

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Gün geçmiyor ki, yazılı veya görsel basında bir gıda maddesinin insan sağlığını nasıl büyük tehlikelere attığı iddiasına şahit olmayalım. İfade edilenler son derece korkutucu. İşin ilginç hatta belki de trajik yanı bunu söyleyenler akademik unvan sahibi kişiler! Kime inanacağız? Doğru bilgiye nasıl ulaşacağız?

Tarladan/çiftlikten çatala kadar olan süreçte gıdalar sağlık riski yaratabilecek binlerce etkenle etkileşmeye açıktır. Yaşamın her alanında sıfır risk olmadığı gibi gıda risklerini de sıfıra indirmek mümkün değildir. Kendi yetiştirdiklerimiz, evimizde ürettiklerimiz de dahil olmak üzere, yeryüzünde sıfır risk taşıyan her hangi gıda mevcut değildir.

Günümüzde diğer alanlarda olduğu gibi, gıda güvenliğinde riskler ancak bilim odaklı regülasyonlarla yönetilebilir. Bu regülasyonların uygulanması ölçüsünde de riskler minimize edilir ve kabul edilebilir düzeye indirilir. Risklerin değerlendirmesi ve yönetimi çok sayıda uzmanlık alanını ilgilendiren bir konudur. Riskler yönünden yukarıda sayılan özellikler gıdaları konuda uzman olamayanların spekülasyonlarına açık hale getirmektedir. Bu bilim dışı iddialar ve spekülasyonlar karşısında üniversitelerin, sağlık ve gıda ile ilgili kamu kuruluşlarının yeterince ses çıkartmaması bilim dışı iddialara inanan tüketicilerin sayısını arttırmaktadır.

Her konu olduğu gibi tabii ki gıda güvenliği de her ortamda tartışılacaktır. Ancak bu tartışmalarda ülke adına yararlı bir sonuç alınmak istenirse bu tartışmanın bilim ekseninde olması gerekir. Çünkü bütün bu risklerden haberdar olmamızı sağlayan, kontrollerinde ve minimize edilmelerindeki temel dayanağımız da günümüz bilimidir. O halde sormamız gereken sorular;

GIDA GÜVENLİĞİNDE RASYONEL BİR TARTIŞMANIN YOL HARİTASI NE OLMALI?

- 1- Tartışılan gıdanın üretilmesi ve taşıdığı riskin yönetilebilmesi için insan sağlığını korunması ve gıdadan maksimum sağlık yararının sağlanması odaklı bilim bazlı uluslararası regülasyonlar var mı?
- 2- Bu regülasyonların tam uygulanması durumunda insan sağlığının korunduğu konusunda dünyada bilim odaklı bir görüş birliği var mı?
- 3- Bu regülasyonlar Türkiye’de mevcut mu?
- 4- Tam olarak uygulanıyor mu?

Olmalıdır. Bu soruların ne kadarına olumlu cevap verebiliyorsak, kendimizi o kadar güvende hissedeceğimiz de açıktır.

Gıda risklerinin tartışılması bu esaslara göre olmaz ise önceliklerin alt üst olması, önemli risklerin gözardı edilip kabul edilebilir risklerin abartılarak toplumun dikkatinin bu risklere odaklanması kaçınılmazdır. Bu da toplum sağlığına zarar verebilecek bir unsurdur.

Ülkemiz yasal mevzuatı yönünden dünya gıda güvenliği ağı kriterleri içindedir. Bu gıda mevzuatının tam uygulanması durumunda insan sağlığı korunabilir.

Gıda konusunda tartışılan konularda konuda uzman olmayanların bireysel açıklamalarına değil (ki bu kişiler zaman zaman uzman gibi algılanabilmektedir), bu güvenlik ağını oluşturan uluslararası kuruluşların bilime dayalı, geniş katılımlı, şeffaf süreçlerde, oluşturdukları ve üzerinde görüş birliği olan kurumsal açıklamalara itibar etmek gerekir.

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya

Farmasötik Toksikoloji Anabilim Dalı, Eczacılık Fakültesi, Gazi Üniversitesi, Ankara, Türkiye

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguvenglikongresi.org

Gündelik yaşam koşulları içerisinde, dışarıda tükettiğimiz yada tüketmek zorunda kaldığımız, tüketime hazır hale getirilen, atıştırılabilir veya fast-food olarak tanımlanabilen hayvansal gıdaların üretim, kontrol ve tüketiminin ne şekilde olacağı; 11.06.2010 tarihli ve 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ve buna bağlı yönetmelik ve tebliğler; 27.12.2011 tarihli “Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” 29.12.2011 tarihli “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği” gibi değişik mevzuatlarla tanımlanmıştır. Özellikle, 5996 sayılı kanununun 21. Maddesi, “... İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, güvenilir olmayan gıda kabul edilir...” hükmüne yer vermiştir. Mevzuata uygun ve güvenilir gıdanın, izlenebilirliği sağlayacak şekilde ambalajlı olarak tüketime arz edilmesi gerektiğinden; ambalajsız ve açık olarak satılan/verilen her türlü hayvansal gıda (örneğin çiğ süt) insan sağlığını tehdit edebilecek unsurları taşıma olasılığı nedeni ile güvenilir OLMAYAN gıda olarak kabul edilir ve bu gıdaların tüketimi halk sağlığı açısından önemli bir risk oluşturmaktadır. Bu tür hayvansal gıdaların tüketiminden kaçınılması gerekmektedir.

Üyesi olmaya çalıştığımız Avrupa Birliği’nin Avrupa Gıda Güvenliği Birliği (EFSA) zoonoz infeksiyonları insan ve hayvanlar arasında doğrudan yada dolaylı yolla bulaşan hastalıklar olarak tanımlanmaktadır ve zoonotik infeksiyonları bulaşmanın kaynağına göre; Gıda kaynaklı (Foodborne) ve Gıda kaynaklı olmayan (Non-foodborne) zoonozlar olarak iki grupta ele almaktadır. Gıda kaynaklı zoonoz hastalıklar hayvanlar tarafından saçılan patojenlerin (bakteri, virus, parazit); kesim, işleme, paketlenme veya pişirme aşamalarında uzaklaştırılmaması ile insanlarda ortaya çıkan hastalıkları kapsamaktadır. Gıda kaynaklı olmayan zoonoz hastalıklar gıda dışında, insanlara bulaşan patojen mikroorganizmaların oluşturduğu hastalıkları kapsamaktadır. Dünyada 160’tan fazla tanımlanmış zoonoz infeksiyon vardır. Coğrafyamız açısından önemli sayılabilecek gıda kaynaklı izlenmesi gereken zoonoz sayısı 20’yi bulmaktadır. Bu amaçla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 28151 sayılı ve 23 Aralık 2011 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan ZOOZOZLAR VE ZOOZOTİK ETKENLER, İLGİLİ ANTİMİKROBİYAL DİRENÇ VE GIDA KAYNAKLI SALGINLARIN İZLENMESİ YÖNETMELİĞİ yayınlanmıştır. Gıdalarımızda zoonotik infeksiyon insidensine yönelik güvenilir veriler henüz elde edilme aşamasındadır. İnsanlarda zoonotik infeksiyon insidenslerine ise halk sağlığı uzmanlarının sunumlarından ulaşılabilmektedir (*). Hayvansal gıdalar zoonozların yayılmasında rol oynayabildiklerinden Halk Sağlığının korunmasında ve uluslararası gıda ticaretinde dikkate alınması gereken en önemli problemlerden biri olarak görülmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü gıda kaynaklı mikrobiyel hastalıklardan korunmak için tüketicilere 5 altın anahtar olarak adlandırdığı öneriler sunmuştur:

