

## KISA... KISA...

- TÜBİTAK-MAM tarafından 11-14.10.2011 tarihinde İstanbul'da gerçekleştirilen Uluslararası "4. International Congress on Food and Nutrition" together with "3. SAFE Consortium International Congress on Food Safety" kongresine, Enstitü Müdürümüz Harun SEÇKİN, ve Enstitümüz Mühendislerinden; Orhan EREN, Ekrem KATMER, A.Fatih DAĞDELEN, Nurcan A. GÜZELSOY katılmışlardır.
- 17 Ekim 2011 Ankara'da yapılan "GDO Analizleri ve Metotları" konulu koordinasyon toplantısına ve 17-18.10.2011 tarihinde Ankara Üniv. Biyoteknoloji Enstitüsünün düzenlediği "9. Ankara Biyoteknoloji Günleri" sempozyumuna Dr. Aykut GÜLEREN katılmıştır.
- 18.10.2011 tarihinde İstanbul'da yapılan Teknoloji Tanıtımı ve Uygulamaları seminerine katılım için Kimyager Medet ZOR görevlendirilmiştir.
- Enstitü Müdürümüz Harun SEÇKİN ve Müh. Ekrem KATMER 22-23 Ekim 2011 tarihinde Afyon'da yapılan "Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları İle Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik" taslağı çalışmasına katılmışlardır.
- 22 Ekim 2011 tarihinde Balıkesir Ayvalık'da yapılan "Zeytin ve Zeytinyağı Festivali"ne , Dr. Kader ÇETİN, Dr. Nursen ÇİL, Müge NEBİOĞLU, Filiz ÇAVUŞ ve Nurdan AKBAŞ katılmıştır.
- Müh. Ekrem KATMER, Müh. Ali BAYAR, Dr. Aykut GÜLEREN ve Dr. Nazan ÇÖPLÜ 24-28 Ekim 2011 tarihlerinde İstanbul'da bulunan 20 adet Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı ile İstanbul Gıda Kontrol Labatuvar Müdürlüğü'nün denetlenmesi için görevlendirilmiştir.
- 24-28 Ekim 2011 tarihinde İzmir Uluslararası Tarımsal Araştırma Eğitim Merkezi Müdürlüğünde yapılan "İstatistik 1" eğitimine Enstitümüz Teknik Elamanlarından Müge NEBİOĞLU, Filiz ÇAVUŞ ve Dilek BAYRAKTAR katılmıştır.
- Enstitümüz Teknik Elamanlarından Dr. Nursen ÇİL, Dr. Emine ALKIN ve Nurcan GÜZELSOY 25-27.10.2011 tarihlerinde "AB Proje Hazırlama Eğitimi" ne katılmıştır.
- Vet. Hek. Ali ÖZCAN, 30 Ekim 2011 tarihinde Ankara'da düzenlenen "Et Ürünlerinde Oran Tespiti" konulu toplantıya katılmıştır.
- 22 Ekim 2011 tarihinde Ankara'da yapılan "Et Ürünlerinde Oran Tespiti" toplantısı ile "TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği" taslak metni görüşme toplantısına katılmak üzere Enstitüde yürütülen projeler, idari ve teknik konular hakkında görüş alışverişinde bulunmak üzere Müdürümüz Harun SEÇKİN, Müh. Enver TAN ve Dr. Kader ÇETİN 31 Ekim- 02 Kasım 2011 tarihlerinde Ankara'ya görevlendirilmiştir.
- Osmaneli Kombinasi Gıda Analiz Laboratuvarını denetlemek üzere; Müh. Ali BAYAR, Müh. İmran KAYA ve Vet. Hek. Ali ÖZCAN 03 Kasım 2011 tarihinde BİLECİK/Osmaneli'ne görevlendirilmiştir.
- 17-21 Kasım 2011 tarihlerinde İtalya'da düzenlenen "Akdeniz beslenmesinde dünya mirası olarak ekstra sızma zeytinyağının oynadığı rol" konulu seminere; Müh. Müge NEBİOĞLU ve Müh. Hacer EKŞİ katılmıştır.
- 14-18 Kasım 2011 tarihlerinde Antalya'da yapılan "Gıda Güvenliliğine Yönelik Politika ve Strateji Belirleme" toplantısına Müd. Harun SEÇKİN ve Müh. Ekrem KATMER, katılmıştır.
- 17 Kasım 2011 tarihinde İstanbul'da düzenlenen "High Resolution LCMS ve Uygulamaları" seminerine Müh. İsmail AZAR katılmıştır.
- Dr. Emine ALKIN, 17 Kasım 2011 tarihinde Ankara'da yapılan "Bilgi İşlem Çalışanları Toplantısı" na katılmıştır.
- 22-24 Kasım 2011 tarihleri arasında Antalya Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nün ve Antalya ilinde bulunan 8 adet Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının denetlenmesi için Müh. Ali BAYAR görevlendirilmiştir.
- 23-25 Kasım 2011 tarihlerinde Ankara'da yapılan "TGK-Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği" toplantısına Dr. Kader ÇETİN katılmıştır.
- 23-26 Kasım 2011 tarihlerinde Ankara'da TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından "7. Gıda Mühendisliği Kongresi"ne Müh. Sema YİĞİT katılmıştır.
- Müh. Alaattin SALTABAŞ, 09-14 Aralık 2011 tarihlerinde Antalya-Alanya'da yapılan "2012 Yılında Uygulanacak Birim Fiyatların Tespiti" konulu toplantıya katılmıştır.
- 14-16 Aralık 2011 tarihlerinde; Müh. Ekrem KATMER ve Müh. Ali BAYAR, İzmir Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nü denetlemişlerdir.
- Müd. Harun SEÇKİN, Müh. Ekrem KATMER, Müh. Orhan EREN ve Müh. İsmail AZAR, 13 Aralık 2011 tarihinde İstanbul'da yapılan "3. Laboratuvar Kalite Konferansı"na katılmışlardır.
- 15-16 Aralık 2011 tarihlerinde Ankara'da yapılan "Pestisit Analizleri ve Ölçüm Belirsizliği" ile ilgili toplantıya Müh. Mehmet Ali ERBAHADIR katılmıştır.
- Müh. Sema YİĞİT, 20 Aralık 2011-20 Mart 2012 tarihleri arasında Almanya Hamburg Üniversitesi Gıda Kimyası Enstitüsünde "Gıda Güvenliği Hijyeni ve Yönetim Sistemi" konulu eğitim programına katılmıştır.
- 28 Aralık 2011 tarihinde Bilecik'te yapılan "Leonardo da Vinci Programı Bilecik Çalıştayı"na Dr. Nursen ÇİL ile Müh. Yıldırım İSTANBULLU katılmıştır.

