

T.C.
TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

6K 28
7/16137

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610-3737
Konu : Soru Önergeleri

22 Kasım 2010

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 05.10.2010 tarihli ve A.01.0.GNS.0.10.00.02-25222 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Kütahya Milletvekili Alim IŞIK'a ait 7/16124, Konya Milletvekili Mustafa KALAYCI'ya ait 7/16125, Afyonkarahisar Milletvekili Abdülkadir AKCAN'a ait 7/16126, 7/16138, Isparta Milletvekili Mevlüt COŞKUNER'e ait 7/16127, Isparta Milletvekili Süleyman Nevzat KORKMAZ'a ait 7/16128, Gaziantep Milletvekili Akif EKİCİ'ye ait 7/16129, Mersin Milletvekili Vahap SEÇER'e ait 7/16130, 7/16133, 7/16136, İstanbul Milletvekili Atila KAYA'ya ait 7/16131, Edirne Milletvekili Bilgin PAÇARIZ'a ait 7/16132, Muğla Milletvekili Fevzi TOPUZ'a ait 7/16134, Batman Milletvekili Bengi YILDIZ'a ait 7/16135, İstanbul Milletvekili Ahmet TAN'a ait 7/16137, Ardahan Milletvekili Ensar ÖĞÜT'e ait 7/16139, 7/16142, 7/16150, 7/16151, 7/16152, 7/16153, 7/16154, Afyonkarahisar Milletvekili Halil ÜNLÜTEPE'ye ait 7/16140, Adana Milletvekili Yılmaz TANKUT'a ait 7/16141, 7/16148, Balıkesir Milletvekili Hüseyin PAZARCI'ya ait 7/16143, İzmir Milletvekili Selçuk AYHAN'a ait 7/16144, Adana Milletvekili Hulusi GÜVEL'e ait 7/16145, 7/16146, Kırklareli Milletvekili Turgut DİBEK'e ait 7/16147 ve Tokat Milletvekili Reşat DOĞRU'ya ait 7/16149 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.



Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

1. Görüş 7/16124, 7/16125, 7/16126, 7/16138, (8 sayfa)
2. Görüş 7/16127, 7/16128, 7/16129, 7/16130, 7/16133, 7/16136 (10 sayfa)
3. Görüş 7/16131, 7/16132, 7/16134, 7/16135, 7/16137 (12 sayfa)
4. Görüş 7/16139, 7/16142, 7/16150, 7/16151, 7/16152, 7/16153, 7/16154 (13 sayfa)
5. Görüş 7/16140, 7/16141, 7/16148, 7/16143, 7/16144 (10 sayfa)
6. Görüş 7/16145, 7/16146, 7/16147, 7/16149 (7 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Ahmet TAN

İstanbul Milletvekili

Esas No

:7/16137

Kanser vakaları gün geçtikçe artmaktadır. Bu sebeple, TBMM'de kanseri araştırmak ve gerekli önlemleri almak için bir araştırma komisyonu kurulmuştur. Yiyecekleri kızartmada kullanılan yağı tekrar kullanmanın kansere neden olduğu bilinmesine rağmen, lokantalar ve oteller yağlan "katran"a dönüşene kadar kullanmaktadır.

Ticari kaygılarla insan sağlığını hiçe sayanları uyarmak için devlet kurumlarının görevini yerine getirmesi gerekmektedir.

Bu bağlamda;

Soru 1) Lokanta ve restoranlardaki atık yağların "asit sayısı" kontrol edilmekte midir?

Soru 2) Yaz aylarında oteller ve lokantalarındaki tüketim arttığına göre daha sık denetim yapılması gerekmektedir. Denetlemeler yapılmakta mıdır? Bugüne kadar kaç kurum "asit sayısı" limitin aştığı için ceza almıştır?

Soru 3) Asit sayısı limitini aşarak insan sağlığını tehlikeye atan işletmelere verilen uyarı ve para cezalarının yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?

