştırıldığıdır. Bakanlık denetim raporunda, genellikle yapılan denetim sayısı üzerinden hareket edilmektedir. Denetim sayılarının bir bakıma önemli olduğu göz önünde bulundurularak, numune alınan örnek sayısının artırılması ve denetim planlamalarında numune alma ve izlemeye ağırlık verilmesi gerektiği kanaatindeyiz. Ayrıca, risk iletişimi

kapsamında, kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi adına, sadece sayısal verilerinin değil, alınan örneklerin temsil ettiği işletmelerin sektörel durumu, laboratuvar ve altyapı eksikliği ve saptanan sorunlarla ilgili ne tür bir yol izleneceği bilgisi basın yoluyla kamuoyu ile paylaşılmamıştır. Bakanlık, “tarladan çatala gıda güvenliği” olarak kurgulanan süreci, denetleme ve yaptırım uygulama şeklinde işletmektedir. Oysa, olması gereken, eğitim, izlenebilirlik ve denetim yolu ile halkın güvenli gıdaya ulaşabilirliğinin sağlanmasıdır. Böylelikle, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın piyasada çok hızlı şekilde yapılan taklit ve tağşişleri zamanında müdahale edebilmesi gerekmektedir.

Bakanlık son günlerde yoğurtta son kullanım tarihini uzatmak için kullanılan madde denetimini yeni yapmaya başlamıştır. Oysa Oda olarak yaptığımız basın açıklamalarında yıllardır bu konuyu dile getiriyoruz. Geç kalınan bu süre içerisinde taklit veya tağşiş yapılarak piyasaya sunulan ve halka tarafından tüketilen ürünlerin sorumluluğu Bakanlığa aittir. Buna benzer durumların yaşanmaması ve eksikliklerin giderilmesi için, Bakanlık meslek odaları ile işbirliği içinde olmalı ve sektör içerisinde hızla gelişen taklit ve tağşiş için acil önlem planı oluşturarak denetim yapısını revize etmelidir.

Bununla birlikte, halkımız et karışımları ile ilgili yeterli şekilde korunamamaktadır. Ürünlerin üzerinde bulunan % et ve % tavuk karışımı olarak adlandırılan ürünlerde akredite olan Bakanlık Laboratuvarları bile miktar analizi yapamamakta ve % 90 dana eti % 10 tavuk eti yazan bir ürünün içerisindeki belirtilen miktarlar kontrol edilememektedir. Sektörde sorunlu bulunan ürün çeşitlerine daha etkin denetimler yapılması gerekmektedir. Oysa Tarım ve Köyişleri Bakanlığı en sorunlu sektörlerden biri olan unlu mamüller sektöründe sorumlu yöneticiliği kaldırarak bu noktada önemli bir hata yapmaktadır. Örneğin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bugüne kadar aldığı pasta numunelerinin kaçının Kodekse uygun olduğunu açıklamalı ve sektörel bazda denetim sonuçlarını halk ile paylaşmalıdır.

Devletin kayıtlı işletme denetimleri ilgili işlevi, bu rapora göre eksik de olsa yansıırken, kayıtdışı üretim yerleri ile ilgili sürecin nasıl işlediği bilinmemektedir. Denetim raporunun, sadece kayıtlı üretim yerlerinden alınan örnekleri temsil etmesi, güvenilir gıda üretimi, dolayısıyla halkın sağlığı için yeterli değildir. Arka planda, devletin resmi olarak tanıyıp, denetim ve takibini yapmadığı bir sektörden beslenen halk vardır ve bunun sorumluluğunu, yetkisi çerçevesinde taşıyacak tek kurum Bakanlıktır.

Son olarak Meslek Odalarının yaptığı hiçbir uyarı göz önünde bulundurulmadan ve tüm haklı itirazlara karşın çıkartılan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun, 22 inci maddesi uyarınca, 30 Beygir Gücü’nün altında motor gücüne sahip ve 10 kişiden az işçi çalıştıran gıda işletmelerinde sorumlu yönetici çalıştırma zorunluluğu kaldırılmıştır. Sektörün yaklaşık % 85’inin, 30 Beygir Gücü’nün altında motor gücüne sahip olduğu ve yaklaşık 5500 Bakanlık Denetçisiyle (aktif denetçi sayısı daha azdır) gıda güvenliğinin sağlanmaya çalışıldığı ülkemizde, gıda güvenliği ve halk sağlığı için yeni ve

zararı henüz belirsiz ciddi bir sürece girilmiştir. Bakanlık, yaptığı denetimlerin değerlendirmesini doğru şekilde yapmadığı, sorumlu yöneticilik uygulamasının kaldırılması sonucu, kendi öz kaynakları yani yetiştirdiği mühendisler ile denetimi sağlamadığı ve hala kayıt dışı üretim için çözüm bulamadığı sürece, yapılan denetimler halkın sağlığını sağlamak için yeterli olmayacaktır.

Gıda güvenliği ve halk sağlığı adına böylesine sağlıksız bir sürecin henüz başında Meslek Odaları olarak bizlere ve kamuoyunun doğru bilinçlendirilmesi adına basına, her zaman olduğundan daha büyük bir sorumluluk ve görev düşmektedir. Bizler, süreci yönlendirecek tüm demokratik haklarımızı kullanarak, bu sorumluluğun ciddiyetinin farkında ve doğru bir duyarlılıkla yaşamı yönlendirirken, basın da bu duyarlılığa sahip çıkmasının zamanıdır. Basına ve kamuoyuna saygıyla duyurulur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu

13 ARALIK 2010

BİZ SÖYLEMİŞTİK, YİNE SÖYLÜYORUZ: HALK SAĞLIĞI TEHDİT ALTINDA, İŞSİZLİK ARTIYOR; ÇÖZÜM DEĞİL SORUN ÜRETİLİYOR!..

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu yasalaştıktan 6 ay sonra 13 Aralık 2010 tarihinde tüm maddeleriyle yürürlüğe giriyor. Bu Kanunun yasalaşması sürecinde, getirilen düzenlemeler ile; halk sağlığına tehdit eden bir yasa olarak çıkmakta olduğu, mevcut gıda kontrol altyapısı ile işletmelerin keyfiyetine bırakılan bir üretim tarzının devamına yol açıldığı, sektörde gıda konusunda eğitim almış kişilerin dışlandığını ve sonuçta halk sağlığının yerine ticaret rantının tercih edildiği kamuoyuna duyurulmuştur.

5996 sayılı Kanunla iddia edildiği gibi, Avrupa Birliğine uyumlu bir gıda mevzuatı ve kontrol sistemine değil, küçük işletmeler ve esnafı korumak adına sorunlu bir sisteme geçilmiştir. Bu Kanun, Türkiye'deki 50 bin gıda işletmesinin yaklaşık % 80'inin sadece işyeri bilgisi ve insafı ile üretim yapmasını sağlayacaktır. Artık çocuklarımızın tükettiği gıdaların üretiminde konu uzmanlarının bulunması gerekliliği yoktur. Gıda güvenliğine aykırı uygulamaların ağırlıklı bu işletmelerden kaynaklandığı değerlendirildiğinde; Kanunun uygulanmasının gıda güvenliği ve halk sağlığı için ne denli tehlikeli sonuçlar yaratacağı anlaşılmaktadır. Son derece yetersiz olan denetçi sayısı ile gıdalarımızı denetleyebilmekten uzak olan kamu, şimdi de sektörde çalışan mühendisleri uzaklaştırarak yeni bir sorun alanı yaratmaktadır.

13 Aralık 2010 tarihinden itibaren,

Mühendis olmadan üretim yapan işletmeler, halk ve tüketici sağlığı açısından büyük riskler yaratabilecektir. **Bu riskler, kısa vadede gıda zehirlenmesi olabileceği gibi, uzun vadede toksik ve kanserojen etkiler de olabilecektir.** Üstelik bilinmektedir ki, yalnızca işletme sahibinin bilgisine ve alışkanlıklarına terk edilmiş bu tip işletmelerin gıda üretimleri, kamunun denetim gücünün oldukça eksik ve yıpranmış olduğu günümüz koşullarında, her gün başına yansıyan bir başka gıda skandalının konusu durumundadırlar.

Gıda işyerleri; gıda alanında eğitilmiş olmadan , gıda güvenliği ile ilgili tehlikeleri bilmeden ürettikleri ürünleri piyasaya arz edebilecektir. Çünkü, **Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Kanun ve bu Kanuna dayalı hazırlanan yönetmelik taslaklarıyla, dünyada eşi olmayan bir uygulamaya giderek, gıda alanında bir bilgisinin olup olmadığını bilmediği işyeri sahiplerine tüketeceğimiz gıdaların tüm sorumluluğunu hiçbir şarta bağlamadan bırakıyor ve halen faaliyette olan işletmelere 5 yıl süre ile hiçbir yaptırıma tabi değilsin diyor.** Artık gıda işletmeci, eğitilmiş olmadığı bir alanda, konuda uzman olmayan kişilerce üretildiğinde halk sağlığı açısından çok büyük bir risk oluşturma ihtimali olabilecek işlenmiş gıda ürünlerini üreterek tüketicilere arz edebilecektir.

Kanunun taslak uygulama yönetmeliklerinde de görüldüğü gibi, AB'ye uyum adı altında AB ülkelerinde olmayan biçimde resmi kontrollerin özel kesime devredilmesi projesi de yürürlüğe konulmaktadır. Bu devrin nasıl uygulanacağına yönelik ayrıntıların Kanun ve yönetmeliklerde verilmemesi kaygılarımızı artırmaktadır.

Bizler, kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları olan Odalar olarak, bu konuda da kamu yararına bir tavrın geliştirilmesinin ısrarlı takipçileriyiz. Bu çerçevede diyoruz ki; gıda güvenliğinin vazgeçilmezliği ilkesi çerçevesinde, doğru üretim yapma gayreti içinde olan esnafı da koruyan çözümler bulunmalı ve yaşama geçirilmelidir. Bu doğrultuda, gıda güvenliğini sağlama amaçlı önceki düzenlemeden geri adım atarak halk sağlığını riske etmek yerine; hem işletmelerin teknik ve hijyenik standartlarının yükseltildiği ve hem de personel çalıştırmanın küçük işletmeler üzerine bir yük oluşturmayacağı ara çözümler, sorunun halk, esnaf ve mühendis ortak yararına olacak biçimde çözümlenmesi için en doğru yol olarak görülmektedir.

Bu sonucun ortaya çıkması, tüm gıda işletmelerinin eksiksiz bir biçimde teknik eleman çalıştırma zorunluluğuna tabi tutulması, küçük işletmelerde görev yapacak, işin nevine göre konusuyla ilgili lisans eğitimi almış personelin yetkilendirilmiş denetçi niteliğiyle kamu adına çalışması ve bir anlamda

denetim yapması, hizmetinin karşılığı olan ücret ve sosyal güvenlik primlerinin ise tarım bütçesine konulacak ödenek ile karşılanması ile mümkündür.

Böylece küçük esnaf, işyerinde kamu finansmanı ile çalışacak konu uzmanının katkılarından yararlanarak, güvenli gıda arz edecek, diğer taraftan herhangi bir finansman yükü altına girmeyecektir.

Bu yöntemde, aynı zamanda, konu ile ilgili lisans eğitimi almış personel işyeri sahibinin çalışanı konumundan çıkarılmakta, böylelikle mevcut sistemin aksayan en önemli kısmı da yeniden ve uygun biçimde düzenlenmiş olmaktadır.

Sözü edilen yöntemin tarım bütçesinde doğuracağı finansman yükünün, yıllık 100 milyon TL düzeyinde olacağı, tarafımızdan hesaplanmaktadır. Bu rakam, 6 milyar TL olan toplam tarım bütçesinin 60'da 1'i kadardır. Üstelik bilinmektedir ki, gıda güvenliğine bütçe ayırmayan toplumlar, çok daha fazlasını sağlık harcamalarına ayırmak zorunda kalmaktadırlar. Bunun da yanında, ilk üretim ve işleme süreçlerinde önleyici yaklaşım sergilenmediği sürece, son ürün kayıpları ve imhaları nedeniyle finansman yükünün ağırlaştığı da bilinmektedir.

Bu finansmanın sağlanması yanında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, meslek Odaları ve esnaf odalarının işbirliği içinde çalışması, gıda sektörünün gelişimine ve çağdaş standartlara kavuşmasına neden olacak, böylelikle gıda güvenliği de sağlanmış olacaktır.

Bizler, meslek odaları ve sivil toplum örgütleri olarak, halk ve kamu yararına olan bu teklifin yaşama geçirilmesi için, **Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 5996 sayılı Kanunda kendisine verilen yetkiyi kullanmasını ve 30 beygir gücü veya 10 çalışanın altında işgücü çalıştıran işyerlerinin bir anlamda kontrolden uzak üretim yapabilmesi koşulunu yeniden değerlendirmesini bekliyoruz.** Mühendisi üretim süreçlerinden dışlayıp halk sağlığını hiçe sayan bir tutumun geliştirilmesi tercih edilirse, bilinmelidir ki, bizler meslek odaları olarak, bu düzenlemelere karşı, üyelerimiz ile birlikte her türlü meşru mücadeleyi yürütmek kararlıyız.

Kamuoyuna saygı ile duyurulur.

Gıda
Mühendisleri Odası

Petek ATAMAN
Başkan

Kimya
Mühendisleri Odası

Mehmet BESLEME
Başkan

Ziraat
Mühendisleri Odası

Dr. Turhan TUNCER
Başkan

26 MAYIS GENEL GREV BASIN AÇIKLAMASI!

DİSK, KAMU-SEN, KESK Ve TÜRK-İŞ. Konfederasyonlarının yapmış oldukları ve emek örgütlerinin destekledikleri 26 Mayıs Genel Grevi'ne İKK düzeyinde destek verildi. 26 Mayıs 2010 Çarşamba Günü grev destek amaçlı basın açıklaması Beşiktaş meydanında gerçekleştirildi.

İSRAİL 'İN SALDIRISI VE İKK BASIN AÇIKLAMASI

Gazze'ye insani yardım götüren gemilere müdahale eden İsrail'in tavrına ilişkin tepkiler bütün Dünya'da Basın açıklamaları ve gösteriler ile dile getirildi. TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu da 4 Levent Metro çıkışı önünde düzenlediği basın açıklaması ile destek verdi. 31 Mayıs 2010 Pazartesi yapılan basın açıklamasına Şube Yönetim Kurulu Üyelerimiz ile katılım sağlandı.

ULAŞIMA DEĞİL İŞÇİLERİN VE EMEKÇİLERİN ÜCRETLERİNE ZAM İSTİYORUZ! BASIN AÇIKLAMASI

Kamu Emekçileri Sendikaları Konfederasyonu (KESK) İstanbul Şubeler Platformu ve Devrimci İşçi Sendikaları Konfederasyonu İstanbul Merkez Temsilciliği, TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu (İKK), İstanbul Meslek odaları Koordinasyonu, Çeşitli Sivil toplum örgütleri ile siyasi partiler ve dernekler İstanbul'da toplu ulaşım yapılan zamları protesto etmek için 01 Aralık 2010 Çarşamba günü saat 13.00'da İstanbul Büyükşehir Belediyesi önünde toplanarak bir basın açıklaması düzenledi. Şubemizin de katıldığı grup adına basın açıklamasını İKK sekreteri Tözöz Dinçöz okudu. Açıklamada yapılan zamların geri alınması talepleri iletildi.

BASIN AÇIKLAMASI-ÖĞRENCİLER HAKLIDIR! SESLERİNE KULAK VERİN, KUMPAS KURMAYA KALKMAYIN! BASIN AÇIKLAMASI

Son zamalarda yaşanan öğrencilere şiddet olaylarına dikkat çekmek ve öğrenciler destek olmak için Şubemiz üyelerinin de yer aldığı açıklamada bulunduğu konuya ilişkin TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu Sekreteri Tözöz Dinçöz tarafından yapılan ortak açıklamada, üniversitelerin asıl öznesi olan öğrencilere yapılan saldırıların, en temel insan hakkı olan düşünme ve düşündüğünü ifade etme özgürlüğüne yapılmış saldırılar olduğunu ve her seferinde 'demokrasi'den yana olduklarını söyleyenlerin demokrasiyi nasıl algıladıklarını bir kez daha gösterdiği ifade edildi.

İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ BASIN AÇIKLAMASI

İşçi sağlığı ve İş güvenliği ile ilgili yapılan yeni düzenlemeler İKK bünyesinde çalışma yürüten ve şubemizin de aktif katılım sağladığı İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği komisyonu tarafından 18 Aralık 2010 Cumartesi tarihinde SGK Bölge Müdürlüğü önünde düzenlenen basın açıklamasında katılım sağlandı. Açıklama ile yeni düzenlemelerde işçiden ve emekçiden yana olmayan hususlar protesto edildi.

ASGARİ ÜCRET ZAMLARI BASIN AÇIKLAMASI

Asgari ücretlerde 2011 yılı için yapılacak zamların belirlenmesi için görüşmeler devam ederken İKK ve Şubemizin de çalışmalarında yer aldığı HSGG platformu düşünülen ücret zamlarının azalığı nedeniyle düzenlenen basın açıklaması 18 Aralık 2010 Cumartesi günü Beşiktaş Meydanı'nda yapıldı.

YAŞASIN TMMOB, YAŞASIN DAYANIŞMA!

Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri odaları olarak 27-30 Mayıs 2010 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilen TMMOB 41 Olağan genel Kurulu'nda Yeni Gıda Yasasını gündeme getirip yaklaşık 1200 delegenin oldu Genel Kurul salonu önünde Yeni Yasaya karşı Basın açıklaması yapıldı. 29 Mayıs 2010 Cumartesi günü yapılan ve Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın R. Petek ATMAN tarafından okuna basın açıklamasına Genel Kurul delegeleri destek verdi.



4.4. MİTİNGLER

KADIN MÜHENDİSLERİMİZ 8 MART DÜNYA EMEKÇİ KADINLAR GÜNÜNDEYDİ(2010-2011)

8 Mart Dünya Emekçi Kadınlar Günü Kadıköy İskele Meydanında Büyük bir mitingle kutlandı.2010 ve 2011 yıllarında düzenlenen Üyelerimiz TMMOB İstanbul İl Koordinasyon Kurulu (İKK) Kadın Kolları öncülüğünde mitinge destek verdi.

1 MAYIS EMEK BAYRAMI'NDA TAKSİM'DEYDİK!(2010-2011)

DİSK, KESK, TMMOB ve TTB'nin çağrısıyla 1 Mayıs Emek Bayramı kutlama ve anmaları için Şube olarak 1 Mayıs Alanı'nda, Abide-i Hürriyet Meydanı (Taksim Meydanı)'ndaydık.On binlerce insanın katıldığı, mitingde şube yönetim kurulumuz ve 30 üyemiz ile mitingdeki yerimiz aldık.



TEKEL İŞÇİLERİ İLE DAYANIŞMA EYLEMİNE KATILDIK!

Özelleştirilen Tekel İşletmelerinde çalışanların 4-C statüsüne karşı yapmış oldukları grev bütün ülkeye yayıldı. Türkiye'nin dört bir yanında dayanışma eylemleri yapıldı. TMMOB de İKK'lar olarak eylemlere destek verdi. İstanbul'da yapılan eylem serisinde 25 Şubat 2010 Perşembe akşamı Kadıköy'de yapılan yürüyüşe yönetim Kurulumuz ve üyelerimiz katılım sağladı.



15 HAZİRAN TMMOB MİTİNGİ

Türkiye'nin dört bir yanından gelen mühendis, mimar ve şehir plancıları, "Haklarımız, geleceğimiz, halkımız, ülkemiz için söyleyecek sözümüz var" çağrısıyla Ankara Sıhhiye Meydanı'nda buluştu. On binlerce kişinin katıldığı miting büyük bir coşkuyla geçti. Ülkenin dört bir yanından gelen birimlerimiz; Bölge Şube, Şube, Temsilciliklerimiz, Öğrenci Temsilciliklerimiz ve Üyelerimiz ile birlik beraberlik içinde coşkulu bir şekilde "TMMOB Mitingi"nde yerimizi aldık.



4.5 TMMOB VE GIDAMO TOPLANTILARI

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI MARMARA BÖLGE ŞUBESİ 2. OLAĞAN GENEL KURULU YAPILDI

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi 2. Olağan Genel Kurulu çoğunluksuz olarak 23–24 Ocak 2010 tarihlerinde yapıldı.

23 Ocak 2010 Cumartesi günü yaklaşık 100 üyemizin katılımıyla Nazım Hikmet Kültür Merkezi'nde yapılan genel kurul toplantısı; Marmara Bölge Şube 2. Dönem Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Bilge Ölmez'in açılış konuşmasıyla başladı. Divanın oluşturulması ve gündemin okunarak kabul edilmesinin ardından Toplantı; Marmara Bölge Şube 2. Dönem Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Kaya, Gıda Mühendisleri Odası 7. Dönem Yönetim Kurulu Başkanı Atakan Günay ile 2. Başkan ve TMMOB 40. Dönem Yürütme Kurulu Üyesi Kadir Dağhan'ın konuşmalarıyla devam etti. 2. dönem çalışma raporunun sunumu ve kabulünün ardından yemek arası verilen toplantının ikinci bölümünde 3. Dönem Yönetim Kurulu Asıl ve Yedek adaylarının konuşmaları ve tanıtımı yer aldı. Oldukça sakin bir havada yapılan toplantı, Marmara Bölge Şube 2. Dönem Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Kaya'nın kapanış konuşmasının ardından sona erdi.



8. OLAĞAN GENEL KURUL TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 8. Olağan Genel Kurul'u 13–14 Mart 2010 Cumartesi-Pazar günleri Ankara'da gerçekleştirildi. 75 delegemizin katıldığı Genel Kurul 13 Mart 2010 Cumartesi günü gerçekleştirilen Genel Kurul görüşmeleri ve 14 Mart 2010 Pazar günü seçimlerin yapılması ile tamamlandı.



ODAMIZIN 8. DÖNEM 1. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI

09.05.2010 Pazar günü, Genel Merkez dışında 2 Bölge Şube, 5 Şube, 7 Temsilcilik ve üyelerimiz olmak üzere toplam 55 Danışma Kurulu bileşenimizin katılımı ile Gür Kent Otel'de gerçekleştirildi.



TMMOB 41. OLAĞAN GENEL KURULU ANKARA'DA GERÇEKLEŞTİRLDİ!

