

## KISA... KISA...

- 12.01.2012 tarihinde Bakanlığımız tarafından İstanbul'da düzenlenen basın toplantısına, Müdürümüz Harun SEÇKİN katılmıştır.
- Zeytinyağının duysal değerlendirilmesi, ihracata ve tebliğe uygun üretilmesi, konu ile ilgili AB projesi yapılabilirliğinin araştırılması ve uluslararası kuruluşlarla temas sağlamak amaçlı görüşme yapmak üzere; 13.01.2012 tarihinde mühendislerimizden Dr. Kader ÇETİN ve Müh. Müge NEBİOĞLU, Didim'e görevlendirilmiştir.
- Müdürümüz Harun SEÇKİN, 13.03.2012 tarihinde İzmir Ege İhracatçı Birlikleri Hizmet Binasında düzenlenen "Gıda-Arge-Proje Pazarı" konulu toplantıya katılmıştır.
- Dr. Emine ALKIN, 15 Ocak-19 Mayıs 2012 tarihlerinde Türk-İngiliz Derneğinde yapılan "Hizmetimi Eğitim İngilizce Kursu"na katılmıştır.
- 18-19.01.2012 tarihlerinde, İzmir İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde yapılan "Zeytinyağı Analizi Eğitimi"ne; Müh. Müge NEBİOĞLU ve Müh. Filiz ÇAVUŞ katılmıştır.
- 23-27.01.2012 tarihlerinde İzmir-Çeşme'de yapılan "2012 Su Ürünleri Çalıştayı"na Müh. Dilek BAYRAKTAR katılmıştır.
- İdari Koor. Sor. Şükrü KILIÇOĞLU, Tek. Kor. Sor. Orhan EREN, Satınalma görevlisi İsmail GEMİCİOĞLU ile Şule ŞEN; Kalite Yönetim Sistemi, Satınalma ve diğer teknik-idari konularda görüşmelerde bulunmak üzere; 26.01.2012 tarihinde İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'ne görevlendirilmiştir.
- 02-03.02.2012 tarihlerinde Antalya'da; 16-17.02.2012 tarihlerinde ise Ankara'da yapılan "DMİS Eğiticilerin Eğitimi" konulu eğitimine Döner Sermaye Saymanımız Ayfettin ÇALIŞIR katılmıştır.
- 15-18 Şubat tarihleri arasında Bakanlığımız ve FAO desteğiyle, Tarım Federasyonu ile ODTÜ Gıda Müh.Bölümü tarafından Antalya'da düzenlenen "Uluslararası Tarım, Gıda ve Gastronomi Kongresi"ne Dr. Fatma GÜNGÖR katılmış ve poster sunumu yapmıştır.
- İzmir Yüksek Teknoloji Üniv. Gıda Müh. Bölümü ile Bornova Vet. Kont. Arş. Ens. Müdürlüğü'ne teknik ziyarette bulunmak amacıyla; Tek. Koor. Sor. Orhan EREN, Dr. Kader ÇETİN, Dr. Aykut GÜLEREN ve Vet. Hek. Ümit Cemil ERER, 23.02.2012 tarihinde İzmir'e görevlendirilmiştir.
- 05-06.03.2012 tarihinde Ankara'ya görevlendirilen Müdürümüz Harun SEÇKİN ve Tek. Koor. Sor. Orhan EREN, proje konularında görüşmelerde bulunmak amacıyla, DPT, UNAM-Bilkent Üniv. Malzeme Bölümleri ve Nanoteknoloji Enstitüsü'nü ziyaret etmiştir. Ayrıca, Bakanlığımız Genel Müdürlükleri ile teknik ve idari konularda görüşmelerde bulunulmuştur.
- Dr. Kader ÇETİN, Vet. Hek. Ali ÖZCAN ve Vet. Hek. Ü. Cemil ERER, projeler için görüş alışverişinde bulunmak üzere Hacettepe Üniv., ODTÜ, Refik Saydam Hıfzısıhha Enst. Müdürlüğü'nü 05.03.2012 tarihinde ziyaret etmiştir.
- Ankara'da 08-11.03.2012 tarihleri'nde yapılan "Bilgi İşlem Personeli Bilgilendirme Toplantısı"na Müdürlüğümüzden Müh. İlker GÜL katılmıştır.
- 09.03.2012 tarihinde Gaziantep'te düzenlenen Zeytinyağı ile ilgili "11. Ortak Akıl ve Güç birliği Toplantısı ve Eğitimi"ne Dr. Kader ÇETİN, Müh. Filiz ÇAVUŞ ve Müh. Nurdan AKBAŞ katılmıştır.
- 09.03.2012 tarihlerinde yapılan "Bilgi İşlem Personeli Bilgilendirme Toplantısı"na katılmak üzere Tek. Koor. Sor. Orhan EREN Antalya'ya görevlendirilmiştir.
- 12-16.03.2012 tarihlerinde Antalya'da yapılan "2010 Yılı Program Değerlendirme Toplantısı"na Müdürümüz Harun SEÇKİN, Tek. Koor. Sor. Orhan EREN ile ilgili teknik personel katılmıştır.
- 19-22 Mart 2012 tarihinde Antalya'da yapılan "Biyçeşitlilik ve Genetik Kaynaklar Araştırmaları Değerlendirme Toplantısı"na Dr. Fatma GÜNGÖR katılmıştır.
- 22.03.2012 tarihinde Ulusal Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünde düzenlenen "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği Eğitimi"ne Biyolog İbrahim SARICA ve laborant Metin ÇİFTÇİ katılmıştır.
- 28-30 Mart 2012 tarihinde yapılan GGBS Eğitimi'ne katılmak üzere Müh. Ekrem KATMER, Müh. Zeynep KÜÇÜK ve Müh. H. Rıza AVCI Antalya'ya görevlendirilmiştir.

