**EK-1**

**GENEL BİLGİLER**

**1.Mevzuat Hazırlık Süreci**

13/6/2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 23 üncü maddesinde “… *Bakanlık gıda kodeksini hazırlamak üzere Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu oluşturur...*.” denilmektedir.

Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunun çalışma usul ve esasları ile gıda kodeksi hazırlama usul ve esaslarını düzenlemek amacıyla hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Gıda kodeksi hazırlanması için yöntem belirlenmesi, Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde yer alan taahhütler öncelikli olmak üzere hazırlanacak gıda kodeksinin belirlenmesi, gıda kodeksi ile ilgili uluslararası toplantılar için Bakanlık tarafından oluşturulan ulusal görüşlerin değerlendirilerek karara bağlanması, alt komisyonlar tarafından görüş değerlendirilmesi yapılan taslakların değişiklik yapılarak veya yapılmaksızın yayım kararının alınması gibi Gıda Kodeksi ile ilgili tüm kararlar; Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği’nin 5.maddesi çerçevesinde teşekkül eden Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu (UGKK) tarafından alınmaktadır.

Bu kapsamda UGKK, AB mevzuatına uyum çerçevesinde; Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı başlıklı 12.Fasılla ilgili Strateji Belgesinde verilen taahhütler öncelikli olmak üzere 2/97 sayılı AB-Türkiye Ortaklık Konseyi Kararı, Kodeks Alimentarius standartları ve ülke ihtiyaçları doğrultusunda hazırlanacak gıda kodekslerini ve hangi Alt Komisyonda(AK) değerlendirileceğini belirler. UGKK tarafından belirlenen gıda kodeksleri için Kodeks Çalışma Grubunda görevli sekretarya tarafından taslak hazırlanır, ilgili kurum ve kuruluşların görüşü alınarak, ilgili AK’da görüşlerin değerlendirilmesini müteakip UGKK’na sunulur. Taslak UGKK tarafından değerlendirilerek karara bağlanır. Gerek görüldüğünde UGKK taslağı yeniden değerlendirmek üzere AK’na iade edilir. UGKK tarafından kabul edilen taslaklar UGKK başkanı tarafından yayımlanmak üzere Bakanlığa sunulur. Bildirim Yönetmeliği kapsamında yer alan kodeks taslakları Ekonomi  Bakanlığı aracılığı ile AB’ne ayrıca bildirilmektedir.

Ayrıca Genel Müdürlüğümüzün irtibat noktası olduğu Kodeks Alimentarius Komisyonunun (KAK) çalışmaları Kodeks Çalışma Grubu tarafından takip edilmekte ve koordinasyonu sağlanmaktadır. Bu kapsamda Kodeks Çalışma Grubunun sekretarya ve koordinasyonunda UGKK, gıda kodeksi ile ilgili uluslararası toplantılar için Bakanlık tarafından oluşturulan ulusal görüşleri değerlendirilerek karara bağlanmaktadır. Ülke görüşleri, Kodeks Çalışma Grubu tarafından Kodeks Alimentarius Komisyonunun sekretaryasına iletilmektedir.

Diğer taraftan hazırlanan Türk Gıda Kodeksi taslakları, Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) ve Ticarette Teknik Engeller Anlaşması (TBT) çerçevesinde bildirim mekanizması aracılığıyla DTÖ’ye de bildirilmekte ve DTÖ’ye üye ülkelerin görüşüne sunulmaktadır. Ayrıca DTÖ’ye üye ülkeler tarafından hazırlanan gıda ile ilgili düzenlemeler temas noktası olarak Kodeks Çalışma Grubuna bildirilmekte ve bu taslaklar için de görüş oluşturulmaktadır.

**2.Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu(UGKK) ve görevleri:**

**UGKK;**

* + Bakanlığımızdan gıda konusunda görev yapan iki üye,
	+ Sağlık Bakanlığından bir üye,
	+ Her iki bakanlık tarafından ayrı ayrı seçilecek gıda konusunda uzman, bilim adamı niteliğinde birer üye,
	+ Türk Standardları Enstitüsünden bir üye,
	+ Gıda konusunda faaliyet gösteren ve en fazla üyeye sahip olan sivil toplum kuruluşundan bir üye olmak üzere toplam yedi üyeden oluşmaktadır.

UGKK üyelerinin görev süresi iki yıl olup Bakanlığımızca 24/4/2014 tarihinde oluşturulan **5 inci dönem UGKK’nun görev süresi 24/4/2016 tarihinde** bitecektir.