TMMOB 41. Olağan Genel Kurulu 27-30 Mayıs 2010 Perşembe/Pazar günlerinde Ankara'da gerçekleştirildi. 27-28-29 Mayıs tarihlerinde yoğun gündemler ile yapılan Genel Kurul görüşmelerinin ardından 30 Mayıs 2010 Pazar günü gerçekleştirilen seçimler ile TMMOB 41 Dönem Yönetim Kurulu, Yüksek Onur Kurulu ve Denetleme Kurulu üyeleri belirlenmiş oldu. Şubemiz TMMOB Genel Kurulu'na yaklaşık 30 delege ile katılım sağladı.



TMMOB OLAĞANÜSTÜ GENEL KURULU'NA KATILIM SAĞLADIK!

Mayıs 2010 da gerçekleştirilen 41. TMMOB Olağan Genel Kurulunda zaman darlığı nedeniyle görüşülemeyen karar tasarıları için yapılan Olağanüstü Genel Kurul 24-25 Eylül 2010 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirildi. Şubemiz delegasyonundan 12 kişi ile yapılan olağanüstü Genel Kurul'a katılım sağladık.



8. DÖNEM 2. DANIŞMA KURULU ANKARA'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

İki yıl boyunca görevlendirilen Yönetim Kurullarımızın görev süreleri içinde 4 defa gerçekleştirdiği Danışma Kurulu toplantılarının bu dönem içinde ikincisi olan toplantı 26 Eylül 2010 Pazar günü Ankara'da gerçekleştirildi. Şubemizin Yönetim Kurulu asil ve yedek üyelerinin katıldığı toplantıda Odamızın önümüzdeki dönem faaliyetleri hakkında fikir alışverişi yapıldı.



TMMOB 41. DÖNEM 1. DANIŞMA KURULU

TMMOB 41. Dönem 1. Danışma Kurulu toplantısı 27 Kasım 2010 Cumartesi günü İMO Teoman Öztürk Salonu'nda 313 kişinin katılımıyla gerçekleştirildi.

TMMOB 41. DÖNEM 2. DANIŞMA KURULU TOPLANTISI

9 Nisan 2011 Cumartesi günü Ankara'da İMO Teoman Öztürk Toplantı Salonu'nda yapıldı. 336 kişinin katıldığı Danışma Kurulu toplantısı, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Soğancı'nın 41. Dönemin ilk 10 ayındaki çalışmaları anlattığı konuşmasıyla başladı. Toplantıda söz alan üyeler de gündemdeki TMMOB çalışmaları, 15 Mayıs TMMOB Mitingi ve 12 Haziran genel seçimleri üzerine değerlendirmelerini aktardılar.



8. DÖNEM 3. DANIŞMA KURULU ANKARA'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

Odamızın 8. Dönem 3. Danışma Kurulu; Genel Merkez ve Bölge Şube, Şube, Temsilcilik, TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz ve üyelerimiz olmak üzere toplam 29 Danışma Kurulu üyesinin katılımı ile 10.04.2011 Pazar günü toplanmıştır. Toplantıya Şube yönetim kurulu üyelerimiz katılım sağladılar.



TMMOB 41. DÖNEM 3. DANIŞMA KURULU

TMMOB 41. Dönem 3. Danışma Kurulu Toplantısı 9 Ekim 2011 tarihinde Ankara'da İMO Teoman Öztürk Toplantı Salonu'nda yapıldı. 292 kişinin katıldığı toplantıda, Türkiye'de yaşanan gelişmeler, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nın kurulmasıyla TMMOB'nin yeniden yapılandırılmasına yönelik girişimler üzerine görüş alışverişinde bulunuldu. Şube tönetim kurulu üyelerimiz toplantıya katılım sağladı.

ODAMIZIN 8. DÖNEM 4. DANIŞMA KURULU;

Genel Merkez ve Bölge Şube, Şube, Temsilcilik, TMMOB Yönetim Kurulu Üyemiz ve üyelerimiz olmak üzere toplam 30 Danışma Kurulu üyesinin katılımı ile 08.10.2011 Cumartesi günü gerçekleştirildi. Oda çalışmaları ile ilgili bilgilendirmenin ardından, gündemin okunması ve onaylanması ile devam etmiştir. Geç saatlere kadar devam eden toplantıda; Odamız çalışmaları ve mesleki sorunlarımız ile Genel Kurul süreci, yeni yasa sürecinde GTH Bakanlığı'nın yeniden yapılanması, istihdam, SMM yönetmeliğimiz gibi konular değerlendirilerek birimlerimizin önerileri dinlenmiş ve fikir alışverişinde bulunulmuştur.

7. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ

Odamız tarafından 24-26 Kasım 2011 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirilen 7. Gıda Mühendisliği Kongresi 3 gün boyunca yaklaşık 600 kişinin katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Konunun tüm tarafları; kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri, bilim insanları, sektör temsilcileri ve basın mensuplarının bir araya geldiği kongreye yönetimden ve üyelerimizden katılımlar olmuştur. Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Faruk KOR da Gıda Mühendisliği Eğitimi konulu oturumda panalist olarak görev almıştır.

5. BASIN

5.1 BASINDA MAKALELERİMİZ

ŞİŞEDE DURDUĞU GİBİ DURMUYOR: AMBALAJDA SU

Kenti çevreleyen su borularında dolaşan, kimyasal yapısı H₂O olan, işlevsel olarak suya benzeyen o sıvının, insanın tarih boyunca bildiği, yaradılışın ikinci gününde ikiye ayrılan, vaftiz eder ve abdest alırken ruhu arıtan, antik felsefede tözlerden biri olan, pınarlardan çağlayan, ırmaklardan akan; yani temizleyen ve arıtan o şey ile aynı olduğuna emin misiniz?
(Ivan ILLICH- H₂O ve Unutmanın Suları)

MAVİ GEZEĞENimiz MAVİ ALTINa dönüştürülürken...

Dünya'da birçok ülkede suyun piyasaya konu olması ve özelleştirilmesi, neo-liberal politikalarla, 1990'lı yıllarda gündeme getirilmiş ve Dünya Bankası, Uluslararası Para Fonu (IMF), Birleşmiş Milletler (BM) ve Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) gibi küresel politika belirleyici örgütler bu süreci teşvik etmiştir. 1995 yılında imzalanan Hizmet Ticareti Genel Anlaşması (GATS) ile küresel ölçekte ticaret konusu kabul edilen, canlıların en temel yaşam kaynağı; su, bir insan hakkı olmaktan çıkarılıp, alınıp satılır bir meta haline getirilmiştir. Artık, su; "temel bir insan hakkı" değil, "temel bir ihtiyaç maddesidir ve bedeli her ne şekilde olursa olsun ödenmelidir". Su, ambalaja girer ve uluslar arası ekonomik literatürde, pazarının ürktücü derecede büyük olmasından dolayı "mavi altın" olarak yerini alır...

Küresel su politikalarının, yerelde uygulamaya geçirilmesini kolaylaştıran en etkili söylem, kıtlık, kuraklık ve "küresel ısınmaya bağlı iklim değişikliği" üzerine kurgulanan, "su krizi" söylemidir. Bu söylemin halka yansımaları; yüksek su faturaları, kirlenmiş ve içilebilir niteliğini yitirmiş musluk sularıdır. Suyun

kamusal bir hizmet olarak sunulmasının sorgulandığı -ülkemizde Dikili Belediyesi örneğinde de yaşadığımız üzere- bedelsiz su sağlamanın dava konusu olabildiği bir döneme geçilmiştir. Yerel halk, kendi yöresindeki su yönetimine katılma şansını elde etmek bir yana, musluğundan akan suyun niteliğinin ne olduğunu bilme olanağını da yitirmiştir.

Oysa ki su kıtlığını, su kirliliğini yaratan, bunun üzerine “komplo teorileri” kurgulayan, çıkış yolu olarak yine kendi üretim biçimlerini alternatifsiz çözüm olarak sunan, küresel kapitalist üretim biçiminin kendisidir.

Küresel su politikaları karşısında İller Bankası, DSİ ve Yerel Yönetimlerin durumu Türkiye’de suya yönelik neoliberal politikalar 1980’li yılların başlarından itibaren etkisini göstermeye başlamıştır. Bu etki başlangıçta birkaç büyük kentle sınırlı iken 1990’lı yıllarla birlikte daha fazla kendisini göstermiştir. 2000’li yılların başlarında Büyükşehir Belediyesi kapsamında su ve kanalizasyon idarelerinin büyük ölçüde içme suyu kanalizasyon yatırımlarını tamamlamış olmalarına karşın, daha küçük ölçekli belediyelerin halen bu yatırımlarını gerçekleştirme gereksinmesinin devam etmesi, yeni yapılanması çerçevesinde İller Bankası’nca verilen kredilerde yeni artışların yapılması zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır.

Su Nedir? Ne Değildir?

“Su, bir oksijen ve iki hidrojen atomundan oluşan, oda sıcaklığında sıvı halde bulunan, renksiz, kokusuz bir maddedir” şeklinde formüle edilebilse de, laboratuvar koşullarında elde edilebilen bir ürün değildir. “Eşi, benzeri olmayan fiziksel ve kimyasal özellikleriyle, yerine ikamesi olmayan, canlıların yaşam kaynağıdır!” ifadesi, suyun yaşamımızdaki hakkını teslim edebilmemiz açısından daha uygundur. Su; insan bedeninin yaklaşık 2/3’sini oluşturur. İnsanlar, vücutlarındaki proteinlerin yarısını, glikojenin hepsini yitirseler dahi hayatta kalabilirken, suyun % 20’lik kaybında telafisi mümkün olmayan sağlık sorunları oluşabilir.

Diğer yandan su; ekonomik ve sosyal değeri olan, sınırlı ve stratejik doğal bir kaynaktır. Küresel ısınma ve su kaynaklarındaki azalma, suyun, petrol gibi uluslar arası ilişkilerde diplomatik bir konu ve üzerine savaş senaryolarının oluşturulduğu bir kaynak durumuna gelmesine yol açmıştır.

Bazı endüstriyel ürünlerin üretiminde gerekli olan su miktarları ortaya konulduğunda, insanın su gereksiniminin, sadece biyolojik anlamda var olabilmek adına değil, çeşitli gereksinimler ile var olma anlamında da daha net bir şekilde görülebilmektedir. Üretim teknolojisine bağlı olarak değişse de, ortalama su kullanımları aşağıda belirtilmiştir.

Endüstride Su kullanım örnekleri;

1 Hamburger üretimi için 4 lt,
4 Adet otomobil lastiği üretimi için 7500 ton,
1 Otomobil üretmek için 150 ton,
1 Ton çelik üretmek için 240 ton,
1 Fıçı bira elde etmek için (arpanın yıkanmasından-bira haline getirilmesine kadar) 5600 lt,
1 Kutu meyve ya da sebze konservesi elde etmek için 35 lt,
1 Kg kumaş için (baskılı boya yapılıyorsa) 200 lt,
1 Kg kumaş için (baskısız boya yapılıyorsa) 120 lt,
1 Satranç tahtası üretmek için 16 lt,
450 Gram plastik üretmek için 90 lt,
450 Gram pamuk ya da yün üretimi için 381 lt,
1 Varil ham petrolü rafine etmek için 7 ton su kullanılmaktadır. VE EN ÇARPICI ÖRNEK:

Su şişelerinde kullanılan plastik (PET) 1 kg üretilse 17, 5 kg su harcanıyor. Şişeleri üretmek için kullanılan suyun miktarı, şişelere konan suyun miktarından daha fazla. PET şişe, suyu tüketerek üretiliyor!

Evsel Su kullanım örnekleri;

Banyo yapmak için (ortalama) 50 – 60 lt,
Diş Fırçalama(Musluk Açık-3 dakika) 4 -5 lt,
Tuvalet için (asgari) 25 lt,
Bulaşık ve Çamaşır Makinesi (1 yıkamada) 100 – 120 lt kullanılmaktadır.

Tarımsal Su kullanımında ise; en büyük kayıplar açık kanal yönetimi ile suyun iletiminde buharlaşma ile oluşmaktadır.

Rakamlarla Su Gerçeği

Yeryüzündeki suyun sadece % 3'ü tatlı sudur, tatlı suyun ise sadece % 1'i erişilebilir durumdadır.

Geride bıraktığımız yüzyılda dünya nüfusu 4 kat artarken, su gereksinimi 9 katına çıkmış; endüstriyel gereksinimler için gerekli su ise, geçtiğimiz yüzyılın başına oranla 40 kat artmıştır.

Yerkürede kullanılan suyun % 85'i, dünya nüfusunun % 12'si tarafından kullanılmaktadır. 1900'de

erişilebilir suyun % 7'si kullanılırken, yüzyılın sonuna doğru bu oran % 25'e yükselmiştir. Tarihte erişime açık suyun bu denli çok olduğu bir dönemde

kıtlıktan söz ediyor olmak ciddi bir çelişkidir. Suyun sınırlı olmasını, su kıtlığı olarak ifade etmek ciddi anlamda risk taşıyan bir tanımlamadır.

Dünyada kişi başına günlük ortalama kentsel su tüketimi Dünya Sağlık Örgütü (WHO) standartlarında 150 litre olarak kabul edilmektedir. Sanayileşmiş ülkelerde ortalama kentsel tüketim 266 lt/kişi-gün iken Afrika ülkelerinin ortalaması 67 lt/kişi-gündür.

Tablo 1: Kişi başına günlük ortalama kentsel su tüketimi (litre)

Kabul edilen Dünya Ortalaması	150
Sanayileşmiş ülkeler Ortalaması	266
Afrika ülkeleri Ortalaması	67
Asya ülkeleri Ortalaması	143
Latin Amerika Ortalaması	184
Arap ülkeleri Ortalaması	158
Türkiye	111

- Bugün dünya nüfusunun yalnızca % 5'i suyu çok uluslu şirketlerden satın aldığı halde, bu şirketlerin yıllık gelirleri dünya petrol ticaretinin yıllık gelirinin yarısına ulaşmış durumdadır.
- Dünya Bankası, su piyasasının büyüme hedefini güncellediklerini ve yeni tahminlerin 1 trilyon doları aştığını açıklamıştır.
- Dünya çapında 1.2 milyar insan temiz su kullanamamakta,
- 2.5 milyar kişi ise kanalizasyon sisteminden yoksun yaşamakta,
- İçme suyuna atık suların karışmasıyla yılda 5 milyon kişi salgın hastalıklardan ölmekte,
- 2.4 milyar insan banyo ve tuvaletten mahrum yaşamakta,
- Dünyada kullanılan suyun % 85'ini dünya nüfusunun % 12'si tüketmektedir.
- Suların yaklaşık % 70'i tarımsal, % 20'si endüstriyel ve % 10'u ise evsel olarak kullanılmaktadır. Söz konusu toplam tatlı su kullanımı içinde gıda ve içecek sanayilerinin (şişelenmiş su dahil) payı, % 0.18 kadardır. Yazık ki, % 70 gibi yüksek oranda kullanıma sahip olan tarım alanında kullanılan su miktarının yarısı yanlış kullanımlardan dolayı heba edilmektedir.

• Tablo 2: Suların Kullanım Alanlarına Göre Oranları

Kullanım Alanları	Dünya Ortalaması	Gelişmiş Ülkeler	Gelişmekte Olan	Az Gelişmiş
Tarım %	67	39	52	86
Endüstri %	23	46	38	7
Konut %	10	15	10	7

- Avrupa’da ortalama su kullanımı kişi başına 200–300 litre/gün ve Amerika Birleşik Devletleri’nde 575 litre/gün olmasına rağmen kalkınmakta olan ülkelerde yaşayan halkın beşte biri insan hakkı olarak kabul edilen en az 20 litre/gün suya ulaşamamaktadır. Oysa bilinmektedir ki hijyen koşullarının sağlanabilmesi için bir kişinin günde en az 50 lt suya ihtiyacı bulunmaktadır.
- Kalkınmakta olan ülkelerde en zengin halkın % 20’si şebeke sistemi ile ulaşan suyun % 85’ini, halkın en yoksul % 20’lik kısmı ise sadece % 25’ini kullanabilmektedir. Türkiye’de kişi başına düşen yıllık su miktarı, yanlış su politikaları ve uygulamaları ile hızla azalmaktadır. 1990’larda 3500 m³/kişi-yıl olan bu miktar günümüzde 1400 m³’lere kadar düşmüş durumdadır.

Su Kaynakları İle İlgili Genel Bilgiler

(Viski; içmek içindir, su; adına savaşlar yapmak için..- Mark TWAIN)

Su kaynaklarının artan nüfusla birlikte tükenmeye başlaması, kullanılabilir-içilebilir-temiz suya erişimde yaşanan sorunlar, “su yoksulluğu” olarak açıklanan bir olguyu ortaya çıkarmıştır.

Dünyada, yerkürede bulunan suyun % 97’si tuzlu sudur. Bunlar, okyanus ve denizlerdedir. Geri kalan % 3’lük bölüm ise, tatlı su olarak tarif edilen, içilebilir ya da kullanılabilir su kaynaklarıdır. Bu suyun % 79’u, kutuplardaki buz dağlarında ve % 20’si derin yeraltı sularında depolanmıştır. Ulaşılması mümkün olan su kaynakları ise, göller, nehirler, akarsu, çay, dereler ve tatlı su rezervuarlarında yer alan % 1’lik bölümdür. Sonuç olarak, dünya genelinde içilebilir-kullanılabilir su miktarı yukarıda ifade edilen toplam içinde % 0,007 civarına karşılık gelmektedir. Ancak, su miktarının sınırlı olması suyun kıt olduğu anlamına gelmemektedir.

Su, BM Çevre Programının (UNEP), 2002 yılında yayınladığı 3. Küresel Çevre Raporu’nda, başta Afrika ve Asya Kıtası olmak üzere, dünyada 1,1 milyar insanın güvenli-temiz içme suyu, 2.4 milyar insanın ise, güvenli bir içme suyu arıtma hizmetinden yoksun olduğu belirtilmektedir. UNEP Raporu, piyasa koşullarının küresel ölçekteki egemenliği sürdükçe, su politikalarını belirleyen ve yön veren çok uluslu tekellerin, bu alandaki girişimleri devam ettikçe, önümüzdeki yıllarda dünya nüfusunun büyük bölümünün su sıkıntısı ile karşılaşacağına dikkat çekmektedir. Bu noktada, su sıkıntısını en çok hissedecek ülkelerden biri de Türkiye’dir.

Su Kıtlığının Tanımı

Bir ülkede, su kaynaklarının yeterli olup olmadığının en sağlıklı göstergesi “yıllık yenilenebilir” tatlı su miktarıdır. Bu miktarın 1000 m³’ün altına düşmesi, o ülkenin “su kıtlığı” noktasına ulaştığının göstergesidir. Eğer, bir ülkede kişi

başına yenilenebilir tatlı su miktarı 1000 ile 1673 m³ arasında değişirse, bu durum “su baskısı” olarak adlandırılır. Kıtık öncesi, acil ve riskli bir durumu ifade eder. Bu noktada, su politikalarını belirleyen temel öğeleri, su yönetimi ve su kaynağının ihtiyaçlar temelinde planlaması, nüfus-tüketim ilişkilerinin projelendirilmesi olarak tanımlanabilir. (Torunoğlu, E., 2008)

Türkiye, su kıtlığı çeken bir ülke değildir. Ancak, su kaynaklarının yönetimi ve planlanmasına dair yaşanan sorunlar, son yıllarda Dünya Bankası ve uluslararası su tekellerinin ülkemiz su yönetimini belirleyen ticari girişimleri, sanayileşme ve kentleşme süreçlerinin plansız seyri, yenilenebilir su miktarında olumsuz değişimlere yol açmıştır. UNEP’in Raporu’na göre dünya ortalaması 7000 m³ olarak belirlenmiş olup, Türkiye 2002 yılı itibarı ile kişi başına 2940 m³ tatlı su kaynağı ile düşük sınıfta yer almaktadır.

Karabasan şeklinde sunulan su sorununun dünyanın sonuymuş gibi ele alınmaması gerektiğini ileri süren uzmanlar, ulusların aslında son derece az miktarda temiz su kaynakları ile idare edebileceklerine inanıyor. Buna göre su krizi, kaynak azlığından değil, dünyadaki açlık ve gıda krizinde de yaşandığı üzere, dağıtım ve yönetim sorunundan kaynaklanıyor. Bunun için, ülke yönetimlerinin, suyu planlı kullanan teknolojilere öncelik vermeleri ve suyu bol keseden kullanmayan ekonomik faaliyetleri teşvik etmeleri gerekiyor. Dolayısıyla bu sorunu, var olan teknolojilerle, yatırımları arttırmakla ve siyasi müdahalelerle çözmek yeterli. Ve biz mühendislerle çok iş düşünüyor!

Bir yanda susuzluk, diğer yanda “özel su”!

1990’lı yıllar, küresel su şirketlerinin dünyanın pek çok bölgesinde daha önce bir kamu hizmeti olarak kabul edilmiş olan suda özelleştirme için harekete geçtiği dönemdir. Afrika, Asya ve Latin Amerika’da pek çok hükümet küresel baskı altında su hizmetlerini piyasaya açmıştır. Suda neo-liberal politikaların alt sınıflar için ölümcül sonuçları Bolivya, Hindistan, Meksika, Filipinler gibi ülkelerde ortaya çıkmıştır. Bu ülkelerde yoksul insanlar, yaşadıkları bölgelerden çıkan su kaynaklarını ellerinden yitirmekte, kullanma suyu bir yana, sağlıklı içme suyuna dahi erişememektedir.

Örneğin; Bolivya’nın bir kentinde su özelleştirilir ve şirket 1 hafta sonra suya yüzde 200 zam yapar. İnsanlar suyu kullanamayacak duruma gelince, yağmur sularını toplayıp kullanabilmek için damlarına bidon koyarlar. Şirket, o bidonları yasaklatmak için kanun çıkartır! Düşünün ki, yağmur suları bile kullandırılmaz halka!

Hindistan’da 26 kilometre uzunluğunda bir akarsu özelleştirilir ve alan şirket akarsunun her iki tarafına silahlı adamlar yerleştirir. Hayvanların nehirden su içmelerini, insanların kova ile su almalarını yasaklar.

Su ile ilgili bunlar yaşanırken dünyada, anayasasına “Su insan hakkıdır, her insanın yaşayabilecek oranda suya sahip olması sağlanır” maddesi koyan ülkeler de var, Belçika gibi. Türkiye hangisini seçecek?