Bizden Haberler

Enstitümüzde hizmet vermiş ve emekliye ayrılmış elemanlarımızdan Vet. Hek. Salih ÇİÇEK hakkın rahmetine kavuşmuştur. Merhuma Allah'tan rahmet, yakınlarına başsağlığı dileriz.

Enstitümüze yeni atama ve tayin yoluyla gelen Fethiye GÜLTEKİN ve Esmâ KORKMAZ görevlerine başlamışlardır.

İletişim

Telefon: 0 224 246 47 20 (Pbx)

Faks: 0 224 246 26 29

E-mail: bursagida@bursagida.gov.tr

Web: www.bursagida.gov.tr



**Güvenli Gıda  
hazırlamak İçin Dünya  
Sağlık Örgütü'nün  
(WHO) Altın Kuralları;**

1) İşlenmiş gıdaları  
tercih edin. Meyve ve

sebze gibi bazı gıdalar doğal hallerinde en iyi iken, diğer bazı gıda çeşitleri işlenmediği takdirde güvenli değildir. Örneğin; pastörize süt.

2) Gıdaları iyi pişirmelisin; Pişirilen gıda maddesinin her tarafının özellikle de iç kısmının en az 70 derece olması gerekir.

3) Pişirilmiş gıdaları derhal tüketmelisin; Pişirilmiş gıdalar henüz sıcakken tüketilmeli.

4) Pişirilmiş gıdaları dikkatlice saklamalısın; Saklanması gereken gıdalar yeterince sıcak (60 derece ve üstü) veya yeterince soğuk (10 derece ve altında) tutulmalıdır.

