

YAZILI SORU ÖNERGESİ**Önerge Sahibi****: Ensar ÖĞÜT****Ardahan Milletvekili****Esas No****: 7/8368**

Her gün Türkiye genelinde 85 milyon adet ekmek tüketilmektedir. Yapılan denetim sayısı 300 civarındadır. 2009 yılında bakanlık olarak 58.900 denetim yapılmış bunların 37 bin adeti etiket okumak geri kalan 22 bin adeti laboratuvar denetimidir. Ülkemizde gıda zehirlenmesinden ölen bir kişide olsa 100 kişide olsa ağır para cezası olarak 11 bin lira ceza kesilmektedir.

SORU 1) Bakanlık olarak gıda üretim laboratuvar inceleme ve denetleme sayısını AB ülkeleri seviyesine çekilmesi için bir çalışmanız var mıdır?

CEVAP 1) Bakanlığımızca, AB gıda mevzuatı ile uyumlu olarak hazırlanan 5996 sayılı “*Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” başta olmak üzere ilgili diğer mevzuat çerçevesinde, 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. Avrupa Birliği ile uyumlu olarak ürün ve işletme riskine dayalı gıda denetim ve kontrol sistemine geçilmiş olup, denetim sıklığı artırılmıştır.

Bu 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, gıda güvenilirliğini sağlamak amacıyla, risk esasına göre, ön bildirim gereken haller dışında, önceden haber verilmeksizin, yıllık denetim programlarının yanında; şüphe, şikâyet, ihbar, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile birlikte BİMER ve Alo Gıda 174 kapsamında şikâyet edilen ürün ve firmalara yönelik resmi kontrol faaliyetlerini yürütülmektedir. Resmi kontrol sonucu olumsuzluk tespit edilmesi durumunda ise 5996 sayılı Kanun kapsamında gerekli idari yaptırımlar 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 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.

Tüketicilerin de denetim mekanizmasına etkin katılımının sağlanması amacıyla 2009 yılında 174 ALO GIDA Hattı faaliyete geçirilmiş olup, bu sistemde web tabanlı yazılım sayesinde talepler anında işleme alınmakta ve en kısa sürede sonuçlandırılmaktadır.

SORU 2) Gıda zehirlenmesinden dolayı ağırlaştırılmış para cezası olarak verilen 11 Bin liranın caydırıcı bir yanı bulunmamaktadır. Cezanın ağırlaştırılması için gerekli değişikliklerin yapılması sağlanacak mı?

CEVAP 2) 5996 sayılı Kanun ve ilgili alt mevzuat kapsamında yapılan kontrol ve analizler sonucunda insan sağlığına uygun olmayan ürünler tespit edildiği takdirde idari para cezasının yanında söz konusu ürünler piyasadan toplattırılmakta ve Cumhuriyet Savcılığına suç duyurusunda bulunulmaktadır.

Ayrıca, yapılan analizler sonucunda, 5996 sayılı Kanun'da yer alan "tağşiş tanımı" kapsamında uygunsuzluğu tespit edilen veya insan sağlığını 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) Bakanlık olarak gıda üretimini eleştiren sivil toplum kuruluşları ile hiç toplantı yaptınız mı, kuruluşlarının toplantılarına katıldınız mı?

CEVAP 3) Bakanlığımızca gıda ile ilgili mevzuat hazırlığı dahil olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları, üniversiteler ve özel sektör ile toplantılar düzenlenmekte ve bu kurumların görüşleri alınmaktadır. Ayrıca Bakanlığımız tarafından bu kurum ve kuruluşların düzenlediği toplantı, seminer gibi organizasyonlara katılım da sağlanmaktadır.

Bu kapsamda gıda işyerlerinin otokontrollerini sağlayabilmelerine yönelik olarak Bakanlığımız katkılarıyla sivil toplum kuruluşları tarafından çeşitli iş kolu ve alt sektörün kullanımına yönelik olarak hazırlanan 8 adet "Gıda İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi"nin çalışmalarına; sivil kuruluşlar, özel sektör temsilcileri, üniversiteler ve ilgili diğer kuruluşlar da katılım sağlamıştır. Gıda hijyeninin sağlanmasına yönelik olarak hazırlanan "Gıda İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi" ile gıda işyerlerinin mevzuata uyumunda yapmaları gereken işler sektörel bazda belirlenmiştir.

Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu'na sunulmak üzere; Türk Gıda Kodeksi ve ilgili Tebliğ'lerin İhtisas Alt Komisyonu çalışmalarında Bakanlığımız ilgili birimleri yanında sivil toplum kuruluşu üyeleri özel sektör temsilcileri ile üniversiteler de yer almaktadır. Diğer taraftan, Bakanlığımız ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde, gıda güvenilirliği ve beslenme konularında tüketici bilincinin artırılması amacıyla eğitim ve bilgilendirme çalışmaları da yapılmaktadır.

SORU 4) Özellikle İstanbul da Domuz çiftliklerinin denetimi kaç elaman ile yapılmakta, domuz çiftliklerinin açılması-ceza kesilmesi için hangi kurum karar veriyor?

CEVAP 4) Domuz çiftliklerinin ruhsatları belediyeler tarafından, domuz işletmeleri dahil tüm hayvancılık işletmelerinin çalışma izinleri ise İçişleri Bakanlığı Mahalli İdarelerince verilmektedir.