Su “ÜRETİLDİ”!

“Üretime aracı olarak giren ve hiçbir şeye mal olmayan doğal öğeler, üretimde hangi rolü oynarlarsa oynasınlar, sermayenin parçaları olarak değil, doğanın sermayeye karşılıksız bir armağanı olarak girerler. Bu yüzden, başlangıçta hiçbir şeye mal olmayan böyle bir doğal güç, üretime katılırsa, üretilmesine yardım ettiği ürün, talebi karşılamaya yettiği sürece fiyatın belirlenmesine girmez. Ama, gelişme süreci içinde, bu doğal gücün yardımıyla sağlanabilecek üretimden daha büyük bir üretim talep edilirse, yani eğer bu ek üretimin, bu doğal gücün yardımı olmaksızın, ya da insan emek-gücünün onu desteklemesiyle yaratılması gerekirse, o zaman sermayeye yeni bir ek öğe dahil olur ve bütün öteki koşullar aynı kalmak kaydıyla, üretim-fiyatında bir artış olur (Marks, Kapital C. 3; s.655, 1997).”

Doğanın tüm canlılara cömertçe sunduğu, ekolojik denge içerisinde kendini sürekli yenileme yeteneği olan bir varlığın, sermaye tarafından sahiplenilmesi görece yeni bir olgudur. Ekonomi dilinde "serbest mal" olarak kabul edilen su, tıpkı hava gibi, kıt olmadığı için piyasa yasalarına tabi tutulamıyordu. Suyu bir bedel belirlenecekse, bu suyun kendisi için değil, onu bir yerden başka bir yere taşıma amacıyla ortaya konan emeğin ve yapılan harcamaların karşılığıydı. Suyu musluklardan akıtan, her evin mutfağına taşıyan kamusal bir hizmetin devamlılığını sağlama amacıyla alınan bir bedeldi söz konusu olan. Tüm bunlar, metalaşma sürecinin zeminini hazırladı. İşlenip, paketlenmesi ise piyasa malı olarak alınıp satılmasını kolaylaştırdı.

Suyu kamu hizmetinin konusu haline getiren, dünya yüzeyindeki dağılımının eşitsizliğidir. Ancak onu piyasa konusu yapan, kapitalizmin doğayı sömürsü sonucu, sağlıklı, güvenilir suyu doğal olarak elde etme olanağının ortadan kalkmasıdır. Ekolojik döngünün, tarım, sanayi ve turizm gibi ekonomik faaliyetler sonucu kırılması, doğanın kendini yenileme yeteneğine ket vurmuştur. Sağlıklı, güvenilir su, kıt bir mala dönüşmüştür. Küresel su krizinin, insanlığı tehdit eder boyutlara ulaştığından söz edilmektedir. Kapitalizmin küreselleştiği dünyada, suyun büyük yatırımlar gerektiren arıtma tesislerinden geçmeden tüketilmesi artık tehlikelidir. Büyük yatırımların karşılığı olan "kâr", bu kârı elde etmek için "rekabet" su dünyasına bu şekilde girebilmiştir.

Ve Şişeye Girdi!

Küreselleşmenin “su” ile ilgili boyutu iki açıyla yürümektedir. Bunlardan biri su ticareti, diğeri ise özelleştirme.

Su ticareti; suyun borular ve tankerler ile yer değiştirip depolanarak ve şişelenerek satılmasını içerirken, özelleştirme; su üzerindeki kamu denetimi ve suyun dağıtımındaki kamu payının özel şirketlere geçmesini ifade eder. Suda neo liberal küreselleştirme ideolojileri, Dünya Su Konseyi öncülüğünde yürütülürken, operasyonlar Dünya Bankası aracılığı ile yapılıyor. Dünya Bankası'nın son yıllarda su altyapısı ile ilgili tüm kredilerinde mutlaka bir özelleştirme şartı getirmiş olması, suda küreselleşmenin gelmiş olduğu aşamanın elle tutulur, gözle görülür hale gelmesi açısından önemlidir.

Dünya genelinde su kaynaklarının büyük bölümü kamu mülkiyetinde bulunmakta ve su hizmetleri ortalama olarak Asya ülkelerinde % 99'u, Afrika'da % 97'si, Orta ve Doğu Avrupa ile Güney Amerika'da % 96'sı, Kuzey Amerika'da % 95'i, Batı Avrupa ülkelerinde % 80'i kamu kurumları tarafından yönetilmektedir. Ancak son 20–30 yıllık süreçte gelişen ve suyu metalaştıran yaklaşım sonucunda dünya nüfusunun yaklaşık olarak %5'inin kullandığı suyun yönetimi artık ulus-ötesi şirketler tarafından yapılmaktadır.

Meksika makilerinde içme suyu çok az olmasından dolayı, bebekler ve çocukların Coca-Cola ve Pepsi içmesi, strateji planlamaların yaşamımızı ne kadar belirlediğini gösteriyor. Coca-Cola'nın yıllık raporundaki bir öngörüsünden yapılan alıntı tüyler ürpertici: "Coca-Cola ailesinde yer alan her birimiz her sabah uyandığımızda, dünyada yaşayan 5,6 milyar insandan her birinin o gün susayacağını biliriz. Eğer bu 5.6 milyarın Coca-Cola'dan kaçmasını olanaksız kılsak gelecekteki karlarımızı uzun yıllar boyunca güvence altına alabiliriz. Bundan başka bir seçeneğimiz yoktur."

"İnsan yaşadığı yere benzer. O yerin toprağına, suyuna benzer." derken Edip Cansever, "Su; su olmaktan, toprak; toprak olmaktan çıkınca, insan da insan olmaktan çıkıyor." diyen bir siyasetçimizin sözlerini doğruluyor Coca-Cola'nın öngörülerini. İnsan; insan olmaktan çıkınca, 5.6 milyar insanın, her sabah uyandığında, sistemden kaçmasını önlemenin planlarını yapmak kolay oluyor. Biz büyüdük ve kirlendi dünya!

Sudan Para- Havadan Para

Su pazarı, özellikle de şişelenmiş su pazarı, dünyada hızla büyüyen ve şimdiden petrolün yerini alacağı öngörülen, yıllık yaklaşık 22 milyar dolar cirosu olduğu tahmin edilen bir ticaret hacmine sahip. Şişelenmiş su pazarının % 70-75'i yerel markaların, geri kalan % 25'e yakın bölümü de dev tekellerin elinde ve doğal olarak pazar paylarını her geçen gün arttırıyorlar. Bunu ise, en büyük pazara sahip markayı satın alıp, yerel pazarda ipleri ele geçirmek suretiyle yapıyorlar. Şişelenmiş su pazarı, yıllık % 15'lik büyüme ile çok hızlı gelişen bir pazar haline gelirken, Coca Cola, Nestle, Pepsi ve Danone gibi dünya devleri

konumundaki meşrubat ve gıda firmaları, şişelenmiş su sektörüne yatırım bütçelerinden daha fazla pay ayırmaya başladılar.

2004 yılında, dünyada, şişelenmiş su satışlarının 154 milyar litre olması, suyun “MAVİ ALTIN” ifadesini ne denli hak ettiğini anlamamız açısından yeterli olacaktır.

Özelleştirme kapsamında değerlendirilen diğer ayakta ise; dev şirketlerin çoğunluğu, Avrupa kökenli ve yerel-paravan şirketlerle pazara giriyorlar. Bu şirketlerin yöneticileri, aynı zamanda Dünya Su Konseyi’nin organizasyon komitesinde yer alıyor. “Üç büyükler” diye adlandırabileceğimiz Suez, Vivendi (Fransa) ve RWE Thames Water (Almanya) şirketlerinin 2002 yılındaki toplam cirosu 160 milyar doları, büyüme hızları ise ülkelerin büyüme hızlarını katlayarak % 10’u buluyor. 2004’te Dünya Bankası, dev su şirketlerine verdiği düşük faizli kredi miktarını tam 3 kat arttırırken, şirketler de faaliyet gösterdikleri ülkelerdeki kur hareketlerinden muafiyet taleplerini dile getirdi.

Suda Mevzuat

Ülkemizde su, ilk olarak 18.10.1997 tarihli ve 23144 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “İçilebilir Nitelikteki Suların İstihsalı, Ambalajlanması, Satışı ve Denetlenmesi Hakkında Yönetmelik” gereği denetlenirken, AB uyum programları kapsamında yönetmelik değişikliğine gidildi ve 2005 yılında Avrupa Birliği’ne üye ülkelerce esas alınan İnsani Kullanım Amaçlı Suların Kalitesine Dair Konsey Direktifi’ne de uyum sağlandı. Yapılan yönetmelik değişikliği sonucu, sular, Sağlık Bakanlığı’nın iki ayrı yönetmeliği ile denetlenmektedir.

✓ Suyun Kapsamı

17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik”; kaynak suları, içme suları ve içme-kullanma suları ile ilgili hükümleri kapsarken, 01.12.2004 tarih ve 25657 sayılı “Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik”; mineralli sular ile ilgili hükümleri kapsar. Sular ile ilgili bazı tanımlar aşağıda yapılmıştır.

İnsani Tüketim Amaçlı Su: Orijinal haliyle ya da işlendikten sonra, dağıtım ağı, tanker, şişe veya kaplar ile tüketime sunulan içme, pişirme, gıda hazırlama ya da diğer evsel amaçlar için kullanılan bütün sular ile suyun kalitesinin, gıda maddesinin nihai halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği durumlar haricinde insani tüketim amaçlı ürünlerin veya gıda maddelerinin imalatında, işlenmesinde, saklanması veya pazarlanmasında kullanılan bütün suları,

Kaynak Suyu: Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla çıkış noktasından yer yüzüne kendiliğinden çıkan

veya teknik usullerle çıkartılan ve bu Yönetmeliğin 36 ncı maddesinde izin verilenler dışında her hangi bir işleme tabi tutulmaksızın söz konusu yönetmelikteki Ek-1' deki nitelikleri taşıyan, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yer altı sularını,

İçme Suyu: Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir çıkış noktasından sürekli akan veya teknik usullerle çıkarılan ve Bakanlıkça uygun görülen dezenfeksiyon, filtrasyon, çöktürme, saflaştırma ve benzeri işlemler uygulanabilen ve parametre değerlerinin eksiltilmesi veya artırılması suretiyle, söz konusu yönetmelikte Ek-1'deki parametre değerleri elde edilen, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yer altı sularını,

İçme-Kullanma Suyu: Genel olarak içme, yemek yapma, temizlik ve diğer evsel amaçlar ile, gıda maddelerinin ve diğer insani tüketim amaçlı ürünlerin hazırlanması, işlenmesi, saklanması ve pazarlanması amacıyla kullanılan, orjinine bakılmaksızın, orijinal haliyle ya da arıtılmış olarak ister kaynağından isterse dağıtım ağından temin edilen ve söz konusu yönetmelikte Ek-1' deki parametre değerlerini sağlayan ve ticari amaçlı satışa arz edilmeyen suları,

Doğal mineralli su: Yerkabuğunun çeşitli derinliklerinde uygun jeolojik şartlarda doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla kaynaktan yeryüzüne kendiliğinden veya teknik usullerle çıkartılan, mineral içeriği, kalıntı elementleri ve diğer bileşenleri ile tanımlanan, her türlü kirlenme risklerine karşı korunmuş, söz konusu Yönetmeliğin 5 inci, 6 ncı ve 7 nci maddelerinde belirtilen özellikleri haiz olan ve 8 inci madde gereği onaylanan yeraltı sularını,

İşlenmiş içme suyu: Yer altı su havzalarından elde edilen, ters osmoz denilen ileri teknoloji ile saflaştırılan, ozonlama işleminden geçirilen suları, kapsamaktadır.

✓ **Su ve Gazlı İçeceklerin Plastik Şişeleri**

- a) Suyun dolumunda kullanılacak kaplar Sağlık Bakanlığı'nın iznine tabidir. Bu kaplar, suyun niteliğini değiştirmeyecek ve su ile etkileşmeyecek, izin alınmış bir maddeden yapılır.
- b) Ambalajda cam dışındaki malzemeden yapılmış kapların kullanılması halinde, bu kapların sağlık açısından sakıncalı olmadığına, kullanım ve üretimine ilişkin bilgi ve belgeler, ilgili bakanlığa sunularak izin alınır.

c)

Geri dönüşsüz (iade edilmeyen) plastik kap ve şişeler; polietilen (PET) ve polivinilklorür (PVC) olarak bilinen polimerlerden, iadeli plastik kaplar ise; Polikarbonat adı verilen polimerik malzemeler kullanılarak üretilmiş damacanalardan oluşmaktadır. Plastiğin sağlık açısından değerlendirmesini “Şişenin İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri” başlıklı bölümde yapacağız.

✓ Suyu Satmak İçin!

Ülkemizde su şirketleri, su kaynağını işletmek üzere devletten “işletme ruhsatı” almak için başvuruyor. Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğü, su kaynağının bulunduğu bölge orman alanı içindeyse Orman Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ayrı ayrı onay verdikten sonra, Maliye Bakanlığı’na parası yatırılıp su kaynağı kiralanıyor.

500 litre/saniyenin üstündeki kaynaklar Devlet Su İşleri envanterinde yer alıyor. 500 litre/saniyenin altındaki kaynaklar Devlet Su İşleri’nin envanterinde olmadığı için, kişi veya şirketler kendileri “kaynak” bulup, bu kaynağı Maliye Bakanlığı’ndan kiralityorlar. Kaynağın etrafına şişeleme tesisi yapılıyor, Sağlık Bakanlığı da “kaynağında örnek alma” (sample) yöntemiyle denetim yapıyor.

Devlet kamu hizmeti olarak vatandaşın musluğundan akıtacak su bulamazken, örneğin milyonlarca lira harcanarak İstanbul’a getirilmesi planlanan Melen suyunun “buharlaştığı” açıklanırken, özel şirketler kaynağı buluyor ve devletten kiralityıp, paketleyip satıyor.

Şişelenmiş Su Sektörü Hızla Büyüyor

1970’lerde dünyada yılda 9 milyon litre su şişelenirken, 1980’de bu 19 milyon litreye çıktı. 1980’lerin sonunda ise yılda şişelenip satılan su miktarı 6 milyar litreye çıktı. 1998’de %90’ı yeniden kullanılamayan plastik şişelerde olmak üzere, 18 milyar litre su şişelendi. Dünyanın her yerindeki su kalitesi düşerken, şişelenen sular da Hindistan’daki gibi kalitesizleşti.

Şişelenmiş su sektörü, son yıllarda bir patlamayla dünya çapında yıllık 35 milyar doların üzerinde satış hacmine ulaştı. 2001’e göre % 11 artışla 2002’de Amerika’da 22,7 milyar litre şişelenmiş su satıldı. Danışma ve araştırma şirketi olan Beverage Marketing Corporation’a göre Amerikalılar’ın 2002’de şişe suyuna ödediğı tutar 7,7 milyar dolardı. Şişelenmiş su endüstrisi, meşrubat sektörünün en hızlı büyüyen segmentidir. Amerika Doğal Kaynakları Koruma Konseyi’ne (National Resources Defence Council - NRDC) göre Amerikalıların yarından çoğı şişelenmiş su içerken, halkın üçte biri bunu düzenli olarak tüketmektedir. Birçok insan bunun diğler meşrubatlardan daha sağlıklı olduğunu savunmaktadır.

Dünya Bankası su pazarını daha 2000 yılında 1 trilyon dolar olarak öngörüyordu. Dünya nüfusunun yalnızca %5'inin "pazardan" su sağladığı anımsanınca geleceğin küresel kapitalizmi nasıl heyecanlandıracağını anlamak olanaklı.

ABD'de Benzinden Pahalı!

Şişe suyunun litresinin 2,5 dolarlık fiyatıyla benzinden daha pahalı olduğu belirlenen araştırmada, ABD'lilerin 2004'te 26 milyar litre ve kişi başına günde 25 cl ile en çok şişe suyu tüketenler olduğu ortaya çıktı. ABD'lileri 18 milyar litreyle Meksikalılar, 12'şer milyar litreyle de Çinliler ve Brezilyalılar izledi.

Piyasalaştırmanın bir ürünü de şişelenen su pazarı oldu. Her ülkede çok sayıda marka ile şişelenmiş su satılır olmaya başladı. Örneğin, Hindistan'da triputi, Granga, Bisleri gibi markalı sular pazara egemen oldu. Bunlar maden suyu pazarladıklarını söylediler de, örneğin Granga'nın suyunu Ganj Nehri'nden çektiği biliniyor.

Endüstrinin önde gelen şirketleri olan Perrier, Evian, Naya, Poland Spring, Clearly Canadian, La Croix ve Purely Alaskan ile binlerde daha küçük şirkete şimdi büyük kola üreticileri de katıldı. Pepsi Aquafina'yla pazarda. Coca Cola da, uluslararası pazardaki Bon Aqua ve ABD pazarında Dasani ile üretimde.

ABD'nde pazarlanan Poland Spring, Fiji Water, Evian, Aquafina ve Dasani için Amerikan halkı geçen yıl 15 milyar dolar ödedi. Bu yıl bunun 16 milyar dolara çıkacağı öngörülüyor. Yalnız ABD'nin içinde haftada 1 milyar şişe kamyonlar, trenler, gemilerle bir yerden bir yere taşıyor. Haftada 37.800 adet 18 tekerlekli TIR'ı bu iş için kullanıyorlar. Bu suların şişelenmesi de taşınması da fosil yakıt tüketilerek yapılıyor. ABD'ne günde bir milyon şişeden fazla su gönderen Fiji halkının ise yarısı temiz suya ulaşamıyor. ABD'nin en lüks otellerinin minibarlarında altışar şişe Fiji suyu yer alıyor. Şimdi ilk sırada Fiji suyu ve ikinci sırada kola geliyor.

Yıllık 50 milyar dolarlık dünya şişe suyu pazarının 4 devi (ABD, Meksika, Çin ve Brezilya) arasında musluk suyu içilebilir olan tek ülke ABD. Ve burada şişe suyu, musluk suyundan daha güvensiz. Amerikalılar musluk sularını en ucuz şişe suyu bedeliyle alsalar aylık su giderleri 9000 dolar olurdu. Oysa satılan şişe suyunun %26'sı Pepsi ve Coca Cola'nın şişelediği yeraltısuyu ya da musluk suyu. ABD pazarının %13'ü Aquafina ile Pepsi'nin elinde. Coke'un Dasani'si %11 payla ikinci. Fiji Suyu şişelerinin satıldığı ABD'nden Fiji'ye gitmek için 18+4 saat uçmanız gerekli. Su bu yolla geliyor. Şişelenmeden önce de gerekli plastik Fiji'ye taşıyor. Şişeleme fabrikası kendi elektriğini kendisi üretiyor. San Pellegrino suyunun 1 lt'lik cam şişeleri ise taşıma giderini 4 kat arttırıyor. Bu suya katılan CO2 gazı da İtalya'dan taşınıp getiriliyor. Maine'deki Poland

Spring fabrikası başka kaynaklardan getirilen su ile destekleniyor ve bunun için 80 tanker sürekli su taşıyor.Şişelenen su da örneğin Manhattan’a 500 km kadar taşıyor.

Ülkemizde Şişelenmiş Su Sektörü

“Türkiye’de özellikle son 3-4 yılda ambalajlı su tüketimi artmaya başladı. Bunda en büyük pay ise 1998 yılında su istasyonlarından açık su satışının Sağlık Bakanlığı’nca kesin olarak yasaklanması oldu. Ardından küresel ısınma nedeniyle şebekelere yeteri kadar suyun verilememesi, verilse bile şehir sularının tüketiminin riskli hale gelmesi ambalajlı su pazarını giderek daha da büyüten en önemli etken.” diyor SUDER Başkanı Adnan Çavuş. Yıllar öncesinden programlanan sistem adım adım, bugüne nasıl geldiğimizin göstergesi.

Şişelenmiş su sektörü, yatırım giderleri ağır olmasına karşı işletme döngüsü en kısa olan, hem ekonomik ömür hem de işletme hammaddesi, sermayesi bulunurluluğu ölçüsünde geri dönüşümü 1. yılda tamamlanan tek ve en önemli sektördür.

Şimdi kapıyı açıp, içeride neler olmuş, neler oluyor? birlikte görelim...

Şişelenmiş su sektörünü, ambalaj büyüklüğüne göre 2 ana kategoride değerlendirmek doğru olacaktır:

a) 10 litre ambalajdan büyük ürünlerin yer aldığı, ancak temel olarak % 99’dan fazla bir ağırlıkla 19 litrelik polikarbonat (iadelî) damacananın damgasını vurduğu Damacana Su kategorisi.

b) 10 litre dahil ve küçük ambalajlı ürünlerin yer aldığı ve genelde çeşitli hacimlerdeki (0.5 -1.5 - 5 litre vb.) PET (iadesiz) sular ile ve 0.2 litrelik cam şişelerde satılan doğal maden sularının ağırlıkta olduğu Paketlenmiş Su kategorisi.

2005 yılı sonu rakamları itibariyle Türkiye’de yıllık toplam ambalajlı su üretimi 7 milyar litre iken, son 2 yılda, 2007 yılı sonu verilerine göre toplam ambalajlı su üretimi 8.6 milyar litreye ulaştı. 2008 yılı yaz aylarında ise 10 milyar litreyi bulduğu tahmin ediliyor. Bu tüketimin % 80’lik kısmı damacana su segmentine, geri kalan % 20’lik kısım ise PET su segmentine aittir. Türkiye su pazarı litre bazında 2000-2005 yılları arasında ortalama her yıl en az % 10 civarında büyümüş, 2007’de bu büyüme % 12’ye ulaşmıştır. Yine

SUDER Başkanı'nın açıklamasına göre, su sektörü krizden etkilenmedi! Bir başka ifadeyle, "kriz, suyu satanlara teğet geçti!"

Doğal Kaynak ve Maden Suyu Üreticileri Derneği (SUDER), yıllık 8,6 milyar litreye ulaşan ambalajlı su üretiminin nüfusa göre henüz düşük olduğu görüşünde. Derneğe göre sektörün satışları gelecek yıllarda 3 kat artabilir: **Herkes günde ortalama 1 litre civarında su içiyor. 70 milyon nüfusun tümü ambalajlı su tüketirse rakam yılda 27 milyar litreyi bulabilir!** Buradan da anlaşılacağı üzere, su sektörü, dünyanın ve dolayısıyla ülkemizin en stratejik ve en büyük pazarı haline dönüşmektedir. SUDER'in açıklamasına göre, sektörün geleceği çok parlak ve artık köy evlerine bile damacana su giriyor!