5) Pişirilmiş gıdaları yeterince tekrar ısıtmalısın; Uygun koşullarda saklanan gıdalar tüketileceği zaman gıda maddesinin her tarafının sıcaklığı en az 70 dereceye kadar ısıtılmalı.

6) Pişirilmiş gıdalar ile çiğ gıdaların birbiri ile temasından kaçınmalısın.

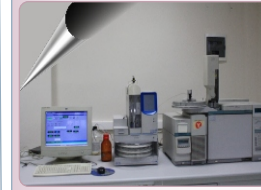
7) Ellerini tekrar tekrar yıkamalısın. Gıdaları hazırlamaya başlamadan önce; balık , et, tavuk gibi çiğ gıdaları hazırladıktan sonra, evde beslenen hayvanlar ellendikten sonra ellerimiz yıkanmalı.

8) Bütün mutfak yüzeylerini temiz tutmalısın.

9) Gıdaları böcek, kemirgen ve diğer hayvanlardan korumalısın.

10) Güvenli su kullanmalısın.

Harun SEÇKİN  
Enstitü Müdürü



Fiziki altyapısı modernize edilen Katkı Kalıntı Laboratuvarımız, yeni binasına taşındı ve Gel Permeation Chromatography (GPC) cihazıyla alt yapısını daha da güçlendirdi.

Bursa Valiliği işbirliği ile "AB'ye Uyum Sürecinde Bursa Gıda Sektöründe Fırsat ve Tehditler" Paneli düzenledik.



Enstitümüzde her yıl olduğu gibi bu yıl da iş hacmimiz artmıştır. 2011 yılı içinde Enstitümüze denetim, ithalat, ihracat ve özel istek olarak gelen numunelerde toplam 901,431 adet analiz gerçekleştirilmiştir.





## Katkı Kalıntı Laboratuvarımız yeniden yapılandırıldı.



Katkı-Kalıntı Bölümü Pestisit Kalıntılar Laboratuvarı'nda yaklaşık 25 yıldan bu yana pestisit kalıntısı analizleri gerçekleştirilmektedir.

Laboratuvarımızda; 3 adet Ziraat Mühendisi (Mastır), 1 adet Ziraat Mühendisi (Doktora), 1 adet Kimyager (Doktora), 1 adet Gıda Mühendisi (Mastır), 1 adet Biyolog (Mastır), 2 adet Laborant olmak üzere toplam 9 adet personel görev yapmaktadır.

Cihaz Altyapımız;

☞ 1 adet GC-ECD, 1 adet GC-ECD-FPD, 1 adet GC-ECD-NPD, 2 adet GC-MS, 1 adet GC-FPD, 1 adet GC-MS-MS, 1 adet LC-MS-MS Qtrap ve 1 adet GPC bulunmaktadır.

☞ Temel olarak bitkisel orijinli gıdalarda özellikle meyve ve sebzelerde pestisit kalıntısı analizleri gerçekleştirilmektedir.

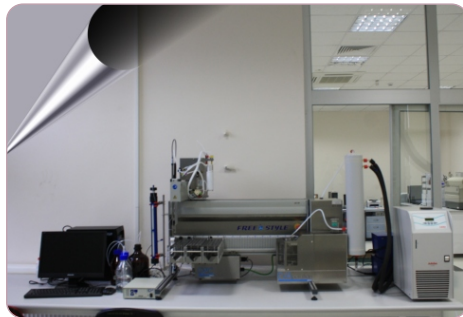
☞ Meyve ve sebzelerde rutin olarak 300 aktif madde, içme sularında 94 aktif madde analiz edilmektedir.

☞ Meyve ve sebzelerde 234, içme sularında 80 pestisit aktif maddesinde ve yine içme sularında 10 parametreden oluşan uçucu organik bileşikler ve akrilamid analizlerinde TURKAK (Türk Akreditasyon Kurumu) tarafından akrediteyiz.

☞ Ortalama olarak pestisit kalıntısı analizine yönelik yılda 4500-5000 numune çalışılmaktadır.

