



Yabancı uzmanlar Gerede içme suyu projesini inceledi

DEVLET Su İşleri (DSİ) Genel Müdürü, ağırladığı Balkanlardan Afrika'ya kadar birçok ülkeden gelen uzmana, su kaynaklarının geliştirilmesi konusunda kurumun kazandığı bilgi, birikim ve tecrübe aktarıyor.

DSİ Genel Müdürü Murat Acu, kurumu, su kaynaklarından içme, kullanma ve tarımda sulama suyu temini, hidroelektrik enerji üretimi, çevrenin kirlenmesinin önlenmesi, taşkın zararlarından korunma, su kaynaklarının geliştirilmesi için projeler geliştirme ve gerçekleştirme amacıyla 1954 yılında kurulduğunu anımsattı.

Tunus heyetinin 20 Ağustos'ta İstanbul'daki tarihi su yapılarında incelemeler yaptığını aktaran Acu, heyettekilerin Melen ve Bolu Tekke Barajları ile Ankara Gerede İçme Suyu Projesi şantiyesinde de incelemelerde bulunduğunu söyledi. Genel Müdür Acu, Tunuslu uzmanların perşembe günü Gökpınar Barajı, Ballıkaya Depolama Tesisi, Gündüzlü Barajı şantiyelerine gideceğini, cuma günü ise Ballıkaya Barajı şantiyesini ziyaret edeceğini belirtti.

Genel Müdür Murat Acu, "Balkanlardan Afrika'ya kadar birçok ülke ile ortak çalışma yürütüyoruz. Birçok ülkeden gelen teknik elemanlar daha iyi donatmak, ülkemizdeki bilgi, birikim ve tecrübeyi aktarmak adına eğitimler düzenliyoruz, eğitim sonunda sertifikalı veriyoruz. Ülke olarak mazlumların yanında yer almak gibi bir misyonumuz var. Bu misyonu devam ettireceğiz" ifadelerini kullandı. ■ AA

İş dünyası sıçrama yapmayı hedefliyor

TÜRK iş dünyasının, ekonomide katma değeri yüksek ürünlere yönelmesi konusundaki talepleri artıyor. Ankara Genç İş Adamları Derneği (ANGIAD) Genel Saymanı Evren Ayakın, "Sanayide, üretimde, teknolojiye sıçrama yapmak istiyoruz. Tüm politikalarımızı, düzenlemelerimizi bunun üzerine yoğunlaştırmalıyız" dedi. Ayakın, dünyada son dönemde yaşanan küresel krizden sonra üretimle büyümenin önemini daha iyi anladığını söyledi. Ayakın, sözlerini şöyle sürdürdü: "Katma değeri yüksek, kaliteli ürünlerle ihracat modeline doğru ilerliyoruz. Türkiye'nin sıçrama yapmasını istiyoruz. Tüm politikalarımızı, düzenlemelerimizi bunun üzerine yoğunlaştırmalıyız. Amacımız Türkiye'nin bilim merkezi, teknoloji üssü, ileri bir sanayi ülkesi olmasıdır. Artık dünyada rekabetçi olabilmek için yüksek teknoloji ve katma değerli ürünler üretmek bir mecburiyet haline gelmiştir. Gerekli tedbirleri almak bu yönde çalışmalar yapararak projeleri geliştirmek mecburiyetindedir. Meslek liselerinin sayısını artırarak öğrencilere kaliteli eğitimler vermeli ve liselerin mezun olan gençleri meslek sahibi olarak mezun etmeliyiz."



İHRACAT GERİLERİ, HİTALARTAR

Dünya ekonomisindeki sürecin takip edilmesi gerektiğinin altını çizen Ayakın, "Bugün Türkiye'nin ihracat ettiği ürünlerin büyük çoğunluğu katma değeri düşük ürünler. Eger bu modeli değiştirmesek, üretimde ileri teknoloji kullanmaz, para kazandıracak üretim yapmazsak, ihracatımız her yıl geriler. İthalatımız ise rakamsal olarak sürekli artar" dedi. Ayakın, bu tehlikenin önlenmesi için yüksek katma değerli ürün üretimi için çalışma yapması gerektiğini sözlerine ekledi.