1. Temizlik (Doğru yöntemlerle el yıkama, mutfak tezgahının ve tüm yüzeylerin, araç gerecin temizliği)
2. Pişmiş ve çiğ gıdaların ayrı tutulması (örneğin et doğranan tahtada çiğ tüketilecek salata, ekmek gibi gıdalara dair işlemler yapılmaması)
3. İyi pişirme
4. Yiyecekleri doğru sıcaklıkta saklama
5. Temiz su ve temiz malzeme kullanma

Son günlerde ülkemizde kimi illerde kuş gribi vakaları görülmüştür. Tüketiciler basından da bilecektir ki bu sorun zaman zaman başka ülkelerde de yaşanmaktadır. Bu süreci doğru yönetmek önemlidir. Kuş gribi (avian influenza) adı verilen ve kanatlı hayvanlar arasında bulaşıcı, hızla yayılabilen ve bulaştığı hayvanlarda yüksek ölüm oranına sahip salgın, viral bir hastalıktır. Hastalığın gelişim evrelerine bakıldığında, özellikle temas yolu ile canlılar arasında bulaşmaların olabileceği bilimsel olarak bildirilmektedir. Bütün kuş gribi virusları insanlarda hastalık yapmaz. Şu an bilinen H5N1 ve H7N9 tiplerinin insanlarda da hastalık oluşturabileceği bildirilmekle beraber; bulaşının daha çok yoğun temasla olduğu, yukarıda anılan hijyen kurallarının özenle uygulanması halinde gıdalarla bu virusun insana bulaşabileceğine dair hiçbir veri yoktur. Hastalığın insanlara bulaşması ancak canlı veya ölü hayvanlarla direk veya dolaylı temas ile şekillenebilir.

(*) http://halksagligiokulu.org/anasayfa/components/com_booklibrary/ebooks/Turkiye_Saglik_Raporu_2012.pdf

Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu

Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Veteriner Fakültesi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Gıdalarda Bulunan Kimyasal Tehlikeler

Gıdaların bileşimlerinde bulunan ve “besin öğeleri” olarak adlandırılan karbonhidratlar, proteinler, yağlar, mineraller ve vitaminler, yaşam için mutlak gerekli olan kimyasal maddelerdir. Ancak gıdalarda bunların yanısıra hiçbir besin değeri olmayan kimyasallar da bulunmaktadır ki bunlar gıdadan gıdaya sayıları değişen ve toplam sayıları yüzbinleri bulabilen daha geniş bir grubu oluştururlar. Örneğin domateste 350, muzda 325 organik yapıda doğal biyosentez ürünü kimyasal madde saptanmıştır. Ayrıca bunların dışında gıdalara isteğimiz dışında bulaşan ve “gıda kontaminantları” olarak adlandırdığımız çok sayıda kimyasal madde de bulunmaktadır.

Gıda üretiminin “tarladan çatala” kadar olan çok sayıda süreçlerinde, birçok farklı kimyasal madde, üretim koşullarına, ortamdaki çevre kirleticilerinin varlığına, saklama ve pişirme koşullarına bağlı olarak gıdalara bulaşabilmektedir. Gıdalardaki bu kimyasal kirlilikler, DDT ve poliklorlu bifeniller gibi tarım ilaçlarının kalıntıları, hayvan yetiştiriciliğinde kullanılan antibiyotikler ve hormon benzeri veteriner hekimlik ilaç kalıntıları, çevre kirliliği sonucu gıda zincirine geçebilen kurşun, cıva, arsenik gibi ağır metaller, ambalaj materyallerinden gıdaya geçiş yapabilen monomerler, asırlardır gıdalarda bulunan ancak 1950’lerden sonra analitik yöntemlerin gelişmesi sonucunda varlıklarını fark ettiğimiz mikotoksinler, pişirme-kızartma benzeri ısı işlemleri sırasında oluşan akrilamid ve polisiklik aromatik hidrokarbonlar, ve yine üretim süreçlerinde bazı kimyasal tepkimelerle meydana gelen nitrozaminler ve benzeri kimyasallar gibi maddelerden oluşurlar. Zaman zaman da bazı gıda hileleri ile çeşitli kimyasallar gıda zincirine karışabilmektedir: Örneğin gıdalarda saptanabilecek azot (protein) azlığını ortadan kaldırmak amacıyla kullanılan “melamin” adlı sentetik ve çok toksik bir kimyasalın süt, süt tozu, sütlü mama, dondurma, kahve, sütlü çikolata gibi gıdaların üretiminde kullanılması, ya da zeytinyağına madeni yağ, ballara naftalin katılması gibi tamamen suç teşkil eden yanlış uygulamalar da gündeme gelebilmektedir. Nitekim Çinde üretilen ve melamin içeren mamalardan yiyen dört çocuk ölmüş ve on binlerce çocuk hastalanmıştır.

Aslında hemen her gıda maddesi yukarıda belirtilen kimyasal kirliliklerden birden fazlasını taşır. İçme suyunda dahi 600 civarında kimyasal madde saptanmıştır. En saf ve temiz gıda olarak bilinen anne sütü dahi, eser miktarlarda başta DDT, BHC, poliklorobifeniller, dioksinler, dibenzofuranlar gibi klorlu bileşikler olmak üzere 100’ün üzerinde kimyasal kirlilik taşır. Ancak bu kirliliklerin bazıları son derece toksik oldukları halde, konsantrasyonları genellikle toksik olabilecekleri dozların epey altındadır. Günümüzde bu tür kirlilikleri gıdalardan uzak tutmaya ve insan sağlığını korumaya yönelik olarak çok sayıda güvenlik sistemi (ISO22000vb.) geliştirilmiş olup bunların çoğu ülkemizde de uygulamaya konulmuştur. Öte yandan gerek ulusal gerek uluslararası düzeylerde, günümüzde hiçbir toksik kimyasal madde ilgili mevzuat ve kontroller dışında da bırakılmamıştır. Bilimsel verilerden hareketle yapılan bu uluslararası ve ulusal düzenlemeler, insan sağlığı ve çevrenin korunması hedeflenmektedir. **Zararlı kimyasalların “risk yönetimi” olarak adlandırılan bu yaklaşım, aslında tek seçeneğimizdir.**

“Kimyasal maddeler” konusunda yapılan haberler her ülkede medya için her zaman çekici olmuştur. Bu mecra, bilimsel temelden yoksun kulaktan dolma bilgi ile spekülasyon yapmak, konunun uzmanı olmayan bazı akademisyenler için toplumda isim yapmak ya da isimlerini gündemde tutmak için giderek daha da çekici hale gelmektedir. Sıklıkla yapılan yanlış, kimyasalların zararı konusunda bilimsel gerçeklerden uzak kişisel görüş bildirerek bu konularda hassas olan toplumu tedirgin etmektir. Oysa bu konuya bilimsel yaklaşılmaması durumunda hatalı değerlendirmelere düşmek kaçınılmaz olmaktadır. İlgili kamu kurumları, bilim insanları, gıda endüstrisi ve tüketiciler gibi konunun “paydaşları” arasında interaktif bilgi paylaşımı ile, bilimsel gerçeklerin topluma anlaşılır şekilde anlatılabilmesi ve toplumun risk algısı ile gerçeğin örtüştürülmeye çalışılması “risk iletişimi” dediğimiz bilim alanının temel hedefidir. Esasen 5. Gıda Güvenliği Kongresi’nin, çok sayıda konunun uzmanını bir araya getirerek sağlamaya çalıştığı temel hedef de budur.

