

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610/2359
Konu : Yazılı Soru Önergesi

7/7671
7/7672
7/7673
7/7674
11 HAZİRAN 2009 /05/2009 7/7675
7/7676

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 12.05.2009 tarih ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-12813 sayılı yazı.

İlgi yazınız ekinde alınan, Muğla Milletvekili Fevzi TOPUZ'a ait 7/7671-7/7676, Muğla Milletvekili Gürol ERGİN'e ait 7/7672, İstanbul Milletvekili Durmuşali TORLAK'a ait 7/7673 ve Kütahya Milletvekili Alim IŞIK'a ait 7/7674-7/7675 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1-Görüş 7/7671 (2 sayfa)
- 2-Görüş 7/7672 (1 sayfa)
- 3-Görüş 7/7673 (1 sayfa)
- 4-Görüş 7/7674 (2 sayfa)
- 5-Görüş 7/7675 (2 sayfa)
- 6-Görüş 7/7676 (3 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi :Fevzi TOPUZ
:Muğla Milletvekili
Esas No :7/7671

Ekonomik, sosyal ve beslenme açısından büyük önem taşıyan ve vazgeçilmez bir konumda olan hayvancılık sektörünün sorunları her geçen gün giderek ağırlaşmaktadır. Hayvancılık, ülke ekonomisinin gelişmesine katkıda bulunmakta, kırsal alanda istihdam yaratmakta ve önemli düzeyde katma değer sağlamaktadır. Halkımızın yeterli ve dengeli beslenmeleri, özellikle çocuklarda ve gençlerde sağlıklı bir zihinsel ve bedensel gelişme için mutlaka gerekli olan et, süt ve yumurta gibi ürünlerin üretilmesini sağlamaktadır.

Son günlerde, özellikle et teknolojisi mevzuatında izin verilmeyen kimi maddelerin kullanımı gündeme gelmektedir. Çeşitli ticari adlarla piyasada bulunan ve pastörize buğday ununun çözelti haline getirilmesi ile elde edilen bu tür maddeler, daha çok ekmek, pasta, makarna, bisküvi ve benzeri unlu mamullerin üretiminde kullanılmaktadır. Et teknolojisinde ise, gerek dondurulma, gerekse satış aşamaları öncesinde özellikle büyük parça ete çoklu enjeksiyon yöntemiyle enjekte edilmesi ya da taze etin söz konusu çözeltiye yatırılması yoluyla, su tutma kapasitesi artırılarak etin ağırlığında artış sağlanmaktadır.

Bitkisel protein içeren bu tür ürünlerin su tutma kapasitesinin yüksek olması nedeniyle, dondurulmuş etin çözünmesi sürecinde su kaybı önlenmektedir. Mikrobiyolojik bozulmalara açık olan taze etin bileşimindeki su miktarının bu yöntemle artırılması, eti bozulmalara daha duyarlı duruma getirirken, teknoloji etik dışı ve yanlış amaçla da kullanılabilir.

Taze etin su tutması daha kolay olduğundan, pastörize buğday unu çözeltisinin kullanımı sonucu, tüketici, ette %70 oranında bulunan su miktarının daha da artırılmasına bağlı olarak tüketiciler aldatılmakta, dolayısıyla satın aldığı et ve ürünlerine gereğinden çok bedel ödemektedirler.

Tüketicinin gözlem yoluyla bu tür hileleri anlama olanağı bulunmadığından, et ve ürünlerine ilişkin üretim ve satış noktalarında etkin denetimler yapılarak, adı geçen ürünlerin kullanımı engellenmelidir. Konuyla ilgili olarak;

Soru 1) Bugün itibari ile ülkemizdeki gıda üretim ve satış yerlerinin sayısı nedir? Bu sayıya karşılık Bakanlığın bünyesinde barındırdığı denetim elemanı sayısı kaç kişidir?

Cevap 1) Bakanlığımız kayıtlarına göre, ülkemizde gıda üretim işyerlerinin sayısı 47.565, gıda satış ve toplu tüketim işyerlerinin sayısı ise yaklaşık 393.112 adettir. Tüm bu gıda işyerleri, Bakanlığımıza bağlı 81 İl Müdürlüğü ile yetkilendirilmiş İlçe Müdürlüklerinde görevli 4800 Gıda Denetçisi tarafından riske dayalı denetim programları kapsamında denetlenmektedir.

Soru 2) Saha denetlemelerini hangi sıklıkta yapmaktasınız? Sorumluluğunuzun altındaki işyerlerinden hiç denetlenmemiş kaç işyeri bulunmaktadır?