**5 inci Dönem Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu Üye Listesi:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KURUMU** |  | **Adı soyadı** | **GÖREVİ** |
| Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı | 1 | Dr. Nihat PAKDİL | Bakanlık Temsilcisi | Müsteşar Yardımcısı |
| 2 | Prof. Dr. İrfan EROL | Bakanlık Temsilcisi | Gıda ve Kontrol Genel Müdürü |
| 3 | Doç Dr. Fatma Seda BİLİR ORMANCI | Bilim İnsanı | Ankara ÜniversitesiÖğretim Üyesi |
| Sağlık Bakanlığı | 4 | Doç. Dr. Nazan YARDIM | Bakanlık Temsilcisi | Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Daire Başkanı |
| 5 | Prof. Dr. Tanju BESLER | Bilim İnsanı | Hacettepe Üniversitesi Öğretim Üyesi  |
| TSE | 6 | Buket KAHVECİOĞLU | Enstitü Temsilcisi | Gıda Mühendisi |
| TGDF | 7 | Ersin TARANOĞLU | Federasyon Temsilcisi | TGDF(Genel Sekreteri) |

**UGKK’nın Görevleri;**

29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliğinde belirlenmiştir.

**3.Alt Komisyonları Görevi ve Oluşumu;**

Alt Komisyonlar *konu ile ilgili kurum, kuruluş, üniversite ve sivil toplum kuruluşu temsilcilerinden oluşmakta ve UGKK tarafından onaylanmaktadır.*

**Alt Komisyonlar;**

Bakanlıkça hazırlanan Türk Gıda Kodeksi mevzuat taslaklarının görüş değerlendirmelerini yapacaktır.

**EK-2**

**BAŞVURU FORMU**

**1-KİŞİSEL BİLGİLER**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Adı- Soyadı | Unvanı\* | İLETİŞİM BİLGİLERİ |
| Telefon | Yazışma Adresi | E-posta |
| Cep: | İş: | Faks: | Mahalle: | Cadde/Sokak: |  P.K. : | İlçe / İl: | E-Posta-1: | E-Posta-2: |
|   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

\*Prof.Dr/ Doç.Dr/ Yrd.Doç.Dr/ Dr./ Diğer

**2-EĞİTİM GÖRDÜĞÜNÜZ HER BİR ÜNİVERSİTE/ENSTİTÜ VEYA DİĞER EŞDEĞERLERİNE İLİŞKİN BİLGİLER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. \*Derece
 | 1. Öğrenim Dönemi (Ay/Yıl)
 | Üniversite: | 1. Öğrenim Alanı/ Uzmanlık Alanı:
 | Diğer Diplomalar/ Sertifikalar: |
| Başlangıç: | Bitiş: |
| \*Lisans/Yüksek Lisans/Doktora |  |  |  |  |  |

**3-ÇALIŞMAKTA OLDUĞUNUZ KURUMA İLİŞKİN BİLGİLER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kurum: | Kurum Adresi: | Görev/Pozisyon: | İl: | İlçe: |
|  |  |  |  |  |

**4-YABANCI DİL BİLGİSİ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Yabancı Dil | İngilizce | Diğer… | Diğer… |
| Okuma | Yazma | Konuşma | Okuma | Yazma | Konuşma | Okuma | Yazma | Konuşma |
| Orta |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| İyi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Çok İyi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**5-ÇALIŞMA ALANLARI\***