Prof. Dr. Artemis Karaali

Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi, Yeditepe Üniversitesi İstanbul, Türkiye

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

KONUŞMACI CV'LERİ

Rijkelt BEUMER

Dr. Rijkelt Beumer, Hollanda Wageningen Üniversitesi Gıda Mikrobiyoloji Laboratuvarı'nda görev yapan tanınmış bir gıda mikrobiyoloğudur. Araştırmaları, patojenik mikroorganizmaların gıdalarda ve çevrede sergilediği davranışlara yoğunlaşmaktadır.

Rijkelt, aşağıdaki konularda çalışmalar yürüten çok sayıda Yüksek Lisans ve Doktora öğrencisinin sorumluluğunu üstlenmektedir:

- sanayi ve endüstri ortamlarında patojenlerin ve davranışlarının tespit edilmesi
- patojenlerin (hızlı) tespitine yönelik ortam ve yöntemlerin iyileştirilmesi
- dış etkenlerin (örn. muhafaza, düşük su aktivitesi ve dezenfektanlar) mikroorganizmalar üzerindeki etkileri

Rijkelt'in çalışmaları ulusal ve uluslararası hakemli dergilerde yayımlanmıştır.

Ayrıca, Rijkelt ulusal ve uluslararası kuruluşların (CEN ve ISO gıda mikrobiyolojisi grupları) aktif bir üyesidir ve birçok gıda mikrobiyolojisi dergisi için hakemlik yapmaktadır.

2011 yılında emekli olmasından bu yana, Wageningen Üniversitesi'nde kurum dışı uzman olarak görev yapmakta ve hala bazı Doktora öğrencilerinin gözetimi ve taslak yazımı konularında aktif düzeyde çalışmalar yürütmektedir. Bunlara ek olarak, Rijkelt gıda endüstrisi ve gözetim kurumlarında çalışacak kişilere yönelik Gıda Mikrobiyolojisi derslerini hazırlamakta ve sunmaktadır.

Mükerrem KAYA

1985 yılında Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümünden mezun oldu. 1987 yılında yüksek lisansını tamamladı. 1987-1990 yılları arasında Almanya Federal Et Araştırma Kurumu'nda misafir araştırmacı olarak "Et teknolojisi ve mikrobiyolojisi" alanında araştırmalar yürüttü. 1993 yılında doktora, 1998 yılında profesörlük unvanı aldı. Ulusal ve uluslararası birçok projede, proje yürütücüsü veya araştırmacı olarak görev yaptı. Atatürk Üniversitesi'nde başta Ziraat Fakültesi dekanlığı olmak üzere çeşitli idari ve akademik görevlerde bulundu. 2012 yılından itibaren SETBİR'de bilim kurulu üyesi, 2014 yılından itibaren ise Ulusal Kırmızı Et Konseyi'nde Araştırma ve Danışma Kurulu başkanı olarak görev yapmaktadır. SCI ve SCI-Expanded kapsamına giren dergilerde yayınlanmış 80' nin üzerinde araştırma makalesi, yurt içi ve yurt dışı bilimsel etkinliklerde sunulmuş 100'den fazla bildirisi bulunan Prof.Dr. Kaya, halen Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde Öğretim üyesi olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

Gürhan ÇİFTÇİOĞLU

Gürhan Çiftçioğlu 1986 yılında İ.Ü. Veteriner Fakültesinden mezun olduktan sonra aynı yıl Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı'nda çalışmaya başlamıştır. Prof. Dr. Çiftçioğlu Doktora çalışmasını "Kıyım, sucuk ve tavuk etlerinde Listeria türlerinin varlığı" üzerine tamamlamış ve gıda patojenleri üzerine çok sayıda çalışmada yer almıştır. Uluslararası düzeyde, 1994 yılında İngiltere'de "Gıdalarda duyu analizler", 1996-1999 yılları arasında, Amerika'da "Gıda mikrobiyolojisi" özellikle gıda kaynaklı Salmonella ve Vibrio türleri üzerine, 2007-2009 yılları arasında AB Ortak araştırma Merkezi, İtalya'da "Çiftlik hayvanları ve hayvansal ürünlerin izlenebilirliği" üzerine çalışmalarda bulunmuştur. 2010 yılında AB Komisyonu tarafından 11 AB FP7 çerçeve programı projesinde hakemlik yapmak üzere teklif olarak Veteriner Gıda alanında Türkiye'den ilk hakem olarak görev yapmıştır. Güncel araştırma ilgi alanları, "Gıda izlenebilirliği", "Hayvan-gıda zincirinde gıda patojenlerinin varlığı ve antibiyotik direnci", "Ulusal ve uluslararası düzeyde mikrobiyolojik bulaşmayı önleyici/azaltıcı teknikler"dir. Halen, çeşitli Araştırma ve Uygulama Merkezleri Danışma Kurulu üyelikleri yanında, İstanbul Üniversitesi Avrupa Birliği ve Uluslararası Projeler Ofisi Koordinatörü olarak görev yapmaktadır.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Birce TABAN

Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü'nde öğretim üyesi ve Erasmus Koordinatörü olan Doç. Dr. Birce Mercanoğlu Taban, 1999 yılında Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olmuş ve sırasıyla 2002 ve 2007 yıllarında aynı üniversitede yüksek lisans ve doktora programlarını bitirerek MSc. ve PhD. ünvanlarını almıştır. 2003-2004 yılları arasında Kanada Gıda Güvenliği Araştırma Enstitüsü'nde birçok araştırma projesinde davetli bilim adamı olarak çalışmıştır.

Gıda Teknolojisi Derneği Dış İlişkiler Sorumlusu ve Gıda Dergisi editörlerinden biridir. Aynı zamanda, Gıda Güvenliği Derneği ve Gıda Güvenliği Dergisi'nin Yayın Kurulu ve Bilimsel Danışma Kurulu üyesidir. Gıda mikrobiyolojisi, hızlı mikrobiyolojik analiz yöntemleri ve gıda güvenliği konularında çeşitli ulusal ve uluslararası dergilerde 18 makalesi yayınlamış ve 3 adet uluslararası, 1 adet ulusal kitap bölümleri bulunmaktadır. Aynı zamanda, Gıda Mühendisleri Odası ve Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti üyesidir. Araştırma alanları; gıda mikrobiyolojisinde hızlı analiz yöntemleri, gıda kaynaklı patojenler ve gıda güvenliği konularını içermektedir. Aynı zamanda, laktik asit bakterileri ile de ilgilenmektedir.

Barbaros ÖZER

Lisans ve Yüksek Lisans derecelerimi Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü'nden, doktora derecemi ise TheUniversity of Reading (İngiltere)'den elde ettim. 1997 yılında Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Yardımcı Doçent olarak çalışmaya başladım. 2000 yılında doçent ve 2006 yılında profesör unvanlarını aldım. 2001 yılında NATO bursu ile İngiltere'de, 2010 yılında ise DAAD bursu ile Almanya'da çalışmalarda bulundum. 2012 yılından bu yana Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü'nde görev yapmaktayım. Başlıca çalışma alanım süt teknolojisi olmakla beraber gıda güvenliği, süt ürünleri reolojisi ve ürün geliştirme özel konuları ile ilgilenmekteyim. Bugüne kadar değişik kuruluşlarca desteklenen çok sayıda projede yürütücü ve araştırmacı olarak görev aldım. 100'in üzerinde bilimsel eserim, 18 uluslararası kitap bölümü yazarlığım ve dört adet kitabım bulunmaktadır.