Cevap2) 5179 sayılı "Gıdaların, Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" gereği 81 İl Müdürlüğü ve İlçe Müdürlükleri tarafından il genelinde uygulanan "Yıllık Denetim Programları" kapsamında yapılan rutin ve takip denetimleri ile beraber Bakanlıkça ürün ve risk bazında ve gıda maddesinin taşıdığı

riskle orantılı olarak hazırlanan “Bakanlık Yıllık Denetim ve İzleme Programları” kapsamında gıda zincirinin her aşamasında denetimler gerçekleştirilmektedir. Riske dayalı denetim sıklığı, işyeri için belirlenmiş belli kriterlere göre 1 ay ile 3 yıl arasında değişen zaman aralıklarına göre belirlenmektedir.

Soru 3) Basında da yer aldığı üzere, özellikle ete su tutma yöntemi kullanılarak tüketiciler aldatılmaktadır. Bu tip hilelere karşı hangi önlemleri almaktasınız?

Cevap 3) Ete su tutma yöntemi kullanılarak kilo artışı hilesi yapılmasına karşı denetimlerimiz büyük işletmeler bazında sıklaştırılmıştır. Su enjekte edilerek ağırlık artışı sağlanan etlerin laboratuvar analizleriyle tespiti mümkün değildir. Büyük parça lop etlerde yapılan fiziksel muayene sonucunda, et yüzeyinde enjeksiyon izleri aranmaktadır. Özellikle denetimler otel gibi toplu tüketimin yoğun olduğu yerlerde daha sık yapılmaktadır.

Soru 4) Ülkemizdeki kayıt dışı ya da gizli saklı denetimsiz üretim yerleri ile ilgili ne gibi önlemler almaktasınız?

Cevap 4) Bakanlığımızca yapılan denetim ve kontroller sonucunda mevzuata uygun olmayan hallerde gıda işyerleri ve ürünlerine yönelik olarak 5179 sayılı Kanun’un ilgili maddeleri gereğince cezai işlemler (idari para cezası, üretimden men, savcılığa suç duyurusu vb.) uygulanmaktadır. Bu doğrultuda, izin ve tescil işlemlerini yaptırmadan üretime geçen ve/veya bu ürünleri mübadele konusu yapan gerçek veya tüzel kişilerin tespiti halinde; 5179 sayılı Kanunun 29. maddesinin (a) bendi gereği üretimden men edilir, üretilen ürünlere el konulur ve 1120 TL idarî para cezası ile cezalandırılır. Bu işletmelerin, tescil ve izin işlemleri yapıldıktan sonra Bakanlıkça belirlenen asgari teknik ve hijyenik şartları sağlamasının ardından üretim yapmalarına izin verilir. Ayrıca, merdiven altı diye tabir edilen işyerleri için Bakanlığımıza gelen ihbar ve şikâyetler anında değerlendirilmektedir.

Soru 5) 5179 sayılı yasa uyarınca Gıda güvenliğini sağlamak bakanlığınızın sorumluluğu altındadır. Gıda güvenliğini sağlamada ne gibi çalışma yapmaktasınız?

Cevap 5) Ülkemizde ‘çiftlikten sofraya’ tamamlayıcı etkin bir gıda kontrolünün sağlanması, gıda maddelerinin güvenli şekilde üretimi ve tüketime sunulması Bakanlığımızın en öncelikli konusudur. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, ülke genelinde yürüttüğü gıda denetim ve kontrol hizmetleri ile tüketici sağlığını korumakta ve tüketiciye güvenilir gıda arzı sağlamaktadır.

Kamuoyunda ‘Güvenilir Gıda’ bilincinin oluşturulması ve tüketicinin denetim mekanizmasında daha etkin bir rol alması amacıyla 2009 yılı Bakanlığımızca “Gıda Yılı” olarak ilan edilmiş ve “Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam” Kampanyası 14.02.2009 tarihinde başlatılmıştır. Kampanya Tarım ve Köyişleri Bakanlığı öncülüğünde, İçişleri, Sağlık, Milli Eğitim, Kültür ve Turizm, Sanayi ve Ticaret Bakanlıklarınca yürütülmektedir. Bu kampanya faaliyetleri çerçevesinde tüketicileri bilinçlendirmeyi amaçlayan pek çok tanıtım ve bilgilendirme çalışması yapılmaktadır. Ayrıca, tüketicinin gıda ile ilgili her türlü ihbar ve şikâyetle ilgili mercie kolay ulaşabilmesi, iletişimin tek merkezden yönlendirilmesi, tüketiciye en kısa zamanda dönüş yapılabilmesi ve sonucun takibi amacıyla kampanya kapsamında 174 ALO GIDA HATTI kurulmuştur. Bununla birlikte yurtiçi denetimlerimiz İl Müdürlüklerimiz ve Bakanlığımızın belirlemiş olduğu programlar dahilinde aralıksız olarak yürütülmektedir.