

7/6917
GK=169

T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI
Strateji Geliştirme Başkanlığı

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

2677

19 Haziran 2012
.../.../2012

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: a) 21.05.2012 tarihli ve A.01.0.KKB.0.10.00.00-7/6917-107690 sayılı yazı,
b) 25.05.2012 tarihli ve B.02.0.KKG.0.12/610-2-1333/2376 sayılı yazı.

İlgi (a)'da kayıtlı yazınız ile Başbakanlığa gönderilen ve İlgi (b)'de kayıtlı yazı ile Başbakanlıktan Bakanlığımıza gönderilen yazı ekinde yer alan Ankara Milletvekili Levent GÖK'e ait 7/6917 esas nolu yazılı soru önergesine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER :
1 - Görüş 7/6917 (3 sayfa)

DAĞITIM:
Gereği:
TBMM Başkanlığına

Bilgi:
Başbakanlığa

YAZILI SORU ÖNERGESİ

Önerge Sahibi

:Levent GÖK
Ankara Milletvekili
:7/6917

Esas No

En temel besin maddesi olan ekmek aynı zamanda en çok oyunun oynandığı ticari bir ürün haline getirilmiş bulunuyor.

Türkiye'de 23 yıl boyunca 136 bin insan üzerinde inceleme yapan Harvard Üniversitesinin yaptığı tespitlere göre; kanser vakalarının önemli bir kısmı beyaz ekmekten kaynaklanıyor.

Beyaz ekmek kaynaklı kanserlerin başında ise mesane kanseri geliyor.

Yapılan araştırmalar, Türkiye'de günlük enerji ihtiyacının yüzde 44'ünün, hatta yoksul kesimlerde yüzde 60-70'inin ekmekten karşılandığını gösteriyor.

Türkiye'deki ekmek tüketimi, dünya ortalamasının 5 katı olup 220 Milyar TL'lik küresel ekmek piyasasının 12 Milyar TL'lik kısmı Türkiye'ye aittir.

Genetik değişikliğin birinci aşaması olan "hibritleştirmek"le besin değeri düşürülen tohumlardan un elde edilmesi, tahılın yetiştirilmesinde tarım kimyasallarının kullanımı, undaki hileler ve kimyasal katkı maddeleri eklenmesi, besinin yüzde 90'dan fazlasını oluşturan rüşeym ve kepek kısmının undan atılmasıyla beyaz un üretimi, aşırı miktarda maya kullanımı ve özellikle mayaların GDO'lu olması, ekmeğe üretim aşamasında çok yoğun biçimde katkı maddelerinin eklenmesi, ekmek üreten tesislerin ve çalışanların temizlik koşullarına riayet etmemesi, ekmeğin satış noktasına dağıtımı için kullanılan taşıma kaplarının çok sayıda virüs ve bakteri barındırması, ambalajlanmadan satılan ekmeğe üretim, dağıtım, satış ve tüketici tarafından seçilmesi gibi üretimden tüketime kadar geçen süreçte çok sayıda kirli elin temasıyla bulaşan bakteri ve virüsler, satış noktasındaki saklama koşulları, ekmek esmer ve doğal görünsün diye katılan boya, renklendirici, tatlandırıcılar yaşanan en yaygın sorunların başında gelmektedir.

05 Ocak 2012 tarihinde yürürlüğe giren tebliğ, piyasadaki katkı maddesi başta olmak üzere sorunları çözmek bir yana daha da yaygınlaştırmış bulunuyor. Zira tebliğ, keyfi uygulamaları arttırmış, ambalajı zorunlu kılmamış ve beyaz ekmeği teşvik etmiştir.

Hamurun asidini arttırmak, bayatlamayı geciktirmek, ekmek hatalarını ve hastalıklarını düzeltmek, su kaldırma oranını yükseltmek, hacim artışı sağlamak ve un rekoltesini yükseltmek amacıyla kullanılan katkı maddelerinde işe kâr hırsının bulaşması, uygun dozun aşılması ve eğitimsizlik karşı karşıya bulunduğumuz tehlikenin boyutlarını arttırmaktadır.

Bu bağlamda;

SORU 1) Bir katkı maddesinin yasal düzenlemeye konmasının tek başına sağlığı korumaya yetmeyeceği görüşüne katılıyor musunuz?