Pınar AKALIN

Pınar Akalın lisans eğitimini ABD'de 1995 yılında Bridgewater State Üniversitesi'nde tamamladıktan sonra, yüksek lisansını Wayne State Üniversitesi'nde Moleküler Biyoloji ve Genetik alanında yapmıştır.

1999-2003 yılları arasında ABD'de Proteome ve Incyte Genomics firmalarında, 2003-2004'de Singapur A-Star Genom ve Biyoinformatik Enstitüleri'nde, 2004-2008 yılları arasında Türkiye'de İontek firmasında çeşitli projelerde araştırmacı ve idari görevlerde bulunmuştur. 2009 yılında Sentromer DNA Teknolojileri'ni kuran Pınar Akalın, gıda güvenliğinde moleküler genetik uygulamaları üzerine yaptığı çalışmalar ve akademik işbirlikleriyle sektöre kaliteli ve özgün yerli gıda test ürünleri kazandırmıştır.

Genomik ve biyoinformatik konularında makaleleri bulunan Akalın'ın 6 Ar-Ge projesi devlet tarafından desteklenmiş ve 2011 yılında Türkiye'nin Gelecek Vaat Eden Kadın Girişimcisi (KAGİDER-Garanti Bankası-Ekonomist), 2012 yılında Başarılı Kadın Girişimci (KOSGEB), 2013 yılında Türkiye'nin En Başarılı Teknokent Kuluçka Firması (Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, TGB Zirvesi) ödülleriyle ödüllendirilmiştir.

Ecem AKAN

Lisans eğitimimi Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde 2012 yılında tamamladım. Aynı yıl Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümünde yüksek lisans eğitimime başladım. 2013 yılından beri araştırma görevlisi olarak aynı bölümde çalışmaktayım. Süt teknolojisi alanında pek çok bilimsel projede yer almaktayım. Aynı zamanda mesleki faaliyetlere oldukça önem vermekteyim. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesinde yönetim kurulu üyesiyim.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Ahmet KAYNAK

1986 Niğde doğumluyum. 2010 yılında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Biyomühendislik bölümünden mezun oldum. 2010 yılında kısa dönem er olarak vatani görevimi yaptım. Askerlik sonrası mikrobiyal enzim üreten ORBA BİYOKİMYA' da üretim mühendisi olarak göreve başladım. 2,5 yıl devam eden sanayi tecrübesinin ardından akademik hayata atılmak üzere Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Biyomühendislik Bölümünde yüksek lisansa başladım. Yüksek lisans boyunca bir çok araştırma faaliyeti yürüttüm. Şu anda SCI da taranan dergilerde 2 adet makalem bulunmaktadır. 2014 yılında Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Teknogirişim Sermayesi kapsamında Tetrat Biyoteknoloji Limited Şirketini kurdum. Halen şirket yöneticisi olarak şirketin AR-GE çalışmalarını yürütmekteyim. Evliyim. 2015 yılında MEB bursiyeri olarak doktora yapmak üzere ABD' ye gideceğim.

Yıldız ULUDAĞ

Yıldız Uludağ lisans eğitimini ODTÜ Kimya Mühendisliği Bölümü'nde 1998 yılında, biyokimya anabilim dalında yüksek lisansını (GYTE) ise 2000 yılında tamamladı. Daha sonra Cambridge Üniversitesi 'spin off' şirketlerinden Affinity Sensors (Thermo Labsystems) ve Akubio Ltd. şirketlerinde değişik görevlerde çalıştı. Cranfield Üniversitesi'nde biyoteknoloji alanında yaptığı doktorasını 2011 yılında tamamlayarak Cranfield Üniversitesi'nin en iyi doktora tezi ve öğrencisi ödülü'nü (King's Norton Ödülü) kazandı. Dr. Uludağ, TÜBİTAK-BİLGEM-UEKAE'de Hesaplamalı Biyoloji ve Güvenlik Uygulamaları Birim Sorumlusu ve Biyoelektronik Cihaz ve Sistem Geliştirme proje yöneticisi olarak görev yapmaktadır. Dr. Uludağ, iş hayatı ve doktorası sırasında biyosensör çip fabrikasyonu, sensör yüzey kimyası geliştirilmesi, (protein, DNA, virus ve bakteri tanısı amaçlı) biyolojik test geliştirilmesi, biyosensörlerde nanoteknoloji uygulamaları gibi konularda tecrübe edindi. Yeni biyosensör cihazlarının prototipten ürüne dönüştürülmesi aşamalarında görev aldı.

Qiongqiong YAN

Dr. Qiongqiong Yan İrlanda'da bulunan Dunlin Üniversitesi Yüksekokulu'nda Doktora Sonrası Araştırma Görevlisi olarak çalışmaktadır. Doktora derecesini Dublin Üniversitesi Yüksekokulu'ndan 2014 yılında almıştır. Yan'ın araştırma konusundaki ilgi alanları gıda güvenliğinin geliştirilmesine yönelik moleküler tekniklerin uygulanması, persistans mekanizmaları, virülans faktörleri ve düşük nem içeren ortamlarda sağ kalan gıdayla bulaşan patojenlerin genetik kodları ile ilgili konuları kapsamaktadır. ABD Rhode Island, Providence'ta gerçekleştirilen IAFP 2012 yıllık konferansına katılmak üzere Öğrenci Seyahat Bursu almıştır. 13 hakemli makale ve 2 kitap bölümü yayımlamıştır. Dr. Yan sözlü sunumlar için çeşitli uluslararası konferanslara davet edilmiştir.

Necla DEMİR

Master ve Doktora derecem Ankara Üniversitesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi biriminden aldım. Eğitimime master öğrencisi olarak Amerika'da devam ettim. Mastırımı Clemson Üniversitesi'nden ve doktoramı da University of Florida'dan aldım. Mezun olur olmaz post doktoramı aynı üniversitede bulunan Aquatic Gıda biyomoleküler Araştırma laboratuvarında yaptım. Sonra Süleyman Demirel Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünde yardımcı doçent olarak çalıştım. Buna ilaveten ikinci post doctoral çalışmamı Fisheries Industrial Technology Merkezi Kodiak, Alaska da yaptım. Burda Alaska fish yan ürünleriyle ilgili araştırmalar yaptım. Sonra 2009-2013 arasında American University in Cairo Kimya bölümünde çalıştım. Su an Amerika'da Clarke Üniversitesi Kimya bölümünde çalışmaktayım.

Donald W. SCHAFFNER

Dr. Donald W. Schaffner Gıda Biliminde Yayım Uzmanı ve Rutgers Üniversitesi'nde saygın bir Profesör olarak görev yapmaktadır. 120'yi aşkın hakemli yayın hazırlamış ve Amerika Birleşik Devletleri başta olmak üzere, dünyanın dört bir yanında binlerce Gıda Endüstrisi profesyonelinin kısa dersler ve çalıştaylar aracılığıyla eğitmiştir. Gıda Teknolojisi Uzmanları Enstitüsü ve Amerikan Mikrobiyoloji Akademisi'nde öğretim görevlisi olarak yer almaktadır. 2005 ile 2015 yılları arasında, Uygulamalı ve Çevresel Mikrobiyoloji dergisinde Editörlük görevini üstlenmiştir. Dr. Schaffner, 2013-2014 yıllarında Uluslararası Gıda Koruma Derneği'nin başkanlığını yürütmüştür. Boş zamanlarında ise foodsafetytalk.com sitesinde gıda güvenliği podcast programında eş sunucu olarak yer almaktadır.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Sonja SMOLE-MOZINA

Sonja Smole Možina'nın profesyonel ilgi alanları arasında gıdalla bağlantılı bakteriler ile gıdaların bulunduğu ortamlarda bu bakterilerin identifikasyonuna ve bakteriyel stres yanıtının ve direncinin karakterizasyonuna yönelik mikrobiyolojik ve moleküler-genetik yöntemler yer almaktadır. Doğal antimikrobeyellerin antibakteriyel davranışı da Sonja'nın diğer bir ilgi alanıdır. Son 15 yılda, Sonja bağırsak dışı ortamda patojenik *Kampilobakter* bulaşımının araştırılmasına yönelik çalışmalarda yer almış ve bu bulaşımın insidansı, bulaşımı, identifikasyonu; gıda üretim ve tedarik zincirinde alt tiplendirme; antibiyotik ve biyosit direnci ile doğal antimikrobeyellere yönelik direnç; stres altındaki bakteriyel hücrelerde stres yanıtının ve virülansın tespiti konularında incelemelerde bulunmuştur.