### Bizden Haberler

Enstitümüzde uzun yıllar hizmet vermiş olan Mehmet ASLAN emekliye ayrılmıştır. Yeni hayatında başarılar diliyoruz.

Enstitü personelimizden Harun ÖZ'ün annesi hakkın rahmetine kavuşmuştur. Merhuma Allah'tan rahmet, yakınlarına başsağlığı dileriz.

Enstitü personelimizden Müh. Buse YAŞLI, Bolu Tarım İl Müdürlüğü'ne tayin olmuştur. Yeni işinde başarılar dileriz.

Enstitü personelimizden Biyolog İbrahim SARICA bir kız çocuğu babası olmuştur. SARICA ailesini tebrik eder, bebeğe sağlıklı uzun ömür dileriz.

### 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



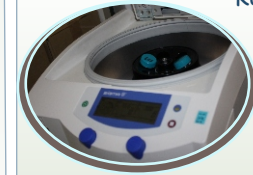
### Gıda Güvenliğinde Önemli Adımlar;

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız, Gıda Güvenliği Sistemine

önemli katkı sağlayacak yönetmeliklerin de içinde bulunduğu, AB Standartlarında toplam 102 adet yönetmelik yayınladı.

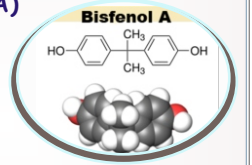
Gıda Güvenliği Sistemi ile ilgili çıkarılan yönetmeliklerden bazı başlıklar,

- İşletmelerin kayıt numarası ve onaylı olup olmadığı ürün etiketinde bulunacak,
- Hayvansal gıdalarda; sağlık işareti ve tanımlama işareti taşıma zorunluluğu olacak. Böylece kesimhane, onay numarası, işlendiği tesis, onaylı işletme olup olmadığı gibi bilgiler tanımlanacak,
- Onaylı işletmeler internet sitesinde yayınlanacak, isteyen tüketici bu bilgilere ulaşabilecek,
- Marketlerde satışa sunulan sebze ve meyvelerin nerede üretildiği, hangi üreticiden geldiği belirlenecek,
- Gıda güvenliğindeki olumsuzluklar kamuoyu ile paylaşılacaktır.



