

62.50
7/10938,10939
10940,10941
10942,10943
10944,10945
10946,10947
08.01.2010
7/10948

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

SAYI : B.12.0.A.SGB.0.03.610/98
KONU : Yazılı Soru Önergeleri

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi:01.12.2009 tarih ve KAN.KAR.MD.A.01.0.GNS.0.10.00.02- 17460 sayılı yazınız.

İlgi yazınız ekinde alınan, Kars Milletvekili Gürcan DAĞDAŞ' a ait 7/10938, Kocaeli Milletvekili Hikmet ERENKAYA' ya ait 7/10939, Balıkesir Milletvekili Hüseyin PAZARCI' ya ait 7/10940, İstanbul Milletvekili Sebahat TUNCEL' e ait 7/10941, Hatay Milletvekili Süleyman Turan ÇİRKİN' ait 7/10942 , Kütahya Milletvekili Alim IŞIK' a ait 7/10943, Adana Milletvekili Hulusi GÜVEL' e ait 7/10944, Adana Milletvekili Nevin Gaye ERBATUR' a ait 7/10945, 7/10946, Antalya Milletvekili Hüseyin YILDIZ' a ait 7/10947 ve Adana Milletvekili Nevin Gaye ERBATUR' a ait 7/10948 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşleri ekte sunulmuştur.

Bilgilerinize arz ederim.



Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1- Görüş 7/10938 (2 sayfa)
- 2- Görüş 7/10939 (1 sayfa)
- 3- Görüş 7/10940 (1 sayfa)
- 4- Görüş 7/10941 (3 sayfa)
- 5- Görüş 7/10942 (2 sayfa)
- 6- Görüş 7/10943 (3 sayfa)
- 7- Görüş 7/10944 (2 sayfa)
- 8- Görüş 7/10945 (2 sayfa)
- 9- Görüş 7/10946 (2 sayfa)
- 10- Görüş 7/10947 (2 sayfa)
- 11- Görüş 7/10948 (3 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi : Nevin Gaye ERBATUR
Adana Milletvekili

Esas no : 7/10946

Türkiye'de en önemli besin maddelerini içeren buğdayın kepeği ve kabuk kısmı ekmeği esmerleştirmemesi için çıkarılmakta ve çekirdek kısmına yakın olan beyaz kısmı öğütülerek un haline getirilmektedir. Böylece buğdayın en verimli ve zengin kısmı tüketilmemektedir. Üretilen beyaz ekmek karbonhidrat ağırlık olduğu ve çinko, folik asit, demir, B6, B12 gibi elementleri içermediği için ülkemizde raşitizm hastalığı, öğrenme güçlüğü gibi rahatsızlıklara da çok sık rastlanmaktadır. Tahılın içerdiği tüm zengin elementlerin ekmeğe ..aktarılabilmesi için tüketicilere yönelik teşvik edici ve bilinçlendirici çalışmalar yapmak gerekmektedir. Bu bağlamda;

SORU 1) İnsanların günlük enerji ihtiyaçlarının yaklaşık %40' ını karşılayan ekmek tüketiminde bilinçli ve sağlıklı bir tüketim gerçekleştirilebilmesi için ne gibi faaliyetler yürütülmektedir?

SORU 2) Ekmek üretiminde sağlıklı ve zengin içerikli ekmeğin üretimi ve tüketimini teşvik için gerçekleştirilen çalışmalar nelerdir?

CEVAP 1-2) 05.06.2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete'de 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.

Ülkemizde diğer tüm gıda maddelerinde olduğu gibi ekmeğinde yasal düzenlemeleri 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun kapsamında yapılmaktadır.

Ekmek ve ekmek çeşitlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, taşıma ve pazarlamasını sağlamak, bu ürünlerin özelliklerini belirlemek amacı ile hazırlanıp, 15.02.2002-tarih ve 24672 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 2002/13 numaralı *"TGK-Ekmek ve Çeşitleri Tebliği"* çerçevesinde ekmek ve ekmek çeşitlerinin üretim, taşıma ve pazarlaması yapılmaktadır.