CEVAP 1) Gıdalarda kullanılmasına izin verilen katkı maddelerine ilişkin hususlar 29.12.2011 tarihli ve 28157 sayılı (3.mükerrer) Resmi Gazete'de yayımlanan "*Türk Gıda Kodeksi- Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*" ile düzenlenmektedir. Katkı maddeleri, 2012/2 nolu Tebliğde geçen ekmek tanımlarına uygun olarak Türk Gıda Kodeksi - Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde belirtilen koşullara uygun olmak şartıyla ekmek ve ekmek çeşitlerinde kullanılabilir. Ayrıca Türk Gıda Kodeksi - Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği gereği ekmek ve benzeri ürünler renklendirici içermemektedir.

Yönetmeliklerde belirtilen koşulların sağlanıp sağlanamadığına dair etkin denetim ve kontrol faaliyetleri yapılmaktadır.

SORU 2) Denetimlerin gerekli ama yeterli olmayacağı gerçeğinden hareketle kamuoyunu sürekli bilgilendirmek gerektiğini kabul ediyor musunuz?

CEVAP 2) Gıda güvenilirliğinin sağlanmasına yönelik Bakanlığımızca AB mevzuatıyla uyumlu olarak, 13.6.2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de “5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yayınlanmış olup; bu Kanun çerçevesinde yayınlanan ikincil mevzuatımız AB mevzuatı ile uyumlu hale getirilmiştir.

Bakanlığımızca, 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” başta olmak üzere ilgili diğer mevzuat çerçevesinde, yeterli miktarda güvenilir gıda üreterek sadece ülke içindeki değil ülke dışındaki tüketicilere de sürdürülebilir gıda arzını sağlamak, halk sağlığını korumak, ülke ihracatını geliştirmek ve sektörde haksız rekabeti önlemek amacıyla bitki sağlığı, veterinerlik, gıda ve yem konularında denetim ve kontrol hizmetleri titizlikle yürütülmektedir.

Bu resmi kontroller, “Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenilirliği” anlayışı ile tüm gıda zincirinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri ile yetkilendirilmiş İlçe Müdürlükleri’nde görevli Gıda Kontrol Görevlisi tarafından gerçekleştirilmektedir. Ayrıca, yapılan resmi kontrollerde alınan numunelerin analizleri Bakanlığımıza bağlı 41 Kamu Laboratuvarında ve Bakanlığımızca yetkilendirilen 70 Özel Gıda Kontrol Laboratuvarında gerçekleştirilmektedir.

Bakanlığımızca son 9 yılda gıda denetimleri ve denetçi sayıları önemli oranda artırılmıştır. 2002 yılında 1.500 civarında gıda denetçisi ile 39 Bin denetim yapılmışken, 2011 yılında 4.635 gıda denetçisi ile 400 Bin denetim yapılmıştır.

Resmi kontrollere ilişkin görevler, genel olarak denetim, gözetim, tetkik, izleme, takip, doğrulama, numune alma ve analiz gibi uygun kontrol metotları ve teknikleri kullanılarak yürütülmektedir. 5996 sayılı Kanuna göre resmi kontroller risk esasına göre uygulanmaktadır. Denetimlerde firma ayrımı gözetmeksizin, işletmenin hijyen durumu, gıda işletmecisinin uyguladığı otokontrol amaçlı gıda güvenilirliği planları, daha önce idari yaptırım uygulanıp uygulanmadığı ve ürünün taşıdığı risk göz önünde bulundurulmaktadır.

Bakanlığımızca, tüketicinin aldatılmasının önlenmesi ve gıda güvenilirliğinin temini amacıyla, risk esasına göre, ön bildirim gereken hâller dışında, önceden haber verilmeksizin, yıllık denetim programlarının yanı sıra şüphe, şikâyet, ihbar, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması ve gözetim amaçları ile BİMER ve 174 ALO GIDA kapsamındaki ihbar ve şikâyetler çerçevesinde ürün ve firmalara yönelik olarak etkin piyasa denetim ve kontrolleri yürütülmektedir.

Bu kapsamda, özellikle merkezi ve bütüncül bir yaklaşımla, gıda zincirinin tüm aşamalarında, tüketici sağlığının korunması ve güvenilir gıda arzının sağlanması amacıyla, ürün ve risk bazında değerlendirmeler yapılarak Merkezde Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü koordinasyonunda, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüklerimiz tarafından denetim programları uygulanmaktadır.

