

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

SAYI : B.12.0.A.SGB.0.03.610/ 2278
KONU : Yazılı Soru Önergesi

..../05/2007

30 MAYIS 2007

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 01.05.2007 tarih ve KAN.KAR.MD.A.01.0.GNS.0.10.00.02- 31676 sayılı yazınız.

İlgi yazınız ekinde alınan, Adana Milletvekili N. Gaye ERBATUR ' a ait 7/22215 ve 7/22216 esas nolu yazılı soru önergeleriyle, Bursa Milletvekili Kemal DEMİREL' e ait 7/22217 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımız görüşleri ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1- Görüş 7/22215 (2sayfa)
- 2 -Görüş 7/22216 (1 sayfa)
- 3- Görüş 7/22217 (2 sayfa)

Önerge Sahibi : N. Gaye ERBATUR
Adana Milletvekili

Esas No : 7/22215

Hazır yiyecek üreten firmalar ürünleri ile toplumun hemen hemen her kesimine ulaşmaktadır. Bu nedenle firmalarda yüksek sağlık ve güvenlik standartları uygulanmalı ve sıkı denetimler yapılmalıdır. Son günlerde basında çıkan haberlerde hazır yemek üreten firmaların atık yağları tekrar işleyerek halkın tüketimine soktuğu bildirilmiştir. Biodizel yakıt olarak bile kullanılamayacağı belirtilen bu yağların sofralarımızda kullanımı yüksek tehlike arz etmektedir. Gereği yapılmadıkça birçok vatandaşımızın sağlığı ile oynanan bu oyunlar devam edecek, gelecek nesillerimiz büyük tehlikeye altında olacaktır.

SORU 1) Hazır yemek üreten firmalara uygulanan bir yönetmelik var mıdır? Var ise yönetmelikte uygulanan standartlar nelerdir?

CEVAP 1) 05.06.2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun", 09.06.1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik", 10.07.1996 tarih ve 22692 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik" hükümleri gereğince, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, üreten ve satan, satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin resmi kontrol ve denetimleri Bakanlığımız tarafından yürütülmektedir.

5179 sayılı Gıda Kanununun 4. maddesi gereği, hazır yemek üretimi yapan işyerleri asgari teknik ve hijyenik şartlara uyarak çalışma izni ve gıda sicili almak zorundadır. Bu kapsamda hazır yemek üretiminin gerçekleştirilebilmesi için bir tesise sahip olunması ve söz konusu tesisin belediye mücavir alanı içindeyse belediyelerden, mücavir alan dışında ise İl Özel İdare Müdürlüklerinden "İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı", üretilecek ürün için ise faaliyetin bulunduğu yerdeki Tarım İl Müdürlüğünden "Üretim İzin Belgesi" alınması gerekmektedir.

Ayrıca 16 Kasım 1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ve ilgili tebliğlerinde hazır yemek üretiminde hammadde olarak kullanılan gıda maddelerine ilişkin kriterler belirtilmiştir.

SORU 2) Bahsi geçen firmalar ne sıklıkta denetlenmektedir? Denetim sırasında yapılan analizler nelerdir?

CEVAP 2) Hazır yemek üreten işyerleri dahil tüm gıda maddelerinin kontrol ve denetimleri; gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerine yönelik olarak İl Müdürlükleri ve İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri ile müştereken her yılın Aralık ayında gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı ve uygun sıklıkta olmak üzere hazırlanan Yıllık Kontrol Programı ile Bakanlığımız Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından, risk esasına dayalı olarak belirli ürün gruplarında yıllık olarak hazırlanan İzleme ve Denetim Programları çerçevesinde yapılmaktadır.

Kontrol ve denetimler; işletmenin ve ürünün önceki denetimlerinden elde edinilen bilgiler ve bilimsel veriler ile belirlenen riskli ürün grubu, riskli işletmelerin öncelik sırasına konulduğu, gıda güvenliği stratejisinin belirlendiği yıllık ve çok yıllık olarak hazırlanan program ve planlar doğrultusunda yapılmaktadır. Ayrıca denetimler esnasında gerekli görüldüğü durumlarda numune alınmakta olup; İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerimiz tarafından Türk Gıda Kodeksinde belirtilen analizler yapılmaktadır.

SORU 3) Hazır yiyecek üreten firmaların bitkisel yağ atıkları üzerinde yapılan analizler ile bu firmaların üretim sürecinde aynı yağı kaç işlemde geçirildiği tespit edilebilir. Bu analizler hangi sıklıkta yapılmaktadır? Analizler sonucu çıkan sonuçların sağlık standartlarına göre hangi oranda olması gerekmektedir?

CEVAP 3) Yemek sektöründe kullanılan yağlar Türk Gıda Kodeksinde yer alan kriterleri karşılamak durumundadır. Bu kapsamda, özellikle uçucu madde miktarı (ençok %0.2), çözünmeyen safsızlıklar (en çok %0.05) , peroksit değeri (en çok 10 mili ekivalent), kırıma indisi, yoğunluk ve çeşitli yağ asitleri (ki bunların yağlara göre değişken değerleri vardır). Denetimlerde yemeklik yağların bu kriterleri taşıyıp taşımadığı kontrol edilmektedir.

Üniversiteler ile işbirliği içerisinde gıda güvenliğine yönelik denetim hizmetlerinde kullanmak üzere, bir defadan fazla kullanılan sıvı ve katı yağların kullanım özelliklerini belirleyecek ve kızartma yağlarının fiziksel ve kimyasal özelliğinin hangi limitler içerisinde kalması gerektiği, bu kimyasal limitlerin neler olduğu ve analiz metotlarına ilişkin bir çalışma, Bakanlığımızca başlatılmıştır.

SORU 4) Ocak 2006 ve Aralık 2006 tarihleri arasında sağlık standartlarına uymayan kaç hazır yiyecek üreten firma saptanmıştır? Bu firmalar hakkında ne tür işlemler yapılmıştır?

CEVAP 4) 5179 sayılı Kanun çerçevesinde hazır yemek üretimi yapan söz konusu işyerleri Bakanlığımızca düzenli olarak rutin denetimlere tabi tutulmaktadır. 2006 yılında yapılan kontrol ve denetimlerde 855 işyeri denetlenmiş olup, 130 işyerine Kanun'un 29 uncu maddesinde belirtilen hükümler çerçevesinde yasal işlemler uygulanmıştır.

SORU 5) Hazır yiyecek üreten firmaların HACCP uygunluk belgeleri var mıdır?

CEVAP 5) 15.11.2002 tarih ve 24937 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik"'in 4 üncü maddesinde yemek fabrikası gibi gıda üretim yerlerinin kapasitelerine göre ne kadar süre içerisinde HACCP'in 7 temel ilkesine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorunda olduğu belirtilmiştir.

Ancak lokanta, fast food gibi toplu tüketim yerlerinin ise HACCP uygulaması mümkün olamayacağından AB'ne uyum çerçevesinde 2006 yılı Nisan ayında başlayan "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi Eşleştirme Projesi" kapsamında bu tür iş yerleri için Hijyen kılavuzları, Bakanlık gözetiminde ilgili kurum ve kuruluşlar, konfederasyon, mesleki federasyonlar, üretici birlikleri ve sivil toplum kuruluşları tarafından hazırlanmış olup, yakın bir zamanda uygulamaya konacaktır. Ayrıca tüm gıda işyerlerinin mevzuatta belirtilen asgari teknik ve hijyenik şartları sağlamaları yasal bir zorunluluktur.