Son 15 yıl süresince, 60 lisans ve yüksek lisans öğrencisi ve 5 doktora öğrencisi için gözetmenlik yapmış ve 90 özgün bilimsel yayın ve kitap bölümünde, davetli 20 konferans sunumunda ve 60 diğer konferans bildirimlerini tek başına veya diğer meslektaşlarıyla ortaklaşa üstlenmiştir. 2008'den bu yana, mikrobiyoloji, gıda mikrobiyolojisi ve gıda güvenliği alanında öğretim görevlisi olarak Ljubljana Üniversitesi'nde ve Avusturya, Viyana'da bulunan BOKU'da ders vermektedir. Ayrıca, Slovenya, Ljubljana'da bulunan Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji ve Gıda Güvenliği Kürsüsü'nün başkanlığını ve gıda bilimi ve teknolojileri alanında doktora çalışmalarının koordinatörlüğünü yürütmektedir.

Nuray YAZIHAN

Lisans eğitimimi Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi (İngilizce), uzmanlık ve doktora derecelerimi ise Osmangazi Üniversitesi Tıp Fakültesi Fizyoloji AD ve Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi İç Hastalıkları Fizyopatoloji BD'dan aldım. 2004 yılından itibaren Ankara Üniversitesi Fizyopatoloji BD ve Moleküler Biyoloji Ar-Ge Biriminde çalışmaktayım. Fizyoloji (2009) ve İç Hastalıkları-Fizyopatoloji (2012) alanlarında doçent, 2014 yılında İç Hastalıkları-Fizyopatoloji alanında Profesör oldum. Santa Fe Enstitüsü'nde (ABD-2004) kompleks sistemlerde matematiksel modelleme konusunda, Heidelberg Üniversitesi'nde (Almanya-2008-TUBITAK) invitro organotrofik organ modellemeleri konusunda çalışmalarda bulundum. Başlıca çalışma alanım hastalıkların fizyopatolojik mekanizmaları olmakla beraber immunolojik sistemler, hipoksi-kanser-metabolizma ilişkisi, biyoteknolojik üretimler, biyomateryaller sağlık alanları ve gıda güvenliği de dahil olmak üzere maliyet ve risk analizi ve bu alanlarda matematiksel modelleme özel konuları ile ilgilenmekteyim. 100'in üzerinde bilimsel eserim bulunmaktadır.

Bert POPPING

Dr. Bert Popping Mérieux NutriSciences Corporation'da Baş Bilimsel Sorumlu olarak görev yapmaktadır. Bu görevinden önce, başka bir çokuluslu şirkette Bilimsel Gelişim ve Bilimsel Halkla İlişkiler Direktörü olarak çalışmış ve İngiltere'deki bir kamu kuruluşuna uzun yıllar hizmet etmiştir. Çoğunluğu hakemli dergilerde olmak üzere 50 yayının yazarlığını ve bir kitabın ortak editörlüğünü üstlenmiştir. CEN, BSI, AOAC, GDCh dâhil olmak üzere birçok ulusal ve uluslararası komiteye üyedir.

Atif Can SEYDİM

Prof. Dr. Atif Can SEYDİM, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümünden 1990 yılında mezun olmuş ve sonrasında aynı bölümde yüksek lisansını "Tetrabrik ambalajlı bazı meyve sularının raf ömrü üzerine etkisi" konusunda tamamlamıştır. 1996 yılında ABD'deki Clemson Üniversitesi'nde "EPS ambalajlardan sıvı benzeri gıdalara stiren migrasyonu" konusunda ikinci yüksek lisansını tamamlamıştır. 2001 yılında Clemson Üniversitesinde doktora çalışmasının tamamlayan Dr. Seydim, "Modifiye atmosfer paketlemenin deve kuşu etinin raf ömrü üzerine etkisini ve raf ömrünün iyileştirilmesi" konularını çalışmıştır. Çalışma alanları gıda ambalajlama teknolojileri, yeni gıda işleme sistemleri, gıda güvenliği ve gıdaların raf ömrünün belirlenmesi konularıdır. Ulusal ve uluslararası dergilerde yayınlanmış birçok makalesi, kongre ve sempozyumda bildirimleri, çeşitli uluslararası dergilerde hakemlikleri bulunmaktadır. Ayrıca Food Packaging and Shelf Life-(Elsevier) dergisinde Editorial Board Member olarak görev yapmaktadır. 2007 yılından beri Ambalaj Sanayicileri Derneği Ambalaj Akademisi eğitmeni olarak görev almaktadır. Halen Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Aynı zamanda Amerika Birleşik Devletleri South Carolina eyaletindeki Clemson Üniversitesi Department of Food, Nutrition, and Packaging Sciences bölümünde Adjunct Professor olarak görevini devam ettirmektedir. Evli ve iki çocuk babasıdır.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Nural KARAGÖZLÜ

1965 yılında İzmir’de doğdu. 1982 yılında İzmir Kız Lisesi’nden, 1987 yılında Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldu. Kısa bir süre özel sektörde çalıştıktan sonra aynı bölümde Gıda Mikrobiyolojisi bilim dalında yüksek lisansa başladı. “Aflatoksine duyarlı gıdalardan küf ve mayaların izolasyonunda besiyeri çalışması” konulu yüksek lisansını ve “okratoksin” konusunda da doktorasını tamamladı. Halen Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünde öğretim üyesi olarak çalışmaktadır. Evli ve 1 çocuk annesidir.

Leon GORRIS

Gıda güvenliği alanında uzmanlaşan Dr. Leon Gorris, Unilever’de Hukuk İşleri Direktörü olarak görev yapmaktadır.

2002 ile 2012 yılları arasında, Dr. Gorris Hollanda’nın Wageningen Üniversitesi’nde yarı zamanlı öğretim görevlisi ve Avrupa Gıda Güvenliği Mikrobiyolojisi Başkanı olarak görev yapmıştır. Şu anda ise, Şangay Ocean Üniversitesi ile Çin Tarım Üniversitesi’nin Pekin’de bulunan Gıda Bilimi ve Beslenme Fakültesi’nde misafir öğretim görevlisi olarak çalışmaktadır.

Gıdalara Yönelik Uluslararası Mikrobiyolojik Spesifikasyon Komisyonu’nda (ICMSF) üye olarak, Kodeks ile ilgili hususların koordinasyonundan sorumludur.

2014 yılında, IUFOST Uluslararası Gıda Güvenliği Uzman Paneli’nin eş başkanlığına seçilmiştir.

Leon, 2007 IAFP Uluslararası Liderlik Ödülü’ne layık görülmüştür.

