

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

Sayı : B.12.0.SGB.0.03-610- 115
Konu : Soru Önergeleri

12 Ocak 2012
.01/2012

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

İlgi: 12.12.2011 tarihli ve A.01.0.GNS.0.10.02.00-34898 sayılı yazı.

İlgi yazı ekinde alınan, Manisa Milletvekili Erkan AKÇAY'a ait 7/1612, 7/1613, 7/1614, Kütahya Milletvekili Alim IŞIK'a ait 7/1615, Tokat Milletvekili Orhan DÜZGÜN'e ait 7/1616, Ardahan Milletvekili Ensar ÖĞÜT'e ait 7/1617, Balıkesir Milletvekili Ahmet Duran BULUT'a ait 7/1618, Ankara Milletvekili Mustafa ERDEM'e ait 7/1619 ve Kahramanmaraş Milletvekili Mesut DEDEOĞLU'na ait 7/1620 esas nolu yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımız görüşü ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.


Mehmet Mehdi EKER
Bakan

EKLER:

- 1-Görüş 7/1612 (1 sayfa)
- 2-Görüş 7/1613 (3 sayfa)
- 3-Görüş 7/1614 (1 sayfa)
- 4-Görüş 7/1615 (4 sayfa)
- 5-Görüş 7/1616 (1 sayfa)
- 6-Görüş 7/1617 (2 sayfa)
- 7-Görüş 7/1618 (2 sayfa)
- 8-Görüş 7/1619 (1 sayfa)
- 9-Görüş 7/1620 (1 sayfa)

YAZILI SORU ÖNERGESİ**Önerge Sahibi****:Alim IŞIK****Kütahya Milletvekili****Esas No****:7/1615**

Geçtiğimiz günlerde basında çıkan haberlerde, "Dışarıda satılan yiyeceklerin denetimi zayıf, 30 milyon insan ne yediğini bilmiyor" şeklinde açıklamaların yapıldığı ve sadece İstanbul'da faaliyet gösteren 60 binden fazla gıda işletmecisi olduğu ve bunları denetleme konusunda devletin yetersiz kaldığı belirtilmiştir. Özellikle et, süt, salça ve yoğurt gibi çok tüketilen ürünlerde taklit ve karıştırma yapıldığı, sucuk, salam ve sosis gibi ürünlerde bu işlemlerin çok sık olduğu, içlerine bağırsak, akciğer, karaciğer karıştırıldığı ve at, eşek, domuz gibi hayvanların etlerinin de bazı ürünlere katıldığı iddiaları kamuoyunda ciddi endişelere yol açmıştır. Ayrıca raf ömrünü uzatmak için yoğurtlara domuzdan yapılan toz jelatin ilave edildiği ve bazı koruyucu maddelerin sağlığa zararlı olduğu-vurgulanmıştır.

Bu konuyla ilgili olarak;

SORU 1) Bakanlığınızın ALO GIDA 174 hattına son yıllarda yıllık ortalama ne kadar ihbar telefonu gelmiştir?

CEVAP 1) Alo Gıda Hattına, açıldığı 14.02.2009 tarihinden 19.12.2011 tarihine kadar vatandaşlarımız tarafından ihbar, şikayet, öneri ve bilgi alma amaçlı 551.630 arama gerçekleştirilmiştir. Bu aramalardan 86.237 adet başvuru kayıt altına alınmış olup, 82.817 adedi sonuçlandırılmıştır.

SORU 2) Bu ihbarların ne kadarı hakkında inceleme veya araştırma başlatılmıştır? Yapılan çalışmalar sonucunda ne tür sonuçlara ulaşılmıştır?

CEVAP 2) Denetim gerektiren ihbarlar için gerekli kontroller yapılmış olup, denetimi yapılan başvuruların %17'si için cezai işlem uygulanmıştır. Uygulanan cezai işlemlerin; %70'i idari para cezası, %24'ü üretim /faaliyetten men, %6'ı ise Cumhuriyet Savcılığına suç duyurusu şeklinde gerçekleşmiştir.

SORU 3) Gıda üretim izni olduğu halde yukarıda belirtildiği gibi sağlıksız gıda maddeleri üreten işletmeler hakkında nasıl bir işlem yapılmaktadır? Sağlıksız ürünleri satın alanlar ve satanlar hakkında ne tür cezalar verilmektedir?

CEVAP 3) 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 29 uncu maddesi kapsamında; Bakanlık, tüketicilerin azamî seviyede korunması amacıyla, gıda ve yem ile ilgili genel ve özel hijyen esasları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayalı düzenlemeleri, resmî kontrollerin yapıldığını belirten sağlık işareti, tanımlamaya ilişkin işaretlemeler ve izlenebilirlikle ilgili diğer özel düzenlemeleri kapsayan hijyen esaslarını belirlemektedir. İşletmesini kayıt/onay altına aldırarak, Bakanlıkça belirlenen hijyen kurallarına uymak ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda güvenilirliği sistemini kurmak ve uygulamak gıda işletmecisinin yükümlülüğüdür.