Kapsam genişleterek hizmetlerine devam eden mikrobiyoloji laboratuvarımız, fiziki alt yapı çalışmalarını tamamlayarak modern görünümüne kavuşmuştur.

Gıdalara geçmesi durumunda endokrin sistemini olumsuz yönde etkileyen Bisfenol A (BFA) analizlerini, plastik ambalajlarda HPLC ile yapmaya başladık.



Gıda ve Yem Araştırmaları Program Değerlendirme Toplantısı 12-16 Mart 2012 tarihinde Antalya'da yapılmıştır. Toplantıda 6 adet yeni teklif projemiz kabul edilmiştir. Ayrıca 4 adet devam eden, 2 adet sonuçlanan proje sunularımız gerçekleştirilmiştir.



Harun SEÇKİN  
Enstitü Müdürü

## Mikrobiyoloji ve Mikotoksin Laboratuvarımızı yeniledik...

☞ Mikrobiyoloji Laboratuvarımız, 35 yıldır hizmet verdiği binasından, fiziki yapısı modernize edilen yeni binasına taşınmıştır. Laboratuvarımızın yeni hizmet binası, "Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelikte (29.12.2011-28157)" belirtildiği üzere; kontaminasyonu önlemek amacıyla tek yönlü iş akışı prensibine uygun olarak dizayn edilmiştir. Laboratuvar;

- ☞ besiyeri hazırlama,
- ☞ sterilizasyon,
- ☞ numune alma,
- ☞ klasik ekim,
- ☞ mikrobiyolojik analizler ve tanımlama,
- ☞ inkübasyon,
- ☞ kullanılmış malzemelerin temizliği ve sterilizasyonu ünitelerinden oluşmaktadır.

☞ Laboratuvarında; 3 Mühendis, bir doktoralı 3 Veteriner Hekim, 3 Biyolog, 1 Tekniker ve 1 Teknisyen ve 1 Yardımcı Personel görev yapmaktadır.

☞ Klasik yöntemlerle yapılan analizlerin yanında 2 adet VIDAS, 1 adet Mini VIDAS, 1 adet TEMPO, 1 adet VITEK cihazı gibi hızlı sonuç veren yöntemlerle laboratuvar alt yapısı uygun teknolojiyle desteklenmiştir.

☞ Enstitümüze ; denetim, özel istek, ithalat , ihracat , resmi istek olarak gelen tüm gıda, yem, su ürünleri, su ve çevre örneklerinde (swap) 79 farklı mikrobiyolojik analiz gerçekleştirilmektedir. Gıdalarda VIDAS cihazıyla S. aureus enterotoksini aranması analizine 2011 yılında başlanmıştır. Cronobacter sakazakii, Pseudomonas spp. analizlerinin validasyon çalışmaları devam etmektedir.

☞ Laboratuvarımız gıda, yem ve su örneklerinde toplam 28 farklı analizde akreditedir.

☞ Analizlerimiz genel mikrobiyolojik analiz grubunun yanı sıra, Salmonella spp., Listeria monocytogenes, E. coli O157:H7, Campylobacter spp., V. cholerae, V. parahaemolyticus gibi patojen mikroorganizma analizlerini de kapsamaktadır.

☞ Ayrıca bölümümüzde 2 adet TAGEM projesi yürütülmektedir.