|  |  |
| --- | --- |
| **1.****Gıda ve Beslenme** |  |
| 1.1 | Gıda katkı maddelerinin güvenilirlik değerlendirmesi |  |
| 1.2 | Gıda katkı maddelerinin etkinlik değerlendirmesi |  |
| 1.3 | Gıda katkı maddelerinin çevresel risk değerlendirmesi |  |
| 1.4 | İşlem yardımcıları (gıda enzimleri dışında) |  |
| 1.5 | Gıda enzimleri |  |
| 1.6 | Gıda aroma vericileri (tütsü aroma vericileri ve işlem sırasında katılan aroma vericiler dahil) |  |
| 1.7 | Kimyasal bulaşanlar |  |
| 1.8 | Mikrobiyolojik bulaşanlar |  |
| 1.9 | Radyoaktif bulaşanlar |  |
| 1.10 | Gıda kimyası |  |
| 1.11 | Gıda kaynaklı toksinler |  |
| 1.12 | Gıdalara katılan mikroorganizmalar |  |
| 1.13 | Bebek ve küçük çocuk beslenmesi |  |
| 1.14 | İnsan beslenmesi |  |
| 1.15 | Toplum beslenmesi |  |
| 1.16 | Yeni gıdalar |  |
| 1.17 | Beslenme ve sağlık beyanları |  |
| 1.18 | Gıdalara ve takviye edici gıdalara ilave edilen besin öğeleri ve kaynakları  |  |
| 1.19 | Gıda alerjenleri ve alerjiler |  |
| 1.20 | Gıda intoleransı |  |
| 1.21 | Metot değerlendirme ve validasyon |  |
| **2.Gıda Teknolojiler** |  |
| 2.1 | **Et ve et ürünleri** |  |
| 2.1.1 | Kanatlı Eti |  |
| 2.2.2 | Kırmızı Et |  |
| 2.2 | **Süt ve süt ürünleri** |  |
| 2.2.1 | Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri  |  |
| 2.2.2 | Dondurma  |  |
| 2.2.3 | Fermente Sütler |  |
| 2.2.4 | Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu |  |
| 2.2.5 | Kreme ve Kaymak |  |
| 2.2.6 | Tereyağı / Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ |  |
| 2.2.7 | Yenilebilir Buzlu Ürünler |  |
| 2.2.8 | Yenilebilir Kazein ve Kazeinat |  |
| 2.2.9 | Diğerleri (…….) |  |
| 2.3 | **Yumurta ve yumurta ürünleri** |  |
| 2.4 | **Bal ve arı ürünleri** |  |
| 2.5 | **Balık ve su ürünleri** |  |
| 2.6 | **Tahıl, un ve unlu mamuller** |  |
| 2.6.1 | Bulgur |  |
| 2.6.2 | Buğday unu |  |
| 2.6.3 | Çeltik |  |
| 2.6.4 | Ekmek ve Ekmek Çeşitleri |  |
| 2.6.5 | İrmik  |  |
| 2.6.6 | Makarna |  |
| 2.6.7 | Mercimek |  |
| 2.6.8 | Pirinç |  |
| 2.6.9 | Diğerleri  |  |
| 2.7 | **Meyve sebze işleme** |  |
| 2.7.1 | Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler |  |
| 2.7.2 | Reçel, Jöle, Marmelat |  |
| 2.7.3 | Sofralık Zeytin |  |
| 2.7.4 | Diğerleri (……) |  |
| 2.8 | **Yağ** |  |
| 2.8.1 | Bitki Adı ile Anılan Yağlar |  |
| 2.8.2 | Sürülebilir Yağlar / Margarin ve Yoğun Yağlar |  |
| 2.8.3 | Zeytinyağı ve Pirina Yağı |  |
| 2.9 | **Şeker ve şekerli mamuller** |  |
| 2.9.1 | Şeker |  |
| 2.9.2 | Şekerli Mamuller |  |
| 2.10 | **Baharat** |  |
| 2.11 | **Çikolata ve kakao ürünleri** |  |
| 2.12 | **Çay**  |  |
| 2.12.1 | Siyah Çay |  |
| 2.12.2 | Diğerleri (……) |  |
| 2.13 | **Alkolsüz içecekler** |  |
| 2.14 | **Alkollü içkiler** |  |
| 2.14.1 | Aromatize Şarap, Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli  |  |
| 2.14.2 | Bira |  |
| 2.14.3 | Distile Alkollü İçkiler |  |
| 2.14.4 | Şarap |  |
| 2.14.5 | Diğerleri (……) |  |
| 2.15 | **Kahve ve Hindiba** |  |
| 2.15.1 | Kahve ve Kahve Ekstraktları |  |
| 2.15.2 | Hindiba Ekstraktı |  |
| **2.16** | **Özel beslenme amaçlı gıdalar** |  |
| 2.16.1 | Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları |  |
| 2.16.2 | Bebek Formülleri |  |
| 2.16.3 | Devam Formülleri |  |
| 2.16.4 | Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar |  |
| 2.16.5 | Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar |  |
| 2.16.6 | Sporcu Gıdaları |  |
| 2.16.7 | Kilo Verme Amaçlı Gıdalar |  |
| 2.16.8 | Gıda Takviyeleri |  |
| 2.16.9 | Diğerleri |  |
| **2.17** | **Aroma vericiler ve katkı maddeleri** |  |
| **2.18** | **Geleneksel ürünler** |  |
| 2.18.1 | Lokum |  |
| 2.18.2 | Tahin |  |
| 2.18.3 | Tahin Helvası |  |
| 2.18.4 | Üzüm Pekmezi |  |
| 2.18.5 | Diğerleri (……) |  |
| **2.19** | **Hızlı Dondurulmuş Gıdalar** |  |
| **2.20** | **Tuz** |  |
| **2.21** | **Gıda ışınlama** |  |
| **3.****Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler** |  |