Kişi başına, ambalajlı su yurtiçi tüketim miktarının 2004 yılı için 72 litre düzeyinde gerçekleştiği tahmin edilmektedir. Özellikle sektöre yeni girecek firmaların etkisiyle pazarlama ağının genişlemesi ve buna bağlı olarak ambalajlı su tüketiminin yaygınlaşması sonucunda kişi başına yurtiçi tüketim miktarının önümüzdeki yıllarda da artışını sürdüreceği düşünülmektedir. Ancak İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlerde nüfusun ağırlıklı bir kısmına ulaşılmış olması nedeniyle kişi başına tüketim miktarındaki artışın oranında geçmiş yıllara göre bir azalma yaşanacağı beklenmektedir. Bu beklentiler doğrultusunda kişi başına ambalajlı su yurtiçi tüketim miktarının önümüzdeki yıllarda yıllık ortalama % 4 oranında artış göstereceği öngörülmüştür. Buna göre önümüzdeki yıllara ilişkin bulunan kişi başı tüketim miktarları öngörüsü, nüfus projeksiyonu ile ilişkilendirilmek suretiyle elde edilen ambalajlı su yurtiçi tüketim tahmin miktarları Tablo 3'te verilmektedir.

Tablo 3: Yıllar İtibariyle Ambalajlı İçme Suyu Yurt İçi Talep Tahmini

Yıllar	Nüfus Tahmini	Kişi BaşınaTüketim Miktarı (lt.)	Yurtiçi Talep Tahmini (milyon lt.)
2004	72.899.358	72,0	5.250
2005	74.231.958	74,9	5.560
2006	75.588.918	77,9	5.890
2007	76.970.684	81,0	6.235
2008	78.377.708	84,2	6.600
2009	79.810.452	87,6	6.990

Sağlık Bakanlığı'nın 2005 verilerine göre, sektörde ruhsatlı 226 tesiste üretim yapılıyor ve bu tesislerin 167'si kaynak suyu, 31'i maden suyu, 7'si işlenmiş içme suyu, 20'si içme suyu, 1'i ise işlenmiş kaynak suyu tesisi olarak faaliyet gösteriyor. Ayrıca, 8 tane de izinli ithal firma satış yapmaktadır. 2007'de ruhsatlı tesis sayısının 236'ya çıktığı belirtilmiştir.

Şu anda kullanılabilir durumdaki doğal su kaynaklarının, halen yüzde 20'si üretici firmalar tarafından işletiliyor. Genel talep yetersizliğinden ve yaz kış talebindeki farklılıklardan dolayı sektörün yıllık ortalama kapasite kullanım oranları işletilen kaynakların hacminin yüzde 30-35'i civarında gerçekleşmektedir. Yaz döneminde bu oran bazı işletmelerde yüzde 100'leri buluyor.

Su sektöründe üretim ağırlıklı olarak, İstanbul, Adapazarı, Bursa ve İzmir'de gerçekleşiyor. Satışın en fazla olduğu bölge ise % 50 oranla Marmara Bölgesi. Marmara Bölgesi'ni, % 20 ile İç Anadolu, % 15 ile Ege, % 10'luk oran ile Akdeniz Bölgesi takip ediyor. Bu oran Doğu Anadolu Bölgesi'nde % 3, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde % 2 oranında seyrediyor.

Bir ailenin haftalık su tüketimi ise, ortalama 1-2 damacana arasında değişiyor. Bu sayı, yemek, çay, kahve gibi ürünlerde de damacana kullanımında 4'e kadar çıkıyor.

Türkiye'de, ambalajlı su sektörüne girmek için dev firmalar sırada bekliyor. 3 milyar dolarlık büyüklüğe ulaşan sektör son dönemde büyük şehirlerdeki su problemleriyle daha da büyüdü. Ambalajlı su yatırımları genelde Marmara Bölgesi'nde bulunmakla birlikte, son yıllarda yatırımlar Karadeniz Bölgesi'nde yoğunlaşıyor ve yeni yatırım bölgeleri arasında Doğu ve Güneydoğu Bölgesi gösteriliyor. Bu bölgelerde yeni tesisler kurmaya başlamış olan firmaların bazıları, hemen yatırım yapmayıp, kaynağı elinde tutmayı tercih ediyor.

Ambalajlı su pazarının yaklaşık % 45'i 5 büyük firma tarafından paylaşılmaktadır. Bu firmalar sırasıyla DanoneSa, Pınar, Erikli, Nestle ve Coca-Cola'dır. Bu firmalar gıda sektöründeki deneyimleri ve üretimini gerçekleştirdikleri çeşitli ürünler ile dağıtım kanallarında elde ettikleri hakimiyetlerinin avantajını kullanmaktadırlar.

2005 yılında Türkiye'deki su sektörünün iç piyasa olarak parasal büyüklüğü (tüketici fiyatları ile) toplam pazar 1 milyar usd civarında, Türkiye'deki su sektörünün iç piyasa olarak parasal büyüklüğü üretimden satış (nakliye, dağıtım ve KDV hariç) rakamı olarak vermek gerekirse, toplam Türkiye su pazarı üretici rakamlarıyla yıllık 350 milyon usd'dir.

Pazarın, ulusal su politikamız bile olmadan, sadece sayılar üzerinden hüküm sürmesi, sadece dört işlemle de stratejik planlamalar yapılabilir olması, insanın sistemden yalıtılıyor olması gibi bir süreci de beraberinde getiriyor.

Suyun Maliyeti Nedir?

Ambalajlı su piyasasının üretici açısından en büyük özelliği, satış fiyatı içerisinde suyun maliyetinin çok düşük olmasıdır. Üretim maliyetinin önemli bir bölümünü ambalaj, şişeleme ve nakliye oluşturmaktadır.

Şişelenen suyun yalnızca % 15 kadarı su, şişe ve kapağa ödeniyor. Ülkemizde bu oran yaklaşık % 30 dolaylarında, çünkü ambalajın, petrol türevi olan hammaddeyi yurtdışından geliyor. Gerisi dağıtım, tanıtım, vb. harcamalar için kullanılıyor. Karı saymazsak tabii..

Su Üzerinden İstihdam

Ambalajlı Su sektörü, ülkemizin çok yakıcı bir gerçeği olan işsizlik sorununa da, istihdam edilecek çalışan üzerinden vurgu yapıyor. SUDER Başkanı Adnan Çavuş'a göre; şu an sektör üretim, satış ve pazarlama bölümlerinde 10 bin kişiye istihdam sağlıyor ama dağıtım ağlarını da göz önüne aldığımızda bu sayının 80 bin kişiye çıkacağını da söylüyor:

“İstihdam rakamları su sektöründeki büyümeye paralel olarak önümüzdeki dönem gittikçe artacaktır. Tesisler daha çok kaynaklara yakın yerlerde olduğu için dağ başlarındaki tesislerde kalifiye eleman istihdam etmek ve bu insanları oralarda tutmak fevkalade güç. Su konusunda yetişmiş eleman sayısı da çok az. Pazarlamada yaşanan kıran kırana rekabet dolayısıyla firmalar birbirlerinden eleman transfer ediyor, dolayısıyla sektör büyüdükçe kalifiye eleman sıkıntısı da büyüyecektir.” Fakat

Şişede Sudan Başka Ne Var?

1997 Birleşmiş Milletler raporunda şişe suyunun musluk suyuna karşı besin yönünden bir avantaj taşımadığına yer verilmiştir. Öyleyse neden birçok insan aksini düşünüyor?

Çeşitli tüketici grupları, dezenfekte edilmesine karşın, şişe sularında farklı mikroorganizmalar ve kimyasalların bulunduğu yönünde insanları uyarıyor. Amerika Birleşik Devletleri'nde, Amerika Doğal Kaynakları Koruma Konseyi (National Resources Defence Council - NRDC), dört yıllık bilimsel bir çalışma ile 103 farklı markaya ait 1.000'den fazla şişeyi test etmiştir. Sonuçta birçok markanın kalitesi iyi bulunmakla beraber bazılarının kalitesinde sorunlar olduğu tespit edilmiştir. Test edilen markaların üçte birinin en az birkaç örneğinde endüstri standartlarının üzerinde arsenik ve kanserojen atıklar bulunmuştur.

NRDC'nin, daha önce California'da yaptığı, 38 marka su üzerinde yüzlerce farklı kimyasalın incelendiği bir araştırmada ise, iki örnekte arsenik atık,

altısında klorlamadan doğan zararlı kimyasal maddeler, altısında da toksik madde bulunmuştur. Case Western Üniversitesi ve Ohio Eyalet Üniversitelerinde görevli bilim adamlarının 57 şişe suyu örneği ile, Cleveland şebeke suyu arasında karşılaştırma yaptıkları araştırmada ulaştıkları sonuç şöyledir: 39 şişelenmiş su örneği, şebeke suyundan daha temizken, 15'inin bakteri düzeyi önemli ölçüde yüksek çıkmıştır. Bilim adamları, analiz ettikleri suların çoğunun güvenilir bulunmasına karşın "temiz oldukları varsayımıyla şişe suyu kullanımının yanıltıcı olabileceği" sonucuna ulaşmışlardır. Bir diğer endişe kaynağı da, haftalar süren taşınma ve depolanma süresi boyunca şişelenmiş suların nasıl etkilendiğidir. Bu amaçla, Kansas Sağlık ve Çevre Birimi 80 örnek üzerinde araştırma yapmış ve 80 örneğin 78'inde (yüksek dozları methemoglobinemia gibi çeşitli hastalıklara yol açan) nitrat, 12'sinde nitrit, 53'ünde kloroform, 33'ünde bromodikloro-metan, 25'inde arsenik ve 15'inde kurşun tespit edilmiştir. 46'sı çeşitli kanserojen madde içerirken, bu maddelerin plastik şişelerden suya karıştığı düşünülmektedir. Plastik şişelerin yapıldığı polikarbonun potansiyel bir hormon bozucu içerdiği (bisphenol A) için önlem olarak cam şişe kullanılması önerilmektedir. 2002 yılında, Niksar Ayvaz suyunda, Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenen arsenik oranının (litrede 0.01 mg) 12 katı arseniğe rastlanması ve firmanın mühürlenmesi de ülkemizdeki örneklerden sadece biri.

Allayıp Pullayan Reklam Dünyası İş Başında!

Yukarıda söz edilen bir gerçekliğimiz varken, reklam dünyası da boş durmuyor. Kapitalist bir tüketim güdüsüyle yönlendirdiği halka, mesajlar gönderiyor şişeden. İçi ne kadar boş ya da boşaltılmış olursa olsun, yaşamı "ambalajlayarak" satma telaşındalar. "Saf", "bozulmamış", "buz", "doğal", "sağlıklı" gibi, etiketlerde bulunan sözcükler, temelde anlamsız ancak musluk suyuna karşı o ürünün sözde daha saf olduğunu vurgulayan iddialardır.

Tüm yanıltıcı bilgilere, kimi şebeke sularının riskli olmasına karşın, şişe suyunun daha güvenli olduğunu sonucuna varabileceğimiz bir güvence yoktur. Geneva Üniversitesi'ndeki uzmanlar ise bu görüşe şunu ekliyor: Araştırmalarının % 50'sinde ulaştıkları sonuca göre; şişe suyunun şebeke suyundan tek farkının sonradan eklenen mineraller ve tuzlar olduğu ve bunların da gerçekte suyu daha sağlıklı yapmayacağıdır.

Plastiğin, Bedenindeki Ayak İzleri!

- d) Daha önce, "Suda Mevzuat" başlıklı bölümde, plastik şişelerde PET, PVC ve polikarbonat denilen polimerler kullanıldığı anlatılmıştı.

- e) Bu polimerler üretilirken sağlık açısından çok riskli hammaddeler ile yola çıkılır. Hatta polikarbonatın üretimindeki hammaddelerden biri de çok tehlikeli olan fosgen'dir* (fosgen, en çok bilinen kimyasal silahtır). Suyla etkileşimi en az düzeyde olacak şekilde üretilse de, yumuşak memba suyu her zaman iyi bir çözügendir, asitli içeceklerde ise çözücü karakter daha da baskındır. Böyle olunca da tüketicilerin uzun süre polimerik malzemeli ambalajda beklemiş içecekleri tercih etmemeleri önerilir. Polimerin çözünmesi ile ortaya çıkan monomer haricinde, polimerin üretilmesi sırasında polimerik yapıya hapsolmuş safsızlık ve katalizör denilen kimyasalların da içeceğe geçmesi, dolayısı ile tüketicilerin oldukça tehlikeli kimyasallara maruz kalması olasıdır.

Yukarıda sözü geçen tehlikeyi düşünerek, ilgili kurumlar önleyici kurallar hayata geçirmişlerdir. Bu nedenle suyun dolumunda kullanılacak kaplar, ilgili bakanlığın iznine tabidir. Bu kapların dolum öncesinde özel dedektör ve benzeri sistemler kullanarak polimer niteliğinin değişmediğinin kontrol edilmesi gerekir. Polimerik malzemelerin ısı ve ultraviyole ışıklardan etkilenecek bozunabilme olasılığı da olduğundan, tüketicilerin aynı kapta su ya da asitli içecekleri çok uzun süre bekletmemeleri, beklemiş ise kullanmamaları önerilir. Bir diğer açıdan ise;

- f) **Sağlıklı mısın? Emin misin?**
- g) **Pet şişelerde satılan sulara, güneşin ve sıcaklığın etkisiyle kanserojen Dioksin maddesi karışır.**
- h) **Dioksin bir kez bedene girdikten sonra dışarı atılamaz.** Yağ dokuda birikir ve canlının yaşamı boyunca orada kalırlar. Hiç doğum yapmamış kadınlarda göğüs kanseri görülme sıklığı bu nedenle daha fazladır. **Emzirmeyle birlikte kadınlar, farkında olmadan göğüslerinde biriken dioksini bebeklerine aktarırlar.** Böylece bebekleri daha ilk günden dioksinle tanışır. Yaşamı boyunca bedeninde taşımak zorunda kalacakları, bu güne kadar bilinen en kanserojen maddeyle birlikte yaşarlar. Kadınlığımız da, çocukluğumuz, çocuğumuz da ölümü içinde taşıyor anlayacağınız!
- i) Yaratıkları atık miktarıyla, **büyük bir çevre sorunu yaratan "kullan-at" niteliğindeki tüketim ürünleri için en iyisi hiç tüketmemektir.** Temizlenemeyen besin ve içecek artığı bulunan "kullan-at" ürünleri **yakma tesisine gönderilir.** Bu tür ürünler geri kazanım sırasında da, gereksiz hammadde ve enerji kullanımına ve

diğer birçok tehlikeli atığa neden olurlar. Dioksin, bunların başında gelir.

- j) **Dioksin, üretim, geri kazanım ve yakılarak yok edilmesi sırasında aynı oranda ortaya çıkar ve havaya karışır.** Havayı soluyan **her canlı bu maddeden etkilenir.** Nisan 2005'te yapılan bir araştırmada, Kocaeli'ndeki atık yakma tesisi çevresinde yaşayan halkın beslediği **hayvanların yumurta ve sütlerinde sınırların üzerinde Dioksin bulunmuştu.**

Plastiğin Doğadaki Ayak İzleri!

Amerikan Earth Policy Institute'ün araştırmasına göre, sanayileşmiş ülkelerde çoğunlukla musluk suyundan daha sağlıklı olmayan kaynak suyu, şişelemek için harcanan enerji, dağıtım ve ambalajının yeniden kazanımı için yapılan işlem göz önüne alındığında, musluk suyundan 10 bin kat pahalı hale geliyor.

Çevreciler, giderek tüm dünyayı yoğun biçimde ve gereksizce kirleten şişelerin amacını sormaya başlıyor. Dünya Yabani Hayat Fonu (WWF) ve İsviçre merkezli Dünya Doğa Fonu, bu ürünün para israfı olduğunu ve doğa düşmanı bir ürün olduğunu açıklıyorlar. Co-op America ise, daha ucuz ve daha güvenli bir seçenek olan şebeke suyunun çok daha çevreci bir seçenek olduğunu söylemektedir.

Şişeleme İçin Petrol Kullanılıyor!

WWF'in tahminlerine göre su şişeleri için yılda 1,5 milyon ton plastik kullanılmaktadır. PET şişe olarak adlandırılan türlerin üretiminde polietilen tereftalat kullanılmaktadır.

Suyu şişelemekte kullanılan ve ham petrolden üretilen polietilen tereftalat (PET) maddesi için, sadece ABD yılda 1,5 milyon varil ham petrol harcarken, bu miktar 100 bin otomobilin bir yıllık yakıt harcamasına denk geliyor. Tüm dünyada pet şişe üretimi için kullanılan plastik, 2,7 milyon tonu buluyor.

✓ Atıkları Dönüştürsen Dert, Dönüştürmesen Başka Dert!

Şişe sularından ötürü her yıl 1 milyar dolar değerinde 38 milyar plastik şişe çöplüklere atılıyor ve bununla birlikte ortaya atık sorunu da çıkıyor. Yeniden kazanım konusunda incelemeler yapan Container Recycling Institute'ün verilerine göre, ABD'de kullanılan PET su şişelerinin yüzde 86'sı yeniden kazanılmadan çöpe gidiyor. Bunların çok küçük bir kısmı geri dönüşüm için toplanmaktadır. Plastik şişelerin geri dönüşümünde de problemler

bulunmaktadır. Şişelerin sınıflandırılması gerekmekte, farklı tür plastikler beraberce geri dönüştürülememektedir. Pet şişelerin doğada tamamen yok olması için 1000 yıla yakın bir süre gerekiyor. Atıkların dönüştürülmesi sırasında ne tür sorunlara neden olduğu da, “Sağlıklı mısın? Emin misin?” başlıklı bölümde değerlendirilmiştir.

✓ İçme Suyu Şebekesini de Etkiliyor!

Büyük ölçekli şişe suyu üretimi, zaman zaman içme suyu şebekesinin de azalmasına ve Hindistan’da Coca Cola fabrikasının Dasani suyunu üretimi sırasında 50 köyün susuz kalması gibi durumlara da neden olabiliyor. PET, cam şişeye karşılaştırıldığında 100 kat daha fazla toksik emisyonu sahiptir.

İnsanlar musluk suyundan korktuğu için, çelişkili bir biçimde şişelenmiş suyu tercih ediyor. Oysa ki atık şişeler doğaya zarar vererek daha kirli bir suya neden olmaktadır.

✓ Taşımada Kullanılan Yakıt Kaynaklı Kirlilik!

WWF, şişelenmiş suların yurtiçi taşıma ve ulaşımı bir yana, özellikle ülkeden ülkeye yılda 22 milyon tona yakın şişelenmiş sıvının taşınmasının çok yüksek yakıt israfına neden olduğunu savunmaktadır. Nakliyyede kullanılan yakıtın da çevreye zararlı emisyonlarla zarar vermesi de ayrı bir konudur.

Pepsi ve Coca Cola ise, musluk suyunu şişeledikleri için fazla taşımayıp değişik yerlerde fabrikalar kurabiliyor. Ama enerji yoğun ters osmoz sistemi ile arıttıkları su, yine ekolojik bir yük getiriyor.

Ve hepsinin perde arkasında, farklı bir gerçeklik göze çarpmakta. Dünyanın bir ucundan diğer ucuna taşınan, Adana’da Erikli suyu, İstanbul’da Munzur suyu, Konya’da Hamidiye suyu, Trabzon’da Torosların suyunun tüketiliyor olması, hem savurganlığı, hem de su piyasasından elde edilen rantın sınırsızlaşması, küreselleşmesini görmemiz adına önemli. Jeoloji Mühendisleri Odası’ndan Tahir Öngür’ün belirttiği gibi; belki de, yalnızca bu savrulukla yitirilen kaynaklar bile, insanlara sağlıklı ve parasız su sağlamak üzere gereken yatırımları finanse etmeye yeter.

Sonuç Yerine: 2006-TMMOB 1. Su Politikaları Kongresi Sonuç Bildirisi’nden

Sonuç bildirisinde, kamu hizmeti olarak tanımlanan su, “yaşamın vazgeçilmez unsuru ve yerine başka bir şeyin ikame edilemeyeceği bir doğal kaynak” olarak ele alınmakta idi. “Her insan, sağlıklı ve güvenilir suya erişme hakkına sahip olmalıdır” genel anlayışının egemen olduğu sonuç bildirgesi, bunun uygulamada geçerli olabilmesi için, suya erişme konusunda fırsat eşitliğinin,

aynı zamanda tüm toplum kesimleri için olanak eşitliğine dönüştürülmesi ile mümkün olacaktır.

“Bu durumun yaratılamadığı yerlerde öncelikle suya erişmenin, bir insan hakkı olduğu kabul edilmeli ve suyun kamu yararı ilkesi doğrultusunda ve kar gözetilmeden olabildiğince ucuz olarak yurttaşın kullanımına sunulması sağlanmalıdır. Tüm bunların gerçekleştirilebilmesi için, su hizmetinin kurumsal yapısının oluşturulmasında, bu hizmetin bir kamu hizmeti olduğu ve kamu yararı anlayışı ile ulusal çıkarlarımız gözetilerek ele alınması gerektiği mutlaka dikkate alınmalıdır. Geliştirilmeyi bekleyen su potansiyelimize karşın, su yönetimindeki çok parçalı yapının ortaya çıkardığı olumsuzluklar, su kaynakları yönetiminin kurumsal yapısının kapsamlı bir biçimde yenilenmesini zorunlu kılmaktadır. Doğal olarak, bu yeni kurumsal yapı, tercih edilecek teknik, ekonomik ve sosyal politikalar temelinde şekillenecektir. Bu politikaların tespitinde, ülkemize özgü koşullar dikkate alınmalıdır.”

Son Söz

Devletler ve büyük sermayeye göre tartışma bitmiştir: Suyun meta’laşması üzerinde fikir birliği vardır. Ancak, dünyanın vatandaşlarına su üzerindeki temel politik soruları tartışma fırsatı hiç verilmemiştir: Su kime aittir? Mülkiyet konusu olmalı mıdır? Özelleştiğinde onu kim satın alacaktır? Yoksullara nasıl verilecektir? Ulus-ötesi şirketlere su sistemlerini tümüyle satın alma hakkını kim verebilir? Özel sektör aldığı anda su kaynakları nasıl korunacaktır?”