## Bisfenol A (BFA) Analizleri Yapıyoruz...

Bisfenol A (BFA), gıda ve içecek ambalajlama materyallerinde hammadde olarak kullanılan polikarbonat plastikler ve epoksi reçinelerde kullanılan endüstriyel bir kimyasaldır. Bu kimyasallar yüksek üretim kapasitesine sahiptirler ve gıda ambalajlarında yaygın olarak kullanılırlar. Gıdalara BFA geçişi çoğunlukla BFA içeren ambalajların kullanılması ile şekillenmektedir. BFA içeren ambalajlar genellikle su damacaneleri, deniz ürünleri ve sebze konserveleri, gıda saklama poşetleri, meyve suyu, kola kutularında ayrıca bebek biberonu bebekler için kullanılan plastik malzemelerin yapımında yaygın olarak kullanılmaktadır. BFA bulaşmış gıdaların tüketilmesi ile de vücuda alımı gerçekleşmektedir. BFA öncelikli olarak endokrin sistemi olumsuz yönde etkilemektedir. 1930'lardan itibaren BPA'nın östrojen hormonunu etkilediği bilinmektedir. Ayrıca BFA tiroid hormon fonksiyonunda bozukluklar, merkezi sinir sistemi fonksiyonunda farklılıklar ve bağışıklık sistemin baskılanmasında da rol oynayabilmektedir. Enstitümüz HPLC laboratuvarında plastik ambalajlarda BFA analizi yapılmaya başlanmıştır.



## 2012 Yılı Program Değerlendirme Toplantıları...

Enstitümüz ve TAGEM işbirliği ile 12-16 Mart 2012 tarihinde Antalya'da gerçekleştirilen Gıda ve Yem Araştırmaları Program Değerlendirme Toplantısına, Müdürümüz Harun SEÇKİN ve Teknik Koor. Sor. Orhan EREN ile ilgili teknik personel katılmıştır. Toplantıda aşağıda adı geçen yeni teklif, devam eden ve sonuçlanan projeler görüşülmüştür.

### Yeni teklif projelerimiz:

- ☞ İşlenmiş ve İşlenmemiş Gıdalarda 35S Soya, Roundup Ready Soya, MON89788 ve A2704-12 Tespiti ve Miktar Tayini
- ☞ Elma Sularında Alicyclobacillus acidoterrestris'in inhibisyonunda sıcaklık ve lizozim uygulamalarının etkinliğini araştırılması
- ☞ Bursa siyahı incirinde (Ficus carica L.) Ethephon'un metaboliti 2-Hydroxyethyl Phosphonic Acid'e (HEPA) dönüşüm sürecinin ve kalıntı düzeylerinin araştırılması
- ☞ Piyasada satışa sunulan balık yağı gıda takviyelerinin metal içeriğinin (As, Hg, Cd, Pb) belirlenmesinde analitik parametrelerinin optimizasyonu.
- ☞ Farklı Protein içerikli Pamuk Tohumu Küspelerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi
- ☞ Bursa ilinde Satışa Sunulan Yağlı Ton Balığı Konserveleri ve Kullanılan Metal Ambalajlarda Bisfenol A (BFA) Miktarının Araştırılması

### Devam eden projelerimiz:

- ☞ Türkiye'de Yetiştirilen Bitkisel Çayların Bazı Temel Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi
- ☞ Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerden Gıdaya Geçebilecek Alüminyum Miktarı ve Bunun Riskleri
- ☞ İşlenmiş ve İşlenmemiş Mısır Bazlı Gıdalarda 35 S, Bt 11, Bt 176, Mon 810, T 25 Tespiti ve Miktar Tayini
- ☞ Farklı Firmalardan, Değişik Zamanlarda Alınan Hazır Yemeklerin Staphylococcus aureus ve Enterotoksin içeriğinin saptanması

### Sonuçlanan projelerimiz:

- ☞ Organik ve Konvansiyonel Yöntemlerle Yetiştirilmiş Taze ve Dondurulmuş Domateslerde Kalıntı Miktarları ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi.
- ☞ Kırmızı ve Beyaz Taze Etlere Enjekte Edilen Bazı Kimyasal Maddelerin Tespiti Üzerine Araştırma