Soru 4) "Katran" halindeki yağların kullanılmasının Bakanlığınızın görevini yerine getirmemesinden kaynaklandığını düşünüyor musunuz?

Soru 5) Denetleme yapmanıza engel sebepler nelerdir?

Soru 6) Denetlemeler ve önlemler konusunda belediyeler ile işbirliği yapıyor mu?

Soru 7) Kansere karşı toplumu bilinçlendirmek için kampanyalar yapılmasına rağmen, işletmelerin insan sağlığını hiçe saymasını neye bağlıyorsunuz?

Soru 8) İşletmelerin sorumsuz davranışlarının denetim ve cezaların yetersizliğinden kaynaklandığı fikrini paylaşıyor musunuz?

Cevap 1,2,3,4,5,6,7,8) Bilindiği üzere, ülkemizde tüketici sağlığını korumak ve gıda maddelerinin üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinde kızartma amacıyla kullanılmakta olan katı ve sıvı yağların resmi kontrol ve denetimlerindeki fiziksel ve kimyasal kriterlerini belirlemek amacıyla 28.08.2007 tarih ve 26627 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2007/41 nolu "Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği" yürürlüğe girmiştir. Söz konusu tebliğde kızartma amacıyla kullanılan yağların kullanılabilirliğini ölçebilmek amacıyla "polar madde" ve "dumanlanma noktası" kriterleri yer almaktadır.

Ancak, 2007/41 nolu Tebliğ'de yer alan polar madde ve dumanlanma noktası kriterlerinin birbirini desteklemediği, dumanlanma noktası analizinin ölçüm belirsizliği yüksek ve subjektif bir analiz olduğu, hızlı servis restoranlarında ölçülmesinin pratik olarak mümkün olmadığından dumanlanma noktası kriteri yerine başka bir analiz ile kızartmalık yağların kontrol edilebileceğine ilişkin görüşler hasıl olmuş ve bu nedenle de Sağlık Bakanlığı, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları ve Bakanlığımızın ilgili birimlerinin katılımıyla çeşitli toplantılar gerçekleştirilmiş ve Tebliğ değişikliği çalışmaları başlatılmıştır.

Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği'nde (Tebliğ No:2007/41) yer alan kriterler tekrar gözden geçirilerek, kızartmalık yağlarda dumanlanma noktası yerine asit sayısı ve kızartma sıcaklığı ölçülmesi uygun bulunmuştur. Sonuçta şu anda, mevcut tebliğde asit sayısı bulunmadığından lokanta ve restoranlar gibi gıda toplu tüketim yerlerinden tedarik edilen kızartmalık yağlarda asit sayısı değil, polar madde ve dumanlanma noktası analizleri gerçekleştirilmekte olup yeni tebliğ yürürlüğe girdikten sonra kızartmalık yağlarda asit sayısı analizi de gerçekleştirilecektir.

Konunun önemine istinaden, Bakanlığımızca oluşturulan Denetim ve İzleme Programları kapsamında 2008 yılından itibaren 5 ilimizde (Ankara, Antalya, Bursa, İstanbul, İzmir) Kızartma Yağlarında Polar Madde ve Dumanlanma Noktası denetim programı yürütülmekte olup, bu program dâhilinde kızartma amacıyla kullanılan katı ve sıvı yağların polar madde ve dumanlanma noktası ölçümleri yapılmaktadır.

Söz konusu program kapsamında 2008 yılında 305 adet numune alınmış olup, 292 adedi olumlu 13 adedi olumsuz sonuçlanmıştır. Ayrıca 2009 yılında ise, 151 adet numune alınmış olup, 139 adedi olumlu 12 adedi olumsuz sonuçlanmıştır. 2010 yılından itibaren ise programa 8 ilimizde (Ankara, Antalya, Bursa, İstanbul, İzmir, Mersin, Samsun, Trabzon) devam edilmekte olup, yılsonu itibarıyla 240 adet numune alınması planlanmıştır. 2010 yılı Eylül ayı sonuna kadar toplam 138 adet numune alınmış olup alınan numunelerin 132 adedi olumlu 6 adedi olumsuz sonuçlanmıştır. Olumsuz numune sonuçlarına sahip ilgili gıda işyerleri hakkında ise 5179 sayılı Kanun'un 29 uncu maddesinin (ı) bendi gereğince savcılığa suç duyurusunda bulunulmakta ve savcılık tarafından gerekli cezai işlemler (para, hapis cezası vs.) uygulanmaktadır.