Aykut AYTAÇ

1961 yılında Ankara’da doğdum. 1983 yılında Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun oldum. 1990 yılında doktoramı bitirdim. Çeşitli kamu kurumlarında ve komisyonlarda (T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda Mühendisleri Odası ve Biyogüvenlik Kurulu gibi) görevlerde bulundum. Halen aynı bölümde öğretim üyesi olarak çalışmaktayım. Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Hijyeni-Sanitasyonu ve Gıda patojenleri üzerine çalışmaktayım. Evli ve bir çocuk babasıyım.

Serap ŞİMŞEK YAVUZ

1992 yılında İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi’nden mezun oldu. 1997 yılında, Haydarpaşa Numune hastanesi, İnfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Kliniği’nde uzmanlık eğitimini tamamladı. 2006 yılında İnfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji alanında doçentlik ünvanını aldı. 1998-2013 yılları arasında Siyami Ersek Göğüs, Kalp ve Damar Cerrahisi Hastanesi’nde çalışmıştır. 2013 yılından itibaren de İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi İnfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Anabilim Dalı’nda öğretim üyesidir. Araştırma alanları kardiyak infeksiyonlar, sağlık bakımıyla ilişkili infeksiyonlar ve dirençli mikroorganizmalardır. Ulusal ve uluslararası dergilerde yayımlanmış 40 adet makalesi, ulusal ve uluslararası kongrelerde sunulmuş adet 50 bildirisi vardır. Türk Klinik Mikrobiyoloji ve İnfeksiyon Hastalıkları Derneği (KLİMİK) ve European Society of Clinical Microbiology and Infectious Disease (ESCMID) üyesidir.

Douglas POWELL

Dr. Douglas Powell 1996 yılında doktora çalışmalarını Guelph Üniversitesi gıda bilimleri bölümünde tamamlamıştır ve önce Guelph sonra da Kansas Eyalet Üniversitesi’nde olmak üzere gıda güvenliği alanında 17 yıldır devam eden bir profesyonel kariyere sahiptir.

Powell 65 hakemli makale, kitap bölümü ve bir kitap yayımlamış ve 2006’dan bu yana barfblog.com adresinde 10.000’den fazla yazıya imza atmıştır.

Aslen Kanada, Ontario, Brantford’dan gelen Doug gıda konusuyla yakından ilgilenmekte ve beş kız çocuğuyla birlikte yaşadığı Avustralya’nın Brisbane kentinde buz hokeyi koçluğu yapmaktadır.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Deniz GÜR

Fen fakültesi Biyoloji bölümünü 1979 'da bitirdikten sonra 1986 yılında Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalında uzmanlık eğitimini tamamladı, 1990 yılında aynı bölümde doktora derecesini aldı. 1992 yılında Klinik Mikrobiyoloji Doçenti oldu, 2000 yılında aynı üniversitede profesörlüğe atandı.

1986-1995 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi, İç Hastalıkları Anabilim Dalı İnfeksiyon Hastalıkları Ünitesi Araştırma Laboratuvarı başkanı olarak çalıştı. 1991-93 yılları arasında toplam 9 ay süre ile The London Hospital Medical College Department of Medical Microbiology 'de, 1 Temmuz- 1 Eylül 2003 tarihlerinde University of Bristol, Department of Pathology and Microbiology'de Davetli araştırmacı olarak çalıştı. 1995-2011 yıllarında İhsan Doğramacı Çocuk Hastanesi Klinik Mikrobiyoloji laboratuvarının başkanı olarak görev yaptı.

Antibiyotik duyarlılık testleri ve antibiyotiklere direnç mekanizmaları özel ilgilendiği konulardır. Türk Mikrobiyoloji Cemiyetinin "Antibiyotik duyarlılık testlerinin standardizasyonu "çalışma grubunun başkanlığını yürütmektedir. Bu grup aynı zamanda Avrupa Antibiyotik Duyarlılık Testleri Komitesi (EUCAST)'nin Türkiye temsilcisidir. Prof. Dr. Deniz Gür, 2011 yılından beri Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı'nda görevine devam etmektedir.

İsmail MERT

1948 yılında Muğla'da dünyaya gelen İsmail MERT ilkokulu köyünde, ortaokulu Yatağan'da, lise öğrenimini Bursa'da tamamladıktan sonra 1974 yılında Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Hayvan Yetiştirme ve İslahı bölümünden mezun olmuştur. 1977 yılında da Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsünü bitirerek *Ziraat Doktor' u* unvanını almıştır.

1966 yılında, Tarım Bakanlığı'nda çalışma hayatına başlamış ve 2000 yılında da emekli olmuştur. Emekli olduktan sonra özel şirketlerde danışman ve yönetici olarak çalışmıştır. Türk Standartları Enstitüsü (TSE)'nde Değişik yıllarda Ziraat, Çevre, Mamul Gıdalar Hazırlık Grubu üyeliği yapmıştır. Çalışma hayatı süresince gıda, yem, tohum, çevre ve su ürünleri mevzuatının hazırlanmasında önemli çalışmaları olmuştur. Orman, Milli Eğitim, Tarım, Su ürünleri şuralarında, DPT 7. ve 8, Planlama Dönemi Su Ürünleri Komisyonu Başkanı ve 9., ve 10.Planlama Döneminde Gıda Ürünleri ve Güvenirliği Komisyonu Üyeliğinde bulunmuştur. Halen, 2012 Yılından bu yana Ambalajlı Süt Sanayicileri Derneği Genel Sekreterliğini, Bunun yanında TOBB Gıda Meclisine Akademik danışmanlık yapmakta ve Mesleki Yeterlilik Kurumunda Gıda Sektör Meclisi Başkanlığını yürütmektedir. Çeşitli dergilerde çalışma konuları ile ilgili 30'a yakın makalesi yayınlanmıştır.

Samet SERTTAŞ

Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden lisans, Nottingham Üniversitesi Gıda Üretimi Yönetimi Bölümü ve Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Küresel ve Bölgesel Çalışmalar Bölümünden yüksek lisans dereceleri aldım. Halen Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi bölümünde doktora çalışmasına devam ediyorum. 2002 yılında Tarım Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünde başladığım çalışma hayatıma 2004 yılında TBMM Tarım, Orman ve Köyşerinde komisyon danışmanı olarak devam ettim. 2008 yılında ABD Büyükelçiliği kıdemli tarım uzmanı görevine getirildim. 2014 yılından itibaren Herbalife şirketinde Güneydoğu Avrupa Bölgesi Devlet ve Kurumsal İlişkiler Kıdemli müdürü olarak görevime devam etmekteyim aynı zamanda IADSA Türkiye programları koordinatörüyüm.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguvendigkongresi.org

İsa ÖZKAN

1970 yılında Aydın'da doğdu. 1992 yılında Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü'nden mezun oldu. EÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı'nda Master eğitimini ve Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarla Bitkileri Ana Bilim Dalı'nda Doktora eğitimini tamamladı.

İş Deneyimi:

- 1996-2002 yılları arasında Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü'nde Araştırma Görevlisi,
- 2002-2008 yılları arasında Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Pamuk Araştırma Enstitüsü'nde (Nazilli/Aydın) mühendis, Islah Genetik Bölüm başkanı, Ülkesel Pamuk Islah Koordinatörü, müdür yardımcısı ve müdür,
- 2008-2011 yılları arasında Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü'nde (Ankara) müdür olarak çalıştı.
- Ağustos 2011 tarihinden bu yana Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'nde Daire Başkanı olarak görev yapmaktadır.

Evli ve iki çocuk babasıdır.