Bakanlıkça, onaya tâbi bir işletmenin ilgili mevzuatta belirlenen şartlara uygun faaliyette bulunmadığının belirlenmesi durumunda, bu işletmenin faaliyetini durdurur, bu faaliyetle ilgili onayı geçici olarak askıya alınır. Askıya alma süresi, belirlenen eksikliklerin tamamının giderilmesine kadar devam eder. Bu eksikliklerin askıya alma tarihinden itibaren bir yıl içerisinde karşılanmaması durumunda onay Bakanlıkça iptal edilmektedir.

Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar ise Kanunun 40 ve 41 inci maddelerinde düzenlenmiştir. Buna göre; İnsan tüketimine uygun olmayan gıdalar, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılır ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilmektedir. Bu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenler hakkında kamunun sağlığına karşı suçlar kapsamında Cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunmaktadır.

Bakanlık tarafından belirlenen hijyen esaslarına aykırı hareket eden birincil üretim yapanlara bin Türk Lirası, perakende işyerlerine ikibin Türk Lirası, diğer işyerlerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası, üçüncü fıkrasında belirtilen esaslara uymayan yem ve gıda işletmecilerine ikibin Türk Lirası idarî para cezası verilmektedir.

Bakanlıktan onay alması gereken işletmelerden, onay almadan üretim yapanlara onbin Türk Lirası, depo ve satış yerlerine beşbin Türk Lirası idarî para cezası verilmektedir. Bu işletmelerin faaliyetleri durdurularak ürünlerine el konulur ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilmektedir.

Resmî kontrol sonucu bozulduğu, kokuştugu, ambalajı ürüne zarar verecek şekilde hasar gördüğü, son tüketim tarihi geçtiği tespit edilen ürünlerin piyasada bulunması, satışa veya tüketime sunulması hâlinde işyeri sahiplerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilmektedir. Ürünlere el konularak mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilmektedir.

Yapılan resmî kontroller sırasında, işyerinin tamamının veya bir bölümünün insan sağlığı ve gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı ve yem güvenilirliği açısından tehlike oluşturması ve acil tedbirleri gerektirmesi durumunda, üretimin tamamı veya tehlike oluşturan bölümünün faaliyetleri durdurulur. Üretim yerlerine beşbin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilir. Bunların, eksikliklerini giderinceye kadar faaliyetine izin verilmez. İnsan sağlığı ve gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı ve yem güvenilirliği açısından tehlike oluşturmeyen ve acil tedbirleri gerektirmeyen diğer durumlarda, görülen uygunsuzlukların giderilmesi için altı ayı aşmamak üzere süre verilmektedir. Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda, üretimin tamamı veya uygunsuzluğun olduğu bölümünün faaliyetleri durdurulur, üretim yerlerine beşbin Türk Lirası, perakende işyerlerine bin Türk Lirası idarî para cezası verilmektedir.

SORU 4) Piyasada satılan çoğu firmalara ait sütlerde antibiyotik bulgusuna, bazı ürünlerde de Aflatoksin M1'e rastlandığı ve bu maddenin karaciğer kanseri, sarılık ve siroza yakalanma riskini artırdığı iddiaları doğru mudur?

CEVAP 4) 5996 sayılı Kanunun Gıda ve Yem İle İlgili Yaptırımlar başlıklı 40. Maddenin (d) bendi Gıda Kodeksine Aykırılık hususunu içermektedir. Bakanlığımızca yürütülen kontrol ve denetimlerde sütlerde antibiyotik kalıntısına ve aflatoksin M1'e rastlanabilmekte olup, bunlarla ilgili gerekli yasal işlem yapılmaktadır.

SORU 5) Halen ülkemizde kaç adet Gıda Kontrol Laboratuvarı bulunmaktadır? Bunların yetkilendirme yıllarına, kamu ya da özel sektöre ve bulundukları şehirlere göre dağılımları nasıldır?

CEVAP 5) Ülkemizde hali hazırda 65 Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı, 41 Kamu Laboratuvarı bulunmaktadır. 2002 yılında 6 adet, 2003 yılında 4 adet, 2004 yılında 8 adet, 2005 yılında 3 adet, 2006 yılında 6 adet, 2007 yılında 5 adet, 2008 yılında 9 adet, 2009 yılında 9 adet, 2010 yılında 6 adet ve 2011 yılında 11 adet Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı yetkilendirilmiştir.

SORU 6) Gıda Kontrol Laboratuvarının denetimleri kimler tarafından ve nasıl yapılmaktadır?

CEVAP 6) Gıda Kontrol Laboratuvar denetimleri Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü koordinatörlüğünde 01.10.2010 tarih ve 27716 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik hükümlerine göre yetkilendirilmiş uzman laboratuvar personeli tarafından yapılmaktadır.