| 3.1 | Katkı ve aromaların kimyasal özellikleri ve reaktiviteleri |  |
| 3.2 | Üretim süreçleri ve işlem yardımcılarının kullanımı |  |
| 3.3 | Plastikler ve türevleri (epoksi türevi malzemeler, plastik kaplamalar vb.) |  |
| 3.4 | Geri dönüştürülmüş plastikler |  |
| 3.5 | Metot geliştirme, metot değerlendirme ve validasyon |  |
| 3.6 | Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler |  |
| 3.7 | Gıda ile Temas Eden Seramik Malzemeler |  |
| 3.8 | Rejenere Selüloz Filmlerden Üretilmiş Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler |  |
| 3.9 | Gıda ile Temas Eden Epoksi Türevi Madde ve Malzemeler |  |
| 3.10 | Gıda Maddeleri İle Temas Eden ve Vinil Klorür Monomer İçeren Madde ve Malzemeler  |  |
| 3.11 | Diğerleri (……) |  |
| **4.****Gıda Üretimi ve Arzı** |
| 4.1 | HACCP |  |
| 4.2 | Gıdaların ambalajlanması |  |
| 4.3 | Gıdaların etiketlenmesi |  |
| 4.4 | Taklit/tağşiş |  |
| 4.5 | Gıdanın nakliyesi |  |
| 4.6 | Gıdanın depolanması |  |
| **5.****Biyolojik Tehlikeler** |  |
| 5.1 | Gıda kaynaklı patojen bakteriler |  |
| 5.2 | Gıda kaynaklı patojen virüsler |  |
| 5.3 | Gıda kaynaklı parazitler ve prionlar |  |
| 5.4 | Gıda hijyeni ve mikrobiyolojisi |  |
| 5.5 | Gıda virolojisi |  |
| 5.6 | Gıda kaynaklı zoonoz hastalıkların epidemiyolojisi (Salmonella, Campylobacter vb.) |  |
| 5.7 | Gıda patojenlerinin ve gıda kaynaklı zoonotik ajanlara ait maruziyet değerlendirmesi |  |
| 5.8 | Gıda kaynaklı zoonoz hastalıklar ve gıda patojenlerinin risk değerlendirmesi |  |
| 5.9 | Antimikrobiyal direnci olan mikroorganizmalar için risk değerlendirmesi |  |
| 5.10 | Gıda güvenliğinde mikrobiyolojik riskin kantitatif olarak değerlendirilmesi |  |
| 5.11 | Kompozit gıdalar ve çiğ gıdalarla ilgili biyolojik riskler |  |
| 5.12 | TSE (Bulaşıcı Süngerimsi Ensefelopati) |  |
| 5.13 | Gıda kaynaklı zoonotik ajanların izlenmesi |  |
| 5.14 | Anti-mikrobiyal dirençli mikroorganizmaların izlenmesi |  |
| 5.15 | Hayvansal yan ürünler – Çevresel mikrobiyoloji |  |
| 5.16 | Hayvansal yan ürünler – İşleme teknolojisi |  |
| **6.****Toksikoloji** |  |
| 6.1 | Genel toksikoloji |  |
| 6.2 | Kantitatif yapı-aktivite ilişkisi (QSAR) |  |
| 6.3 | Toksikokinetik (emilim, dağılım, metabolizma, boşaltım)(ADME) |  |
| 6.4 | Mekanistik toksikoloji/Moleküler biyoloji |  |
| 6.5 | Üreme ve gelişme toksikolojisi |  |
| 6.6 | İmmünotoksisite |  |
| 6.7 | Genotoksisite, Mutajenite |  |
| 6.8 | Nörotoksisite |  |
| 6.9 | Karsinojenite |  |
| 6.10 | Veteriner toksikolojisi |  |
| 6.11 | Farmasötik toksikoloji |  |
| **7.****Maruziyet Değerlendirmesi** |  |
| 7.1 | Gıda tüketim araştırmaları |  |
| 7.2 | Gıdanın bileşimi |  |
| 7.3 | Olasılık metotları |  |
| 7.4 | İzleme, eğilim çalışmaları |  |
| 7.5 | İstatistiksel değerlendirme ve/veya matematiksel modelleme |  |
| **8. Numune Alma ve Analiz Metotları** |  |
| 8.1 | Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodları  |  |
| 8.2 | Belirli Gıdalarda Dioksinlerin ve Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifenillerin Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri  |  |
| 8.3 | Belirli Gıdalarda Nitrat Limitinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri  |  |
| 8.4 | Gıdalardaki Mikotoksin Limitlerinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri  |  |
| 8.5 | Gıdalarda Pestisit Kalıntılarının Resmi Kontrolü İçin Numune Alma Metotları  |  |
| 8.6 | Gıdalarda Kurşun, Kadmiyum, Civa, İnorganik Kalay, 3-Monokloropropan 1,2-Diol Ve Polisiklik Aromatik Hidrokarbon Seviyelerinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama Ve Analiz Metodu Kriterleri  |  |
| 8.7 | Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testi İçin Temel Kurallar  |  |
| 8.8 | İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Metodları  |  |
| 8.9 | Koyulaştırılmış Süt ve Süttozlarının Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları  |  |
| 8.10 | Koyulaştırılmış Süt ve Süttozunun Analiz Metodları  |  |