Füsun Zehra ÖZKAN

1985 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nden mezun oldum. Yüksek lisans ve doktora eğitimlerimi Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Biyometri Ana Bilim Dalı'nda İstatistiksel Proses Kontrol alanında tamamladım. 1987-2005 yılları arasında Türk Standartları Enstitüsü'nde görev yaptım. 2005-2012 yılları arasında Milli Produktivite Merkezi'nde görev yaptım, halen Türk Akreditasyon Kurumu denetçi havuzunda Yönetim Sistemleri ve Ürün Belgelendirme kapsamında baş denetçi olarak görev yapmaktayım ve aynı zamanda Başkent Üniversitesi Kalite Mühendisliği Anabilimdalı'nda yarı zamanlı öğretim elamanı olarak ders vermekteyim.

Aziz EKŞİ

Prof.Dr. Aziz Ekşi 1947 yılında doğdu. 1968 yılında Ankara Üniversitesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi lisansını bitirdi.

1974 yılında aynı dalda doktora tezini tamamladı.1977 yılında Humboldt Araştırma Bursu'nu kazandı ve 2 yıl Münih Teknik Üniversitesi'nde araştırma yaptı. 1977'de doçent, 1988 'de profesör oldu. Üniversitede gıda kimyası ve gıda kalite kontrol dersleri verdi. Gıdaların ve özellikle meyve sularının gerçeklik kontrolü konusunda birçok yayını vardır.

1991-94 ve 2006-2017 yılları arasında Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanındır. 2004 yılında Ankara Üniversitesi'nden emekli oldu ve Lefke Avrupa Üniversitesi'nde ders vermeye başladı.

Berrin ŞENÖZ

1988 yılında Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu. Yüksek lisans eğitimini Mersin Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü'nde "Türk sucuklarında biyojenikaminlerin araştırılması" konulu tez çalışması ile 1997 yılında tamamladı. Doktora çalışmasında ise gıda işleme tekniklerinin pestisit kalıntıları ve metabolitleri üzerine etkilerini araştırdı ve 2007 yılında Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü'nden mezun oldu.

1990 yılında, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Kastamonu İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde göreve başladı. 1993-2009 yılları arasında Ankara İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde katkı ve kalıntı konularında çalıştı. Bu kurumda, birçok hizmetiçi eğitim programlarına katılmış, bunların bazılarında eğitmen olarak görev yapmış ve birçok araştırma projesinde de araştırmacı ve yürütücü olarak yer almıştır. 2009 yılından itibaren Ulusal Gıda Referans Laboratuvarının kurulması aşamasında kurucu Müdür olarak atanmıştır ve halen bu görevi yürütmektedir.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

James DONARSKI

James Donarski, Fera'da Gıda Güvenilirliği Başkanı olarak görev yapmaktadır ve arka planında, analitik kimya, güvenilirlik tespiti ve küçük moleküllü yapıların incelenmesi alanlarında çalışmalar yürütmüştür. James, gıda dâhil olmak üzere çeşitli matrislerde stabil izotop ölçümlerinin gerçekleştirilmesinden sorumlu olan ekibin başkanlığını yürütmektedir. James deneyimli bir proje yöneticisi olarak, ticari müşterilerine, devlet kurumlarına ve AB'ye çeşitli projeleri başarıyla sunmuştur. Mevcut durumda, James'in öncelikli araştırma konuları malların sınıflandırılmasında kullanılabilir küçük moleküllü hedeflerin tespiti ve uygun olduğu hallerde, tayine yönelik hızlı ve/veya portatif araçların geliştirilmesi üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Peter RASPOR

Peter Raspor, Biyoteknolojik Bilimler Doktoru, Endüstriyel Mikrobiyoloji ve Biyoteknoloji Profesörü hayatına fırıncı olarak başlamış ve eğitimini tamamladıktan sonra, gıda bilimleri alanından mezun olmuştur. Eğitimine biyokimya mühendisliğinde devam ederek ise, biyoteknoloji alanına adım atmıştır. Lisans ve lisansüstü eğitim veren Biyoteknoloji Kürsüsü'nü kurmuş ve Euroleague "Gıda Zincirinde Güvenlik" Bilimsel Lisansüstü programına ve Vienna Üniversitesi Beslenme çalışmaları programına katkıda bulunmuştur. Şu anda, Primorska Üniversitesi'nde Gıda ve Sağlık Enstitüsü'nün başkanlığını ve Sağlık Bilimler Fakültesi'nin Dekan Yardımcılığını yürütmektedir. COST, EFFoST, FEMS, SMS gibi kurumlarda yönetim görevleri üstlenmektedir. Gıda, mikrobiyoloji ve biyoteknoloji alanlarında 170 bilimsel yayın yapmış, 50'den fazla kitap bölümü yayımlamış, bir düzineden fazla kitabın editörlüğünü üstlenmiş ve 60'ı aşkın önemli ulusal ve uluslararası toplantı düzenlemiştir. Bilim ve eğitime olan katkılarından dolayı, düzinelere ödül almış ve üç Doctorem Honoris Causa takdir belgesi almıştır. Profesyonel olarak, gıda ve farmasötik sektöründe 20 yıldan uzun bir süredir HACCP ve gıda güvenliği yönetimi alanlarında ISO 9000 ve ISO 22000 standartları konusunda denetmen olarak görev yapmaktadır.

Mustafa ÇETİNDAG

Dr. Mustafa ÇETİNDAG, 1959 yılında Yozgat'ta doğdu. İlk orta ve lise öğrenimini Ankara'da tamamladıktan sonra 1982 yılında Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesinden mezun oldu.

1983 yılında Bursa Gıda Kontrol Müdürlüğünde göreve başladı. Bakanlığın değişik birimlerinde veteriner hekim olarak çalıştı. 1995 yılında Ankara Üniversitesinde Doktora Eğitimini tamamladı.

1989-1998 yıllarında Samsun ve Ankara Etlik Veteriner Kontrol Merkez Araştırma Enstitülerinde uzman veteriner hekim, 1998-2011 yıllarında ise Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğünde Şube Müdürü olarak görev yaptı.

2011 yılından itibaren Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğünde Hayvan Sağlığı Gıda ve Yem Araştırmaları Daire başkanı olarak görev yapmaktadır. Evli ve 2 çocuk babasıdır.

Sühendan MOL

Prof. Dr. Sühendan MOL TOKAY 1993 yılında İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi'nden mezun olmuş, İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri İşleme Teknolojisi Programı'ndan 1995'te Yüksek lisans, 1999 yılında ise doktora unvanlarını almıştır. SCI-İndeksli dergilerde yayımlanmış 40'ın üzerinde eseri ve 30'dan fazla tamamlanmış projesi bulunmaktadır. Başlıca çalışma alanları su ürünlerinin kalite düzeyinin tespit edilmesi ve raf ömrünün çeşitli paketlenme/işleme yöntemleriyle artırılması, su ürünlerindeki mikrobiyel risklerin düşürülmesi ve güvenliğinin artırılması, su ürünlerindeki ağır metal düzeylerinin belirlenmesi ve insan sağlığı açısından risklerin değerlendirilmesidir. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi'nde 21 yıldır görev yapmakta olup, yabancı dili İngilizce'dir.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

Samim SANER

1965 İstanbul doğumludur. İ.T.Ü, Viyana Teknik Üniversitesi ve Boğaziçi Üniversitelerinde Kimya Mühendisliği, Biokimya ve Çevre Bilimleri konularında lisans ve yüksek lisans eğitimlerini tamamladıktan sonra Boğaziçi Üniversitesi Kimya Bölümünde çalışmaya başladı. RIPH-Royal Institute of Public Health'de Gıda Hijyeni konusunda Diploma derecesi aldı. 1991 yılında Kalite Sistem Laboratuvarları (KSL) ve S&Q Mart'ın Türkiye operasyonlarının kurulmasında görev aldı, şu an ise Kalite Sistem Mérieux NutriSciences Holding Genel Müdürlüğü görevini yürütmektedir ve ISACert Türkiye'nin Yönetici ortağıdır. Gıda Güvenliği Derneği Başkanlığı, Türkak - Türk Akreditasyon Kurumu Başdenetçiliği ile Boğaziçi Üniversitelerinde Öğretim Görevliliği görevini de yarı zamanlı olarak yürütmektedir ve MÜDEK Mühendislik Eğitim Programları Değerlendirme ve Akreditasyon Kurumu denetçisidir.