KURBANDA HİJYENE DİKKAT EDİN



'Tüketeyeğiniz kadar ısıtın'

ETİN çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemesi gerektiğini söyleyen Saner, "Diğer yandan, çok kuvvetli ateşte pişirme, etin merkezi tam olarak pişene kadar, dış yüzüde yanmaya neden olabilmekte, oluşan yanma ürünü ayrı bir sağlık riski oluşturmaktadır. Güvenli olan, dış yüzü yanmamış ve merkezi tam olarak pişirilmiş olan etlerdir" dedi. Çiğ et için kullanılmış kabin pişmiş et için kullanılmaması gerektiğini ifade eden Saner şöyle devam etti: "Çiğ ete dokunduk-

tan ya da paketledikten sonra, ellere bulaşma olabileceği için her seferinde eller yıkanmalıdır. Pişirilen etler en kısa sürede tüketilmeli ve tüketilmeyen kısım buzdolabında saklanmalıdır. Birden çok ısıtma mikrobiyal bozulmalara yol açacağından; pişirilmiş etler bir seferde tüketileceği miktarda ısıtılmalıdır."



İdeal bir kesimde amacın, hayvana acı çekirtmeden kan akıtmak ve bu işlemleri hijyenik olarak yapmak olduğunu söyleyen Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Saner, kurban kesimi sırasında, etleri saklarken ve tüketirken uyulması gereken kuralları anlattı

BAYRAMA bir hafta kala kenti kurban heyecanı sardı. Kurban kesimi sırasında ve sonrasında hijyen kurallarının ihmal edilmemesi gerektiğini söyleyen Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, "Sonrasında bir sağlık sorunuyla karşılaşmamak için hayvanların kesilmesi, yüzülmesi, parçalanması, etin nakli, muhafazası, pişirilmesi ve tüketime sunulması aşamalarında hijyen kuralları ihmal edilmemelidir" dedi.

Kesim yapacak kişinin mutlaka eldiven kullanması gerektiğini anlatan Saner, "Kurban kesen ve parçalayan kişilerin ellerinde yara olmaması, bu durumda olan ve kesim yapmada kalan kişilerin ise hijyenik açıdan eldiven kullanmaları önemlidir. Eldiven kullanmadan kesim işlemi yapılmışsa, bu etlerin çok iyi pişirildikten sonra tüketilmesi gerekmektedir"



diye konuştu. Kurbanlık etinin dayanma süresinin, kesim kalitesi ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber buzdolabı koşullarında en fazla 5-6 gün olduğunu belirten Saner, "Etiler kıyma haline getirilirse bu süre 2-3 gün ile sınırlanır. Eldiven, daha uzun süre muhafaza edilebilmesi için dondurucuda -18 derecede dondurulmuş olarak saklanması gerekir. Dondurulmuş etlerin saklama süresi ise 4-6 aydan fazla olmamalıdır" diye konuştu. Dondurulmuş etlerin çözdürüldükten sonra hemen tüketilmesi ve tekrar dondurulmaması gerektiğini söyleyen Saner, "Çözdürme işlemi buzdolabı koşullarında gerçekleştirilmelidir. Çözdürme işleminin uzun sürmemesi için tek seferde tüketilecek şekilde et parçalarının dondurulması tavsiye edilir. Acil durumlarda soğuk su içinde ve suyu sık sık değiştirerek çözdürme işlemi gerçekleştirilebilir, ancak bu durumda çözdürme işlemi paketten çıkarılmadan yapılmalıdır" önerisinde bulundu.