| 8.11 | Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları  |  |
| 8.12 | Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları |  |
| 8.13 | Diğerleri |  |
| **9.****Yem** |  |
| 9.1 | Hayvan beslenmesi/fizyolojisi/üretimi |  |
| 9.2 | Monogastrik, geviş getiren ve kanatlı beslenmesi (sindirim süreçleri dahil |  |
| 9.3 | Besleme teknikleri, besin gereksinimleri (toleransı dahil) |  |
| 9.4 | Yem formülasyonu |  |
| 9.5 | Yem hijyeni |  |
| 9.6 | Yem güvenilirliği |  |
| 9.7 | Yem teknolojisi |  |
| 9.8 | Yem katkılarının güvenilirlik değerlendirmesi |  |
| 9.9 | Yem katkılarının etkinlik değerlendirmesi |  |
| 9.10 | Yem katkılarının çevresel risk değerlendirmesi |  |
| 9.11 | Farmakokinetik/Farmakodinamik/Metabolizma çalışmaları |  |
| 9.12 | Maruziyet değerlendirmesi (üst limitler, maksimum kalıntı limitleri) eğer varsa gıdaya geçişi  |  |
| 9.13 | Yem kimyası |  |
| 9.14 | Yem mikrobiyolojisi |  |
| 9.15 | Farmakolojik aktif maddeler |  |
| 9.16 | Veteriner ilaç kalıntıları |  |
| **10.****Hayvan Sağlığı ve Refahı** |  |
| 10.1 | Balık dahil gıda üreten hayvanlara ilişkin hayvan refahı |  |
| 10.2 | Deney hayvanlarının refahı |  |
| 10.3 | Hayvan beslenmesi |  |
| 10.4 | Hayvan sağlığı (balık dahil gıda üretimi zincirinde yer alanlar) |  |
| 10.5 | Hayvan hastalıklarının teşhisi |  |
| 10.6 | Hayvanlardaki salgın hastalıklar |  |
| 10.7 | Hastalık epidemiyolojisi |  |
| **11.****Bitki Sağlığı** |  |
| 11.1 | Entomoloji |  |
| 11.2 | Fitopatoloji |  |
| 11.3 | Yabancı otlar ve paraziter bitkiler |  |
| 11.4 | Bitki Hastalık Epidemiyolojisi ve Yönetimi |  |
| 11.5 | Bitki patolojisi ( Fitopatojenik mikro-organizmaların neden olduğu hastalıklar, örneğin mantar, bakteri, fitoplazmalar, virüsler, viroidler) |  |
| 11.6 | Omurgasız zararlılar (fitofag böcek, akar ve nematod) |  |
| 11.7 | Mikrobiyoloji |  |
| 11.8 | Böcek Popülasyon Ekolojisi |  |
| 11.9 | Böcek Fizyolojisi- Toksikolojisi-Morfolojisi - Taksonomisi |  |
| 11.10 | Entegre Zararlı Yönetimi ve Biyolojik Kontrol |  |
| 11.11 | Tarımsal Savaş Yöntem ve İlaçları |  |
| 11.12 | Popülasyon dinamiği ve genetiği |  |
| 11.13 | Bitki Karantinası |  |
| 11.14 | Zararlı risk değerlendirmesi (özellikle kantitatif yöntemlere ilişkin) |  |
| 11.15 | Klimatoloji / Agrometeoroloji |  |
| 11.16 | İpekböceği ve balarısı zararlıları |  |
| 11.17 | Kantitatif (nicel) Bulaşma Yolu Analizi |  |
| 11.18 | Aerobiyoloji dahil olmak üzere zararlı dinamiklerinin mekansal-zamansal modelleme, |  |
| 11.19 | Bitki Sağlığı ile ilgili arazi ekolojisi |  |
| **12.Bitki Koruma Ürünleri** |  |
| 12.1 | Kimyasal aktif maddeler |  |
| 12.2 | Mikrobiyolojik (virüsler, bakteriler, mantar, vb.) aktif maddeler |  |
| 12.3 | Bitki koruma ürünlerinin ve aktif maddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri (analitik metotlar dahil) |  |
| 12.4 | Bitki koruma ürünleri kalıntılarının analiz metotları |  |
| 12.5 | Bitki koruma ürünleri kalıntılarına ilişkin maruziyet ve risk değerlendirmesi |  |
| 12.6 | Bitki koruma ürünlerinin çevresel risk değerlendirmesi (suda, toprakta ve havadaki durumu, olası akıbeti) |  |
| 12.7 | Bitki koruma ürünlerinin eko-toksik etkileri |  |
| 12.8 | Bitki koruma ürünlerinin insan ve memelilerdeki toksikolojis |  |
| 12.9 | Bitki koruma ürünlerinin etkinlik değerlendirmesi |  |
| **13.****Yeni Teknolojiler** |  |
| 13.1 | Nanoteknoloji |  |
| **14.****Diğer** |  |
| 14.1 | Biyokimya |  |
| 14.2 | Fizikokimya |  |
| 14.3 | Bakteriyoloji |  |
| 14.4 | Çevresel mikrobiyoloji |  |
| 14.5 | Parazitoloji |  |
| 14.6 | Epidemiyoloji |  |
| 14.7 | İstatistik ve modelleme |  |
| 14.8 | Biyo-enformatik |  |
| 14.9 | Biyometri |  |
| 14.10 | Genetik |  |
| 14.11 | Tıp (metabolizma/endokrinoloji/halk sağlığı) |  |
| 14.12 | İmmünoloji |  |
| 14.13 | Agronomi |  |
| 14.14 | Botanik |  |
| 14.15 | Farmakoloji |  |
| 14.16 | Farmakognozi |  |
| 14.17 | Farmasötik botanik |  |