SORU 7) Gıda Kontrol Laboratuvarlarında gerçek ya da tüzel kişiler tarafından yaptırılacak analizlerde nasıl bir uygulama söz konusudur? Analiz bedellerinin 80-400 TL aralığında değiştiği iddiaları doğru mudur?

CEVAP 7) Gıda Kontrol Laboratuvarlarında gerçek ya da tüzel kişiler tarafından yaptırılacak analizlerde analiz bedelleri analiz yapılacak ürün ve analiz çeşidine göre değişmektedir. Ücretler “Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik” kapsamında her yıl Bakanlığımızca belirlenmektedir.

SORU 8) Ülkemizde yukarıda belirtilen türlerde sağlıksız üretimlerin engellenmesi ve denetimlerin artırılması konusunda Bakanlığınızca ne tür önlemler alınmış veya alınmaktadır?

CEVAP 8) AB mevzuatına uyum kapsamında hazırlanan 5996 Sayılı “Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu” ise 13.12.2010 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Bu kapsamda Bakanlığımızca ülke genelinde yürütülen gıda denetim ve kontrolleri, rutin denetim ve kontrol programlarına ilave olarak risk esasına dayalı olarak yürütülmektedir.

Bu kapsamda, gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerine 2002 Yılında 39 Bin adet 2010 yılı ve 2011 yılı ilk 10 ay itibariyle toplam 693 Bin denetim yapılmıştır. Toplam 56 Bin numune alınmış 21 Bin etiket kontrolü yapılmıştır. Denetim ve kontrollerinde alınan numunelerin analizleri 107 özel ve kamu laboratuvarında gerçekleştirilmiştir.

Bu kapsamda gıda denetim ve kontrol hizmetlerinde görev yapan kontrol görevlisi sayısı 2002 yılında 820 iken 2011 yılı itibariyle bu sayı 4.600 olmuştur.

Bakanlığımız sivil toplum kuruluşları, üniversiteler ve meslek kuruluşları temsilcileri ile ilk defa Gıda Stratejik Planını hazırlamış olup, bu plana bağlı olarak, ürün bazında 15 ayrı eylem planı oluşturulmuştur.

Gıda işletmelerinde çalışan personelin hijyen konularında eğitimlerinin ön planda tutulduğu yeni eğitim modelleri geliştirilerek hijyen güvenliği sağlanmış olup, son teknolojik gelişmelerden yararlanılarak denetim etkinliği artırılmaktadır. Bu kapsamda denetimin ve denetçinin izlenebileceği interaktif mobil denetim projesi hazırlanmış, tam teçhizatlı gezici denetim araçları, görsel medya imkanları (kamu spotu) kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıca her eve bir gıda denetçisi sloganı ile öğrenci ve ailelerine yönelik “Genç Gıda Denetçileri” gibi projeler yürütülmektedir. Böylece tüketici bilinci ve farkındalığı yaratılması sağlanmaktadır.

Mevzuata uygunsuz faaliyet gösteren işletmeler açıklanacak, ayrıca mevzuata uygun faaliyet gösteren firmaların belli kriterler çerçevesinde kamuoyu ile paylaşımı sağlanmaktadır. Böylelikle sadece uygunsuz işletmelerin ifşası değil iyi olan işletmelerin ödüllendirilerek yönlendirme anlayışı ile çalışmalar devam etmektedir. 2009 yılında, Ülkemizde yapılamayan analizlerin yapılabilirliğini sağlayacak ve diğer laboratuvarlara hakemlik yapacak Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı

faaliyete geçirilmiştir. Laboratuvar 2010 yılında öncelikli olarak GDO ve Mikrobiyoloji birimi faaliyete geçirilerek, bu kapsamda bir çok analizi yapması sağlanmıştır.

Ülkemizde her türlü gıda ve yemlerde tarama, izolasyon ve miktar olarak GDO analizi yapabilen laboratuvar sayısı son 2 yılda 3'ten 22'ye çıkarılmıştır.

2002 yılında akredite kamu laboratuvarı yok iken, 2011 yılında 26 adet kamu laboratuvarı akredite hale getirilmiştir.

Gıda güvenirliliğinin sağlanması amacıyla son 4 yılda laboratuvarlarımızda yapılabilen analiz çeşidi sayısı 350'den 1.097'e çıkarılmıştır. Pestisit analizlerinde tespit edilebilen parametre sayısı 2006 yılında 100'ün altında iken 2011 yılında 634'e çıkarılmıştır. 2008 yılına kadar sadece pestisit analizinden akredite olan Kamu laboratuvar sayısı 6 iken, 2011 yılında bu sayı 11'e çıkarılmıştır.

2009 yılında tüm laboratuvarlarımızca yaklaşık 2,2 Milyon analiz yapılmıştır. 2010 yılı ve 2011 yılı ilk altı ayda toplam 3,9 milyon analiz yapılmıştır.