Diğer taraftan, otel ve restoranların sezon açılışlarında özellikle yaz aylarına girerken denetim ve kontrollerinin artırılması hususunda İl Tarım Müdürlüklerimiz talimatlandırılmaktadır. Bu kapsamda, 2010 yılında Ağustos ayına kadar Gıda Kontrolörlerimiz tarafından lokanta ve restoranlara yapılan denetim sayısı 2974 adet olup, bu denetimlerde verilen idari para cezaları 31 adet ve savcılığa intikal eden cezalar ise 13 adettir. Fast-food ve kafeteryalara yapılan denetim sayısı ise 1153 adet olup, bu denetimlerde verilen idari para cezaları 15 adet ve savcılığa intikal eden cezalar ise 3 adettir. Dönercilere yapılan denetim sayısı ise 226 adet olup, bu denetimlerde verilen idari para cezaları 6 adettir. Otel ve dinlenme tesislerinde ise, toplam 478 adet denetim yapılmış olup bu denetimlerde verilen idari para cezaları 20 adettir.

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 ile 13.06.2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (13.12.2010 tarihinde yürürlüğe girecek) 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.

Ayrıca, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin Üretim İzni ile Çalışma İzni ve Gıda Sicili Bakanlığımızca düzenlenmekte olup; 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanunu ve 5393 sayılı Belediye Kanununa göre, gıda üreten işyerleri dahil, tüm işyerlerinin Gayri Sıhhi Müessese Ruhsatı ile İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı ise ilgili Belediye, İl Özel İdaresi veya Organize Sanayi Bölgesince düzenlenmektedir.

Ayrıca söz konusu Kanunlar gereğince ilgili Belediye/İl Özel İdaresi/Organize Sanayi Bölgesi gıda işyerlerine yönelik denetim ve kontrolleri de gerçekleştirmektedir.

Çiftlikten sofraya tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolünün sağlanması ile güvenilir gıda üretimi AB’de olduğu kadar ülkemizin de öncelikleri arasında yer almaktadır. Gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik etkin ve yeterli gıda kontrol sistemlerinin geliştirilmesi çalışmaları Bakanlığımız bünyesinde yürütülmekte olup mevcut ulusal gıda kontrol sistemi daha etkin uluslararası kabul gören yaklaşımlarla uyumlu hale getirilmesi ve çiftlikten sofraya gıda güvenilirliğinin sağlanması amaçlanmaktadır.

Gıda kaynaklı tehlikelerin önlenmesi ve risklerin azaltılması amacıyla gıda zincirinin tüm aşamalarının kontrol altına alınması gerekmektedir. Bu nedenle; gıda güvenilirliği ve kalitesine yönelik yürütülen denetim ve kontroller; birincil üretim dâhil, gıda zincirinin tüm aşamalarında; izleme, izlenebilirlik, gözetim, denetim ve HACCP tetkiki gibi farklı hizmet ve tekniklerinin tümünü içermektedir.

Denetim ve kontrollerde, mevzuata uygun gıda üretiminin sağlanmasının yanında gıda işletmelerinin teknik ve hijyenik normlarının geliştirilmesi başlıca hedefleri oluşturmaktadır. Asıl nihai hedef, tüketime sunulan gıdaların güvenilirliği ve kalitesini güvence altına almaktır.