Yapılan denetim ve kontroller sonucunda 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu Kanun kapsamında çıkarılan alt mevzuatlara aykırılık tespit edilen ürün, kişi ve firmalar hakkında aynı Kanun kapsamında gerekli yasal işlemler yapılmaktadır.

Ayrıca, yapılan analizler sonucunda, 5996 Sayılı Kanun’da yer alan “tağşiş tanımı” kapsamında uygunsuzluğu tespit edilen veya insan sağlığının tehlikeye atan firmaların isim ve markaları ile taklit ve tağşiş tespit edilen ürünlerinin parti/seri numaraları Bakanlığımız web sayfasından (www.tarim.gov.tr) kamuoyuna duyurulmaktadır.

SORU 3) Ekmek üreticilerinin ve tüketicilerin bilinçlendirilmelerini sağlamak bakımından bir sürekli bilgilendirme ve iletişim programını ülkenin her yerinde hayata geçirmeyi düşünür müsünüz?

SORU 4) Başta belediyeler olmak üzere ilgili tüm kuruluşların bu çerçevede bir eğitim kampanyasını sürekli olarak hayata geçirmesini sağlayacak düzenlemenin hayata geçirilmesi için gereğini yapmak üzere harekete geçecek misiniz?

SORU 5) Sivil Toplum Kuruluşlarının, ilgili tüm inisiyatif gruplarının el ele vermesini sağlayacak bir GIDA ŞURASI toplamayı düşünür müsünüz?

CEVAP 3) 4 Ocak 2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’nin Ek-2 10. Maddesinde “*Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri sorumluluk alanları ile ilgili çalıştırdıkları personelin gıda hijyeni ile ilgili konularda eğitilmelerini sağlarlar. Bu Tebliğ kapsamında verilecek eğitimlerle ilgili olarak Bakanlık; ilgili meslek federasyonu, kamu kurum ve kuruluşları ve üniversiteler ile işbirliği yapar.*” hükmü yer almaktadır. Bu kapsamda Bakanlığımız ile Türkiye Fırıncılar Federasyonu arasında ekmek üretiminde, dağıtımında ve fırınlarda ekmek satışında çalışan personelin gıda hijyeni eğitimlerine ilişkin temel çerçeveyi belirleyen protokol 25.01.2012 tarihinde imzalanmıştır.

6 Mart 2012 tarihinde birçok kurum ve kuruluşun katkılarıyla ekmek üretici ve tüketicilerine yönelik tam buğday ekmeği tüketim bilincini artırmaya yönelik “Tam Buğday Ekmeği Yaygınlaştırma Sempozyumu” düzenlenmiştir. Ayrıca 29 Mart-1 Nisan 2012 tarihlerinde Antalya’da yapılan “Buğday, Un ve Ekmek Kongresi”ne Bakanlık olarak katılım sağlanmış ve yeni ekmek ve ekmek çeşitleri tebliği kamuoyuna anlatılmıştır.

Sivil toplum kuruluşları ve ilgili tüm inisiyatif grupların işbirliğiyle hazırlanan Tarım Şurası Raporları kapsamında gıda güvenliğine ilişkin hususlar yer almaktadır.

Bakanlığımızca güvenilir gıdaya yönelik olarak, ilgili tüm kamu kurum ve kuruluşları, STK’lar ve özel sektör ile işbirliği içerisinde eğitim, tanıtım ve bilgilendirme faaliyetleri etkin olarak yürütülmektedir.

Tüketicilerin de denetim mekanizmasına etkin katılımının sağlanması amacıyla Bakanlığımızca 2009 yılında 174 ALO GIDA Hattı faaliyete geçirilmiş olup, bu sistemde web tabanlı yazılım sayesinde talepler anında işleme alınmakta ve en kısa sürede sonuçlandırılmaktadır. Ayrıca 2009 yılı “Gıda Yılı” olarak ilan edilmiş ve bu kapsamda birçok faaliyet ve aktivite düzenlenmiştir.

Ayrıca, Bakanlığımız tarafından gıda güvenilirliği açısından kamuoyunu bilgilendirmek için kamu spotu ile diğer çalışmalar yürütülmektedir.