\*Uzmanlık alanınıza karşılık gelen kutucuğu işaretleyiniz.

**6-UZMANLIK DENEYİMLERİNİZ**

Çalıştığınız her bir üniversite/enstitü veya diğer kurumlara ilişkin aşağıdaki bilgileri tam olarak veriniz.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Çalışmış Olduğunuz Kurum**  | **Kurumdaki Pozisyonunuz**  | **Çalıştığınız Süre (Ay/Yıl)** |
| **Başlama** | **Ayrılış** |
| **1-** |  |  |  |  |
| **2-** |  |  |  |  |
| **3-** |  |  |  |  |
| **…** |  |  |  |  |

**7-UZMANLIK ALANINIZLA İLGİLİ YAYINLARINIZ**

Bu formun "Uzmanlık Alanları" kısmında işaretlediğiniz alanlara ilişkin son 10 yıldaki bilimsel yayınlarınız ile ilgili aşağıdaki bilgileri veriniz

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| "ISI Web of Science" Atıf (Kendine atıf hariç) Sayısı: | h-index: | Yayın Adı | \* Yayın Türü | Yayın Yılı (AY/YIL) |
|  |  | 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| … |  |  |  |

\* SCI, SSCI, AHCI yayınları: SCI (Science Citation Index), SSCI (Social Science Citation Index), AHCI (Arts and Humanities Citation Index) tarafından taranan dergilerde yayımlanan teknik not, editöre mektup, tartışma, vaka takdimi ve özet türünden yayınlar dışındaki makaleleriniz.

\* Hakemli Diğer Dergi Yayınları: Hakemli diğer dergilerde teknik not, editöre mektup, tartışma, vaka takdimi ve özet türünden yayınlar dışındaki yayımlanan bilimsel makaleleriniz.

\* Diğer yayınlar: (teknik raporlar, bildiriler, kitaplar, vb)

**8-UZMANLIK ALANINIZLA İLGİLİ GÖREV ALDIĞINIZ PROJELER**

Bu formun "Uzmanlık Alanları" kısmında işaretlediğiniz alanlara ilişkin son 10 yılda yer aldığınız projelerle ilgili aşağıdaki bilgileri veriniz.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Proje Adı  | Pozisyon \* | Proje Tarihleri (Ay/Yıl) |
| Başlama Tarihi | Bitiş Tarihi |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

\*Danışman/Yürütücü/ Koordinatör/ Koordinatör Yardımcısı/ Araştırmacı/Uzman/ Yardımcı Araştırmacı

**9-ÜYELİKLERİNİZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Üyelik Türü \* | Kuruluş Adı  | Üyelik Periyodu (Ay/Yıl) |
|  Başlama Tarihi  | Bitiş Tarihi |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

\*Ulusal/Uluslararası

**10-UZMANLIK ALANINIZA İLAVE BİLGİLER**

Uzmanlık alanınız ve/veya başvuracağınız bilimsel komite/komisyona sağlayacağınız katkıya ilişkin aşağıdaki konularda spesifik bilgiler veriniz.