Bilge SÖZEN ŞAHNE

1984 yılında İstanbul'da doğdu. 2002 yılında Ankara Anadolu Lisesi'ni bitirdi. 2007 yılında Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi'nden mezun oldu ve aynı fakültenin Eczacılık İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda yüksek lisansını, Ankara Üniversitesi Eczacılık İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda ise doktorasını tamamladı.

Avrupa Birliği 7. Çerçeve Programı kapsamında Kasım 2011'de başlayıp Ekim 2014'te sonlanan INPROFOOD – Sağlıklı Beslenme ile ilgili Olarak Sürdürülebilir Gıda Yenilikleri Projesi'nde görev alan Bilge Sözen Şahne, Hacettepe Üniversitesi Bilim Ofisi tarafından projenin Türkiye ayağında düzenlenen Avrupa Farkındalık Senaryo Çalıştayları'nda ve raporlama süreçlerinde asistanlık görevini yürütmüştür.

2007-2011 yılları arasında Ankara Gülhane Askeri Tıp Akademisi'nde görev yapan Şahne, 2011 yılından beri Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Eczacılık İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda araştırma görevlisi olarak çalışmaktadır.

Ali Esat KARAKAYA

Prof. Karakaya ATS (Academy of Toxicological Sciences) ve ERT (European Registered Toxicologist) gibi uluslararası sertifikasyonlara sahip bir toksikologdur. 1977-1978 yıllarında ve 1995 yılında ABD'de araştırmacı olarak çalışmıştır. Akademik hayatı sürecinde çeşitli uluslararası ve ulusal bilimsel kuruluşlarda görev yapmıştır. Bunlar arasında toksikolojinin en büyük bilimsel örgütü olan "Uluslararası Toksikoloji Birliği-IUTOX" isimli kuruluş da vardır. Prof. Karakaya bu örgütün yönetiminde 2004-2007 yılları arasında başkanlık olmak üzere 10 yıl görev yapmıştır. Bugüne kadar içlerinde Avrupa ve Dünya kongreleri de olan 12 uluslararası kongrenin başkanlığını veya eşbaşkanlığını yürütmüştür. Halen EUROTOX 2016 Kongresi'nin başkanlığını yürütmektedir.

Prof. Karakaya uluslararası dergilerde yayınlanmış 90 ulusal dergilerde yayınlanmış 49 makalesi vardır. Çeşitli kitaplarının editörü ve bölüm yazarları arasındadır. SCI kapsamındaki dergilerde 1600'ün üzerinde atıf alan yayınlarının h sayısı 25 dür. Tamamlanmış 9 doktora ve 16 yüksek lisans tezinin yöneticisidir.

Ersin TARANOĞLU

1953 Yılında Konya'da doğdu. İlk Öğretimini, İstanbul ve Bingöl ' de, Orta Öğretimini Bingöl ve Konya ' da, Lise Öğretimini Konya, İzmir ve Sakarya ' da tamamladı.1975 yılında Sakarya Devlet Mühendislik ve Mimarlık Akademisi İnşaat Bölümünden mezun oldu.

1976-1977 yılları arasında 6. Kolorduda askerlik görevini yaptı.

1977-1982 yılları arasında özel sektörde yönetici olarak görev yaptı.

1982-1987 yılları arasında serbest ticaret ile uğraştı.

1987 yılında ilk kez milletvekili seçildi. 18. 19. 20. 21. dönemlerde Sakarya Milletvekili olarak mecliste bulundu.

53. Hükümette Spordan Sorumlu Devlet Bakanlığı, 55. Hükümette Orman Bakanlığı görevlerini yaptı.

Halen Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu Genel Sekreterliği görevini yürütmekte olup, evli ve iki çocuk babasıdır.

5 Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguenligikongresi.org

İsmail UĞURAL

Ege Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'nden mezun olan İsmail Uğural, Ankara Gazi Üniversitesi'nde iki yıl Kantatif Mali Ekonomi Bölümü'ne devam etmiş ve ardından, Dokuz Eylül Üniversitesi Para-Bankacılık Bölümü'nde yüksek lisans derecesini tamamlamıştır.

Gıda ve tarım sektörü konusunda TV programları ve yazılar hazırlamaktadır. Uğural Türkiye Tarım Gazetecileri Derneği'nin başkanlığını yürütmektedir.

Kerem DOKSAT

1957 tarihinde İstanbul'da doğdu.

1999'da İ. Ü. Cerrahpaşa Tıp Fakültesinde psikiyatri profesörü, 2013' de Beykent Üniversitesinde psikoloji profesörü oldu. Cerrahpaşa Tıp Fakültesi psikiyatri kliniğinde duygudurum bozukluğu birimini, ağrı ve akupunktur polikliniğini kurdu ve sekiz sene yönetti. İ.Ü. Adli Tıp Enstitüsünde 2 sene cinsel sapmalar dersi verdi. Marmara Üniversitesi Dış Hekimliği Fakültesinde yedi sene psikoloji ve psikiyatri dersleri verdi.

Tıbbi ve kültürel konularda yazmış olduğu çeşitli eserleri mevcuttur.

Evrimsel psikiyatri, ağrı ve psikiyatri konularını Türkiye'de ilk defa tanıtan bilim adamıdır. Ayrıca hipnoz, psikofarmakoloji, inanç sistemleri ve psikiyatri, sosyal psikiyatri gibi pek çok alanda çalışmalarına devam etmektedir.

Halen, Beykent Üniversitesi Psikoloji bölümünde yüksek lisans dersleri vermekte olup, tez çalışmalarını yönetmektedir. İstanbul'da özel muayenehanesinde hasta görmeye devam etmektedir.

Neslihan ALPER

1990 yılında Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nü birincilikle bitirdi. Aynı yıl İhsan Doğramacı Üstün Başarı Ödülü'nü aldı. 2002 yılına kadar aynı bölümde Araştırma Görevlisi olarak görev yaptı. 2001 yılında doktora programını tamamladı.

2002-2012 yılları arasında Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde Kalite Yöneticisi, Katkı Laboratuvar Şefi, Teknik Müdür Yardımcısı olarak görev yaptı. Laboratuvarın akredite olmasına büyük emeği geçti.

2002 yılından itibaren TÜRKAK adına denetim ve eğitimler yaptı. Yerli yabancı pek çok dergide yayını bulunmakta olup, uzmanlık alanları Gıda Güvenilirliği, Gıda Kontrol Sistemi, Laboratuvar akreditasyonu, Laboratuvar cihazları ve Metot Geliştirme, Metot Validasyonu ve Ölçüm Belirsizliğidir.

2012 yılından beri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nde Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı olan Dr.Neslihan Alper, evli ve iki çocuk annesidir.