☞ Laboratuvarımız 2011 yılı Mart ayında fiziki yapısı modernize edilen yeni binasına taşınmış olup, 2011 yılı Aralık ayında laboratuvarımıza kazandırdığımız GPC (Gel Permeation Chromatography) cihazıyla alt yapıımız daha da güçlendirilmiştir. GPC yağlı gıdalarda pestisit kalıntısı analizlerinde ekstraktın tayin cihazına enjekte edilmeden önce yapılması gereken clean-up (temizleme) işleminde pek çok ülke laboratuvarında en çok kullanılan ve bu tip gıdaların analizinde en etkili yöntem olarak kabul edilmektedir.

☞ Bu yeni cihaz sayesinde özellikle yağlı tohumlar, yağlı bitkisel kökenli ürünler (zeytin, avokado, fındık vb.), yenilebilir yağlar (zeytinyağı, ayçiçeği yağı vb.), tahıllar ve tahıl ürünleri, baharatlar gibi pek çok üründe laboratuvarımızda şu anda yapılamayan pestisit kalıntısı analizleri dünyada kabul görmüş analiz metotları ile yapılmaya başlanacaktır.



## "AB'YE Uyum Sürecinde Bursa Gıda Sektöründe Fırsat ve Tehditler" Paneli...



Enstitümüz ve Bursa Valiliği'nin işbirliği ile 19 Ekim 2011 tarihinde BTSO toplantı salonunda, Vali yardımcısı ve İl Daimi Temas noktası Ahmet Hamdi USTA ve yaklaşık 200 kişinin katılımıyla "AB'YE Uyum Sürecinde Bursa Gıda Sektöründe Fırsat ve Tehditler" konulu panel düzenlenmiştir.



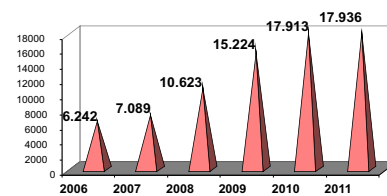
T.C. Avrupa Birliği Bakanlığı'nın "İllerimiz AB'ye Hazırlanıyor" programı çerçevesinde desteklenen 'Avrupa Bütünleşme Sürecinde Etkinliklerle Bursa' projesi kapsamında düzenlenen panele, Uludağ Üniv. Vet. Fak. Besin Hijyeni ve Teknolojisi ABD Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mustafa Tayar başkanlık yapmış; Enstitüsü Müdürümüz Harun SEÇKİN ise 'Gıda Laboratuvarlarının Akreditasyonu', Uludağ Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Salih ÇALI, 'AB'ye Yaş Meyve Sebze İhracatında Gıda

Güvenliği' ve Kanatlı Ürünleri Tanıtım Grubu Başkanı-Hastavuk A.Ş. Genel Müdürü Şahin AYDEMİR, 'AB sürecinde Kanatlı Sektörüne Bakış' konularında konuşma yapmışlardır. Ayrıca panelde Bursa AB ve Dış İlişkiler Koordinasyon Merkezi sorumlusu Filiz ÇİLİNGİR 'Avrupa Bütünleşme Sürecinde Etkinliklerle Bursa' projesinin tanıtımını yapmıştır. Panel soru ve cevaplar ile son bulmuştur.



## 2011 Yılı İş Hacmimiz...

Yıllara göre numune sayısı



Enstitümüzde her yıl olduğu gibi bu yıl da iş hacminde artış olmuştur. Enstitümüze denetim, ithalat, ihracat ve özel istek olarak gelen toplam analizlerin sayısı 2011 yılı içinde 901,413 adet, numune sayısı ise, 17,936 adet olarak gerçekleşmiştir. 2011 yılında yapılan analiz sayısı, 2010 yılına göre **1,15**; 2009 yılına göre **1,72**; 2008 yılına göre ise **4,18** kat göstermiştir.

Ayrıca 2012 yılı için TAGEM, LEONARDO DA VINCI, BEBKA ve TÜBİTAK destekli 10 adet yeni proje teklif projemiz mevcuttur. Proje portföyümüzde TAGEM, LEONARDO DA VINCI, BEBKA, TÜBİTAK ve özel sektör işbirliği ile yürütülen 11 adet devam eden proje bulunmaktadır.