'İnternet üzerinden kurbanlık alırken dikkat'

İNTERNET üzerinden kurbanlık almanın risklerine dikkati çeken TESK Genel Başkanı Palandöken, "İnternet üzerinden kurbanlık alan vatandaşlarımız uyanık olmalı. Hayvan canlı canlı, yerinde görülmeden ve birebir pazarlık yapılmadan alınmamalı. Hayvanın kurbanlık şartlarını sağladığından emin olmak için vatandaşlarımız kurbanlığı görerek satın almalıdır" dedi.

İnternette kurbanlık alan vatandaşları uyararak Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu (TESK) Başkanı Bendevi Palandöken, "Kurban Bayramı'nda internet dolandırıcılarına karşı uyanık olunmalıdır. Başka bir hayvanın fotoğrafıyla satışa çıkarılan kurbanlıklar oldukça fazla. Bir kurbanın, kesilebilmesi için gerekli şartları taşıyıp taşımadığı internette anlaşılmaz. Dinimizin gerekliliklerinden de olduğu gibi hayvanın kurbanlık şartlarına uyup uymadığını direkt ola-

rak gözle görülüp bakılmalı" uyarısında bulundu.

'SEVABINIZA DOLANDIRICI GÖLGESİ DÜŞMESİN'

Dolandırıcıların parayı aldıkları sonra kurbanlığı teslim etmediğini söyleyen Palandöken, "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı dolandırıcılara karşı önlem almış. Herhangi bir dolandırılma durumunda ise bakanlığın il ve ilçe müdürlüklerine müracaat edilmeli. Belediye ve zabıtalı kesim yerlerinde, pazarlarda kontrol yapmalı. Bu durumlarda dolandırıcılar dışında başka bir boyutu daha var. İnternette alışveriş geleneklerimizi de öldürüyor. Halbuki gidip görülüp ve seçilen hayvanın başında pazarlık sunmaktır. Bayramda kimsenin mutluluğunun ve sevabının üzerine dolandırıcı gölgesi düşmemesi için kesim yerlerinde görerek kurbanlık alınmalıdır" dedi.

'Hayal kurmayan girişimci olamaz'

15-18 yaş arasındaki gençlerin yalnızca yüzde 8'inin ileride kendi işini kurmayı hayal ettiğini söyleyen Ankara Sanayi Odası (ASO) Başkanı Nurettin Özdebir, ASO ağustos ayı meclis toplantısında, üretimin ve girişimciliğin önemine dikkat çekti. Yeni yatırım ve üretim alanlarının ortaya çıkarılması için, girişimcilik konusunda cesur adamların atılması gerektiğini söyleyen Özdebir, "Girişimciliği seven bir ülkemiz. Global Entrepreneurship Monitor araştırmasına göre Türkiye'de her 100 kişiden 32'si önmüzdüğü üç yıl içerisinde girişimcilik faaliyetinde bulunma niyetinde. Gelişmiş ülkelerde bu oran yüzde 14. Ancak ne yazık

ki tek başına girişimcilik ruhu bize yetmiyor. Girişimcilik ekosistemi ya da yenilikçilik kültürü noktasında ülke olarak atamız gereken pek çok adım var" dedi.

'BELİRSİZLİK ENGEL'

Yapılan araştırmalara göre Türkiye'deki kişilerin yüzde 8'inin ileride kendi işini kurmayı hayal ettiğini söyleyen Özdebir, "Hayal kuramayan hiçbir bireyin girişimci olamayacağı gerçeğini öncelikle kabul etmeliyiz. Aynı zamanda belirsizlik Türkiye'de girişimciliğin önündeki en önemli engellerden bir tanesidir. Türkiye'deki her 3 kişiden 2'si girişimlerinde başarısız olma korkusunu işletme kurmalarının önünde bir engel olarak görüyor" açıklamasında bulundu.

Özdebir, "Her yıl en az 1 milyon gence iş bulmak zorunda olan Türkiye için Girişimcilik İhtiyaçtan öze zorunluluk olarak görülmesi gereken bir noktadır" diye konuştu.