Sorularını soruyorlar, Kanada’dan Maude Barlow ve Tony Clarke, Mavi Altın (Blue Gold) adlı kitaplarında. Bu yazı, biraz da, bu soruların yolunu aydınlatmak içindir.

Son sözü, ülkemiz insanı söylesin bize, bizim için. Halka suyu ücretsiz olarak ulaştırarak, sosyal devlet olma gereğini yerine getirdiklerinden dolayı yargılanan Dikili Belediye Başkanı Osman ÖZGÜVEN ve belediyelerin kamusal hizmet vermesine karşın, iddianamede ticari işletmeler gibi söz edildiğine dikkat çeken, dava avukatlarından Arif Ali CANGI konuşun:

Arif Ali CANGI: Verilen hizmet kamu yararınadır ve kararlar belediye meclisinin kararlarıdır. Burada belediyelerin ticari işletme mi, kamu hizmeti veren kurumlar mı olduğunun yargılaması yapılıyor.

Osman ÖZGÜVEN: Eğer suyu taşımak için bizden elektrik ücreti alınmasaydı suyun tamamını yurttaşlara ücretsiz olarak verirdik. Belediyeler ticari kurum değildir, hiçbir zaman da olmayacaktır. Tutuklansak bile bu uygulamamızdan vazgeçmeyi düşünmüyoruz.

Suyun “yaşam” olduğunu savunup, gezegenimizin mavi olarak dönmesinde emeği geçen herkese minnetle..

Kaynakça

- 1) <http://www.worldwatercouncil.org>
- 2) <http://www.antimai.org>
- 3) <http://e-imo.imo.org.tr/DosyaDizin/WPX/Portal/Yayin/tmh/2005/439-440-SuPolitika-SonucBildirgesi.pdf>
- 4) http://alternatifsuforumu.org/index.php?option=com_content&task=blogsection&id=7&Itemid=34&date=2008-11-01
- 5) www.cumhuriyet.com.tr
- 6) <http://www.suplatformu.net/>
- 7) <http://www.insidethebottle.org>
- 8) <http://www.chpsusempozyumu.org/bildiri/bildiriana.aspx>
- 9) <http://www.policyalternatives.ca>
- 10) http://www.yapitr.com/HaberDosyalari/su-manzaralari_63424.html <http://ehcduo.wordpress.com/plus/su-dosyasi>
- 11) http://www.halkinhaklari.com/yazi_arsivi.asp?dosya=43&b=cevre_ve_su_hakki_atolyesi
- 12) <http://www.emagazine.com/view/?1125>
- 13) <http://www.bahcesel.com/forumsel/cevre-haberleri/12032-su-kitligina-kuresel-cozum-sanal-su/>
- 14) <http://www.zone.web.tr/kuresellesme-ve-su-ticareti/>
- 15) http://www.yayed.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=784&tipi=9&sube0
- 16) ILLICH, I., H2O ve Unutmanın Suları, 2007.
- 17) SHIVA, V., Su Savaşları, 2003.
- 18) Dursun YILDIZ (Ed.) 2007 Ed. Su Raporu. Ulusal Su Politikası İhtiyacımız. USİAD. Yayını. Ulusal Sanayici ve İşadamları Derneği, Haziran 2007, Ankara.

Bilge ÖLMEZ

Gıda Mühendisleri Odası

Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı

(İşçi Dünyası Gazetesinde Yaı Dizisi olarak Yayımlanmıştır.)

DERLEME-AFET DURUMUNDA GIDA GÜVENCESİ VE GÜVENLİĞİ

İnsanlar için fiziksel, ekonomik ve sosyal kayıplar doğuran, insanın normal yaşantısını ve eylemlerini durduracak veya kesintiye uğratacak doğal veya insan kökenli olaylara “afet” denir. Afetler 2 grupta incelenir. Doğanın kendi davranışlarından kaynaklanan; şiddetli, soğuklar, kuraklık, kıtlık, açlık, deprem ve tsunamiler, sel ve su taşkınları, toprak kaymaları, heyelan, çığ, fırtına, hortum, kasırga, yanardağ patlamaları gibi olayları tanımlayan doğal afetler; diğeri de doğanın kendi gücü dolayısıyla değil de insanın doğaya olan etkileşiminin aşırılışması sonucunda oluşan büyük yangınlar, nükleer-biyolojik-kimyasal kazalar, taşımacılık ve ulaşım kazaları, endüstriyel kazalar, hava-su-toprak kirliliği gibi beşeri (insan kaynaklı) afetlerdir.

Afetlere bağlı can kayıplarının % 95’ i az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde meydana gelmektedir. 1981–1990 yılları arasında tüm dünyada 147 milyon insan afetlerden etkilenmişken, 1991–2000 yılları arasında bu rakam 211 milyona çıkmıştır. Hergün, dünyanın çeşitli yerlerinden gelen afet haberleri, insanoglunun afetler karşısında 21. yüzyılda dahi yetersiz kaldığını ve etkin şekilde organize olamadığını göstermiştir. Afetten 15 gün sonra bile hala ulaşılabilen bölgelerin oluşu, güvenlik ve kontrolün yeterince sağlanamayışı , afet sonrası karşılaşılan halk sağlığı problemlerinin çözümündeki ciddi aksaklıklar, Afet Planlamalarını ve surveyans sistemlerini yeniden gündeme getirmiştir. Bu amaçla Dünya Sağlık Örgütü (WHO); surveyans ve erken uyarı sistemlerini, ulusal ve uluslararası düzeyde koordinasyonu, birlikte hareket etmeyi, salgın hastalıkların, su kalitesinin, kimyasal tehditlerin, kronik hastalıkların yönetimi ve ruh sağlığı gibi kritik önem taşıyan halk sağlığı konularında rehberlik sağlanmasını, kilit hastaneler ve sağlık merkezleri aracılığıyla gerekli sağlık hizmetlerini sürdürmeyi ve tıbbi malzeme sağlama zincirinin etkin bir şekilde olusturulmasını öngörmektedir. Afetlere karşı plan yapılması; var olan kaynakların belirlenmesi, gereksinimlerin hesaplanması, tahmin edilmesi ve bu kaynaklarla gereksinimleri karşılayabilecek iş planlarının yapılması ve afet senaryolarının oluşturulması, afet planlamasının önemli bir parçasıdır.

Afet durumunda halk sağlığını etkileyecek en önemli durum gıda ihtiyacıdır. İnsanoğlu bir müddet barınmasız, elektriksiz, yakıtsız yaşamını sürdürür fakat gıdasız asla. Gıda ihtiyacının ortaya çıkmasıyla 2 konu önem kazanır. Yeterli-düzenli beslenebilmek için gıda güvencesi ve tüketilecek gıdanın kendi güvenliği. Bu iki gereksinimi sağlamak basit gibi görünse de aslında karmaşık, uzman bilgi ve yaklaşım gerektiren çoklu işlemler zincirinin sonucudur.

Gıda Güvencesi:

Afetzedelerin temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme ihtiyaçlarının bir an önce sağlanmasında acil gıda yardımı söz konusudur. Gıda yardımında kullanılan yöntem adil ve yerel koşullara uygun olmalıdır. Yardım alanlar kendilerine verilen besinleri, miktarları ve buna nasıl karar verildiği konusunda bilgilendirilmelidir. Gıda yardımına muhtaç topluluklar için seçilecek olan yiyecek maddeleri, toplumun ihtiyaç duyduğu ve bağımsız olarak elde edebileceği maddeler olmalıdır. Gıda yardımları toplumun beslenme alışkanlıklarına uygun olmalıdır.

Gıda ihtiyacı karşılanırken göz önüne alınması gereken noktalar:

- Günlük enerji gereksinimi yaş ve cinsiyete göre değişebilmektedir.
- Hasta, gebe yada emzicklilerin beslenme durumları diğer bireylere göre farklılık göstermektedir.
- Soğuk iklimde enerjisi yüksek yiyecekler gerekebilir. Sıcak hava ise besinlerin daha çabuk bozulmasına neden olur.
- Toplumun beslenme alışkanlıkları göz önüne alınmadan gönderilen ve dağıtılan yiyecekler israfa neden olur.
- Başlangıçta çabuk bozulmayan yiyeceklerden oluşan gıda yardımları kabul edilmelidir. Et, balık, pastörize süt gibi çabuk bozulabilen gıdalar saklama koşulları uygun değilse barsak enfeksiyonlarına neden olabilir. İlerleyen süreçte bozulmaları önlemek amacıyla soğuk hava depoları ve buzdolaplarının sağlanması gereklidir.
- Gerek yardımları alan, gerekse yardımları gönderen ilgililerin organizasyona önem vermeleri, gereksinime göre talepte bulunmaları ve ellerindeki olanakları iyi değerlendirmeleri gerekir. Besinin yanı sıra yemek pişirmek ve saklamak için gerekli olan araç ve gereçlerin gönderilmesi genellikle unutulur. Bunlar; pişirme kabı, yakıt, kibrit, pişirmek için sağlıklı su, v.b. araç ve gereçlerdir.

Afetzedelerin beslenme ihtiyaçları karşılanırken toplumda risk grubu içerisinde yer alan grupların öncelikle düşünülmesi gereklidir. Bunlar;

- 0-5 yaş grubu çocuklar,
- Okul çağı çocuklar
- Gebe-emzikli kadınlar
- Yaşlılardır.

0 – 1 Yaş Grubu Çocukların Beslenmesi:

Anne sütü bebeğin ilk 6 ay tek başına tüm gereksinimlerini karşılar. 6. aydan sonra ek besinlerin verilmesine başlanmalıdır. Bebek en az bir yaşına kadar, mümkünse daha uzun süre emzirilmelidir. Afet durumunda da 0-1 yaş grubu için en ideal besin anne sütüdür. Ancak annelerin psikolojik yönden olumsuz etkilenmesi süt salgılanmasında azalmaya veya tamamen kesilmeye neden

olabilir. Buna rağmen, anne bebeğini emzirmesi konusunda desteklenmelidir. Bu hem annenin yeniden yaşama bağlanmasını hem de bebeğin psikolojik ve fizyolojik gereksinimlerinin karşılamasını için önemlidir. Eğer afette anne kaybedilmiş, yaralanmış veya emzirmesine karşın sütü yeterli gelmiyorsa, bu durumda bebeğin beslenmesi aşağıdaki şekilde düzenlenmelidir.

0-6ay

Anne sütü (emzirmeye devam edilmeli), süt, yoğurt, muhallebi, bisküvi, tahıl unu ve sebze çorbaları, taze meyve suyu ve püreleri

6-12 ay

0-6 aylık dönemde verilen besinlere ilave olarak kurubaklagil yemeği ve çorbaları, yumurta

Emziren anneler bebeklerine anne sütü vermeye devam etmelidir. Anne sütü her koşulda hazır, steril ve psikolojik etkisi vardır.

Gebe ve Emzikli Kadınların Beslenmesi:

Afet durumu için belirlenen günlük beslenme programına ilave olarak 2 su bardağı süt-yoğurt tüketilmesi gereklidir. Bulunabiliyorsa taze meyve tüketimi sağlanmalıdır.

Yaşlı Beslenmesi:

Normal şartlarda bile beslenmesine dikkat edilmesi gerekli olan bu grubun, afet durumunda da kendi ihtiyaçlarını karşılamada güçlük çekebilecekleri düşüncesi ile beslenmelerine özen gösterilmelidir. Yine diyetisyen tarafından saptanan diyetle ilave olarak her gün süt-yoğurt, mümkünse taze meyve tüketimi sağlanmalıdır. Eğer kronik bir hastalık söz konusu ise, o doğrultuda beslenmede değişiklikler eldeki olanaklar doğrultusunda yapılmaya çalışılmalıdır.

Afet durumlarında afetten etkilenen nüfus için enerji gereksinimleri tablo-1 de gösterilmiştir. Tablodan da görüldüğü gibi genel olarak kişi başına enerji gereksinimi günde 2100 kkal'dır. 2100 Kkal sağlayacak diyet 450 g tahıl, 25 g yağ, 50 g kurubaklagil içermelidir. Bu besinlere ek olarak çay, şeker, tuz (iyotlu), baharat, bulunabiliyorsa taze sebze ve meyveler kişilerin kültürel ve beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak verilebilir.

Tablo 1- Kişi başına önerilen enerji miktarları

Yaş (yıl)	Enerji (Kkal)		
	Erkek	Kadın	Genel
0-4	1320	1250	1290
5-9	1980	1730	1860
10-14	2370	2040	2210
15-19	2700	2120	2420
20-59	2460	1990	2230
≥60	2010	1780	1890
Gebe	-	+285	+285
Emzikli	-	+500	+500
Ortalama Değer	2250	1910	2080

Afet durumlarında beslenme hizmetlerinin organizasyonu başlıca iki aşamada gerçekleştirilir:

1- Kısa dönem beslenme organizasyonu : Bu dönem yeniden yapılanma ve rehabilitasyondan önce başlar. Toplam birkaç hafta veya daha az sürer. Bu aşamada servise hazır öğün ve sağlıklı su sağlanması çok önemlidir. Afet durumlarında var olan besin kaynaklarının belirlenmesi ve elzem olan besinlerin sağlanması önemlidir. Afetten hemen sonra yiyecek dağıtımı için destek ve organizasyon acilen sağlanmalıdır. Merkezi noktalarda mutfaklar/yiyecek dağıtım üniteleri kurulmalıdır. Bu niteler gezici de olabilir.

İlk saatlerde organizasyonun tam olarak sağlanamamasına karşın afetzedelere sıcak bir ieeğin (orba, çay vb.) temin edilmesi beslenme açısından olmasa da psikolojik açıdan çok önemlidir ve rahatlatıcıdır. İlk günlerde hazır besinlerin (ekmek, peynir, yoğurt,zeytin vb) verilmesi uygundur.

Bu dönemde özellikle tüketimi kolay, çabuk bozulmayan gıda maddeleri sağlanmalıdır. Bunlar: Tahıllar (ekmek, bisküvi, pirinç, makarna, bulgur vb.), yumurta, kurubaklagiller (kurufaslye, nohut, mercimek vb.), konserve yiyecekler (et, balık vb.), çay, şeker ve tuzdur. Bu dönemde yeterli koşullar (sağlıklı su ve mutfak ortamı vb.) sağlanmadığı takdirde taze sebze ve meyve gibi besinlere yer verilmez.

Afetzedelere, geçici yerleşime geçinceye kadar ılıman mevsimlerde 3 litre/gün/kişi, sıcak mevsimlerde ise 6 litre/gün/kişi su sağlanması gerekir. Olabildiğince kısa bir zamanda bu miktarın üzerine çıkılması gerekir. Geçici yerleşimle birlikte ve çok zaman geçirmeden kişi başına 15-40 litre/kişi/gün içme ve kullanma suyu temin edilmelidir.

Sağlıklı su sağlanamaz ise afetzedeler buldukları her türlü suyu kullanırlar. Bunun sonucunda ani ve yaygın salgınlar ortaya çıkabilir.

Tablo-2 Kısa Dönem Beslenme Organizasyonunda Kullanılabilecek Besinler ve Önemi

BESİN	ETKİNLİĞİ	ÖNEMİ
Sağlıklı Su	Vücudun %60-70'ini oluşturur. Yaşam için elzemdir.	Dehidratasyonu önler.
Tahıllar (Ekmek, Bulgur, Pirinç, Çorbalar vb.)	Enerji, protein, B grubu vitaminleri, posa sağlar.	Acil enerji gereksinimini karşılar, açlığı giderir.
Yoğurt, Peynir	İyi kaliteli protein, kalsiyum, riboflavin, folik asit sağlar.	Hızlı doku onarımı, ishalin önlenmesi ve tedavisinde etkindir.

2- Uzun dönem beslenme organizasyonu : Bu dönemde rehabilitasyon ve gelişmenin birlikte gerçekleştirilmesi gereklidir. Toplam süresi birkaç hafta ile birkaç ay arasında değişebilir.

Yiyecek yardımı organizasyonunda farklı yollar vardır:

a) Merkezi mutfaklarda öğünler hazırlanır ve toplu beslenme uygulanır. Çünkü bireylerin barınaklarda pişirme olanakları yoktur. Kurulan merkezi mutfakların işlerliği sağlanmalıdır. Yemek yiyen kişilerin kayıtları tutulmalı, risk gruplarının tanımlanmasını sağlayacak beslenme kartları hazırlanmalıdır. Her mutfaktan yemek yiyen kişi sayısı belirlenmelidir. Yemek hazırlanan mutfaklarda gıdaların saklandığı depolarda gıda güvenliği başlığında bahsedilecek tüm esaslara dikkat edilmelidir. Günlük ve öğünlük diyet hesaplamaları bu konuda eğitim almış kişiler tarafından yapılmalıdır.

b) İki veya daha fazla çeşitte kuru gıda (kuru fasulye, bulgur, pirinç vb.) ve sıvı yağ dağıtılır, kişiler kendi öğünlerini kendileri hazırlar. Bu yol yeniden yapılanma aşamasında uygundur.

c) Ek besin; Kuru gıdaya ek olarak risk gruplarına gereksinimlerini karşılayacak ek öğün verilmelidir. Birçok durumda afet sonrası ek beslenmeyi

sağlamak güç bir durumdur. Süt veya süttozu, yoğurt veya besleyici değeri yüksek işlenmiş besinler ek besinlerdir. 5 yaşın altındaki çocuklar, gebe-emzikli kadınlar için her gün ilave bir öğün verilmelidir.

d) Tedavi edici (terapatik) beslenme ; hayat kurtarıcıdır. İyi organize edilmeli ve diyetin özellikleri iyi saptanmalıdır. Böylece iyileşme kısa sürede sağlanabilir. Malnütrisyon oluşumunun ve ciddi hastalıkların (ishal, hepatit, tüberküloz vb.) önlenbilmesi için beslenme programları yapılmalıdır. Tüm yaş gruplarında şiddetli malnütrisyon durumunda terapatik beslenme ve tıbbi yardım sağlanmalıdır. Özellikle ideal ağırlığı %70'in altında olan çocuklara, kuvashiorkor ve marasmuslu çocuklara, ishal, kızamık ve tüberküloz gibi hastalığı olan orta derecede malnütrisyonlu çocuk ve yetişkinlere terapatik beslenme desteği sağlanmalıdır.

Uzun dönem beslenme yardımında kişilerin günlük enerji ve besin öğeleri ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kısa dönemde verilen ekmek, diğer tahıl grubu besinler (pirinç, bulgur, makarna, çorba vb.) peynir ve yoğurda ek olarak kurubaklagiller (kuru fasulye, mercimek, nohut vb.), yumurta, yağlı tohumlar (fındık, ceviz vb.) ve tahin helvası gibi besin değeri yüksek işlenmiş gıdalar verilir.

Tablo 3- Uzun Dönem Beslenme Organizasyonunda Kullanılabilecek Besinler ve Önemi

BESİN	ETKİNLİĞİ	ÖNEMİ
Kuru baklagiller (kuru fasulye, nohut, mercimek vb.)	Protein, demir, çinko gibi mineralleri B grubu vitaminleri sağlar.	Dayanıklı, ucuz, besin değeri yüksek.
Yumurta	Örnek protein, demir, çinko gibi mineralleri, A, D, E vitaminlerini sağlar.	Dayanıklı, besin değeri yüksek, pişirilmesi kolay
Yağlı tohumlar (fındık, ceviz vb.)	Enerji, protein,vitamin ve mineral sağlar.	Besin değeri yüksek, tüketimi kolay
Tahin helvası Tahin-pekmez	Yoğun enerji, protein, mineraller. (demir, kalsiyum)	Besin değeri yüksek, tüketimi kolay

Beslenme organizasyonu yapılırken beslenme sorumlusunun iyi bir gözlem yapması gerekir.

Beslenme sorumlusunun gözleyip değerlendirmesi gereken hususlar:

- Toplumun beslenme durumu ve beslenme alışkanlıkları
- Çocuk beslenmesi ile ilgili gelenekler
- Pişirme alışkanlıkları
- Yiyeceklerin satılıp satılmadığı, yerel olarak satın alınabilecek yiyecekler
- Yerel olarak elde edilebilecek yiyecek kaynakları (Yöresel yiyeceklerin temin edilmesi)
- Yardımların adil olarak dağıtılması

Kısaca beslenme ilkeleri normal zamanlarda olduğu gibidir ancak, olumsuz koşullarda özellikle risk gruplarının hemen etkileneceği göz önüne alınarak iyi bir örgütlenme ve dağıtım planı yapılmalıdır. Gereksiz ve kültürel alışkanlıklara uymayan yiyeceklerin gelmesi ve dağıtımı engellenmelidir.

Gıda Güvenliği

Afetzedelerin gıda ihtiyacının karşılanmasının yanısıra sunulan, ulaştırılan gıdaların güvenli olması dikkat edilmesi gereken bir konudur.

Ana gıda gruplarını su, meyve-sebze, et ve ürünleri, süt ve ürünleri, tahıllar ve ürünleri adı altında sınıflandırarak inceleyebiliriz.

Su

Afet bölgelerine temiz su sağlamasında mobil su arıtma üniteleri kullanılabilmesi gibi su tankerlerle de taşınabilir. Bu durumda, tankerin su taşımaya uygun olması, iyi temizlenmiş olması, temiz kaynaktan doldurulmuş olması ve doldurulurken suyun kirletilmemesi, dolum yapılan kaynak klorlanmamış ise tankerde klorlama yapılması çok önemlidir. Afet bölgesine girişte, tankerlerdeki suda kalıcı klor düzeyi mutlaka ölçülmeli ve klor içermeyen sular tankerde klorlandıktan (0.5 PPM – litrede 0.5 miligram serbest kalıcı olacak şekilde) sonra tüketime verilmelidir.

Su sağlamada merkezi dağıtım ve şebeke suyu her zaman tercih edilir. Ancak; merkezi su dağıtım sisteminin suyla bulaşan hastalıklar ve toksikasyonlar açısından risk potansiyeli yüksektir ve afet bölgesindeki toplumun risk altına girmesine neden olabilir. Sistem, gerekli incelemeler ve analizler yapıldıktan sonra tüketime sunulmalıdır. Afet sırasında, bölgedeki şebeke klorlaması normal zamanların iki katına çıkarılmalıdır. Herhangi bir boru sisteminin dezenfeksiyonu için, bir saat süre ile 100 mg/litre veya 24 saat 50 mg/litre

klorlu su uygulanmalıdır. Aşırı klorun uzaklaştırılması amacıyla sudaki her 1000 mg klor başına 0,88 gram sodyum tiyosulfat konulmalıdır.