|  |  |
| --- | --- |
| **UZMANLIK ALANINA İLİŞKİN İLAVE BİLGİLER** | **AÇIKLAMA** |
| 1 | Risk değerlendirme deneyimi |  |
| 2 | Bilimsel dokümanları hakem sıfatıyla değerlendirme deneyimi |  |
| 3 | Uluslararası çapta multi-disipliner çalışma deneyimi |  |
| 4 | Teknik bilgiyi yazılı/sözlü aktarma deneyimi(moderatörlük, panel başkanlığı, çağrılı sunum vs.) |  |
| 5 | İlgili bilimsel konularda proje yönetimi deneyimi |  |
| 6 | Uzmanlık alanınız dahilinde veri toplama deneyimi |  |

Yukarıda belirtilen konularda henüz bir deneyimin bulunmaması durumunda lütfen bu kutucuğu işaretleyiniz.

**AÇIKLAMALAR**

1-Başvuru formunu eksik dolduran kişilerin başvuruları dikkate alınmayacaktır.

2-Alt komisyon başvuruları UGKK tarafından onaylanmakta olup başvuru sonucuna ilişkin başvurusu kabul edilmeyen kişilere ayrıca bilgi verilmeyecektir.

**11-Taahütname**

**TAAHÜTNAME**

**GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞINA**

 **ANKARA**

Bakanlığınızca 5 inci dönem Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu (UGKK)’na bağlı olarak kurulan ………..Alt Komisyonunda görevlendirilmem halinde;

1-Toplantılara zorunlu haller dışında katılım sağlayacağımı,

2-Toplantılara katılamama halinde mazeret durumumu komisyon sekretaryasına toplantı tarihinden en az 2 iş günü öncesinden bildireceğimi,

3-Ardarda mazeretsiz olarak iki komisyon toplantısına katılım sağlamamam durumunda üyeliğimin kendiliğinden düşmüş sayılacağını,

4-Komisyon toplantısı esnasında konuşulan konuları basın veya herhangi bir yol ile kamuoyuna duyurmayacağımı,

5-Komisyon üyeliğimden kaynaklı etik olmayan şekillerde çıkar sağlamayacağımı,

kabul ve taahhüt ederim.

 **İmza**

**Adı Soyadı**

**…./…./2014**

|  |
| --- |
| **Kişisel Bilgiler** |
| **Adı Soyadı** | **:** |
| **TC Kimlik No:** | **:** |
| **Çalıştığı Kurum** | **:** |
| **İletişim Adresi** | **:** |

**EK-3**

**4 ÜNCÜ DÖNEM ALT KOMİSYONLAR MEVCUT DURUM**

|  |  |
| --- | --- |
| KOMİSYON | ÜYE SAYISI |
| **KAMU** | **ÖZEL** | **ÜNİVERSİTE** | **DİĞER** |  **TOPLAM**  |
| 1 | Alkollü İçkiler  | 16 | 10 | 4 | 1 | 31 |
| 2 | Alkolsüz İçecekler  | 9 | 6 | 3 | 0 | 18 |
| 3 | Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler | 22 | 3 | 5 | 3 | 33 |
| 4 | Aroma Verici Maddeler | 7 | 2 | 3 | 0 | 12 |
| 5 | Baharat | 16 | 5 | 4 | 4 | 29 |
| 6 | Bal | 23 | 6 | 2 | 2 | 33 |
| 7 | Yeni Gıdalar | 22 | 3 | 2 | 0 | 27 |
| 8 | Bulaşanlar | 40 | 4 | 11 | 0 | 55 |
| 9 | Çay | 14 | 5 | 6 | 2 | 27 |
| 10 | Et ve Et Ürünleri | 25 | 7 | 5 | 0 | 37 |
| 11 | Etiketleme  | 24 | 3 | 6 | 2 | 35 |
| 12 | Geleneksel Ürünler  | 20 | 4 | 5 | 3 | 32 |
| 13 | Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi  | 22 | 4 | 0 | 3 | 29 |
| 14 | Hızlı Dondurulmuş Gıdalar | 19 | 5 | 3 | 0 | 27 |
| 15 | İşlenmiş Meyve ve Sebze | 21 | 23 | 9 | 5 | 58 |
| 16 | Kahve ve Hindiba | 9 | 2 | 2 | 0 | 13 |
| 17 | Kakao Ürünleri ve Çikolata  | 11 | 3 | 2 | 0 | 16 |
| 18 | Katı ve Sıvı Yağlar  | 20 | 14 | 6 | 9 | 49 |
| 19 | Gıda Katkı Maddeleri  | 20 | 3 | 11 | 1 | 35 |
| 20 | Numune Alma ve Analiz Metotları  | 21 | 8 | 7 | 3 | 39 |
| 21 | Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar  | 22 | 9 | 9 | 0 | 40 |
| 22 | Pestisit Kalıntıları  | 28 | 1 | 6 | 2 | 37 |
| 23 | Süt ve Süt Ürünleri  | 26 | 11 | 15 | 1 | 53 |
| 24 | Şeker ve Şekerli Mamuller  | 16 | 4 | 3 | 2 | 25 |
| 25 | Tahıl, Baklagiller ve Mamulleri  | 20 | 17 | 10 | 4 | 51 |
| 26 | Tuz | 12 | 4 | 4 | 1 | 21 |
| 27 | Veteriner İlaç Kalıntıları  | 19 | 3 | 3 | 0 | 25 |
| 28 | Yumurta ve Yumurta Ürünleri | 16 | 1 | 2 | 1 | 20 |
| TOPLAM  | **540** | **170** | **148** | **49** | **907** |