Söz konusu Tebliğin **Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme başlıklı 10'uncu maddesi** *"Ekmek ve ekmek çeşitleri ambalajlı olarak tüketime sunulur. Ekmek ve ekmek çeşitleri, sadece fırında ambalajsız olarak tüketime sunulabilir. Bu durumda, üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren etiketler tüketicinin göreceği yerlerde bulundurulmalı veya ekmek ve ekmek çeşitleri ile birlikte tüketicie sunulmalıdır."*hükmü gereğince etiketlenmektedir.

Bilindiği üzere, 05/06/2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanarak yürürlüğe giren *5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun* 'un verdiği yetkiye istinaden,

26.09.2008 tarih ve 27009 sayılı Resmi Gazete' de yayımlanarak yürürlüğe giren "**Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Kontrolüne Dair Yönetmelik**"ın Tanımlar başlıklı 4üncü maddesinin (u) bendinde "İyi uygulama rehberleri: Birincil üretim dahil olmak üzere ürüne ait üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, bulaşan kontrolü, su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı, bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçların kullanımı, haşere kontrolü, izlenebilirlik, geri toplama, atık yönetimi, kayıt tutma, iyi üretim uygulamaları, **iyi hijyen uygulamaları**, HACCP esaslarının uygulanışı, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliği gibi gıda güvenliğini sağlamaya yardımcı olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gözetiminde hazırlanan rehber niteliğindeki yayınları ifade eder ." hükmü yer almaktadır.

Gıda Mevzuatında HACCP uygunluk belgesinin aranmasına dair bir hüküm bulunmamaktadır. Ancak 26.09.2008-tarih ve 27009 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren "**Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Kontrolüne Dair Yönetmelik**" ile üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyeri sorumlulukları içerisinde 8inci maddenin (ç) bendi gereği işyerlerine iyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, HACCP'in 7 temel ilkesine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorunluluğu getirilmiştir.

Söz konusu Yönetmeliğin "Tanımlar" başlıklı 4üncü maddesinin (u) bendinde "İyi uygulama rehberleri: Birincil üretim dahil olmak üzere ürüne ait üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, bulaşan kontrolü, su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı, bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçların kullanımı, haşere kontrolü, izlenebilirlik, geri toplama, atık yönetimi, kayıt tutma, iyi üretim uygulamaları, **iyi hijyen uygulamaları**, HACCP esaslarının uygulanışı, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliği gibi gıda güvenliğini sağlamaya yardımcı olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gözetiminde hazırlanan rehber niteliğindeki yayınları ifade eder ." hükmü yer almaktadır.

Küçük esnafın HACCP uygulaması mümkün olamayacağından AB'ne uyum çerçevesinde Nisan 2006 tarihinde başlayan "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi Eşleştirme Projesi" kapsamında esnaf için **Hijyen kılavuzları**, Bakanlık gözetiminde ilgili kurum ve kuruluşlar, konfederasyon, mesleki federasyonlar, üretici birlikleri ve sivil toplum kuruluşları tarafından hazırlanmış olup, yakında uygulamaya konacaktır.

Tüm işyerlerinin mevzuatta belirtilen asgari teknik ve hijyenik şartları sağlamaları kanuni bir zorunluluktur. Bu kapsamda fırıncılık ve pastane mamulleri üretim yerlerinde konu edilen sorunlara çözüm getirmek amacıyla, Bakanlık gözetiminde ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından "**Fırıncılık ve Pastane Mamulleri Hijyen Rehberi**", "**Toplu Tüketim Yerleri Hijyen Kılavuzu**" ve "**Satış Yerleri Hijyen kılavuzu**" 2009 yılı içerisinde gıda işletmelerinin kullanımına sunulacak ve eğitimi yapılacaktır.

Bu doğrultuda Ülkemizde, 5179 sayılı Kanunun çerçevesinde 2009 yılı ilk on ayı itibarı ile Bakanlığımız İl Tarım Müdürlükleri gıda kontrolörlerince ekmek ve ekmek çeşitleri üretim ve satış yerlerinde yapılan toplam denetim sayısı 20936 adet olup, bu denetimlerde verilen idari para cezası 1045 adet ve savcılığa intikal eden ceza ise 88 adettir. Tüm gıda işyerlerinde kontrol ve denetimlerimiz devam etmektedir.

Ayrıca yeni dönem ekmek tebliği revizyon çalışmaları ilgili ihtisas alt komisyonu tarafından sürdürülmektedir.