2004 yılı Haziran ayında 5179 sayılı Kanun’un yayımlanmasıyla; AB ile uyumlu olarak ürün ve işletme riskine dayalı gıda kontrol ve denetim sistemine geçilmiş ve denetim sıklığı arttırılmıştır. Denetim ve kontroller, Bakanlığımız İl Müdürlüklerinin İl genelinde uygulamak üzere hazırladıkları risk esaslı yıllık denetim ve kontrol programı çerçevesinde planlı olarak yürütüldüğü gibi, şüphe, şikayet ve zehirlenme durumlarda da bekletilmeksizin yapılmaktadır.

Yıllık olarak hazırlanan denetim ve kontrol programında, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler grubunun risk durumu, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler, gıda işletmecilerinin uyguladıkları incelemelerin sonuçları göz önünde bulundurulmaktadır. Kontrol ve denetim sıklığı belirlenirken, işyerinin ve işyerinde üretilen gıda maddelerinin insan sağlığı açısından taşıyabileceği risk unsuru temel alınmaktadır. Sonuç olarak, Bakanlığımız merkezde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, 39 İl Kontrol Laboratuvarı, bir Gıda Kontrol Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, bir Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı ve ülke genelinde 81 İl Müdürlüğü ile tüm illere bağlı İlçe Müdürlüklerinde görev alan yaklaşık 4600 Gıda Kontrolörü ile gıda maddesi üreten, satan işyerleri ve toplu tüketim yerlerinin kontrol ve denetim hizmetlerini yürütmektedir.

5179 sayılı Kanun gereği 2004-2010 yılı Eylül ayı itibariyle yürütülen denetim ve kontrol hizmetlerine ilişkin sonuçlar şöyledir:

YIL	ÜRETİM YERİ			SATIŞ YERİ			TOPLU TÜKETİM YERİ			TOPLAM		
	Den. Sayısı	İPC	Sav.	Den. Sayısı	İPC	Sav.	Den. Sayısı	İPC	Sav.	Den. Sayısı	İPC	Sav.
2004	48257	1259	524	105561	116	8	37011	15	4	190829	1390	536
2005	72487	3630	251	173729	1062	63	80246	202	74	326462	4894	388
2006	66597	3593	347	148536	1699	137	63650	469	99	278783	5761	583
2007	91780	4221	393	165604	1475	80	76905	354	113	334289	6050	586
2008	93358	4778	576	166337	1570	149	81179	610	180	340874	6958	905
2009	92718	5498	1162	163382	2289	265	94355	574	155	350455	8361	1582
2010 (9 aylık)	57386	4336	495	94844	1909	216	62641	470	125	214871	6715	836

İPC:İdari Para Cezası sayısı

Sav:Cumhuriyet Başsavcılığına başvuru sayısı

NOT: 2004 yılı gıda satış yeri ve toplu tüketim yerleri denetim raporları ikinci altı aylık dönem için geçerlidir. (05.06.2004 tarihinde yürürlüğe giren 5179 sayılı Kanun gereği)

Bakanlığımızca yapılan denetim ve kontroller sonucunda mevzuata uygun olmayan gıda işyerleri ve ürünlerine yönelik olarak 5179 sayılı Kanunun ilgili maddeleri gereğince idari para cezası (İPC), savcılığa suç duyurusu (Sav.), üretimden men vb. şeklinde idari yaptırımlar uygulanmaktadır.

5179 sayılı Kanunun 17. maddesi İşyeri Sorumluluğu başlıklı hükmü gereğince gıda işletmecisi; ithal ettiği, ürettiği, işlediği, imal ettiği veya dağıtımını yaptığı gıdanın gıda güvenilirliği şartlarına uymaması durumunda, ürününü pazardan geri çekmek ve bu konuda yetkili mercileri bilgilendirmek zorundadır. Bu hükme uygun faaliyet göstermeyen tüm gıda işyerlerine 5179 sayılı Kanunun 29 (h) bendi gereğince 5723 TL idari para cezası verilmekte, eylemin tekrarı halinde idarî para cezası iki kat olarak uygulanmaktadır. Bu kapsamda 2010 yılı Ağustos ayına kadar 29 uncu maddenin (h) bendi gereğince 206 adet idari para cezası gerçekleştirilmiştir.