**EK-4**

**ALT KOMİSYONLAR VE ÇALIŞTIĞI KONULAR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  **ALT KOMİSYONLAR** | **ÇALIŞTIĞI KONULAR** |
|  | Alkollü İçkiler  | Distile alkollü içkiler, şarap, bira, vb. alkollü içkiler |
|  | Alkolsüz İçecekler  | Meyveli ve aromalı gazlı içecekler, meyveli ve aromalı şuruplar, meyveli ve aromalı mineralli sular, yapay soda, aromalı sular ve içecek tozu |
|  | Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler | Cam, plastik, metal, kâğıt, silikon vb. gıda ambalaj maddeleri |
|  | Aroma Verici Maddeler | Aroma verici maddeler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri |
|  | Baharat | Baharatlar |
|  | Bal | Bal |
|  | Yeni Gıdalar | Genetiği değiştirilmiş gıdalar, yeni gıdalar ve yeni gıda bileşenleri |
|  | Bulaşanlar | Gıda maddelerinde bulunabilecek ağır metaller, mikotoksinler gibi bulaşanlarla ilgili limitlerin belirlenmesi |
|  | Çay | Çay |
|  | Et ve Et Ürünleri | Hazırlanmış et karışımları, salam, sosis, sucuk, pastırma, vb. et ürünleri |
|  | Etiketleme  | Her türlü gıda maddesinin etiketlenmesiyle ilgili hükümlerin belirlenmesi |
|  | Geleneksel Ürünler  | Tahin, tahin helvası, pekmez, vb. geleneksel ürünler |
|  | Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi  | Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterlerin belirlenmesi |
|  | Hızlı Dondurulmuş Gıdalar | Hızlı dondurulmuş gıdalar |
|  | İşlenmiş Meyve ve Sebze | Meyve suyu, reçel, jöle, marmelat, salça, sirke, konserve, turşu vb. ürünler |
|  | Kahve ve Hindiba | Kahve ve hindiba |
|  | Kakao Ürünleri ve Çikolata  | Kakao çekirdeği, kakao gibi, kakao kitlesi, kakao keki, kakao yağı, kakao tozları ve kakao tozlarının şeker ile karışımları, çikolata ve çikolata ürünleri |
|  | Katı ve Sıvı Yağlar  | Bitkisel yağlar, zeytinyağı, margarin, vb. |
|  | Gıda Katkı Maddeleri  | Gıda maddelerinde kullanılabilecek tatlandırıcılar, renklendiriciler ve diğer katkı maddeleri |
|  | Numune Alma ve Analiz Metotları  | Gıda maddelerinden numune alma kuralları ve gıda maddelerinin analiz metotlarının belirlenmesi |
|  | Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar  | Bebek ve küçük çocuk gıdaları, ek besinler, enerji içecekleri, sporcu gıdaları, vb. |
|  | Pestisit Kalıntıları  | Gıda maddelerinde bulunabilecek maksimum pestisit kalıntı limitlerinin belirlenmesi |
|  | Süt ve Süt Ürünleri  | İçme sütü , krema, yoğurt, peynir, dondurma gibi süt ürünleri |
|  | Şeker ve Şekerli Mamuller  | Şeker ve şekerlemeler |
|  | Tahıl, Baklagiller ve Mamulleri  | Un, ekmek, makarna, pirinç ve diğer baklagiller  |
|  | Tuz | Tuz |
|  | Veteriner İlaç Kalıntıları  | Hayvansal gıdalarda bulunabilecek maksimum veteriner ilaç kalıntı miktarlarının belirlenmesi |
|  | Yumurta ve Yumurta Ürünleri | Yumurta ve yumurta ürünleri  |