Afetlerden hemen sonra geçici yerleşim sağlanıncaya kadar içme suyu gereksiniminin ambalajlı sularla karşılanması hem pratik hem de sağlıklıdır. Ambalajlı suların açılmamış ve tek kullanımlık ambalajlarda olmasına çok dikkat edilmelidir. Özellikle kapağı açık suların tüketilmesi önlenmelidir.

Su Temini ve Sanitasyon için Asgari Standartlar (Dünya Sağlık Örgütü (WHO))

Su Temini Standardı 1:

- Günde kişi başına en az 15 litre su sağlanmalıdır.
- Su toplama noktalarında akış hızı en az saniyede 0.125 litre olmalıdır.
- Her 250 kişiye en az bir su noktası düşmelidir.
- Herhangi bir yerleşim yeri ile en yakın su noktası arasındaki mesafe maksimum 500 metre olmalıdır.

Su Temini Standardı 2:

- Dezenfekte edilmemiş kaynağın çıkış noktasından alınan suyun her 100 mililitresinde 10 dan fazla koliform bakteri olmamalıdır.
- 10.000 kişinin üzerindeki toplumlar için boruyla tasnâ sular veya epidemik ishal olaylarının olduğu ya da olma riskinin bulunduğu durumlarda, tüm su kaynakları kabul edilebilir standartlar kapsamında dezenfektanlarla temizlenmelidir. (Muslukta kalan serbest klor miktarı litrede 0.2-0.5 mg olmalıdır).
- Toplam çözünmüş katılar litrede 1000 mg dan fazla olmamalı ve suyun tadı iyi olmalıdır.
- Kısa süreli kullanım veya su kaynağının planlanan kullanımı sürecinde, sağlık üzerinde olumsuz etki yapan kimyasal veya radyolojik kontaminasyon olmadığı belirlenmelidir.

Su Temini Standardı 3:

Su tesisatları ve malzemesi:

- Her ailenin 10-20 litrelik iki su kabı ve ayrıca 20 litrelik kapaklı depolama kabı olmalıdır.
- Kişi başına ayda 250 gr. sabun düşmelidir.
- Toplu çamaşırhane gereken yerlerde her 100 kişi için 1 yıkama havuzu gereklidir. Kadınların çamaşırlarını yıkama ve kurutmaları için özel çamaşır alanları gerekmektedir.
- Toplu yıkanma yerlerinin gerekli olduğu durumlarda, kadın ve erkekler için ayrı olmak üzere yeterli banyo kabini olmalıdır.

Meyve – Sebze

Bu gruptaki gıdalar yüksek vitamin ve mineral içereğine sahip gıdalardır. Bu besin içeriğini koruyabilmeleri için uzun süre depolanmamaları, taze tüketilmeleri gerekir. Bir çok meyve-sebze pişirilmeden tüketilir. Bu durumda temiz su kullanılarak çok iyi yıkanmalıdırlar. Aksi takdirde koliform bakterilerin hızla yayılmasında aracı görev taşırlar. Depolama ve hazırlama aşamasında çiğ et ürünleri ile ayrı yerlerde bulundurulmalıdırlar.

Et ve Ürünleri

Et ve ürünleri (kırmızı et, beyaz et, balık eti) 2 günlük bir süre zarfında tüketilecekse +4 C de saklanabilir. Eğer daha uzun bir süre zarfında bekletilecekse -18 C ve üzerine dondurulmalıdır. Afet sonrasında kurulacak mutfak organizasyonlarında asgari sanitasyon koşulları oluşturulmalı ve yeterli tüm mutfak ekipmanları sağlanmalıdır. Çapraz bulaşma (çiğ etten pişmiş ete mikroorganizma bulaşması) olmaması için önlemler alınmalıdır. Etlerin kullanımı için planlama doğru yapılmalıdır. Çözünmüş et tekrar dondurulmamalıdır. Afetzedelerin yemeklerini kendileri yaptıkları durumlarda dağıtılan et yardımlarında bu konuya önem verilmelidir.

Süt ve Ürünleri

Süt ve ürünleri steril gıdalardır. Bulaşmaya oldukça elverişlidirler. Afetzedelere yapılacak süt yardımlarında küçük ölçekte ambalajlar seçilmelidir. Depolanma organizasyonunun kolaylığı açısından oda sıcaklığında depolanabilecek uzun ömürlü (UHT) sütler tercih edilmelidir. Yoğurt, peynir ve benzeri ürünlerin yardımında öğünlük porsiyon miktarında dağıtılmaya dikkat edilmelidir. Meyve-sebze ve çiğ etten uzakta depolanmalı ve hazırlanmalıdırlar.

Tahıl ve Ürünleri

Tahıllar diğer gıda gruplarına göre oldukça dayanıklı gıdalardır. Serin ve kuru ortamlarda depolanmaları gerekmektedir. Vücudun enerji gereksinimini karşılayan temel madde karbonhidratların kaynağıdırlar. Tok tutmayı sağlarlar. Ekmek beslenmenin temel gıdasıdır. Afet durumlarında ihtiyaç duyulan en önemli besindir. Normal ekmeğin raf ömrü 2-3 gündür. Ülkemizde afet durumları için polyester/aliminyum/polipropilen ambalajlarda vakum altında kapatılarak otoklavda sterilize edilen 2 yıl dayanıklı besin değeri ve kalorisi yüksek ekmek geliştirilmiştir. Ekmek yardımları afetzedelerin ihtiyacı kadar yapılmalı kontrolsüz biriktirmelere ortam oluşturulmamalıdır. Afet riski taşıyan bölgelerde mutlaka mobil fırınlar temin edilmelidir.

Organizasyon ve Tedarik Zinciri

Afet durumuna kaynak açısından hazır olmak kadar bu kaynakları kullanmak ve yönetmek de önemli bir beceridir. Öncelikle riskli bölgelerde varolan riskler konusunda acil durum planları hazırlanmış olmalıdır. Mutlaka afet koordinasyon merkezleri oluşturulmalı ve bu birimler sürekli hazır tutulmalıdır. Afet durumuyla birlikte ilk şokun atlatılmasıyla afetzedelere derhal gerekli yardımlar yönlendirilmelidir. Bu yardımlar kapsamında gerekli tüm teçhizat, eğitimli personel önceden belirlenmeli, çalışma şekilleri, planları tatbik edilmiş olmalıdır.

Riskli bir bölgede afetten etkilenebilecek kişi sayısı ile orantılı olarak mutlaka; Mobil fırınlar, mobil mutfaklar, mobil büfeler, su arıtma araçları hazır bulunmalıdır.

Gerek afet bölgesinin kendi hazırlıklarının gerekse dışarıdan gelecek çeşitli yardımların nerelere ulaştırılacağı, nerelerde depolanacağı, dağıtım-sunum noktasına nasıl sevkedileceği hakkında planlar yapılmalıdır. Gıda depolamak için soğuk hava deposu olarak kullanılacak ortamlar önceden belirlenmelidir. Yardım olarak gelecek gıdaların, afetzedelere ulaşana kadar soğuk zincirinin kırılmaması için gerekli tüm hazırlıklar önceden düşünülmeli ve hızlı bir şekilde faaliyete geçirilebilmelidir. Farklı koşullarda depolanması gereken tüm gıda grupları için depolama planları ve kapasiteleri belirlenmelidir.

Kurulacak mobil mutfaklarda asgari sanitasyon şartları sağlanmalı gıda güvenliğini riske atacak bir uygulamaya sebebiyet verilmemelidir. Hazır yemek üretimi için gerekli tüm ekipmanlar eksiksiz bir şekilde bulunmalıdır. Sunulacak yemeklerin sunum sıcaklıkları gıda güvenliğini sağlayacak aralıkta olmalıdır. Planlama doğru yapılmalı ve mümkün olduğu kadar pişirilen yemek o öğünde tüketilmelidir. Yemek hazırlamada ve meyve-sebzelerin yıkanmasında kullanılacak suyun sağlıklı su tanımını karşılayacak nitelikte olması gerekmektedir.

Unutmayalım ki en küçük bir ihmalimiz korunmasız yardıma muhtaç afetzedelerin sağlıklarını tehlikeye atacak ve içinde bulunulan kötü koşulların da desteğiyle tüm topluma yayılarak etkisini gösterecektir.

KAYNAKLAR

1. Enviromental Health in Emergencies and Disasters: A Public Guide,2002
2. Afet Durumlarında Beslenme Hizmetleri, Sağlık Bakanlığı, TSHGM
3. AKOM internet sitesi

(Şube Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Faruk Kor'un Ölçü Dergisinde Yayımlanan Yazısıdır.)

‘GDO’da ısrar edilmesinin nedeni, çok büyük bir pazar olması!’

Gıda Mühendisleri Odası Marmara Şube Başkanı Bilge Ölmez’le gıda güvenliği, GDO’lar ve gıda alanındaki son yasal düzenlemelerle ilgili bir röportaj gerçekleştirdik. Ölmez, dünyada yaşanan gıda sıkıntısının temel nedeninin dağılımdaki adaletsizlik olduğu görüşünde

Gıda güvenliği ülkemizde önemli bir sorun. Sizin de bu konu hakkında birçok çalışmanız var. Şu an gıda güvenliği açısından ülkemizdeki durum nedir. Yeterli denetim var mı?

Nüfusun artması, dolayısıyla gıdaya talebin artması üzerine, gıda güvenliği, güvenli ve güvenilir gıda, gıda güvenliği ve gıdaya ulaşılabilirlik gibi kavramlar daha sık kullanılmaya başlandı. Gıda güvenliği, diğerleri ile birlikte üzerinde ciddi bir duyarlılıkla durulması gereken kavramlardan.

Gıda güvenliğinin kişisel sağlığın korunmasında özel bir yeri vardır. Gıda güvenliği temelde, gıda maddelerinin sağlıklı koşullarda üretilmesi, taşınması, depolanması, işlenmesi ve sunulmasını kapsamaktadır. Kısacası, son tüketim noktasına kadar, gıda zinciri boyunca gıda güvenliği sağlanmalı ve belli standartlar çerçevesinde yönetilmeli. Bunun sağlanması, Tarım ve Köyşleri Bakanlığının sorumluluğunda. Fakat, denetimlerin etkin yapılmamasıyla ilgili sorunlar olduğu kadar, bir de Bakanlık tarafından denetlenemeyen merdivenaltı üretim olarak ifade ettiğimiz bir gerçekliğimiz var.

Gıda tüketirken “bu gıda gerçekten güvenilirdir” diyebilirmek için hangi kастaslar gerçekleştirilmiş olmalı?

Burada, ambalajlı ve ambalajsız ürün ayırmına gitmek gerek. Ambalajlı üründe, mutlaka Tarım ve Köyşleri Bakanlığının üretim izni olması gerekiyor üretim izni olmayan ürün satın



alınmamalı. Bunun dışında güvenli satış yerlerinden, etiket üzerindeki muhafaza şartlarına uygun şekilde temin edilmesi ve tüketicinin o şekilde muhafaza ederek kullanması gerekmektedir.

“Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” kabul edildi. Siz bu kanunun gıdada denetimi oldukça zayıflatacağını söylüyorsunuz. Bu yasadan sonra gıda güvenliği anlayışında nasıl bir değişim olacak?

13 Aralık 2010’da çıkan, “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ile gıda güvenliğinde yeni bir dönem başladı ülkemizde. Yasadan önce, kapasitesine bağlı ola-

rak, 30 beygir gücü altındaki işletmelerde de mühendis çalıştırma zorunluluğu varken, yeni yasada bu zorunluluk ortadan kaldırıldı. Denetimlerin yetersizliğinden söz ederken, kendi özkaynakları ile gıda güvenliğinde işletmenin otokontrolünü yapması, bunun mühendis denetiminde yapılması artık zorunlu değil. Bu uygulamanın aksayan yönleri olsa da, yasal düzeltmelerin ve geliştirmelerin yapılması sağlanmalıydı. Bakanlığa gıda güvenliği ile ilgili çeşitli çözüm önerileri sunsak da konu ile ilgili görüşlerimiz dikkate alınmadı. 30 beygir gücünün altında olan işletme oranı, ülkemizde % 80’leri buluyor. Bu oran,

çok ciddi bir risk altında olduğumuzun göstergesi. Son çıkan kanunun yönetmeliklerinin çoğu henüz yayınlanmadığı için, denetimlerin nasıl ve neye göre yapıldığı da bilinmemekte ve bu dönem hem üretici, hem tüketici tarafından bir kaos ortamı oluşturmaktadır.

Bu yasayla binlerce gıda mühendisinin işsizlik tehlikesiyle karşı karşıya kalacağı söyleniyor. Sizin görüşünüz de bu yönde mi?

Sorumlu yöneticilik uygulaması ile gıda, ziraat ve kimya mühendislerinin işletmelerde istihdam edilme zorunluluğu vardı yeni yasadaki önce. Yeni yasa 30 beygir gücü altındaki işletmelerde, ki tekrar vurgulamak isterim, bu oran ülkemizdeki tüm işletmelerin % 80'ini karşıyor, gıda güvenliğini işverene bıraktığı için, istihdamı zorunlu yaklaşık 20.000 mühendisin süreçten tasfiyesi söz konusu. Devlet, zaten gıda güvenliğini sağlamada yeterli sayıda gıda mühendisi kadrosu ayırmıyordu, şimdi özel sektörde istihdamının da önüne engel koyarak eğitilmiş insan gücünü de gözden çıkıyor. Burada sorulması gereken iki soru var: Birincisi, devlet gıda güvenliğini kendisi sağlayamıyordu, şimdi nasıl sağlamayı düşünüyor? İkinci soru ise; şayet süreçte mühendise gereksinim duyulmuyorsa, neden hala, asgari teknik altyapı ve akademisyen kadrosu şartlarını bile sağlayamayan bölümler açılıyor? Her yıl yaklaşık 2500 öğrenci, gıda mühendisliği bölümlerine giriyor.

GDO'lar günümüzün önemli tartışma konularından birisi. Çok sık kullanılan ama içeriği henüz tam olarak anlaşılmayan bir kavram. GDO nedir kısaca bahseder misiniz?

GDO'nun akademik olarak iki anlamı var. Bir tanesi; doğal süreçlerde bir canlının genetik doğasını değiştirecek modifiye bir canlı elde etmek, bir diğeri de; doğal olmayan süreçlerde ya da doğada aralarında gen alışverişi olmayan genetik değişim olmayan canlılar arasında genetik materyalin değiştirilmesi. Birinci şıktaki, yani doğal süreçlerde değiştirilebilen canlılar-türler arasında doğal olarak genetik alış-verişler var- sadece laboratuvarlarda süreci hızlandırmak anlamı taşımaktadır. Genelde kabul gören bu



teknik, Avrupa da dahil olmak üzere bütün dünyada kullanılmakta. Örneğin; peynirde kullanılan starter kültür de bu teknikle düzenlenir ve milyonlarca yıldır insanlar tarafından tüketildikleri için güvenilir organizmalar olarak tanımlanır. Ve kendi aralarında, laboratuvarlarda geliştirilen klasik teknikler, zaten doğada aralarında genetik alış veriş olan organizmalarda gerçekleştirildiği için risk taşımaz. Bu kısmı ile doğal teknikleri ayırarak bu ifadeyi kullanmak zorundayız. Dünyada kullanılan biçimi de bu. GDO, aralarında genetik madde alışverişi olmayan, yani doğal süreçlerde eşleşemeyen canlıların eşleştirilerek doğada olmayan hibritlerin oluşturulması ya da hücre dışı tekniklerin kullanılması. Zaten risk orada başlıyor.

GDO'lu ürünler üreticiler aç-

şından ne gibi bir durum yaratıyor?

Genetiği değiştirilmiş tohumlara eklenen bir gen, genetiği değiştirilmiş bitkinin tohum vermesini engelliyor. Bitki bir hasadın sonunda "intihar" ediyor, tohum olarak ekildiğinde ürün vermiyor. Böylelikle, genetiği değiştirilmiş tohumların, çiftçiler tarafından bir hasattan fazla kullanılmalarını denetleme masraflarına da çözüm getiriliyor. Özellikle, pamuk, soya, mısır ve kanola gibi bitkilere uygulanan bu teknoloji az gelişmiş ülke pazarlarını hedef alıyor. Firmadan tohumluğu bir kez alan çiftçi, hasat sonunda tohum elde edemeyeceği için, sürekli tohum satın almak zorunda kalacak. Öte yandan başka bir tohum tekel, genetiği değiştirilmiş öyle bir tohumun patentine sahiptir ki, tohum eğer belli kimyasallarla kullanılmazsa çimlenmemekte,



“Şu anda, Dünyadaki gıda üretimi ile adil bir dağılım söz konusu olsa, açlığın olması mümkün değil. Açlık ile kastedilen, sadece gıda bulamamak değil, aynı zamanda doğru beslenememekten kaynaklanan “gizli açlık”. İnsanların açlık çektiği birçok ülke, birinci dünya ülkeleri dediğimiz gelişmiş ülkelere gıda ihraç ediyorlar. Örneğin; Etiyopya’da açlığın kol gezdiği dönemde kahve üretimi ve ihracatı sürüyordu. Bu çelişkinin nedeni, aşırı güç kullanımı”

bu yolla kimyasal girdiler yoluyla da uluslararası tekellerle zorunlu bağımlılık ilişkisine sokulmaktadır.

Üreticiyi ve tüketiciyi bu denli olumsuz etkileyen GDO’ların, doğaya ne gibi etkileri var?

Yaşam bir bütündür ve gen halkalarının en küçük bir değişiklik beslenme zinciri yoluyla bütündeki diğer parçaları da etkiler.

Sonuçta insan, hayvan, bitki, mikroorganizmalarda yapılan her değişiklik bütünün bir diğer parçası olan tarımsal biyoçeşitliliği, yani sağlıklı beslenmenin temeli olan gıda çeşitliliğine etkileyecektir.

Hastalık ve diğer zararlılara karşı dayanıklı olması için genleriyle oynanmış bir buğday türünün belki verimi yüksektir ama, bir hastalık ya da zararlı sayesinde o türün yok olması ve dünyada artık başka bir buğday yetiştirilmediği için buğday ırkının tamamen ortadan kalkması gibi bir felaketi beraberinde getirebilir.

GDO’nun aktarılmış genleri çevresinde geleneksel yöntemle üretilmiş ürünlere geçebilmektedir. Anlar, kuşlar, böcekler ve rüzgar gibi tozlaşmayı sağlayan etkenler GDO lu polenleri komşu tarlaya taşıyor ve oradaki üründen de genetik değişikliğe yol açıyor. “GEN KACIŞI” adı verilen bu bulaşma sonucu yaşamın sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşıyan bitkiler tek tipleşmekte ve doğal çeşitlilik azalmaktadır. Milyonlarca yılda oluşan türler 5-10 senede yok olmaktadır.

Bir kez gen aktarımı başlatılınca genetiği değişmiş ürünün, genetiği değişmemiş ürünlere bulaşması -ileriki nesillere de aktarılacağından- önlen-

mez hale gelmektedir. Ayrıca, zararlı böceklerle karşı dayanıklı olmalarını sağlamak için bazı bitkilere aktarılan toksin -zehir- karakterli genler o böcekleri yiyen yararlı böcek türlerinin de yok olmasına neden oluyor.

Böceklerle ve yabancı otlara dayanıklılık geni aktarılmış bitkiler, zamanla o böcekler ve yabancı otlarda dayanımı arttırdığı için çok daha fazla tarım ilacı kullanılmasına yol açabiliyor. Yabancı otlara karşı dayanıklılık geni aktarılmış bir bitkinin değiştirilmiş genleri rüzgar, kuş, böcek, arı vs. gibi etkenlerle başka bitkilere bulaşıyor ve bu geni almış yabancı otlar savaşılması güç bir şekilde çoğalıyorlar.

Ayrıca yabancı ot ilacına dayanıklı genler aktarılmış bir ürünün yetiştigi tarlaya ertesi yıl farklı bir ürün ekildiğinde, tarlada kalan geçen yılın GDO’lu ürünü yeni ürün için yabancı otur. Ancak eski GDO’lu yabancı otlara dayanıklı olduğundan çiftçi için büyük sorun yaratıyor ve yeni ürüne şans tanımıyor, onunla mücadele etmek imkansızlaşıyor.

GDO’ya en çok hangi ürünlerde rastlanıyor?

Ekimi en yaygın genetiği değiştirilmiş bitkiler soya, mısır, pamuk ve kanoladır. Bununla birlikte, buğday, ayçiçeği, pirinç, domates, patates, papaya ve yer fıstığı gibi ürünlerin de transgenik olarak üretildiği, muz, ahududu, çilek, kiraz, ananas, biber, kavun ve karpuzun da denemelerinin yapıldığı bilinmektedir. Mısır ve soyadan üretilen yağ, un, nişasta, glikoz şurubu, sakkaroz, fruktoz içeren gıdalar günlük tüketim maddeleri arasında yer alıyor. Örneğin; bisküvi, kraker, pudıngler, bitkisel yağlar, bebek

mamaları, şekerlemeler, çikolata ve gofretler, hazır çorbalar, mısır ve soya-yem olarak tüketen tavuk ve benzeri hayvanlardan elde edilen gıdalar ve pamuk GDO’lu olma riski taşıyan ürünlerin başında geliyor.

Ülkemizde yasal mevzuat nedir? GDO’lu ürünleri engelleyen ya da denetleyen bir kurum var mı?

Son olarak çıkan Biyogüvenlik Yasası’na göre, ürünler içerisinde GDO’lu herhangi bir bileşen içeriyorsa etiketlerinde GDO’lu bileşen içerdiğine dair ibare yazmak zorundalar. Fakat, henüz raflarda bununla ilgili ambalaj bilgisine rastlamak mümkün olmadı. Risk, özellikle ambalajlı ürünlerde olduğu için etiketi tüketici olarak iyi okumamız gerekiyor. Bir ürünün GDO’lu olup olmadığını ise görsel, duyuşal anlamda anlamak mümkün değil. Mutlaka laboratuvar analizlerinin yapılması gerekiyor. Burada, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın denetimleri etkin şekilde yapmaması ve piyasadan riske dayalı numune olarak analiz yapmaması üzerinde de ayrıca durmak gerekiyor. Burada tüketicilerin, şüphelendikleri ürünlerle ilgili “ALO 174 Gıda Hattı”nı arayarak, mutlaka Bakanlık’ın konu ile ilgilenmesini ve kendisine bilgi verilmesini sağlaması gerekmektedir. Ayrıca tüketici dernekleri ile bilgi paylaşımında bulunulması ve sürecin yasal zeminde izlenmesi, toplumsal farkındalığı arttıracaktır.

