

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 : 7/10945

Yapılan araştırmalar ülkemizde yılda 2,6 milyar ekmeğin tüketilemeden israf edildiğini ortaya koymaktadır. Bu israfın temel sebepleri arasında ekmeğin uygunsuz koşullarda saklanması yer almaktadır. Üretiminin hemen ardından poşetlenmeyen ekmeğin gün içerisinde suyunu kaybettiği ve kuruduğu bilinen bir gerçekken ülkemizde ekmeğin poşetlenmesi için çeşitli girişimler olduysa da bu girişimler başarısızlıkla sonuçlanmıştır. AB ülkelerinden örneğin İngiltere'de ekmeğin tüketiminin %80'i poşetli ekmeğin, AB içerisinde en düşük oranlardan oran Yunanistan'da bile bu oran %20 iken, Türkiye'de poşetli ekmeğin tüketimi halen %1 seviyelerindedir. Ayrıca ekmeğin poşete girmesi, israfın önlenmesi kadar halk sağlığının korunabilmesi için de önemlidir. Bu çerçevede;

SORU 1) Ekmeğin israfının önlenmesi ve ekmeğin tüketiminde hijyenin sağlanması için alınan tedbirler nelerdir?

SORU 2) Ekmeğin poşetlenmesi için ne gibi çalışmalar yapılmaktadır?

SORU 3) Poşetlenmiş ekmeğin tüketimini artırabilmek için ne gibi özendirici faaliyetler ve denetimler gerçekleştirilmektedir?

CEVAP 1-2-3) 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.

Ekmeğin ve ekmeğin 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-Ekmeğin ve Çeşitleri Tebliği"* çerçevesinde ekmeğin ve ekmeğin çeşitlerinin üretim, taşıma ve pazarlaması yapılmaktadır.

Söz konusu Tebliğin **Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme başlıklı 10'uncu maddesi** *"Ekmeğin ve ekmeğin çeşitleri ambalajlı olarak tüketime sunulur. Ekmeğin ve ekmeğin 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 ekmeğin ve ekmeğin 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”**’in 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.