GDO’lu gıdaların dünya üzerindeki açığa çözüm olacağı tezine karşılık “Sorum açık değil, dağılımın adaletsizliği” diyorsunuz. Bunu biraz açar mısınız?

1970'lere kadar tarım ürünleri ithalatçısı konumunda olan gelişmiş ülkeler, geliştirdikleri ve uyguladıkları yeni teknolojilerin (kimyasalların, makine kullanımının artması ve biyoteknoloji) yanısıra her türlü destekleme aracını da kullanarak gereksinimlerinin çok üstünde bir tarımsal üretim kapasitesine ulaştılar. Ancak üretim fazlası için pazar gerekiyordu. İşte tam da bu ihtiyaçtan dolayı, IMF-Dünya Bankası gibi ekonomik örgütlerini devreye soktular ve az gelişmiş ülkelerin tarımını çökerterek pazarlarını ele geçirmek için bir saldırı programı başlattılar. 80'li yılların başında, borç krizine giren ülkelerde "yapısal uyum programları" şeklinde dayatılan bu saldırı sonucu birçok az gelişmiş ülke, iç pazarlarını gıda ürünleri ithalatına ve tarım alanlarını çokuluslu tarım-gıda tekellerine açtılar. Ancak bu ülkelerde, sanayileşmiş yüksek verimli tarım alanlarından gelen ucuz ürünlerle rekabet edemeyen yerel köylü tarımı hızla köktü. Böylece büyükşehirlerin gıda stokları eritilirken, hem üzerinde tarım yapılan alanlar boşaltıldı, hem de kendini besleyemeyen bir nüfus doğdu. "Örgütsüz köylü", yerli ve yabancı "örgütlü semye" ile karşı karşıya bırakıldı. 30-40 yıl önce, kimyasal ilaç ve gübre kullanımına ilişkin "açlık azalacak, çok para kazanacaksınız, ürün verimi artacak" söylemleri şimdi, GDO'lu ürünlerle tekrar sahnede.

Şu anda, Dünyadaki gıda üretimi ile adil bir dağılım söz konusu olsa, açlığın olması mümkün değil. Açlık ile kastedilen, sadece gıda bulamamak değil, aynı zamanda doğru beslenememekten kaynaklanan "gizli açlık". İnsanların açlık çektiği birçok ülke, birinci dünya ülkeleri dediğimiz gelişmiş ülkelere gıda ihraç ediyorlar. Örneğin; Etiyopya'da açlığın kol gezdiği dönemde kahve üretimi ve ihracatı sürüyordu. Bu çelişkinin nedeni, aşırı güç kullanımı. Gıda bulanamaması ya da doğru beslenememenin nedeni gıda olmaması değil, üretilen gıdayı alacak ekonomik gücün olmamasıdır. GDO'nun açlığa potansiyel çözüm olarak gösterilmesi, burada geçersizleşmiştir. Teknolojiyi elinde bulunduran güçler, bu teknolojiyi

lojiyi hiçbir şekilde açlığa çözüm olarak kullanmayacaklardır. GDO'da bu kadar ısrar edilmesinin nedeni, çok büyük bir pazar olması!

Yani sorun teknik olmaktan öte politik. Su politik, gıda politik, enerji politik. Sorun politikse, çözüm de politik olmak zorunda. Zaten bu şekilde olmasaydı, bundan birkaç yıl önce, büyük GDO şirketlerinden biri, ülkemizden çeşitli partilerden 5 milletvekili ABD'de ağırlayıp, ikna turları düzenlemezlerdi. Nerede olduğumuz, tarımsal üretimimiz ve biyoçeşitliliğimiz, üreticimizin sosyo-ekonomik durumu ve insan sağlığı üzerine şüpheler giderilene kadar biyoteknolojik çalışmalar yapılmalı fakat GDO'lara tarımsal üretimi ve ithalatına karşı durmak gerekir.

Biraz da Gıda Mühendisleri Odası'ndan bahsedelim. Odanız gündeminde şu anda neler var?

Gıda Mühendisleri Odası olarak, gıda güvenliğini sağlamada vazgeçilmez bir konumda olmamız gerekirken, yazık ki sunduğumuz görüşler ve önerilerin dikkate alınmadığını görmekteyiz. Hem meslektaşlarımız, hem gıda güvenliği; dolayısıyla halkın sağlığını etkileyecek her türlü çalışmada, farklı disiplinlerle birlikte katkıda bulunmaya çalışıyoruz. Gücümüzü de bilimden, meslektaşlarımızdan ve toplumsal dinamiklerden aldığımız için, sürece katkımız hem yasal, hem de eylemlilik halinde olabiliyor. Süreci takip eden değil, doğrudan sürece dahil olup söz söyleyen, görüş ve önerilerde bulunan, süreci yönlendiren olmak gibi bir kaygımız var. Bunu da yansız ve tarafsız bir şekilde değil, halktan yana görüş oluşturacak şekilde yapıyoruz.

Burada, GMO dışındaki diğer sivil toplum kuruluşlarının ve basın üzerine düşen sorumluluklar da var mı?

Yazılı, görsel ve işitsel basının üzerine düşen sorumluluğu, ciddi bir duyarlılıkla yerine getirmesi ve görüşlerimizi aktarabilmemiz sürecin doğru anlaşılması ve anlatılması açısından çok önemli. Burada, meslek örgütleri, demokratik kitle örgütleri, sivil toplum kuruluşları, basın ve tüketici, üretici birliğine gereksinim var.

GDO YAŞAMI TEHDİT EDİYOR!

Bir yazınızda GDO'lu besinlerin fareler üzerindeki olumsuz etkilerinden bahsediyorsunuz ve listede oldukça dehşet verici. Eğer bu etkiler insanlar için de geçerliyse, insanlığın önündeki en büyük tehlikelerden biri gibi duruyor GDO'lu gıdalar. Gerçekten de gelecekte bunlarla mı karşılaşacağız? Yoksa bu manzarayı tersine çevirebilecek çalışmalar da var mı?

GDO'lara insan sağlığı üzerine, tarımsal üretim ve biyoçeşitlilik üzerine ve sosyoekonomik etkileri bulunmakta. Her ne kadar GDO'lara insanları üzerindeki etkileri henüz bilinmese de hayvanlar üzerindeki etkileri belirlenmiştir. İskoçya'da yapılan bir deneyde GD patates ile beslediği farelerin tümünün iç organlarında küçülme, sindirim sistemlerinde bozukluk, bağırsıklık sistemlerinde çökme, kan yapısında bozulma ve mide çeperlerinde kalınlaşma görüldü. Rusya'da, fareler üzerinde yapılan denemede GD soyayla beslenen farelerin yavrularının %55,6'sı doğumdan sonraki üç hafta içinde öldü. Normal soyayla beslenen yavruların %9'u ve GDO'suz gıdalarla beslenen yavruların ise sadece %6,8'i öldü. Ayrıca, GD soyayla beslenen farelerin yavrularının %36'sının normal doğum ağırlığının altında doğduğu saptandı. Bu sonuçlar karşısında deneme üç kez tekrarlandı ve aynı sonuçlara ulaşılmaya bilimsel bir panelde sonuçları kamuoyu ile paylaşıldı. Canlılarda gen aktarımının başarılı olup olmadığının tespiti amacıyla antibiyotik direnç genleri kullanılmaktadır. Bu genler özellikle insan sindirim sistemindeki bakteriler tarafından bünyelerine kolayca alınabilmektedir. Bu da insan antibiyotik direnci oluşturmaktadır. Bugün GDO'lara anavatanı ABD'de her yıl onbinlerce kişi antibiyotik direnci nedeniyle hayatını kaybetmektedir.

5.2. RADYO VE TV PROGRAMLARI

ATV İLE RÖPORTAJ YAPILDI

21 Ocak 2010 Perşembe günü ana haber bülteninde yayımlanmak üzere ATV ile röportaj yapıldı. Marmara Bölge Şube 2. Dönem Yönetim Kurulu Üyesi Okşan Bitirmiş Kardeş'in katıldığı röportajda; 5 Aralık 2009 tarihinde Esmâ Sultan Yalısında düzenlenen, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'ın da katıldığı "6. Dünya Aile Zirvesi" akşam yemeğinde, yemekte saptanan Koli basili ve Staphylococcus aureus bakterileri ile ilgili sorular cevaplandırıldı.



TGRT HABER İLE ET HAKKINDA BİLGİLENDİRME YAPILDI!

Basında et ile ilgili çıkan haberlerin artmasıyla, 03 Şubat 2010 Çarşamba günü TGRT Haberde Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Alper Mutlu TÜRK kırmızı etler hakkında bilgilendirmelerde bulundu. Yine aynı konuyla ilgili olarak kaleme alınan basın metni üyelerimize ve basına iletili.



YOĞURLARLAR İLE İLGİLİ SATAR HABERDEYDİK!

Yoğurtlarda yapılan hileler ile ilgili Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ 21 Nisan 2010 Çarşamba günü Star TV Ana Haber bülteninde bilgilendirmeler bulundu.

TGRT HABER İLE ETİKETLEME TEBLİĞİ HAKKINDA RÖPORTAJ YAPILDI!

Gıda Maddeleri Tebliğinde yapılan değişiklik ile ilgili olarak Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ 17 Mart 2010 Çarşamba günü TGRT haber aracılığı ile canlı yayında bilgilendirmelerde bulundu.



BİYOGÜVENLİK YASASI İLE İLGİLİ ÜLKE TV' EKONOMİ GÜNDEMİ ADLI PROGMA KONUK OLDUK!

Biyogüvenlik yasası ve yönetmelik değişiklikleri ile ilgili Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ 17 Mart 2010 Çarşamba günü Ülke TV'de Ekonomi Gündemi adlı Programa konuk olarak katıldı ve Biyogüvenlik Yasası hakkında soruları cevapladı ve yasa ile ilgili bilgilendirmelerde bulundu.



BİYOGÜVENLİK YASASI İLE İLGİLİ SHOW HABERDEYDİK!

Biyogüvenlik yasası ve yönetmelik değişiklikleri ile ilgili Yönetim Kurulu Başkanımız **Sayın Bilge ÖLMEZ** 19 Mart 2010 Cuma günü **Show TV** Ana Haber Bülteninde Biyogüvenlik Yasası hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



SHOW HABERDE DAMACANA SULAR HAKKINDA BİLGİLENDİRME YAPILDI!

Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ 16 Nisan 2010 Cuma günü Show TV ana haber bülteninde damacana sular hakkında bilgilendirmede bulundu.



DİĞİTÜRK TÜRK MAX TELEVİZYONUNDA MUTFAK HİJYENİ VE YENİ YASA HAKKINDA BİLGİLENDİRME YAPILDI!

19.04.2010 Pazartesi günü Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sayın Şehriban ÇAM Digtürk Türk Max Televizyonunda yayınlanan “Her Şey Tadında” adlı programında, evlerimizde mutfakta hijyen kuralları ve yeni Gıda Yasası hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİZ GIDALAR VE TRT

26 Nisan 2010 Pazartesi Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ TRT GAP televizyonundaki “Bu Toprağın Sesi” adlı programa “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyogüvenlik Yasası” konusunda konuşmacı olarak yer aldı.

YASA TASARISI İLE İLGİLİ ULUSAL KANADA YAPILAN BİLGİLENDİRMEYE KATILDIK!

Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Ahmet ATALIK ve Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Haşmet CAMCI ile birlikte 29 Nisan 2010 Perşembe günü Ulusal Kanalda “Neler Oluyor?” adlı programda Yeni Gıda Yasası İle İlgili oda görüşlerini paylaştılar.

NTV RADYO’DA “GIDA DENETİMLERİ NASIL OLMALI” SORULARINI CEAVPLADIK!

30 Nisan 2010 Cuma günü NTV Radyo’da Kırmızı et fiyatlarındaki artış ve Gıda Denetimleri hakkında yapılan haber programına Şubemiz Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Bilge Ölmez telefon ile bağlanarak Gıda denetimleri nasıl olmalı ve yeni gıda yasası ile ilgili görüşlerimizi aktardı.

YENİ GIDA YASASI HAKKINDA MEDYADA BİLGİLENDİRME!

TBMM Genel Kurul gündeminde görüşülmesi beklenen Yeni Gıda Yasası olan “Veteriner Hekimlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yeme Kanunu Tasarısı” hakkında yasayı durdurma eylem planımız devam ettirildi Bu çerçevede olabildiğince basın aracılığı ile kamuoyu yaratılmaya çalışılmaktadır. Bu anlayış çerçevesinde Yönetim Kurulu üyemiz Sayın Alper Mutlu Türk 03 Mayıs 2010 Pazartesi günü Haber Türk Televizyonunda Yasa ile Halka sağlığı ve Gıda Mühendisleri açısından doğacak sıkıntılar hakkında bilgilendirmelerde bulundu ve Oda görüşlerimiz medya ile paylaştı.



2009 YILI GIDA DENETİMLERİ RAPORLARI HAKKINDA BASINA BİLGİ VERİLDİ!

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının 2009 Yılı Gıda Denetimleri Raporu Hakkında Odamız Görüşlerini sunmak adına Medyanın çeşitli Televizyon Kanallarından Ntv,Kanal Türk,Fox T.v,Cine5 Ana Haber Bültenlerinde Yazman Üyemiz Sayın Şehriban ÇAM,Sayman Üyemiz İlker Çalışkan ve Oda Profesyonel çalışanımız Cemil İlgöz Röportajlar gerçekleştirmişlerdir.



SHOW TV ANA HABER BÜLTENİ

Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sayın Şehriban ÇAM **11 Ağustos 2010 tarihinde Show TV Ana Haber** Bülteninde Tavuk etlerinde dikkat edilmesi gereken hususlar hakkında bilgilendirme de bulundu.



BASINDA ŞUBEMİZ-NEŞTER!

Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ Kanal Türk televizyonunda **16 Ağustos 2010** tarihinde yayımlanan “Neşter” adlı programa konuk olarak Gıda Denetimleri ve GDO’lu ürünlerin ithalatı hakkında bilgilendirme de bulundu.

HABERTÜRK VE ATV ANA HABER BÜLTENLERİ

Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Alper Mutlu TÜRK 22-23-24 Eylül 2010 tarihlerinde Kanal Türk, Haber Türk ve ATV televizyonları ana haber bültenlerine katılarak son dönemde etlerdeki bakteri haberlerini değerlendirdi.



ULUSAL KANAL 13. SAAT PROGRAMI

Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ 15 Ekim 2010 Cuma günü Ulusal Kanal televizyonuna yayınlanan “13. Saat” adlı programa konuk olarak Dünya Gıda Günü v vesilesiyle gıda Sektörü hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

CNN TÜRK-beşN birK

27 Ekim 2010 Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Bilge ÖLMEZ Cüneyt Özdemir ile beşN birK adlı programa çıkarak Helal Gıda hakkında odamız görüşlerini kamuoyu ile paylaştı.



NTV-GÜNÜN İÇİNDEN

NTV’de canlı olarak yayımlanan “Günün İçinden” adlı programa katılarak adlı programa 10 Kasım 2010 Çarşamba günü katılan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ gıda maddelerinin etiketleme kuralları hakkında bilgilendirme de bulundu.



TV8-AKLIMIZA TAKILDI PROGRAMI

Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ 15 Kasım 2010 Pazartesi günü TV 8 televizyonunda canlı yayımlanan “Aklımıza Takıldı” adlı programa katılarak Kurban Bayramı öncesi etlerin sahip olması gereken hijyenik koşullar ile et sektörünün içinde bulunduğu durum hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



ULUSAL KANAL ANA HABER BÜLTENİ CANLI BAĞLANTI

01 Aralık 2010 Çarşamba günü Ulusal Kanal Haber Bültenine telefonla canlı bağlantı ile bağlanan Şubemiz Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ İBB'ye ait su dolum tesisi yakınında kurulan atık merkezi ile ilgili bilgilendirmede bulundu.

ATV ANA HABER BÜLTENİ-MONOSODYUM GLUTAMAT

09 Aralık 2010 Perşembe günü ATV Ana haber bülteni için hazırlanan röportajda Şube Yönetim Kurulu başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ Monosodyum Glutamat hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

MUHABBET KRALI-GDO

12 Aralık 2010 Pazartesi günü Kanal D televizyonunda yayınlanan “Muhabbet Kralı” adlı programda program konuğu olan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Bilge ÖLMEZ GDO’lar ilgili görüş bildirdi.

MUHABBET KRALI-GIDA GÜVENLİĞİ

28 Aralık 2010 Pazartesi günü Kanal D televizyonunda yayınlanan “Muhabbet Kralı” adlı programda program konuğu olan Şube Yönetim Kurulu Başkanımız Bilge ÖLMEZ Gıda Güvenliği hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

ULUSAL KANAL

05 Ocak 2011 Çarşamba günü Ulusal Kanala canlı yayın konuğu olarak katılan Şubemiz Yönetim Kurulu Başkanı Sayın **Bilge ÖLMEZ** Gıda Güvenliği hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

NTV-GIDA KATKI MADDELERİ

05 Ocak 2011 Çarşamba günü Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sayın Şehriban ÇAM NTV televizyonuna canlı yayınına katılarak Gıda Katkı Maddeleri bilgilendirmelerde bulundu.

SAMAONYOLU RADAYO-PEYNİRLER

05 Ocak 2011 Çarşamba günü Samanyolu Radyo haberlerine telefonla canlı yayın konuğu olarak katılan Şubemiz Yönetim Kurulu Yazman Üyesi Şehriban ÇAM Peynirlerde yapılan hileler hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

SHOW TV ANA HABER- İTHAL SUSAMLAR

17 Ocak 2011 Pazartesi günü Show TV televizyonu ana haber bülteni için Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sayın Şehriban ÇAM yapılan röportaj ile Gündemde olan simitler kullanılan ithal susamlar hakkında bilgilendirmelerde bulundu.

TV 8- İTHAL KAKAOLAR

16 Şubat 2011 Çarşamba günü Şube Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sayın Şehriban ÇAM TV 8 televizyonuna canlı yayınlanan “50 Dakika” katılarak “İthal Kakaolar” hakkında bilgilendirmelerde bulundu.



HAYAT TV DE YAŞAMDA ADIM ADIM PROGRAMINDAYDIK!

Şair ve yazar Gülsüm Cengiz'in Hayat Televizyonu için hazırlayıp sunduğu Yaşamda Adım Adım adlı programa Konuk olan Şube çalışmamız Murat AYDIN gıda katkı maddeleri ve sağlıklı beslenme konularında bilgilendirmelerde bulundu.

6. KOMİSYON ÇALIŞMALARI VE DİĞER FAALİYETLER

8. OLAĞAN GENEL KURUL HAZIRLIK TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

13-14 Mar 2010 Cumartesi-Pazar günleri Ankara'da yapılacak olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 8. Olağan Genel Kurul'u öncesi İstanbul Delegeleri ile 06 Mart 2010 Cumartesi günü TMMOB Makine Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi'nde-Taksim- Genel Kurulumuzda konuşulması olası konuların gündem olduğu hazırlık toplantısı gerçekleştirildi.



YASA TASARISI HAKKINDA MISIR ÇARŞISI ÖNÜNDE VE EMİNÖNÜ-KADIKÖY İSKELESİNDE BİLDİRİ DAĞITIMI YAPILDI!

TBMM Genel Kurul Gündeminde görüşülmesi beklenen Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı hakkında halkı bilgilendirmek ve kamuoyu oluşturmak için Fatih'de Mısır Çarşısı önünde ve Kadıköy'de Kadıköy-Eminönü İskelesi önünde Ziraat Mühendisleri Odası ile **29-30 Nisan 2010 Perşembe** günü birlikte bildirim dağıtım bilgilendirme yapıldı.



YASA TASARISI İLE İLGİLİ PANKARTLARIMIZ KADIKÖYDE ASILDI'

TBMM Genel Kurul Gündeminde görüşülmesi beklenen “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı” hakkında halkı bilgilendirmek ve kamuoyu oluşturmak için Şubemiz, Ziraat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi ve Kimya Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi tarafından hazırlanan “**Yapı Denetimsizliğinde 30 Bin Kişi Öldü Gıda Denetimsizliğinde Kaç Bin Kişi Zarar Görecek** “ ve “**Gıda İşletmelerinde Mühendis Yoksa Halk Sağlığı Tehdit Altındadır**” yazılı pankartlar Kadıköy İskele caddesi ve Yoğurtçu Parkı mevkilerine asıldı.



OLAĞAN GENEL KURUL DEĞERLENDİRME TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

13–14 Mart 2010 Cumartesi-Pazar günleri Ankara’da gerçekleştirilen TMMOB Gıda Mühendisleri Odası 8. Olağan Genel Kurul’u sonrası İstanbul Delegeleri ile 20 Mart 2010 Cumartesi günü Şubemiz Eğitim Salonunda Genel Kurulumuzun değerlendirilmesi ve önümüzdeki sürecin örgütlenmesi gündemli delege toplantısı gerçekleştirildi



IBATECH 2010 FUARINDAYDIK!

15-18 Nisan 2010 tarihlerinde İstanbul Fuarı Merkezi CNR Expo'da gerçekleştiren Ekmek, pasta, Unlu Mamüller, Dondurma ve Çikolata Teknolojileri IBATECH 2010 fuarında Oda'mız standı ile yer aldık.4 gün süren fuarda oda yayınlarımızın dağıtımı, yeni gıda yasası ile ilgili Oda görüşlerimizin yazılı dağıtımı yapıldı.Yoğun ilgi gören standımızda üyelerimiz ve sektörün diğer bileşenlerin sohbetler gerçekleştirildi.



IPACK ve GIDA 2010 FUARINDAYDIK!

Her yıl düzenli olarak katılımcısı olduğumuz IPACK ve GIDA 2010 fuarına bu yıl da 23-26 Eylül 2010 tarihlerinde katılım sağladık. Oda yayınlarımızın da bulunduğu standımızı ziyaret eden üyelerimizle oda faaliyetleri hakkında bilgilendirmelerde bulunuldu.



FOODİST FUARINDAYDIK!

09-12 Aralık 2010 tarihlerinde Beylikdüzü Tüyap fuar merkezine bu yıl dördüncüsü düzenlenen foodist Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarına katılım sağladık. Açılan standımızda oda broşür ve yayınlarımızın tanıtım ve satışının yanı sıra gelen ziyaretçilerimiz ile gıda politikaları ve oda faaliyetleri hakkında sohbet ve fikir alışverişi yapıldı.



EĞİTİM VE SEMİNERLERİMİZİ DELEGELERİMİZ İLE DEĞERLENDİRDİK!

2011 Yılı'nın birinci altı ayı için planlanan eğitim ve seminerlerini değerlendirmek ve ikinci altı ay için oluşturulacak olan programın şekillenmesi için delegelerimizle **07 Mayıs 2011 Cumartesi** günü Şubemiz eğitim salonunda Delege Toplantısı gerçekleştirildi. 14 Kişinin katıldığı toplantı eğitim ve seminerlerimiz açısından oldukça verimli geçti.

KOMİSYONLARIMIZ KURULDU

GMO İstanbul Şube komisyonları 13 Şubat 2010 Genel Üye Toplantısıyla kuruldu. Şube çalışmalarında üye katılımını artırmak, üyelerin bilgi ve deneyimlerini ortak etkinliklerde paylaşmalarını sağlamak ve örgütlü gücümüzü artırmak amacı ile Örgütlülük, Eğitim ve Mevzuat komisyonları kuruldu. Komisyonlar, kendi alanlarında çalışma grupları kurarak çalışmalar yapıldı.

7. ZİYARETLER

İTÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜM BAŞKANLIĞI ZİYARET EDİLDİ

12 Ocak Salı günü İTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı'na ziyaret ettik. Şubemizi temsilen, 2. Dönem Yönetim Kurulu Başkanımız İbrahim Kaya, II. Başkanımız Nilüfer Hızarcıoğlu, Yönetim Kurulu Üyeleri Murat Kuzuk ve İlker

Çalışkan'ın katıldığı ziyarette; İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu ve Bölüm Başkan Yrd. Doç. Dr. Berat Özçelik ile sohbet edildi. Gıda Mühendisleri Odası İTÜ Öğrenci Temsilciliği çalışmaları ve yeni dönemde yapılacak çalışmalarda Üniversitenin üstleneceği misyon görüşüldü.



TARIM İL MÜDÜRÜ AHMET KAVAK MAKAMINDA ZİYARET EDİLDİ!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi 3. Dönem Yönetim Kurulu'nun planladığı kurum Ziyaretlerinin ilki İstanbul Tarım İl Müdürü Sayın Ahmet KAVAK ile gerçekleştirildi. İstanbul Tarım İl Müdürü Sayın Ahmet KAVAK 08 Nisan 2010 Perşembe günü makamında, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Bilge ÖLMEZ, Yönetim Kurulu Sayman Üyesi İlker ÇALIŞKAN, Yönetim Kurulu Üyesi Cenani YILDIRIM ve Şube çalışanımız Murat AYDIN tarafından ziyaret edildi. Yeni yasa hakkında şubemiz görüş ve önerileri sunuldu. Görüşmede Tarım il müdürlüğü ile meslek örgütlerinin ortak projeler yapması gerekliliği, gıda güvenliği ve halk sağlığında "biz" olmanın gerekliliği vurgulandı.



MALTEPE BELEDİYE BAŞKANI MUSTAFA ZENGİN MAKAMINDA ZİYARET EDİLDİ.

Planlanan Kurum ziyaretleri çerçevesinde 13 Nisan 2010 Salı Günü Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ ile Şube çalışanımız Murat AYDIN tarafından Maltepe Belediyesi ziyaret edildi. Maltepe Belediye başkanı Sayın Mustafa ZENGİN'e yeni Gıda Yasası tasarısı hakkında bilgilendirme yapıldı ve tasarının yasalaşmaması için yapılacaklar hakkında destek istendi. Maltepe Belediyesi sınırları içerisinde yapılacak ortak faaliyetler hakkında sohbet edildi. Başkan ile yapılan görüşmenin ardından Sağlık İşleri Müdürü ve çalışanları ile Gıda Denetimleri ve yeni Gıda Yasası ile ilgili sohbet devam etti.

KADIKÖY BELEDİYE BAŞKANI SELAMİ ÖZTÜRK MAKAMINDA ZİYARET EDİLDİ.

İlçe Belediyeleri ile yapılan görüşmelerin ikincisi 19 Nisan 2010 Pazartesi Günü Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ ile Şube çalışanımız Murat AYDIN tarafından Kadıköy Belediyesine gerçekleştirildi. Kadıköy Belediye Başkanı Sayın Selami ÖZTÜRK'e yeni Gıda Yasası tasarısı hakkında bilgilendirme yapıldı. Kadıköy Belediyesi sınırları içerisinde yasa ile ilgili Halkın bilgilendirmesi yönelik pankart ve afişlerin asılması hususunda izin görüşme esnasında çözüldü. Kadıköy Belediyesindeki Gıda Mühendisi istihdamı hakkında söz alınan görüşme Ekolojik pazarlar ve Kadıköy Kent Konseyinin Şubemizin de içinde yer aldığı Hijyen Bilinci Geliştirme projesi hakkındaki son durumun değerlendirilmesi ile devam etti.



İSTANBUL YEMEK SANAYİCİLERİ DERNEĞİ (İYSAD) ZİYARET EDİLDİ!

Üyelerimizin yoğun olarak çalıştığı hazır yemek sektörünün önemli temsilcilerinden olan İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği(İYSAD) ile görüşme gerçekleştirildi. 20 Nisan 2010 Salı günü yapılan görüşmede, Şube'mizi

Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Bilge ÖLMEZ, Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Alper Mutlu TÜRK, Şube Çalışanlarımız Cemil İLGÖZ ve Murat AYDIN temsil ederken İYSAD; Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Engin GÜNER, Başkan yardımcısı ve Eğitim Komitesi Başkanı Sayın Rouzben GERGERİ ve Basri KALAYCIOĞLU ile temsil edildi. Zeytinburnu İMKB Kız Meslek Lisesinde yapılan görüşmeye Okul Teknik Müdür Yardımcısı Sayın Sevgi DENİZ de eşlik etti. Görüşmede sektörün sorunları, Gıda Mühendislerinin sektördeki önemi ve ortaklaşa yapılacak projelerin değerlendirmesi yapıldı. İşbirliğinin devam etmesi dileklerinin ardından okulun Gıda Hazırlama bölümü için hazırlanan mutfak gezildi.

YENİ GIDA YASASI EYLEM PLANI VE KURUMSAL GÖRÜŞMELER -BEŞİKTAŞ BELEDİYESİ-

TBMM Genel Kurul gündeminde görüşülmesi beklenen “Veteriner Hekimlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yeme Kanunu Tasarısı” hakkında yasayı durdurma eylem planımızın bir başka ayağı olan Kurumsal görüşmeler ve destek çalışmaları devam ettirildi. Bu doğrultuda Beşiktaş Belediye Başkanlığı ile görüşmemiz 03 Mayıs 2010 Pazartesi günü gerçekleştirildi. Yönetim Kurulu Yazman Üyemiz Sayın Şehriban ÇAM, Yönetim Kurulu Üyemiz Sayın Alper Mutlu TÜRK ve Şube çalışanımız Sayın Cemil İLGÖZ tarafından gerçekleştirilen görüşmede Yeni Gıda Yasası hakkında bilgilendirme yapıp yasa tasarısına karşı destek istendi. Belediye ile yapılacak ortak yapılabilecek çalışmaların da konuşulduğu görüşme şubemiz açısından oldukça olumlu geçti.

YENİ GIDA YASASI EYLEM PLANI VE KURUMSAL GÖRÜŞMELER -ŞİŞLİ BELEDİYESİ-

Eylem planımızın Kurumsal görüşmeler zincirinde olan Belediye başkanlıkları görüşmelerinin bir diğeri Şişli Belediye başkanı Sayın Mustafa SARIGÜL’ü Yönetim Kurulu üyelerimiz Sayın Alper Mutlu TÜRK, Sayın Cenan YILDIRIM ve şube çalışanımız Sayın Cemil İLGÖZ’ün ziyaretleri ile 06 Mayıs 2010 Perşembe günü gerçekleşti. Yeni Gıda Yasası hakkında bilgilendirme yapılan görüşmede yasa tasarısına karşı destek sözü alındı.



8. ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİKLERİNDEN

NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ GIDA GÜVENLİĞİ ADLI ANKET DÜZENLEDİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilciğimiz **1-6 Mart 2010** tarihlerinde Üniversitede ve Tekirdağ'ın çeşitli yerlerin Gıda Güvenliği ile ilgili olarak bir anket çalışması yaptı. Anket çalışması ile toplam **1133** kişiye ulaşılmış oldu. Anket için açılan standı Tekirdağ il temsilcimiz **Şakir ADA** Ziyaret ederek öğrenci temsilciliğimize destek verdi.



MAYIS ŞENLİĞİ YÜRÜTME KOMİSYONU TOPLANTISI!

08 Mayıs 2010 Cumartesi İstanbul'da yapılacak olan Mayıs Şenliği TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilciğimiz ile İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin oluşturduğu Mayıs Şenliği Yürütme Kurulu toplantısı 06 Mart 2010 Cumartesi günü Tekirdağ'da gerçekleştirildi



BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİM EĞİTİMİ TEKİRDAĞ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği tarafından Mart ayı içerisinde Tekirdağ İlköğretim Okulu, Atatürk İlköğretim Okulu, Öğretmen Mediha Mehmet Tetikol İlköğretim Okulu öğrencilerine bilinçli gıda tüketimi eğitimi verildi. Eğitimlerde Öğrenci temsilciliğimizden Furkan TURAN, Özlem ŞENTÜRK, Süha KÜÇÜKÖZ, Gizem BAYER, Aşkın Nur YILMAZ, Sevgi ARABACI, İmren ERDEN, Sinem KILIÇASLAN ve Duygu KORUCU görev aldı.



ÇANAKKALE PROGRAMI GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şubesi ve Öğrenci Koordinasyon kurulu ile birlikte Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Öğrenci temsilciliğine 27 Mart 2010 Cumartesi günü Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Sayın Selçuk ESEN'in konuşmacı olduğu "Gıda Sektöründe AR-GE ve Yenilik", Yönetim Kurulu yedek Üyemiz Sayın Cemil GÜLSU'nun konuşmacı

olduğu “Gıda Sektöründe İzlenebilirlik ve Ürün Geri Çağırma”, Yönetim Kurulu Üyelerimiz Sayın Murat KUZUK ve Sayın İlker ÇALIŞKAN’ın konuşmacı olduğu “Gıda Sektöründe Sorumlu Yöneticilik’ konulu seminerleri gerçekleştirdi. Öğrenci Üyelerimizin programının ardından Çanakkale üyeleri ile üye toplantısı gerçekleştirildi. Toplantıda Çanakkale’deki ODA faaliyetleri hakkında fikir alış veriş yapıldı.



BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİM EĞİTİMİ! İSTANBUL

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimiz İstanbul’da 10.03.2010 tarihinde Fatma Selin Acar, Hanım Aykut, Saniye Selen, Dönay Uysal, Fatma Anıl ile Levent Cengizhan ilköğretim Okulunda. 16.03.2010 tarihinde Fatma Selin Acar, Gülbeyaz Çevik ile Sarıyer Kazım Karabekir İlköğretim Okulunda. 16.03.2010 tarihinde Hatice Açıl, Ertan Şahin, Ulaş Kayır ile Eyüp Mehmet Akif ilköğretim Okulunda. 17.03.2010 tarihinde Bahar Sağlam, Ertan Şahin, Merve Aksu ile Alsancak ilköğretim Okulunda, 29.03.2010- tarihinde Ender Çelik, Betül Yeşiltaş, Mina Dolapçioğlu ile Kadıköy İlhami Ahmed Örnekal ilköğretim Okulunda BGT Eğitimi gerçekleştirdi.

GELENEKSEL MAYIS ŞENLİĞİ HAZIRLIKLARI

7. düzenlenecek olan Geleneksel Mayıs Şenliği Şubemiz kapsamındaki İstanbul Teknik Üniversitesi ve Namık Kemal Üniversitesi Öğrenci temsilcilerinin organizasyonunu üstlenmişti. Şenlik hazırlıklarına Şubemiz her zaman tam destek verdi. Şenliğin hazırlık toplantılarından biri 09 Nisan 2010 Cuma günü Yönetim Kurulu üyelerimizin katılımı ile şube toplantı salonunda yapıldı. Toplantıda yapılan hazırlıklar değerlendirildi ve yapılması gerekenler hakkında planlamalar yapıldı.



İTÜ İLE KRAFT TEKNİK GEZİSİ DÜZENLENDİ!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Teknik Üniversitesi Öğrenci Temsilciliği 15 Nisan 2010 Perşembe günü Kraft Gıda'nın Pendik fabrikasına teknik gezi düzenledi. Geziye 30 Gıda mühendisliği bölümü öğrencisi katıldı.



7. GELENEK MAYIS ŞENLİĞİ İSTANBUL'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

ODA'mızın Öğrenci Temsilciliklerinin her yıl Mayıs ayında düzenledikleri Mayıs Şenliği'nin 7. İstanbul Teknik Üniversitesi ve Namık Kemal Üniversitesi yürütmesinde 8 Mayıs 2010 Cumartesi günü İstanbul Kartal ilçesi aydos Tepesinde gerçekleştirildi. Birçok Üniversiteden yaklaşık 700 öğrencinin katıldığı şenlik çeşitli etkinlikler ile eğlenceli bir şekilde gerçekleştirildi. Şubemiz yaklaşık 50 üyesi ile şenlikteki yerine aldı.



DÜNYA SÜT GÜNÜ ETKİNLİKLERİ ÇANAKKALE

21 Mayıs Dünya Süt Günü Etkinleri çerçevesinde Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Öğrenci temsilciliğimizin organize ettiği Süt Şenliği'ne Şubemiz adına Şube Çalışanımız Murat Aydın katılarak Öğrenci Temsilciliğimize destek verdi. Çanakkale Valiliği, Çanakkale İl Milli eğitim Müdürlüğü ve Tarım İl Müdürlüğü'nün de destek verdiği şenlikte ilköğretim öğrencilerine süt hakkında bilgilendirme ve süt dağıtımı yapıldı. Çeşitli oyun ve gösterilerin gerçekleştirildiği şenlik büyük ilgi ve beğeni ile karşılandı.

DÜNYA SÜT GÜNÜ ETKİNLİKLERİ -İSTANBUL-

21 Mayıs Dünya Süt Günü etkinlikleri çerçevesinde İstanbul'da Şubemiz ve İstanbul teknik Üniversite Öğrenci Temsilciliğimiz ile 21 Mayıs 2010 Cuma günü Süt Broşürümüzün dağıtımı ve süt hakkında bilgilendirme yapıldı. Carreforsa Acıbadem Şubesinde gerçekleştirilen etkinlik yaklaşık 2500 broşür tüketiciye ulaştırıldı.



İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ SEÇİMLERİ GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

Her yıl Mayıs ayında gerçekleştirilen Öğrenci Temsilciliği seçimlerimizden biri olan İTÜ Öğrenci temsilciliği seçimlerimiz 22 Mayıs 2010 Cumartesi günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. Adayların belirlenmesi ve tanıtımlar ardından yapılan seçimler İTÜ Öğrenci Temsilciliği Yönetim Kurulu secilmiş oldu.



BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİ EĞİTİMLERİNDE EĞİTÇİCİNİN EĞİTİMİ!

Öğrenci Temsilciliklerimizin Her yıl düzenlediği Bilinçli gıda Tüketimi Eğitimleri bu yıl da devam ediyor. Eğitimler öncesi eğitim verecek öğrencilerimizin eğitimi de bu yıl 9 Ekim 2010 Cumartesi günü Şubemiz eğitim salonunda gerçekleştirildi. Öğrenci Koordinasyon Kurulu ve Yönetim Kurulu yedek üyemiz Sayın C. Selçuk ESEN ve Yönetim Kurulu 2. Başkanımız Sayın Faruk KOR'un eğitimci olarak katıldığı eğitime şubemiz kapsamında bulunan İstanbul Teknik Üniversitesi, Namık Kemal Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi Özel Aydın Üniversitesi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Öğrenci temsilciğinden oluşan 23 kişi katıldı.



DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ!

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesin ve İstanbul Teknik Üniversitesi Namık Kemal Üniversitesi, Sakarya Üniversitesi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, 18 Mart Üniversitesi öğrenci temsilciliklerimiz aracılığı ile alışveriş merkezlerinde standlar açılarak Odamızın Bilinçli Gıda Tüketimi konulu broşürü dağıtım yapılarak halkımız gıda konusunda bilinçlendirme çalışmaları yapıldı. FAO'nun açlığa dikkatleri çekmek amacı ile düzenlemiş olduğu imza kampanyası da standlarımızda imza toplanarak desteklendi. Standlarımız için hazırlanan balonlarla renkli görüntülerin yaşandığı standlar toplanarak yönetim kurulumuz ve öğrenci temsilciliklerimiz şubemizde günün değerlendirilmesi için şubemizde buluştular.

MESLEK VE ODA TANITIMI SÖYLEŞİSİ-İSTANBUL ÖZEL AYDIN ÜNİVERSİTESİ

11 Mart 2011 Cuma günü İstanbul Özel Aydın Üniversitesinde Aydın Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin organizasyonu Yönetim Kurulu Yedek Üyemiz Sayın Cemil GÜLSU, Örgütlülük Komisyonu Başkanımız Sayın Mithat TAŞ, Örgütlülük Komisyonu Üyemiz Sayın Sedat KURU ve Şube Çalışanımız Murat AYDIN'ın katılımları ile Öğrenci Temsilcilik faaliyetleri Meslek ve Oda tanıtım söyleşisi gerçekleştirildi. Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyelerinin de katılım sağladığı söyleşi Aydın Üniversitesi Öğrenci temsilcimiz Mustafa AKILIOĞLU'nun Öğrenci Falliyetlerimizin özeti olan sunumu ile başlayıp, konuşmacıların meslek ve oda tanıtımlarının ardından soru ve cevap ile sona erdi.



BİLİNÇLİ GIDA TÜKETİMİNDE EĞİTİMCİNİN EĞİTİMİ!

Öğrenci temsilciliklerimizin ülkenin dört bir yanında yürüttükleri Bilinçli Gıda Eğitimlerinde yeni görev alacak kişilerin eğitimleri için düzenlenen seminerde

İTÜ öğrenci temsilciliğimizden 5 öğrencimiz katılarak eğitimcinin eğitimini almış oldular. Eğitimde yönetim kurulu yedek üyemiz celal Selçuk esen eğitimci olarak görev aldı.

16 EKİM DÜNYA GIDA GÜNÜ ETKİNLİKLERİ!

16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde İstanbul Teknik Üni., Tekirdağ Namık Kemal Üni. , Sakarya Üni., Bolu-Abant İzzet Baysal Üni., Çanakkale 18 Mart Üni., Edirne Trakya Üni. öğrenci temsilciliklerimiz aracılığı ile alışveriş merkezlerinde ve şehir merkezlerinde standlar açılarak, İlköğretim okullarında Bilinçli Gıda Tüketimi eğitimler verildi, Odamızın BGT konulu broşürünü dağıtım yapılarak halkımızı gıda konusunda bilinçlendirme çalışmaları yapıldı.

EDİRNE TRAKYA ÜNİVERSİTESİ ve ÖĞRENCİ TEMSİLCİLİĞİ ZİYARETİ!

29 Ekim 2011 Cuma günü Trakya Üniversitesi'nde GıdaMO Trakya Üniversitesi Öğrenci Temsilciliğimizin organizasyonu ile Yönetim Kurulu Üyemiz Cemil GÜLSU ve Öğr. Temsilcilikleri Koordinasyon Kurulu Üyemiz Selçuk ESEN'in konuşmacı olduğu "Gıda Sektöründe AR-GE ve Yenilik" konulu seminer, sonrasında Meslek ve Oda tanıtım söyleşisi gerçekleştirildi. Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Zeynep KATNAŞ'ında katılım sağladığı söyleşi konuşmacıların meslek ve oda tanıtımlarının ardından soru ve cevap ile sona erdi.



9. MALİ RAPOR VE 3. DÖNEM GERÇEKLEŞEN BÜTÇE

Bu bölümde Şubemizde 2010 ve 2011 yıllarında elde edilen gelir ve giderler ile Gıda Mühendisleri Odası Denetleme Kurulu tarafından yapılan denetleme raporu sunulmaktadır:

2010 VE 2011 YILI GELİR VE GİDERLERİ

	Gelir	Gider *
Ocak	15.090,00 TL	17.617,67 TL
Şubat	13.548,50 TL	8.583,12 TL
Mart	14.358,26 TL	16.860,87 TL
Nisan	14.970,80 TL	12.690,41 TL
Mayıs	13.863,30 TL	17.528,57 TL
Haziran	10.764,50 TL	7.643,04 TL
Temmuz	9.992,00 TL	10.505,99 TL
Ağustos	10.136,50 TL	8.188,25 TL
Eylül	9.948,86 TL	16.431,04 TL
Ekim	16.395,00 TL	14.858,81 TL
Kasım	11.446,00 TL	11.088,63 TL
Aralık	14.325,00 TL	16.940,46 TL
Ocak	9.121,00 TL	9.285,16 TL
Şubat	8.713,00 TL	5.921,83 TL
Mart	8.708,50 TL	11.233,99 TL
Nisan	13.349,00 TL	11.092,90 TL
Mayıs	10.604,50 TL	10.784,50 TL
Haziran	9.380,00 TL	9.495,31 TL
Temmuz	6.150,00 TL	4.756,05 TL
Ağustos	9.762,00 TL	10.527,80 TL
Eylül	8.462,00 TL	5.109,77 TL
Ekim	9.133,00 TL	10.897,48 TL
Kasım	9.263,00 TL	7.033,52 TL
Aralık	11.308,00 TL	8.440,32 TL
TOPLAM	268.792,72 TL	263.515,49 TL

* Toplam 263.515,49 TL giderin 192.915 TL'si nakit olarak GMO Genel Merkez Hesabına yatırılmıştır.

